

Partie I	I.1. Expéditeur Nom Adresse Pays Code ISO			I.2. Référence IMSOC																				
				I.2.a. Référence locale																				
	I.5. Destinataire Nom Adresse Pays Code ISO			I.3. Autorité centrale compétente																				
				I.4. Autorité locale compétente																				
	I.7. Pays d'origine Code ISO		I.9. Pays de destination Code ISO																					
	I.8. Région d'origine Code			I.10. Région de destination Code																				
	I.11. Lieu d'expédition Nom Adresse Numéro d'agrément Pays Code ISO			I.12. Lieu de destination Nom Adresse Numéro d'agrément Pays Code ISO																				
	I.13. Lieu de chargement Nom Adresse Numéro d'agrément Pays Code ISO			I.14. Date et heure du départ																				
	I.15. Moyens de transport			I.16 Point d'entrée																				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Type</th> <th>Document</th> <th>Identification</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>			Type	Document	Identification																		
Type	Document	Identification																						
I.18. Conditions de transport Réfrigération <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Température ambiante <input type="checkbox"/> Congelé <input type="checkbox"/>			I.17. Documents d'accompagnement Commercial document reference Date de délivrance Pays Lieu d'émission																					
I.19. Numéros de conteneur/Numéros de scellé																								
I.20. Certifié aux fins de Consommation humaine <input type="checkbox"/> Aliments pour animaux familiers <input type="checkbox"/> Production d'aliments pour animaux familiers <input type="checkbox"/> Autre <input type="checkbox"/> Usage pharmaceutique <input type="checkbox"/> Usage technique <input type="checkbox"/>																								
I.21. Pour transit par un pays tiers <input type="checkbox"/> Country _____ Code ISO _____ EU Exit Authority _____ BCP code _____ EU Entry Authority _____ BCP code _____			I.22. Pour transit par des États membres <input type="checkbox"/> Country _____ Code ISO _____																					
I.23. Nombre total de colis		I.24. Quantité totale	I.25. Poids net total	I.25. Poids brut total																				
I.28. Description de la marchandise																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Marchandise</th> <th>Espèces</th> <th>Quantité</th> <th>Numéro du lot</th> <th>Atelier de transformation</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>					Marchandise	Espèces	Quantité	Numéro du lot	Atelier de transformation															
Marchandise	Espèces	Quantité	Numéro du lot	Atelier de transformation																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Entrepôt frigorifique</th> <th>Atelier de découpe</th> <th>Date de congélation</th> <th>Date de production</th> <th>Date de l'abattage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>					Entrepôt frigorifique	Atelier de découpe	Date de congélation	Date de production	Date de l'abattage															
Entrepôt frigorifique	Atelier de découpe	Date de congélation	Date de production	Date de l'abattage																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Poids net</th> <th>Product Description</th> <th>Nombre de colis</th> <th>Marque d'identification</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>					Poids net	Product Description	Nombre de colis	Marque d'identification																
Poids net	Product Description	Nombre de colis	Marque d'identification																					

II. Information sanitaire		
Part II: Certification	II.1. Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie par le présent document que les viandes mentionnées ci-dessus ont été préparées dans un établissement agréé pour l'exportation vers le Canada et qu'elles sont issues d'animaux qui ont été examinés et pour lesquels les inspections ante mortem et post mortem effectuées au moment de l'abattage conformément aux règlements (CE) n° 852/2004, (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004, lesquels ont été reconnus comme équivalents aux lois et réglementations canadiennes applicables, ont montré qu'ils étaient indemnes de maladies et propres à la consommation humaine.	
