

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.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			
Umgebungstemperatur	Gekühlt <input type="checkbox"/>	Gefroren <input type="checkbox"/>	Controlled temperature <input type="checkbox"/>	Bezugsnummer des Begleitdokuments	Ausstellungsdatum	
				Land	Ausstellungsort	
I.19. Containernummer/Plombennummer						
I.20. Waren zertifiziert für/als						
Menschlicher Verzehr <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.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						
1605 Krebstiere, Weichtiere und andere wirbellose Wassertiere, zubereitet oder haltbar gemacht						
Erzeugnis	Fertigungsanlage	Packungsanzahl	Warenart	Nettogewicht		
Chargennummer						

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bzw. der unterzeichnete amtliche Kontrolleur bescheinigt Folgendes:		
II.1.	Ich bin mit den einschlägigen Bestimmungen der Verordnungen (EG) Nr. 178/2002, (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004, insbesondere Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b über die Herkunft von für die Herstellung der oben bezeichneten zusammengesetzten Erzeugnisse verwendeten Produkten tierischen Ursprungs vertraut und bescheinige, dass die oben bezeichneten zusammengesetzten Erzeugnisse diesen Anforderungen genügen, insbesondere, dass sie aus (einem) Betrieb(en) stammen, der/die ein auf HACCP-Grundsätzen basierendes Programm gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 anwendet/anwenden.		
II.2.	Die vorstehend bezeichneten zusammengesetzten Erzeugnisse enthalten		
(1)	Entweder: Fleischerzeugnisse, behandelte Mägen, Blasen und Därme (2) in beliebiger Menge, die die <input type="checkbox"/> [11.2.A Tiergesundheitsbestimmungen der Entscheidung 2007/777/EG der Kommission erfüllen und die folgenden Fleischbestandteile enthalten, die die nachstehend genannten Kriterien erfüllen:		
Tierart (A)	Behandlung (B)	Ursprung (C)	Zugelassene(r) Betrieb(e) (D)
(A)	Code für die Tierart angeben, von der die betreffenden Fleischerzeugnisse bzw. behandelten Mägen, Blasen und Därme gewonnen wurden, wobei gilt: BOV = Hausrinder (<i>Bos taurus</i> , <i>Bison bison</i> , <i>Bubalus bubalis</i> und ihre Kreuzungen); OVI = Hausschafe (<i>Ovis aries</i>) und Hausziegen (<i>Capra hircus</i>); EQI = Hausequiden (<i>Equus caballus</i> , <i>Equus asinus</i> und ihre Kreuzungen); POR = Hausschweine (<i>Sus scrofa</i>); RAB = Hauskaninchen; 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 Wildeinhufer; 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 oder Großbritannien.		
Das Ursprungsland 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.			

