

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			
Gefroren <input type="checkbox"/>	Controlled temperature <input type="checkbox"/>	Gekühlt <input type="checkbox"/>	Umgebungstemperatur <input type="checkbox"/>	Bezugsnummer des Begleitdokuments	Ausstellungsdatum	
				Land	Ausstellungsort	
I.19. Containernummer/Plombennummer						
I.20. Waren zertifiziert für/als						
Technische Verwendung <input type="checkbox"/>		Heimtierfutter <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.25. Nettogesamtgewicht			I.25. Bruttogesamtgewicht			
I.28. Angaben zur versendeten Sendung						
1. 04 MILCH UND MILCHERZEUGNISSE; VOGELEIER; NATÜRLICHER HONIG; GENIESSBARE WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN						
0403 Buttermilch, saure Milch und saurer Rahm, Joghurt, Kefir und andere fermentierte oder gesäuerte Milch (einschließlich Rahm), auch eingedickt oder aromatisiert, auch mit Zusatz von Zucker, anderen Süßmitteln, Früchten, Nüssen oder Kakao						
Erzeugnis	Art	Fertigungsanlage	Nettogewicht	Chargennummer		

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	<p>Der unterzeichnete amtliche Tierarzt/Die unterzeichnete amtliche Tierärztin bescheinigt in Kenntnis der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates, insbesondere der Artikel 8 und 10, sowie der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 der Kommission, insbesondere des Anhangs XIII Kapitel II und des Anhangs XIV Kapitel II, dass das vorstehend bezeichnete Heimtierfutter folgende Bedingungen erfüllt:</p>		
II.1	<p>Es wurde in einer von der zuständigen Behörde gemäß Artikel 24 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 zugelassenen und überwachten Anlage hergestellt und gelagert.</p>		
II.2	<p>Es wurde ausschließlich aus folgenden tierischen Nebenprodukten hergestellt:</p>		
(2)	<input type="checkbox"/> [-	<p>Entweder Schlachtkörpern und Teilen von geschlachteten Tieren oder im Fall von Wild, ganzen Körpern oder Teilen von getöteten Tieren, die gemäß dem beibehaltenen EU-Recht genussauglich, jedoch aus kommerziellen Gründen nicht zum menschlichen Verzehr bestimmt sind;]</p>	
(2)	<input type="checkbox"/> [-	<p>Und/Oder: Schlachtkörpern und folgenden Teilen, die entweder von Tieren stammen, die in einem Schlachthof geschlachtet und nach einer Schlachttieruntersuchung als zum menschlichen Verzehr schlachtauglich eingestuft wurden, oder ganzen Körpern und folgenden Tierteilen, die von Wild stammen, das gemäß dem beibehaltenen EU-Recht zum menschlichen Verzehr getötet wurde:</p>	
i)	<p>Schlachtkörper oder ganze Körper und Teile von Tieren, die gemäß dem beibehaltenen EU-Recht als genussuntauglich zurückgewiesen wurden, jedoch keine Anzeichen von auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheiten aufwiesen;</p>		
ii)	<p>Geflügelköpfe;</p>		
iii)	<p>Häute und Felle, einschließlich Zuputzabschnitte und Spalt, Hörner und Füße, einschließlich Zehenknochen sowie Carpus und Metacarpusknochen, Tarsus und Metatarsusknochen;</p>		
iv)	<p>Schweinsborsten;</p>		
v)	<p>Federn;]</p>		
(2)	<input type="checkbox"/> [-	<p>Und/Oder: tierischen Nebenprodukten von Geflügel und Hasenartigen, die gemäß Artikel 1 Absatz 3 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates in einem landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtet wurden und die keine Anzeichen von auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheiten aufwiesen;]</p>	
(2)	<input type="checkbox"/> [-	<p>Und/Oder: Blut von Tieren, die keine Anzeichen einer durch Blut auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit aufwiesen, von Tieren, die in einem Schlachthof geschlachtet wurden, nachdem sie nach einer Schlachttieruntersuchung gemäß dem beibehaltenen EU-Recht als zum menschlichen Verzehr schlachtauglich eingestuft wurden;]</p>	
(2)	<input type="checkbox"/> [-	<p>Und/Oder: tierischen Nebenprodukten, die bei der Gewinnung von für den menschlichen Verzehr bestimmten Produkten angefallen sind, einschließlich entfetteter Knochen, Grießen und Zentrifugen- oder Separatorenschlamm aus der Milchverarbeitung;]</p>	
(2)	<input type="checkbox"/> [-	<p>Und/Oder: Produkten tierischen Ursprungs oder Lebensmitteln, die Produkte tierischen Ursprungs enthalten, die aus kommerziellen Gründen oder aufgrund von Herstellungs- oder Verpackungsmängeln oder anderen Mängeln, von denen kein Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier ausgeht, nicht mehr zum menschlichen Verzehr bestimmt sind;]</p>	
(2)	<input type="checkbox"/> [-	<p>Und/Oder: Heimtierfutter und Futtermittel tierischen Ursprungs oder Futtermittel, die tierische Nebenprodukte oder Folgeprodukte enthalten, die aus kommerziellen Gründen oder aufgrund von Herstellungs- oder Verpackungsmängeln oder anderen Mängeln, von denen keine Gefahr für die Gesundheit von Mensch oder Tier ausgeht, nicht mehr für die Fütterung bestimmt sind;]</p>	
(2)	<input type="checkbox"/> [-	<p>Und/Oder: Blut, Plazenta, Wolle, Federn, Haaren, Hörnern, Abfall vom Hufausschnitt und Rohmilch von lebenden Tieren, die keine Anzeichen von durch dieses Produkt auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheiten aufwiesen;]</p>	

