

Teil I	I.1. Versender Name Adresse Land ISO-Ländercode		I.2. IMSOC-Bezugsnummer I.2.a. Lokale Bezugsnummer	
	I.5. Empfänger Name Adresse Land ISO-Ländercode		I.3. Zentrale zuständige Behörde I.4. Zuständige örtliche Behörde	
	I.7. Ursprungsland ISO-Ländercode		I.9. Bestimmungsland ISO-Ländercode	
	I.8. Ursprungsregion Code		I.10. Region des Bestimmungsorts	
	I.11. Versandort Name Adresse Zulassungsnummer Land ISO-Ländercode		I.12. Bestimmungsort Name Adresse Zulassungsnummer Land ISO-Ländercode	
	I.13. Ladeort Name Adresse Zulassungsnummer Land ISO-Ländercode		I.14. Datum und Uhrzeit des Abtransports	
	I.15. Transportmittel Typ Dokument Identifikation		I.16 Entry Point	
	I.18. Beförderungsbedingungen Umgebungstemp eratur <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Gekühlt <input type="checkbox"/> Gefroren <input type="checkbox"/>		I.17. Begleitdokumente Bezugsnummer des Begleitdokuments Ausstellungsdatum Land Ausstellungsort	
	I.19. Containernummer/Plombennummer			
	I.20. Waren zertifiziert für/als Breeding and production <input type="checkbox"/> Künstliche Vermehrung <input type="checkbox"/> Schlachtung <input type="checkbox"/> Technische Verwendung <input type="checkbox"/> Menschlicher Verzehr <input type="checkbox"/> Futtermittel <input type="checkbox"/> Pharmazeutische Verwendung <input type="checkbox"/> Sonstiges <input type="checkbox"/> Production <input type="checkbox"/> Vermittlung <input type="checkbox"/> Mast <input type="checkbox"/> Production of petfood <input type="checkbox"/> Breeding <input type="checkbox"/>			
	I.21. Für die Durchfuhr durch ein Drittland <input type="checkbox"/> Country _____ ISO-Ländercode _____ EU Exit Authority _____ BCP code _____ EU Entry Authority _____ BCP code _____		I.22. Für die Durchfuhr durch Mitgliedstaaten <input type="checkbox"/> Country _____ ISO-Ländercode _____	
	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 1601 Würste und ähnliche Erzeugnisse, aus Fleisch, Schlachtnabenerzeugnissen oder Blut; Lebensmittelzubereitungen auf der Grundlage dieser Erzeugnisse			
	#1. Erzeugnis	Menge	Nettogewicht	Packungsanzahl
Art	Identifikationsnummer	Identifikationssystem		

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen			
	II.1	Tiergesundheitsbescheinigung		
	II.1.1	Das in dieser Bescheinigung bezeichnete Fleisch bzw. Fleischerzeugnis von Truthühnern (im Folgenden das „Fleisch bzw. Fleischerzeugnis“) erfüllt die einschlägigen Vorschriften und Anforderungen der Europäischen Union, die als den Vorschriften und Anforderungen Neuseelands gleichwertig anerkannt wurden, wie im Abkommen zwischen der Europäischen Union und Neuseeland über veterinärhygienische Maßnahmen (Beschluss 97/132/EG des Rates) festgelegt. II.1.2 Das Fleisch bzw. Fleischerzeugnis(1) ist ohne Einschränkung für den Handel innerhalb der Union zugelassen.		
		Für die Zwecke dieser Bescheinigung gelten folgende Begriffsbestimmungen:		
	II.1.2.1	Der Begriff „Fleisch“ bezeichnet		
		a)	Fleischerzeugnisse von Truthühnern mit Knochen, zum Beispiel Flügel oder Keule;	
		b)	entbeintes Fleisch von Truthühnern, zum Beispiel Brust oder entbeinte Keule;	
		c)	rekonstituiertes Fleisch von Truthühnern, bestehend aus Fleisch und Haut.	
	II.1.2.2	Der Begriff „Fleischerzeugnis“ bezeichnet Fleisch von Truthühnern, das einer der in dieser Bescheinigung beschriebenen Hitzebehandlungen unterzogen wurde.		
	II.1.3	Proben wurden unter Aufsicht des amtlichen Tierarztes/der amtlichen Tierärztin genommen.		