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen			
	(D)	Die Zulassungsnummer des Ursprungsbetriebs der Fleischerzeugnisse, behandelten Mägen, Blasen und Därme, die in dem zusammengesetzten Erzeugnis enthalten sind, einsetzen.		
(E)	Soweit Material von Rindern, Schafen oder Ziegen enthalten ist, müssen das zur Herstellung der Fleischerzeugnisse und/oder behandelten Därme verwendete frische Fleisch und/oder die Därme, je nach BSE-Statusklasse des Ursprungslands, folgende Voraussetzungen erfüllen:			
(1)	○ [(E)]	für Einfuhren aus einem Land oder einem Gebiet, das gemäß der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist:		
		1.	Bei den Rindern, Schafen und Ziegen, von denen die tierischen Erzeugnisse stammen, ergab die Schlachttier- und die Fleischuntersuchung keine Beanstandungen;	
		2.	die tierischen Erzeugnisse von Rindern, Schafen und Ziegen enthalten keine spezifizierten Risikomaterialien im Sinne des Anhangs V Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates und wurden auch nicht aus solchen Materialien gewonnen (11);	
		3.	die tierischen Erzeugnisse von Rindern, Schafen und Ziegen enthalten kein Separatorenfleisch von Knochen von Rindern, Schafen oder Ziegen und wurden auch nicht aus solchem Fleisch gewonnen, außer wenn die Rinder, Schafe und Ziegen, von denen die tierischen Erzeugnisse stammen, in einem Land oder einem Gebiet geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet wurden, das gemäß der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist, in dem keine Fälle von einheimischer BSE aufgetreten sind;	
		4.	die Rinder, Schafe und Ziegen, von denen die tierischen Erzeugnisse stammen, wurden weder nach Betäubung durch Gasinjektion in die Schädelhöhle geschlachtet noch nach demselben Verfahren getötet und auch nicht nach Betäubung durch Zerstörung von zentralem Nervengewebe mittels Einführung eines konischen Stahlstabs in die Schädelhöhle geschlachtet, außer wenn die Tiere in einem Land oder einem Gebiet geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet wurden, das gemäß der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist;	
		5.	stammen die Rinder, Schafe und Ziegen, von denen die tierischen Erzeugnisse gewonnen wurden, aus einem Land oder einem Gebiet, das gemäß der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit unbestimmtem BSE-Risiko eingestuft ist, so wurden an die Tiere keine Tiermehle oder Grießen gemäß der Definition im Gesundheitskodex für Landtiere der Weltorganisation für Tiergesundheit verfüttert, und bei der Herstellung und Handhabung der Erzeugnisse war sichergestellt, dass sie kein bei der Entbeinung exponiertes Nerven- und Lymphgewebe enthielten und nicht damit verunreinigt wurden.]	
(1)	Oder: ○ [(E.2)]	für die Einfuhr aus einem Land oder einem Gebiet, das gemäß der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit kontrolliertem BSE-Risiko eingestuft ist:		

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen			
	(1)(4)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bei den Rindern, Schafen und Ziegen, von denen die tierischen Erzeugnisse stammen, ergab die Schlachttier- und die Fleischuntersuchung keine Beanstandungen, und sie wurden nicht nach Betäubung durch Zerstörung von zentralem Nervengewebe mittels Einführung eines konischen Stahlstabs in die Schädelhöhle oder durch Gasinjektion in die Schädelhöhle getötet; 2. die tierischen Erzeugnisse von Rindern, Schafen und Ziegen enthalten weder spezifizierte Risikomaterialien im Sinne des Anhangs V Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 noch Separatorenfleisch von Knochen von Rindern, Schafen oder Ziegen und wurden auch nicht aus solchen Materialien oder solchem Fleisch gewonnen; 3. im Fall von Därmen, die ursprünglich aus einem Land oder einem Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko stammen, müssen die behandelten Därme für die Einfuhr folgende Voraussetzungen erfüllen: <ol style="list-style-type: none"> a) Das Land oder Gebiet ist gemäß der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit kontrolliertem BSE-Risiko eingestuft; b) die Rinder, Schafe und Ziegen, von denen die tierischen Erzeugnisse stammen, wurden in dem Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet, und bei der Schlachttier- und der Fleischuntersuchung gab es keine Beanstandungen; c) wenn die Därme aus einem Land oder Gebiet stammen, in dem Fälle von einheimischer BSE aufgetreten sind: <ol style="list-style-type: none"> i) Die Tiere wurden nach dem Tag der Durchsetzung des Verbots, aus Wiederkäuern gewonnene Tiermehle oder Griebe an Wiederkäuer zu verfüttern, geboren; oder: ii) die tierischen Erzeugnisse von Rindern, Schafen und Ziegen enthalten keine spezifizierten Risikomaterialien im Sinne des Anhangs V Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 und wurden auch nicht aus solchen Materialien gewonnen.] 		
(1)	<p>Oder: ○ für die Einfuhr aus einem Land oder einem Gebiet, das gemäß der Entscheidung [(E.3) 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit unbestimmtem BSE-Risiko eingestuft ist:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. An die Rinder, Schafe und Ziegen, von denen die tierischen Erzeugnisse stammen, wurden keine aus Wiederkäuern gewonnenen Tiermehle oder Griebe gemäß der Definition im Gesundheitskodex für Landtiere der Weltorganisation für Tiergesundheit verfüttert, und es gab keine Beanstandungen bei der Schlachttier- und der Fleischuntersuchung; 			

