

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	ISO-Ländercode	I.9. Bestimmungsland	ISO-Ländercode
	I.8. Ursprungsregion	Code	I.10. Region des Bestimmungsorts	
	I.11. Versandort		I.12. Bestimmungsort	
	Name		Name	
	Adresse		Adresse	
	Zulassungsnummer		Zulassungsnummer	
Land	ISO-Ländercode	Land	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"/>	Controlled temperature <input type="checkbox"/>	Gekühlt <input type="checkbox"/>	Gefroren <input type="checkbox"/>	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"/>			I.22. Für die Durchfuhr durch Mitgliedstaaten <input type="checkbox"/>	
Country _____	ISO-Ländercode _____	Country _____	ISO-Ländercode _____	
EU Exit Authority _____	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				
1601 Würste und ähnliche Erzeugnisse, aus Fleisch, Schlachtnabenerzeugnissen oder Blut; Lebensmittelzubereitungen auf der Grundlage dieser Erzeugnisse				
#1. Erzeugnis	Menge	Nettogewicht	Packungsanzahl	
Art	Identifikationsnummer	Identifikationssystem		

II. Gesundheitsinformationen

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bzw. der unterzeichnete amtliche Kontrolleur bescheinigt, dass die vorstehend bezeichneten zusammengesetzten Erzeugnisse

(1) Entweder: II.1.A Fleischerzeugnisse, behandelte Mägen, Blasen und Därme (2) in beliebiger Menge enthalten, und dass diese Fleischerzeugnisse, behandelten Mägen, Blasen und Därme gemäß der Entscheidung 2007/777/EG der Kommission hergestellt wurden, die folgenden Fleischbestandteile enthalten und die nachstehend genannten Kriterien erfüllen:

Tierart (A) Behandlung Ursprung (C)
(B)

(A) Code für die Tierart angeben, von der die betreffenden Fleischerzeugnisse bzw. behandelten Mägen, Blasen und Därme gewonnen wurden, wobei gilt: BOV = Hausrinder (*Bos taurus*, *Bison bison*, *Bubalus bubalis* und ihre Kreuzungen); OVI = Hausschafe (*Ovis aries*) und Hausziegen (*Capra hircus*); EQI = Hausequiden (*Equus caballus*, *Equus asinus* und ihre Kreuzungen); POR = Hausschweine (*Sus scrofa*); RM = Hauskaninchen; PFG = Hausgeflügel und Zuchtfederwild; RUF = nicht domestiziertes Farmwild, ausgenommen Schweine und Einhufer; RUW = nicht domestiziertes freilebendes Wild, ausgenommen Schweine und Einhufer; SUW = nicht domestiziertes Schwarzwild; EQW = nicht domestizierte Wilderle; WL = Wildhasentiere; WGB = Wildgeflügel.

(B) Für die vorgegebene Behandlung gemäß Anhang II Teile 2, 3 und 4 der Entscheidung 2007/777/EG die Buchstaben A, B, C, D, E bzw. F eintragen.

(C) ISO-Code des Herkunftslandes der Fleischerzeugnisse, behandelten Mägen, Blasen und Därme gemäß Anhang II Teil 2 der Entscheidung 2007/777/EG und — im Falle einer für die betreffenden Fleischbestandteile gemäß EU-Rechtsvorschriften, die in Großbritannien beibehalten wurden, vorgesehenen regionalen Abgrenzung — ISO-Code des Gebiets gemäß Anhang II Teil 1 der Entscheidung 2007/777/EG. Das Ursprungsland des Fleisches muss eines der Folgenden sein:

- identisch mit dem in Feld I.7 eingetragenen Ausfuhrland;
- Großbritannien;
- ein Drittland oder Teile davon, das/die Fleischerzeugnisse mit der Behandlung A gemäß Anhang II der Entscheidung 2007/777/EG nach Großbritannien ausführen darf/dürfen, wobei das Drittland, in dem das zusammengesetzte Erzeugnis hergestellt wurde, ebenfalls unter denselben Bedingungen Fleischerzeugnisse nach Großbritannien ausführen darf.