II.1.4	Probenahmen und labordiagnostische Untersuchungen von Truthühnern sollten nach den einschlägigen EU-Vorschriften (Entscheidung 2006/437/EG zur Genehmigung des Handbuchs zur Diagnose der aviären Influenza, Richtlinie 92/66/EWG in Bezug auf die Newcastle-Krankheit sowie Richtlinie 2009/158/EG) oder nach den Empfehlungen des OIE-Gesundheitskodexes für Landtiere und/oder des OIE-Handbuchs mit Normenempfehlungen zu Diagnosemethoden und Vakzinen für Landtiere vorgenommen werden, und/oder wie im folgenden Dokument des neuseeländischen Ministeriums für Grundstoffindustrien (Ministry for Primary Industries, MPI) festgelegt: Approved Diagnostic Tests, Vaccines, Treatments and Post-Arrival Testing Laboratories for Animal Import Health Standards (MPI-STD-TVTL)(3).			
II.1.5	Bedingungen bezüglich des aviären Paramyxovirus des Typs 1 (APMV-1) und des Virus der Newcastle-Krankheit (NDV)			
	II.1.5.1	Das Fleisch bzw. Fleischerzeugnis stammt von Beständen,		
(1)	entweder	die in einem Land, einer Zone oder einem Kompartiment(1) gehalten werden, das/die seit dem Schlupf oder in den letzten 21 Tagen vor der Schlachtung für die Ausfuhr frei von der Newcastle-Krankheit gemäß der Definition im OIE-Gesundheitskodex für Landtiere gewesen ist; die Kompartimente müssen von der zuständigen Behörde genehmigt sein, und ein von der zuständigen Behörde bestätigter Biosicherheitsplan muss vom MPI genehmigt sein, und		
	○			
	[II.1.5.1.1	der Schlachtung für die Ausfuhr frei von der Newcastle-Krankheit gemäß der Definition im OIE-Gesundheitskodex für Landtiere gewesen ist; die Kompartimente müssen von der zuständigen Behörde genehmigt sein, und ein von der zuständigen Behörde bestätigter Biosicherheitsplan muss vom MPI genehmigt sein, und		
(1)		entweder ○ [die nicht gegen die Newcastle-Krankheit geimpft wurden;]		
(1)		oder ○ [die gegen die Newcastle-Krankheit geimpft wurden, und zwar mit einem Totimpfstoff;]		
(1)		oder ○ [die gegen die Newcastle-Krankheit geimpft wurden, und zwar mit einem lebenden, lentogenen Impfstoffstamm, bei dem das Originalsaatvirus (Master Seed) nachweislich einen intrazerebralen Pathogenitätsindex (ICPI) von höchstens 0,4 aufweist (Bezeichnung des Impfstoffs, Hersteller und Wirkstoff angeben).]]		
(1)	oder ○	Das Fleischerzeugnis wurde gemäß den Empfehlungen im OIE-Gesundheitskodex für Landtiere zur Inaktivierung des Virus der Newcastle-Krankheit in Fleisch (wie nachstehend angegeben)		
	[II.1.5.1.1			

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen			
	(1)		gekocht und hat dabei eine Kerntemperatur erreicht von mindestens	
	(1)		entweder ◦ [65 °C während 39,8 Sekunden.]	
	(1)		oder ◦ [70 °C während 3,6 Sekunden.]	
	(1)		oder ◦ [74 °C während 0,5 Sekunden.]	
	(1)		oder ◦ [80 °C während 0,03 Sekunden.]]	
		II.1.6	Bedingungen bezüglich des aviären Paramyxovirus des Typs 2 (APMV-2) und des Typs 3 (APMV-3)	
	(1)		entweder ◦ [II.1.6.1 Das Fleisch bzw. Fleischerzeugnis enthält keine Teile von Truthühnern, die Reste benachbarter Eingeweide enthalten können, wie zum Beispiel Brust mit Knochen oder Hinterviertel mit Wirbelsäule.]	
	(1)		oder ◦ [II.1.6.1 Das Fleisch bzw. Fleischerzeugnis wurde gemäß den Empfehlungen im OIE-Gesundheitskodex für Landtiere zur Inaktivierung des Virus der Newcastle-Krankheit in Fleisch (wie nachstehend angegeben) gekocht und hat dabei eine Kerntemperatur erreicht von mindestens	
	(1)		entweder ◦ [65 °C während 39,8 Sekunden.]	