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen			
		2.	die Rinder, Schafe und Ziegen, von denen die tierischen Erzeugnisse stammen, wurden nicht nach Betäubung durch Zerstörung von zentralem Nervengewebe mittels Einführung eines konischen Stahlstabs in die Schädelhöhle oder durch Gasinjektion in die Schädelhöhle getötet;	
		3.	die tierischen Erzeugnisse von Rindern, Schafen und Ziegen wurden nicht aus folgenden Materialien gewonnen:	
		a)	spezifiziertes Risikomaterial im Sinne der Begriffsbestimmung nach Anhang V Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001;	
		b)	Nerven- und Lymphgewebe, das beim Entbeinen exponiert wurde;	
		c)	Separatorenfleisch, das von Knochen von Rindern, Schafen oder Ziegen gewonnen wurde.	
	(1)(4)	4.	im Fall von Därmen, die ursprünglich aus einem Land oder einem Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko stammen, müssen die behandelten Därme für die Einfuhr folgende Voraussetzungen erfüllen:	
		a)	Das Land oder Gebiet ist gemäß der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit unbestimmtem BSE-Risiko eingestuft;	
		b)	die Rinder, Schafe und Ziegen, von denen die tierischen Erzeugnisse stammen, wurden in dem Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet, und bei der Schlachtier- und der Fleischuntersuchung gab es keine Beanstandungen;	
	(1)	c)	wenn die Därme aus einem Land oder Gebiet stammen, in dem Fälle von einheimischer BSE aufgetreten sind:	
	i)	Die Tiere wurden nach dem Tag der Durchsetzung des Verbots, aus Wiederkäuern gewonnene Tiermehle oder Grießen an Wiederkäuer zu verfüttern, geboren; oder:		
	ii)	die tierischen Erzeugnisse von Rindern, Schafen und Ziegen enthalten keine spezifizierten Risikomaterialien im Sinne des Anhangs V Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 und wurden auch nicht aus solchen Materialien gewonnen.]		
(1)	Und/Oder:	verarbeitete Milcherzeugnisse (6), die mindestens die Hälfte des zusammengesetzten		
	<input type="checkbox"/> [II.2.B	Erzeugnisses ausmachen, oder nicht haltbare Milcherzeugnisse in beliebiger Menge, die		
	a)	in dem Land in dem Betrieb hergestellt wurden (Zulassungsnummer des Ursprungsbetriebs der Milcherzeugnisse, die in dem zusammengesetzten Erzeugnis enthalten sind, der zum Herstellungszeitpunkt die Genehmigung zur Ausfuhr von Milcherzeugnissen nach Großbritannien hatte).		
		Das Ursprungsland der Milcherzeugnisse muss eines der Folgenden sein:		
	-	identisch mit dem in Feld I.7 eingetragenen Ausfuhrland;		
	-	Großbritannien;		

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
		-	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
		iii)	sie werden regelmäßig von einem Tierarzt bzw. einer Tierärztin kontrolliert, 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.
	(1)	c)	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 Ultrahocherhitzung 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;]	