	II.2. Je certifie par le présent document que: les viandes de bœuf sont issues d'animaux qui: II.2.1. ont séjourné dans l'UE(4) depuis leur naissance ou ont séjourné dans l'UE(4) pendant au moins 90 jours avant l'abattage; II.2.2. soumis à restriction, au moment de l'abattage, au titre de la fièvre aphteuse; n'ont pas été en contact, au cours des 90 derniers jours, avec un quelconque animal provenant d'un pays ou d'une zone II.2.3. toutes les précautions ont été prises pour empêcher tout contact direct ou indirect, au cours de l'abattage, de la transformation ou de l'emballage des viandes et des produits à base de viandes, avec des produits ou des sous-produits animaux issus de bovins dont le statut zoosanitaire était inférieur; II.2.4 les viandes et/ou produits à base de viande sont issus de bovins qui: II.2.4.1 n'ont pas été étourdis, préalablement à leur abattage, par injection d'air ou de gaz comprimés dans la boîte crânienne, ni soumis au jonchage, et ont été privés de conscience par des moyens respectueux du bien-être des animaux avant la saignée, ou ont été abattus selon les rites juif ou islamique; II.2.4.2. les viandes et produits à base de viande ne contiennent pas les tissus mentionnés ci-dessous et ont été préparés de façon à éviter toute contamination par des tissus de ce type: a) le crâne, en ce compris la cervelle, les ganglions trigéminés, les yeux, la moelle épinière, la colonne vertébrale et les amygdales palatines de tous les bovins âgés de 30 mois ou plus, ainsi que l'iléon distal des bovins de tous âges; b) les viandes séparées mécaniquement du crâne et de la colonne vertébrale de bovins âgés de 30 mois ou plus. <input type="checkbox"/> [(2)II.3. Attestations additionnelles Attestations additionnelles pour: a) les viandes couvertes par le présent certificat qui sont considérées comme matériaux précurseurs pour la fabrication de viandes hachées crues finies incluant, sans toutefois s'y limiter, les parures, parures secondaires (les parures issue des coupes primaires et secondaires), la viande de tête, la viande de bajoue, les racines de la langue, la viande d'œsophage, les cœurs et le bœuf finement texturé et b) les viandes hachées crues; Je certifie par le présent document que: (1)ou ○ [II.3.1. les viandes issues de bovins et couvertes par le présent certificat sont considérées comme matériaux précurseurs pour la fabrication de viandes hachées crues finies et ont fait l'objet d'analyses visant à détecter la présence de E. coli O157:H7/NM, selon les procédures décrites dans le document d'orientation de l'ACIA sur le contrôle de la contamination des produits de bœuf cru par E. coli O157:H7/NM]	

Part II: Certification	II. Information sanitaire	
	<p>(1)ou ○ [II.3.1. les viandes issues de bovins utilisés pour la fabrication de viandes hachées crues couvertes par le présent certificat ont fait l'objet d'analyses visant à détecter la présence de E. coli O157:H7/NM, selon les procédures décrites dans le document d'orientation de l'ACIA sur le contrôle de la contamination des produits de bœuf cru par E. coli O157:H7/NM.]</p> <p>II.3.2. ont été analysées dans un laboratoire accrédité selon les normes de la série ISO 17025 [c.-à-d. un laboratoire qui a été officiellement reconnu par un organisme d'accréditation signataire de l'Accord de reconnaissance mutuelle (MRA) de la Coopération internationale pour l'accréditation de laboratoires (ILAC) comme se conformant aux exigences de la norme ISO/CEI 17025:2005];</p> <p>II.3.3. les résultats des analyses ont fait l'objet d'un certificat d'analyse indiquant que la présence d'E. coli O157:H7/NM n'a pas été détectée;</p> <p>II.3.4. ledit certificat d'analyse est rédigé dans l'une des langues officielles du Canada (anglais ou français) et est joint au présent certificat.]</p> <p>Remarques</p> <p>Le présent certificat est à utiliser pour les viandes fraîches, y compris les viandes hachées et les préparations à base de viande, provenant de bovins domestiques (Bovinae). On entend par «viandes fraîches» toutes les parties d'animaux propres à la consommation humaine, qu'elles soient fraîches, réfrigérées ou congelées.