(1) Und/Oder: [II.1.B verarbeitete Milcherzeugnisse (3), die mindestens die Hälfte des zusammengesetzten Erzeugnisses ausmachen, oder nicht haltbare Milcherzeugnisse in beliebiger Menge, die

a) in dem Land hergestellt wurden. Das Ursprungsland der Milcherzeugnisse muss eines der Folgenden sein:

- identisch mit dem in Feld I.7 eingetragenen Ausfuhrland;
- Großbritannien;
- ein Drittland, das Milch und Milcherzeugnisse gemäß Anhang I Spalte A oder Spalte B der Verordnung (EU) Nr. 605/2010 nach Großbritannien ausführen darf, wobei das Drittland, in dem das zusammengesetzte Erzeugnis hergestellt wurde, ebenfalls unter denselben Bedingungen Milch und Milcherzeugnisse nach Großbritannien ausführen darf.

Das in Feld I.7 angegebene Ursprungsland muss in Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 605/2010 aufgeführt sein, die Behandlungsmethode muss der in der genannten Liste für das jeweilige Land genannten Methode entsprechen;

b) aus Milch hergestellt wurden, die von Tieren gewonnen wurde, die

- i) unter der Aufsicht des amtlichen Veterinärdienstes stehen;
- ii) Betrieben angehören, die keinen Beschränkungen wegen der Maul- und Klauenseuche oder der Rinderpest unterlagen; und

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen			
		iii)	regelmäßig von einem Tierarzt bzw. einer Tierärztin kontrolliert werden, damit sichergestellt ist, dass sie die Tiergesundheitsanforderungen gemäß Anhang III Abschnitt IX Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und gemäß der Richtlinie 2002/99/EG erfüllen.	
		c)	Es handelt sich um Milcherzeugnisse, die aus Rohmilch hergestellt wurden, die gewonnen wurde von:	
	(1)		Entweder: <input type="checkbox"/> [Rindern, Schafen, Ziegen oder Büffeln, und die vor der Einfuhr nach Großbritannien einer der nachfolgenden Behandlungen unterzogen oder aus Rohmilch hergestellt wurden, die einer dieser Behandlungen unterzogen wurde:	
	(1)		Entweder: <input type="checkbox"/> [einer Pasteurisierung mit einer einzigen Wärmebehandlung, deren Erhitzungseffekt zumindest dem einer Pasteurisierung bei mindestens 72 °C für 15 Sekunden entspricht und die gegebenenfalls ausreicht, um bei einem Test auf alkalische Phosphatase unmittelbar nach der Wärmebehandlung eine negative Reaktion zu gewährleisten;]	
	(1)		Oder: <input type="checkbox"/> [einer Sterilisierung, mit der ein F0-Wert von drei oder mehr erreicht wird;]	
	(1)		Oder: <input type="checkbox"/> [einer Ultrahoherhitzung auf mindestens 135 °C mit einer geeigneten Haltezeit;]	
	(1)		Oder: <input type="checkbox"/> [einer Kurzzeitpasteurisierung bei 72 °C für 15 Sekunden, oder einer Behandlung mit einer gleichwertigen Pasteurisierungswirkung, bei Milch mit einem pH-Wert unter 7,0, sodass gegebenenfalls bei einem Test auf alkalische Phosphatase eine negative Reaktion erreicht wird;]	
	(1)		Oder: <input type="checkbox"/> [einer zweimaligen Kurzzeitpasteurisierung bei 72 °C für 15 Sekunden, oder einer Behandlung mit einer gleichwertigen Pasteurisierungswirkung, bei Milch mit einem pH-Wert von 7,0 oder höher, sodass gegebenenfalls bei einem Test auf alkalische Phosphatase eine negative Reaktion erreicht wird; und unmittelbar anschließend	
	(1)		Entweder: <input type="checkbox"/> [einer Senkung des pH-Werts unter 6 für eine Stunde;]	
	(1)		Oder: <input type="checkbox"/> [einer weiteren Erhitzung auf mindestens 72 °C, kombiniert mit einer Trocknung;]	
	(1)		Entweder: <input type="checkbox"/> [andere Tiere als Rinder, Schafe, Ziegen oder Büffel, und die vor der Einfuhr nach Großbritannien einer der nachfolgenden Behandlungen unterzogen oder aus Rohmilch hergestellt wurden, die einer dieser Behandlungen unterzogen wurde:	
	(1)		Entweder: <input type="checkbox"/> [einer Sterilisierung, mit der ein F0-Wert von drei oder mehr erreicht wird;]	
	(1)		Oder: <input type="checkbox"/> [einer Ultrahoherhitzung auf mindestens 135 °C mit einer geeigneten Haltezeit;]	
		d)	hergestellt wurden am dem (4).]	oder zwischen dem und
Und/Oder: <input type="checkbox"/> [II.1.C verarbeitete Eierzeugnisse, die aus dem zugelassenen Land stammen (5) aus Eiern hergestellt wurden, die aus einem Betrieb stammen, der die Anforderungen gemäß Anhang III Abschnitt X der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erfüllt und am Tag der Ausstellung der Bescheinigung frei von hochpathogener Aviärer Influenza gemäß der Definition in der Verordnung (EG) Nr. 798/2008 ist, und				