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	(1)		Oder: <input type="checkbox"/> [anderen Tieren als Rindern, Schafen, Ziegen oder Büffeln, und die vor der Einfuhr in das Hoheitsgebiet Großbritanniens 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;]
	(1)	d)	hergestellt wurden am _____ und dem _____ oder zwischen dem _____ (7).]
	(1)	Und/Oder: verarbeitete Fischereierzeugnisse, die aus dem zugelassenen Betrieb Nr. (8) <input type="checkbox"/> [II.2.C im Land (9) stammen.]	
	(1)	Und/Oder: verarbeitete Eierzeugnisse die aus dem zugelassenen Land _____ stammen (9).] <input type="checkbox"/> [II.2.D	
	(1)	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	
	(1)	Entweder:	
	(1)	II.2.D.1 <input type="checkbox"/> [um den im Umkreis von 10 km <input type="checkbox"/> [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.]	
	(1)	Oder:	
	(1)	II.2.D.2 <input type="checkbox"/> [die Eierzeugnisse wie folgt verarbeitet wurden:	
	(1)	Entweder: <input type="checkbox"/> [Flüssigeiklar wurde:	
	(1)	Entweder: <input type="checkbox"/> [870 Sekunden lang bei 55,6 °C behandelt.]	
	(1)	Oder: <input type="checkbox"/> [232 Sekunden lang bei 56,7 °C behandelt.]	
	(1)	Oder: <input type="checkbox"/> [Eigelb mit einem Gehalt an zugesetztem Salz von 10 % wurde 138 Sekunden lang bei 62,2 °C behandelt.]	
	(1)	Oder: <input type="checkbox"/> [Trockeneiklar wurde:	
	(1)	Entweder: <input type="checkbox"/> [20 Stunden lang bei 67 °C behandelt.]	
	(1)	Oder: <input type="checkbox"/> [513 Stunden lang bei 54,4 °C behandelt.]	
	(1)	Oder: <input type="checkbox"/> [Ganze Eier wurden mindestens:	
(1)	Entweder: <input type="checkbox"/> [188 Sekunden lang bei 60 °C behandelt.]		
(1)	Oder: <input type="checkbox"/> [vollständig gekocht.]		
(1)	<input type="checkbox"/> [Volley-Mischungen wurden mindestens:]		
(1)	Entweder: <input type="checkbox"/> [188 Sekunden lang bei 60 °C behandelt.]		
(1)	Oder: <input type="checkbox"/> [94 Sekunden lang bei 61,1 °C behandelt.]		

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	<p>Erläuterungen</p> <p>(*) Zu den Ländern, für die Übergangsregelungen für die Einfuhr gelten, gehören: jeder EU-Mitgliedstaat, Liechtenstein, Norwegen, Island und die Schweiz.</p> <p>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“).</p> <p>Bezugnahmen auf Großbritannien in dieser Bescheinigung schließen die Kanalinseln und die Insel Man ein.</p> <p>Teil I:</p> <p>— Feld I.7: ISO-Code des Ursprungslandes des zusammengesetzten Erzeugnisses eintragen, das Fleischerzeugnisse, behandelte Mägen, Blasen und Därme gemäß Anhang II Teil 2 der Entscheidung 2007/777/EG und/oder verarbeitete Milcherzeugnisse gemäß Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 605/2010 und/oder verarbeitete Fischereierzeugnisse gemäß Anhang I und II der Entscheidung 2006/2019/EG der Kommission und/oder verarbeitete Eierzeugnisse gemäß Anhang I Teil 1 der Verordnung (EG) Nr. 798/2008 der Kommission enthält.</p> <p>— Feld I.11: Name, Anschrift und Registrierungs-/Zulassungsnummer, falls verfügbar, der Erzeugungsbetriebe des/der zusammengesetzten Erzeugnisse(s). Name des Ursprungslands anführen, das mit dem in Feld I.7 genannten Ursprungsland identisch sein muss.</p> <p>— Feld I.15: Zulassungsnummer (Eisenbahnwaggon/Container und Straßenfahrzeug), Flugnummer (Flugzeug) oder Name (Schiff) angeben. Im Fall der Beförderung in Containern in Feld I.19 die Gesamtzahl der Container, ihre Zulassungsnummern und gegebenenfalls die Seriennummern der Plomben angeben. Im Fall des Entladens und Umladens muss der Absender bei Einfuhr nach Großbritannien die Eingangsgrenzkontrollstelle darüber informieren.</p> <p>— Feld I.16: Dieses Feld ist erst nach dem Ende des Übergangszeitraums auszufüllen.</p> <p>— Feld I.19: Bei Containern oder Kisten muss die Containernummer und (ggf.) die Plombennummer angegeben werden.</p> <p>— Feld I.25: Geben Sie das Gesamtbrutto- und Gesamtnettogewicht an.</p> <p>— 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.</p> <p>— Feld I.28: Herstellungsbetrieb: Name, Anschrift und Registrierungs-/Zulassungsnummer (soweit verfügbar) der Herstellungsbetriebe des/der zusammengesetzten Erzeugnisse(s) einsetzen. 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. Bei zusammengesetzten Erzeugnissen, die verarbeitete Fischereierzeugnisse enthalten, bitte angeben, ob aus Aquakultur oder von freilebenden Tieren. Bei zusammengesetzten Erzeugnissen, die Eierzeugnisse enthalten, bitte den Eianteil 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) Abweichend von Nummer 4 können Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften oder in höchstens drei Teile zerteilte Schlachtkörperhälften sowie Schlachtkörperviertel, die außer der Wirbelsäule einschließlich Spinalganglien kein anderes spezifiziertes Risikomaterial enthalten, eingeführt werden.</p> <p style="padding-left: 40px;">Ist die Entfernung der Wirbelsäule nicht erforderlich, so sind die Schlachtkörper oder Schlachtkörperteile von Rindern, die Wirbelsäule enthalten, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 auf dem Etikett durch einen blauen Streifen zu kennzeichnen.</p> <p style="padding-left: 40px;">Bei Einfuhren ist die Zahl der Rinderschlachtkörper oder der Rinderschlachtkörperteile, bei denen die Entfernung der Wirbelsäule erforderlich bzw. nicht erforderlich ist, in das Dokument gemäß Artikel 56 der Verordnung (EU) 2017/625 aufzunehmen.</p>		

