

Teil I	I.1. Versender			I.2. IMSOC-Bezugsnummer		
	Name			I.2.a. Lokale Bezugsnummer		
	Adresse					
	Land			ISO-Ländercode		
	I.5. Empfänger			I.3. Zentrale zuständige Behörde		
	Name			I.4. Zuständige örtliche Behörde		
	Adresse					
	Land			ISO-Ländercode		
	I.7. Ursprungsland			I.9. Bestimmungsland		
				ISO-Ländercode		
I.8. Ursprungsregion			I.10. Region des Bestimmungsorts			
Code						
I.11. Versandort			I.12. Bestimmungsort			
Name			Name			
Adresse			Adresse			
Zulassungsnummer			Zulassungsnummer			
Land			Land			
ISO-Ländercode			ISO-Ländercode			
I.13. Ladeort			I.14. Datum und Uhrzeit des Abtransports			
Name						
Adresse						
Zulassungsnummer						
Land			ISO-Ländercode			
I.15. Transportmittel			I.16 Entry Point			
Typ	Dokument	Identifikation				
I.18. Beförderungsbedingungen			I.17. Begleitdokumente			
Umgebungstemp eratur <input type="checkbox"/>			Bezugsnummer des Handelspapiers			
Gekühlt <input type="checkbox"/>			Ausstellungsdatum			
Gefroren <input type="checkbox"/>			Land			
Controlled temperature <input type="checkbox"/>			Ausstellungs ort			
I.19. Containernummer/Plombennummer						
I.20. Waren zertifiziert für/als						
Production of petfood <input type="checkbox"/>		Production <input type="checkbox"/>		Technische Verwendung <input type="checkbox"/>		
Mast <input type="checkbox"/>		Breeding <input type="checkbox"/>		Futtermittel <input type="checkbox"/>		
Menschlicher Verzehr <input type="checkbox"/>		Sonstiges <input type="checkbox"/>		Pharmazeutische Verwendung <input type="checkbox"/>		
Vermittlung <input type="checkbox"/>				Schlachtung <input type="checkbox"/>		
				Breeding and production <input type="checkbox"/>		
				Künstliche Vermehrung <input type="checkbox"/>		
I.21. Für die Durchfuhr durch ein Drittland <input type="checkbox"/>			I.22. Für die Durchfuhr durch Mitgliedstaaten <input type="checkbox"/>			
Country			Country			
ISO-Ländercode			ISO-Ländercode			
EU Exit Authority			BCP code			
BCP code			BCP code			
EU Entry Authority			BCP code			
I.23. Gesamtanzahl an Packungen		I.24. Gesamtmenge		I.25. Nettogesamtgewicht		
				I.25. Bruttogesamtgewicht		
I.28. Angaben zur versendeten Sendung						
1. 16 ZUBEREITUNGEN VON FLEISCH, FISCHEN ODER VON KREBSTIEREN, WEICHTIEREN UND ANDEREN WIRBELLOSEN WASSERTIEREN 1602 Fleisch, Schlachtnebenerzeugnisse oder Blut, anders zubereitet oder haltbar gemacht 160290 andere, einschließlich Zubereitungen aus Blut aller Tierarten						
Erzeugnis	Art	Menge	Nettogewicht	Packungsanzahl		
Identifikationsnummer			Identifikationssystem			

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	Der/Die unterzeichnete staatliche/amtliche Tierarzt/Tierärztin bescheinigt, dass <input type="checkbox"/> [die Bescheinigung auf folgenden Vor-Ausfuhr-Bescheinigungen (im Fall von mehr als zwei Bescheinigungen siehe beigefügte Liste) basiert(1):		
	Datum:	Nummer:	Ursprungs land:
		Verwaltungsgebiet:	Zulassung snummer des Betriebs:
			Bezeichnu ng und Menge (Nettogew icht) des Erzeugnis ses:
]