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	Entweder:		
	(1)	<input type="checkbox"/> [II.1.C.1 [um den im Umkreis von 10 km [gegebenenfalls einschließlich Teilen des Hoheitsgebiets eines Nachbarlandes] zumindest in den letzten 30 Tagen kein Fall von hochpathogener Aviärer Influenza oder von Newcastle-Krankheit aufgetreten ist;]	
		Oder: (1) <input type="checkbox"/> [II.1.C.2 [die Eierzeugnisse wie folgt verarbeitet wurden:	
	(1)	Entweder: <input type="radio"/> [Flüssigeiklar wurde	
	(1)	Entweder: <input type="radio"/> [870 Sekunden lang bei 55,6 °C behandelt.]	
	(1)	Oder: <input type="radio"/> [232 Sekunden lang bei 56,7 °C behandelt.]	
	(1)	Oder: <input type="radio"/> [Eigelb mit einem Gehalt an zugesetztem Salz von 10 % wurde 138 Sekunden lang bei 62,2 °C behandelt.]	
	(1)	Oder: <input type="radio"/> [Trockeneiklar wurde	
	(1)	Entweder: <input type="radio"/> [20 Stunden lang bei 67 °C behandelt.]	
	(1)	Oder: <input type="radio"/> [513 Stunden lang bei 54,4 °C behandelt.]	
	(1)	Oder: <input type="radio"/> [Ganze Eier wurden mindestens	
	(1)	Entweder: <input type="radio"/> [188 Sekunden lang bei 60 °C behandelt.]	
	(1)	Oder: <input type="radio"/> [vollständig gekocht.]	
		<input type="radio"/> [Vollei-Mischungen wurden mindestens]:	
	(1)	Entweder: <input type="radio"/> [188 Sekunden lang bei 60 °C behandelt.]	
	(1)	Oder: <input type="radio"/> [94 Sekunden lang bei 61,1 °C behandelt.]	
	Erläuterungen		
	(*) Zu den Ländern, für die Übergangsregelungen für die Einfuhr gelten, gehören: jeder EU-Mitgliedstaat; Island, Liechtenstein, Norwegen und die Schweiz.		
	Bezugnahmen auf Großbritannien in dieser Bescheinigung schließen die Kanalinseln und die Insel Man ein. Bezugnahmen auf Rechtsvorschriften der Europäischen Union in dieser Bescheinigung sind Bezugnahmen auf direkte EU-Rechtsvorschriften, die in Großbritannien beibehalten wurden (beibehaltenes EU-Recht im Sinne des „European Union (Withdrawal) Act 2018“).		
	Teil I:		
	—	Feld I.7: ISO-Code des Ursprungslandes der Fleischerzeugnisse, behandelten Mägen, Blasen und Därme gemäß Anhang II Teil 2 der Entscheidung 2007/777/EG und/oder für verarbeitete Milcherzeugnisse gemäß Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 605/2010 einsetzen.	
	—	Feld I.11: Namen und Anschriften der Herstellungsbetriebe des/der zusammengesetzten Erzeugnisse(s). Name des Ursprungslands anführen, das mit dem in Feld I.7 genannten Ursprungsland identisch sein muss. Zulassungsnummer hier nicht zutreffend.	
	—	Feld I.15: Zulassungsnummer (Eisenbahnwaggon/Container und Straßenfahrzeug), Flugnummer (Flugzeug) oder Name (Schiff) angeben. Bei Transport in Containern ist die Gesamtzahl der Container und ihre jeweilige Registrierungsnummer anzugeben; liegt eine Seriennummer der Plombe vor, ist diese in Feld I.19 anzugeben. Im Fall des Entladens und Umladens muss der Absender bei Einfuhr nach Großbritannien die Eingangsgrenzkontrollstelle darüber informieren.	
	—	Feld I.16: Dieses Feld ist erst nach dem Ende des Übergangszeitraums auszufüllen.	
	—	Feld I.19: Bei Containern oder Kisten muss die Containernummer und (ggf.) die Plombennummer angegeben werden.	
	—	Feld I.25: Geben Sie das Gesamtbrutto- und Gesamtnettogewicht an.	
	—	Feld I.28: Verwenden Sie den zutreffenden Code des Harmonisierten Systems (HS) der Weltzollorganisation, etwa: 16.01; 16.02; 16.03; 16.04; 16.05; 19.01; 19.02; 19.05; 20.04; 20.05; 21.03; 21.04; 21.05; 21.06.	
	—	Feld I.28: Herstellungsbetrieb: Name, Anschrift und Registrierungs-/Zulassungsnummer (soweit verfügbar) der Herstellungsbetriebe des/der zusammengesetzten Erzeugnisse(s) einsetzen.	