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen	
	(4)	Gilt nur für die Einfuhr behandelter Därme.
	(5)	Abweichend von Nummer 3 können Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften oder in höchstens drei Teile zerteilte Schlachtkörperhälften sowie Schlachtkörperviertel, die außer der Wirbelsäule einschließlich Spinalganglien kein anderes spezifiziertes Risikomaterial enthalten, eingeführt werden. Ist die Entfernung der Wirbelsäule nicht erforderlich, so sind die Schlachtkörper oder Schlachtkörperteile von Rindern, die Wirbelsäule enthalten, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 auf dem Etikett durch einen deutlich sichtbaren blauen Streifen zu kennzeichnen. Bei Einfuhren ist eine präzise Angabe der Zahl der Rinderschlachtkörper oder der Rinderschlachtkörperteile, bei denen die Entfernung der Wirbelsäule erforderlich bzw. nicht erforderlich ist, in das Dokument gemäß Artikel 56 der Verordnung (EU) 2017/625 aufzunehmen.
	(6)	Rohmilch und Milcherzeugnisse sind für den menschlichen Verzehr bestimmte Rohmilch und Milcherzeugnisse gemäß Anhang I Nummer 7.2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004.
	(7)	Datum/Daten der Herstellung. 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.
	(8)	Nummer des Betriebs für Fischereierzeugnisse, der nach Großbritannien ausführen darf.
	(9)	Ursprungsland, das nach Großbritannien ausführen darf.
	(10)	Bei zusammengesetzten Erzeugnissen, die nur Ei- oder Fischereierzeugnisse enthalten, kann die Unterschrift eines amtlichen Kontrolleurs akzeptiert werden.
	(11)	Die Entfernung spezifizierter Risikomaterialien ist nicht erforderlich, wenn die tierischen Erzeugnisse von Rindern, Schafen und Ziegen stammen, die in einem Drittland oder einem Drittlandsgebiet geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet wurden, das gemäß der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist.
	—	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.
	Certifying Officer	
Name (in capital letters)	Qualification and title	
Datum der Unterzeichnung	Unterschrift	
Stempel		