II. Gesundheitsinformationen			
Part II: Certification	II.1.	Die aus Fleisch, Nebenerzeugnissen und Fetten aller Tierarten hergestellten Erzeugnisse, das Geflügel und die sonstigen Fleischerzeugnisse, die/das für den menschlichen Verzehr bestimmt sind/ist, wurde(n) in Betrieben verarbeitet, die von der zuständigen Veterinärbehörde in der EU zur Ausfuhr ihrer Erzeugnisse zugelassen sind und der ständigen Überwachung durch diese Behörde unterliegen.	
	II.2.	Die Rohstoffe, aus denen das Erzeugnis hergestellt wurde, stammen von klinisch gesunden Tieren, die vor der Schlachtung einer Schlacht tieruntersuchung und deren Schlachtkörper und innere Organe nach der Schlachtung einer Fleischuntersuchung durch die staatliche/amtliche Veterinärbehörde unterzogen wurden.	
	II.3.	Das Rind- und Schaffleisch, aus dem das Dosenfleisch, die Salami und die sonstigen verzehrfertigen Fleischerzeugnisse hergestellt wurde(n), stammt von Tieren aus Beständen, in denen es keinen Fall von spongiformer Rinderenzephalopathie (BSE) bzw. Scrapie gibt, und die Tiere stammen nicht aus Geburtskohorten BSE-positiver Tiere. Das Fleisch stammt von Tieren, die bei der Schlachtung älter als 72 Monate waren und mit Negativbefund auf BSE getestet wurden, wenn in dem Mitgliedstaat während der letzten 3 Jahre kein Fall klassischer BSE bei unter fünf Jahre alten Tieren festgestellt wurde. Ansonsten stammt das Fleisch von Rindern, die bei der Schlachtung älter als 48 Monate waren und mit Negativbefund auf BSE getestet wurden. Spezifizierte Risikomaterialien wurden gemäß den Empfehlungen des OIE-Kodex entfernt.	
	II.4.	Das Fleisch und die Fleischerzeugnisse stammen von geschlachteten Tieren, die nicht mit Futtermitteln tierischen Ursprungs, ausgenommen Milchproteine, gefüttert wurden.	
	II.5.	Den Tieren, von denen das Fleisch stammt, wurden vor der Schlachtung nach Ablauf der laut Anwendungsvorschriften zugelassenen Frist keine natürlichen oder synthetischen Östrogene, Hormone, Thyreostatika, Antibiotika, sonstigen Arzneimittel und Pflanzenschutzmittel verabreicht.	
	II.6.	Die Fleischerzeugnisse wurden für genusstauglich befunden.	
	II.7.	Die Erzeugnisse stammen aus Fleischverarbeitungsbetrieben oder Kühllagern im Verwaltungsgebiet des EU-Mitgliedstaats, das frei von den in Liste A des OIE-Kodex 2003 genannten Krankheiten ist und für die die Tierart, von der das Erzeugnis stammt, empfänglich ist, darunter(2): <ul style="list-style-type: none">- <input type="checkbox"/> Afrikanische Schweinepest – in den letzten 3 Jahren im Gebiet der EU, ausgenommen <input type="checkbox"/> Sardinien ; die Verwaltungsgebiete gemäß der geltenden Durchführungsverordnung der Kommission mit Änderungen der Durchführungsverordnung (EU) 2021/605 der Kommission;- <input type="checkbox"/> Afrikanische Schweinepest – in den letzten 3 Jahren im Gebiet der EU, ausgenommen Sardinien. Dieses Erzeugnis wurde mittels Technologien behandelt, welche die Abtötung des Virus der Afrikanischen Schweinepest gemäß Anhang 1 des Schreibens des Rosselkhoz nadzor vom 28.6.2021 (Nr. FS-KS-7/18163) sicherstellen.	
		· Rinderpest – in den letzten 12 Monaten sowie Maul- und Klauenseuche – in den letzten 6 Monaten im Hoheitsgebiet des EU-Mitgliedstaats.	
	II.8.	Die mikrobiologischen, chemisch-toxikologischen und radiologischen Merkmale des Erzeugnisses entsprechen den geltenden veterinär- und gesundheitsrechtlichen Vorschriften und Anforderungen der Russischen Föderation.	
	II.9.	Die Erzeugnisse tragen Identitätskennzeichen.	
	II.10.	Die Einwegcontainer und das Einwegverpackungsmaterial erfüllen die Hygienevorschriften.	
II.11.	Die Transportmittel wurden gemäß den geltenden EU-Vorschriften behandelt und vorbereitet.		
Erläuterungen			
Teil I			
· Feld I.6: Nummern der Vor-Ausfuhr-Bescheinigungen.			
· Feld I.11: Ursprungsort: Bezeichnung, Nummer und Anschrift des Versandbetriebs.			
· Feld I.16: Grenzkontrollstelle an der Grenze der Russischen Föderation.			
· Feld I.18: Temperatur bei Lagerung und Beförderung.			
· Feld I.19: Gesamtbrutto- und Gesamtgewicht angeben.			
· Feld I.25: Kennzeichnung der Waren			
HS-Code und Bezeichnung: den entsprechenden Code des Harmonisierten Systems (HS) angeben.			

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	Herstellungsbetrieb, Kühllager: Gegebenenfalls Bezeichnung, Anschrift und Zulassungsnummer des Herstellungsbetriebs oder des Kühllagers angeben.		
	Teil II		
	<ul style="list-style-type: none">· (1) Nichtzutreffendes streichen und durch Unterschrift und Stempel bestätigen.· (2) Verwaltungsgebiete, Zonen und Fristen können in gegenseitigem Einvernehmen auf der Grundlage des Memorandums vom 4. April 2006 über Grundsätze der Zonenabgrenzung und Regionalisierung geändert werden.		
Unterschrift und Stempel müssen sich farblich von der Druckfarbe der Bescheinigung absetzen.			
Certifying Officer			
Name (in capital letters)		Qualification and title	
Datum der Unterzeichnung		Unterschrift	
Stempel			