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen										
	<p>Art der Ware: Bei zusammengesetzten Erzeugnissen, die Fleischerzeugnisse, behandelte Mägen, Blasen und Därme enthalten, bitte „Fleischerzeugnisse“, „behandelte Mägen“, „behandelte Blasen“ oder „behandelte Därme“ angeben. Bei zusammengesetzten Erzeugnissen, die Milcherzeugnisse enthalten, bitte „Milcherzeugnis“ angeben.</p> <p>Teil II:</p> <p>(1) Nichtzutreffendes streichen.</p> <p>(2) Fleischerzeugnisse gemäß Anhang I Nummer 7.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und behandelte Mägen, Blasen und Därme gemäß Anhang I Nummer 7.9 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, die einer der Behandlungen nach Anhang II Teil 4 der Entscheidung 2007/777/EG unterzogen wurden.</p> <p>(3) Rohmilch und Milcherzeugnisse sind für den menschlichen Verzehr bestimmte Rohmilch und Milcherzeugnisse gemäß Anhang I Nummer 7.2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004.</p> <p>(4) Herstellungsdatum(-daten). Die Einfuhr von Rohmilch und Milcherzeugnissen ist nicht zulässig, wenn diese entweder vor dem Datum, an dem die Ausfuhr aus dem Drittland oder Teil eines Drittlandes gemäß Feld I.7 bzw. I.8 nach Großbritannien zugelassen wurde, oder während eines Zeitraums gewonnen wurde(n), in dem Großbritannien die Einfuhr von Rohmilch und Milcherzeugnissen aus dem betreffenden Drittland bzw. Teil eines Drittlandes beschränkt hat.</p> <p>(5) Ursprungsland, das nach Großbritannien ausführen darf.</p> <p>— Die Unterschrift muss sich farblich von der Druckfarbe der Bescheinigung absetzen. Diese Vorschrift gilt auch für Amtssiegel, bei denen es sich nicht um Trockenstempel oder ein Wasserzeichen handelt.</p>										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Certifying Officer</td> <td style="width: 50%;"></td> </tr> <tr> <td>Name (in capital letters)</td> <td>Qualification and title</td> </tr> <tr> <td>Datum der Unterzeichnung</td> <td>Unterschrift</td> </tr> <tr> <td>Stempel</td> <td></td> </tr> </table>				Certifying Officer		Name (in capital letters)	Qualification and title	Datum der Unterzeichnung	Unterschrift	Stempel	
Certifying Officer											
Name (in capital letters)	Qualification and title										
Datum der Unterzeichnung	Unterschrift										
Stempel											