</p> <p>Toutes les pages doivent être signées et revêtues des sceaux nécessaires et le certificat doit être présenté au moins en anglais et/ou en français, ainsi que dans une langue officielle au moins de l'État membre de l'UE exportateur.</p> <p>Partie I</p> <ul style="list-style-type: none">· Case I.1.: indiquer les coordonnées de l'exportateur.· Case I.2.: indiquer le numéro de référence, qui doit être précédé du code ISO de pays à trois lettres conformément à la norme ISO 3166-1 alpha-3.· Case I.5.: indiquer les coordonnées de l'importateur.· Case I.2.a.: si le présent certificat est produit par l'intermédiaire du système Traces, le numéro de référence unique attribué par le système Traces est indiqué.· Case I.11.: Lieu d'origine: nom et adresse de l'établissement d'expédition.· Case I.15.: indiquer les noms des navires et, s'ils sont connus, les numéros de vol des avions. En cas de transport en conteneurs ou en caisses, indiquer le nombre total de conteneurs ou de caisses, leur numéro d'enregistrement et, le cas échéant, celui des scellés dans la case I.21. Des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.· Case I.19.: indiquer le poids brut total et le poids net total.· Case I.21.: pour les conteneurs ou les caisses, le numéro du conteneur et le numéro du scellé apposé sous le contrôle de l'autorité compétente doivent être indiqués.· Case I.25.: Code de la nomenclature douanière et intitulé: utiliser le code approprié du système harmonisé (SH) sous les rubriques suivantes: 0201; 0202; 0206; 0504 ou 1502. Description du produit: la description du produit figurant sur le certificat officiel d'inspection des viandes (COIV), case I.25, doit être identique à celle figurant sur le contenant d'expédition. Ainsi, si l'étiquette du contenant d'expédition porte la mention «Extérieur de ronde de bœuf désossé», la mention «Extérieur de ronde de bœuf désossé» doit également figurer sur le COIV. Si la mention «Faux-filet de bœuf désossé» figure sur le contenant d'expédition, la mention «Faux-filet de bœuf désossé» doit figurer sur le COIV; si la mention «Côte de bœuf, Palette» ou «Côte de bœuf, Roulé de faux-filet» figure sur le contenant d'expédition, la mention «Côte de bœuf, Palette» ou «Côte de bœuf, Roulé de faux-filet» doit figurer sur le COIV. L'utilisation d'abréviations ou de codes est interdite dans la description obligatoire du produit: il n'est par exemple pas acceptable d'abrégier sur le COIV «Faux-filet de bœuf désossé» par « RBE bœuf dés.». Le terme «désossé» ou «non désossé» (selon le cas) doit apparaître dans la description du produit figurant sur l'étiquette du contenant d'expédition de coupes de viande ne contenant qu'un ingrédient et il doit donc également figurer sur le COIV. Abattoir, atelier de transformation et entrepôt frigorifique: indiquer le numéro d'agrément de l'établissement tel que mentionné sur l'étiquette. Type d'emballage: Indiquer le type d'emballage conformément à la recommandation 21 des Nations unies, la désignation du type d'emballage utilisée dans le commerce international.	

Part II: Certification	II. Information sanitaire		
	<p>Marques d'expédition: elles servent à établir une correspondance entre tous les contenants d'expédition (boîtes) d'un envoi de produits importés et le certificat officiel d'inspection des viandes (COIV) approprié. Chaque contenant d'expédition de chaque lot importé doit être clairement identifié au moyen d'une marque d'expédition appropriée.</p> <p>Partie II</p> <ul style="list-style-type: none">· 1) Supprimer la ou les mentions inutiles.· 2) Conserver s'il y a lieu.· 3) Agence canadienne d'inspection des aliments· 4) «Union européenne» (UE) fait référence aux États membres de l'UE		
	Certifying Officer		
	Name (in capital letters)	Qualification and title	
	Date de signature	Signature	
	Cachet		