	(1)		oder ◦ [70 °C während 3,6 Sekunden.]	
	(1)		oder ◦ [74 °C während 0,5 Sekunden.]	
	(1)		oder ◦ [80 °C während 0,03 Sekunden.]]	
		II.1.7	Bedingungen bezüglich der hoch pathogenen Aviären Influenza (HPAI)	
	(1)		entweder ◦ [II.1.7.1 Das Fleisch bzw. Fleischerzeugnis stammt von Beständen, die in einem Land, einer Zone oder einem Kompartiment(1) gehalten werden, das/die seit dem Schlupf oder in den letzten 21 Tagen vor der Schlachtung für die Ausfuhr frei von HPAI gemäß der Definition im OIE-Gesundheitskodex für Landtiere gewesen ist. Die Kompartimente müssen von der zuständigen Behörde genehmigt sein, und ein von der zuständigen Behörde bestätigter Biosicherheitsplan muss vom MPI genehmigt sein.]	
	(1)		oder ◦ [II.1.7.1 Das Fleischerzeugnis wurde gemäß den Empfehlungen im OIE-Gesundheitskodex für Landtiere zur Inaktivierung des Virus der Aviären Influenza in Fleisch (wie nachstehend angegeben) gekocht und hat dabei eine Kerntemperatur erreicht von mindestens	
	(1)		entweder ◦ [60,0 °C während 507 Sekunden.]	
	(1)		oder ◦ [65,0 °C während 42 Sekunden.]	
	(1)		oder ◦ [70,0 °C während 3,5 Sekunden.]	
	(1)		oder ◦ [73,9 °C während 0,51 Sekunden.]]	
	II.1.8	Bedingungen bezüglich des Coronavirus der Truthühner (TCV)		
(1)		entweder ◦ [II.1.8.1 Das Fleisch bzw. Fleischerzeugnis enthält keine ganzen Schlachtkörper von Truthühnern und ist frei von Gewebe der Bursa Fabricii.]		
(1)		oder ◦ [II.1.8.1 Das Fleischerzeugnis wurde gemäß den Empfehlungen im OIE-Gesundheitskodex für Landtiere zur Inaktivierung von TCV in Fleisch (wie nachstehend angegeben) gekocht und hat dabei eine Kerntemperatur erreicht von mindestens		
(1)		entweder ◦ [65 °C während 39,8 Sekunden.]		
(1)		oder ◦ [70 °C während 3,6 Sekunden.]		
(1)		oder ◦ [74 °C während 0,5 Sekunden.]		
(1)		oder ◦ [80 °C während 0,03 Sekunden.]]		
	II.1.9	Bedingungen bezüglich der Virushepatitis der Truthühner		
(1)		entweder ◦ [II.1.9.1 Das Fleisch bzw. Fleischerzeugnis ist frei von hepatischem,		

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen			
	(1)		pankreatischem und intestinalem Gewebe.]	
	(1)	II.1.10	Bedingungen bezüglich Salmonella arizonae	oder o [II.1.9.1 Das Fleisch bzw. Fleischerzeugnis stammt von einem Bestand, dessen Vögel in einem von der zuständigen Behörde zugelassenen Schlachthof geschlachtet wurden, wobei ein Nachweis darüber vorzulegen ist, dass die Beanstandungsquoten in Bezug auf Leber weniger als 2 % betragen.]
	(1)			entweder o [I.1.10.1 Das Fleisch bzw. Fleischerzeugnis stammt von Elterntierbeständen, die unter ein von der Regierung überwachtes Programm für Geflügelgesundheit fallen, das im Einklang mit dem OIE-Gesundheitskodex für Landtiere und der EU-Richtlinie 2009/158/EG steht, und somit werden sie regelmäßig auf Salmonella Pullorum, S. Gallinarum und S. arizonae untersucht, wobei die Befunde in den letzten 12 Monaten durchgängig negativ waren.]
	(1)			oder o [II.1.10.1 Das Fleisch bzw. Fleischerzeugnis stammt von Beständen, die frei von S. arizonae sind, nachgewiesen durch stichprobenartige, repräsentative Untersuchungen von Truthühnern jedes Bestands bei der Schlachtung, wobei der Probenumfang ausreichen muss, um bei einer Konfidenz von mindestens 95 % eine Prävalenz von mindestens 5 % im Bestand festzustellen, oder wie im Dokument MPI-IHS(2) festgelegt anhand des folgenden in der Richtlinie 2009/158/EG beschriebenen Tests (Testart angeben) oder anhand einer im Dokument MPI-STD-TVTL(3) aufgeführten Testmethode.]
	(1)			oder o [II.1.10.1 Das Fleisch bzw. Fleischerzeugnis stammt von Beständen, die frei von S. arizonae sind, nachgewiesen durch die Untersuchung von mindestens 60 Vögeln während der letzten 7 Tage vor der Schlachtung, und zwar entweder anhand von Salmonella-Kulturen in Sammelproben (Kot oder Darminhalt) oder anhand des folgenden in der Richtlinie 2009/158/EG beschriebenen Tests (Test angeben) oder anhand einer im Dokument MPI-STD-TVTL(3) aufgeführten Testmethode.]
	(1)			oder o [II.1.10.1 Das Fleischerzeugnis wurde gekocht und hat dabei eine Kerntemperatur erreicht von mindestens
	(1)			entweder o [60 °C während 2030 Sekunden.]
	(1)			oder o [62 °C während 1073 Sekunden.]
	(1)			oder o [65 °C während 370 Sekunden.]
(1)			oder o [70 °C während 41 Sekunden.]	
(1)			oder o [72 °C während 19 Sekunden.]	
(1)			oder o [74 °C während 9 Sekunden.]	
(1)			oder o [76 °C während 4 Sekunden.]	
(1)			oder o [79 °C während 1 Sekunde.]]	
II.2	Genusstauglichkeitsbescheinigung			
	II.2.1	Die Truthühner wurden ohne Beanstandung einer Schlachttieruntersuchung im Betrieb und/oder im Schlachthof sowie einer Fleischuntersuchung im Schlachthof unterzogen, der ebenso wie die Zerlegungs-/Herstellungs-/Verarbeitungsbetriebe zur Zufriedenheit der zuständigen Behörde Programme für eine gute Herstellungspraxis sowie auf den HACCP-Grundsätzen basierende Programme gemäß den EU-Vorschriften (Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004) durchführt.		
	II.2.2	Das zur Ausfuhr bestimmte Fleisch bzw. Fleischerzeugnis wird in einer verplombten, lecksicheren Verpackung verpackt.		
	II.2.3	Das zur Ausfuhr bestimmte, kommerziell vorbereitete und verpackte Fleisch bzw. Fleischerzeugnis wurde unter hygienischen Bedingungen gelagert und anschließend befördert, und es wurden Maßnahmen ergriffen, um eine Rekontamination zu verhindern.		
	II.2.4	Der Container, in dem das zur Ausfuhr bestimmte Fleisch bzw. Fleischerzeugnis befördert werden soll, wurde unter Aufsicht der zuständigen Behörde verplombt, und die eindeutige Plombennummer sowie das Datum der Verplombung wurden in die		

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	Veterinärbescheinigung eingetragen.		
Erläuterungen			
Diese Bescheinigung ist nur für Veterinärzwecke bestimmt.			
Teil I			
Feld I.19: „Gesamtbruttogewicht (kg)“ und „Gesamtnettogewicht (kg)“ angeben.			
Feld I.22: Zweck der Einfuhr oder vorgesehene Verwendung der tierischen Erzeugnisse angeben.			
Feld I.23: Nur im Fall der Durchfuhr durch die Union auszufüllen.			
Feld I.25: Den entsprechenden HS-Code angeben:			
für Fleisch: 0207, 0208 oder 0504; für Fleischerzeugnisse: 0210, 1601 oder 1602.			
Unter „Art der Ware“ Folgendes angeben: gekühltes oder gefrorenes Fleisch oder Fleischerzeugnis.			
Teil II			
(1) Nichtzutreffendes streichen.			
(2) Neuseeländische Gesundheitsanforderungen für die Einfuhr: https://www.mpi.govt.nz/importing/food/poultry/requirements/			
(3) Bezieht sich auf Folgendes: http://mpi.govt.nz/document-vault/2040			
Certifying Officer			
Name (in capital letters)		Qualification and title	
Datum der Unterzeichnung		Unterschrift	
Stempel			