II. Gesundheitsinformationen

- (2) Und/Oder: Wassertieren außer Meeressäugtieren, und Teilen von solchen, die keine
 [- Anzeichen einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit aufwiesen;]
- (2) Und/Oder: tierischen Nebenprodukten von Wassertieren aus Betrieben oder Anlagen, die
 [- Produkte zum menschlichen Verzehr herstellen;]
- (2) Und/Oder: folgendem Material von Tieren, die keine Anzeichen von durch dieses Material
 [- auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheiten aufwiesen:
- i) Schalen von Weich- und Krebstieren mit weichem Gewebe oder Fleisch;
 - ii) folgendes Material von Landtieren:
 - Brütereinebenprodukte,
 - Eier,
 - Ei-Nebenprodukte, einschließlich Eierschalen;
 - iii) aus kommerziellen Gründen getötete Eintagsküken;]
- (2) Und/Oder: tierischen Nebenprodukten von wirbellosen Wasser- oder Landtieren,
 [- ausgenommen für Mensch oder Tier krankheitserregende Arten;]
- (2) Und/Oder: Tiere und Teile von Tieren der zoologischen Ordnungen Rodentia und
 [- Lagomorpha, außer Material der Kategorie 1 gemäß Artikel 8 Buchstabe a Ziffern iii, iv und v der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 und Material der Kategorie 2 gemäß Artikel 9 Buchstaben a bis g der genannten Verordnung;]
- (2) Und/Oder: Material von Tieren, die mit bestimmten gemäß der Richtlinie 96/22/EG des Rates verbotenen Stoffen behandelt wurden, und dessen Einfuhr gemäß Artikel 35 Buchstabe a Ziffer ii der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 gestattet ist.]
- II.3
- (2) entweder ◦ [Es wurde durch und durch einer Wärmebehandlung bei einer Mindesttemperatur von 90 °C unterzogen.]
- (2) oder ◦ [Es wurde unter Verwendung von Zutaten tierischen Ursprungs ausschließlich aus Erzeugnissen hergestellt, die
- a) im Fall von aus Fleisch oder Fleischerzeugnissen gewonnenen tierischen Nebenprodukten oder Folgeprodukten durch und durch einer Wärmebehandlung bei einer Mindesttemperatur von 90 °C unterzogen wurden;
 - b) im Fall von Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis
 - i) aus Drittländern oder Drittlandgebieten, die in Anhang I Spalte B der Verordnung (EU) Nr. 605/2010 der Kommission aufgeführt sind, einem Pasteurisierungsverfahren unterzogen wurden, das eine negative Reaktion beim Phosphatetest bewirkte;
 - ii) mit einem pH-Wert unter 6 aus Drittländern oder Drittlandgebieten, die in Anhang I Spalte C der Verordnung (EU) Nr. 605/2010 aufgeführt sind, zuvor einem Pasteurisierungsverfahren unterzogen wurden, das eine negative Reaktion beim Phosphatetest bewirkte;
 - iii) aus Drittländern oder Drittlandgebieten, die in Anhang I Spalte C der Verordnung (EU) Nr. 605/2010 aufgeführt sind, einem Sterilisierungsverfahren oder einer doppelten Wärmebehandlung unterzogen wurden, wobei jeder Vorgang für sich eine negative Reaktion beim Phosphatetest bewirkte;

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
		<p>iv) aus Drittländern oder Drittlandgebieten, die in Anhang I Spalte C der Verordnung (EU) Nr. 605/2010 aufgeführt sind und in denen in den letzten 12 Monaten Maul- und Klauenseuche ausgebrochen ist oder in denen in den letzten 12 Monaten gegen Maul- und Klauenseuche geimpft wurde,</p> <p>entweder</p> <ul style="list-style-type: none"> — einem Sterilisierungsverfahren unterzogen wurden, das einen Fc-Wert von mindestens 3 zur Folge hat, <p>oder</p> <ul style="list-style-type: none"> — einer ersten Wärmebehandlung unterzogen wurden, deren Wärmewirkung zumindest der eines Pasteurisierungsverfahrens von mindestens 15 Sekunden bei mindestens 72 °C entspricht und die eine negative Reaktion beim Phosphatsetest bewirkt, gefolgt von <p>entweder</p> <ul style="list-style-type: none"> — einer zweiten Wärmebehandlung, deren Wärmewirkung zumindest der ersten Wärmebehandlung entsprach, und die ausreichen würde, um eine negative Reaktion beim Phosphatsetest zu bewirken, gefolgt, im Fall von Milchpulver oder Milchpulverprodukten, von einem Trocknungsverfahren <p>oder</p> <ul style="list-style-type: none"> — einem Säuerungsverfahren, bei dem der pH-Wert mindestens eine Stunde lang auf weniger als 6 gesenkt wurde; <p>c) im Fall von Gelatine nach einem Verfahren hergestellt wurden, bei dem gewährleistet ist, dass unverarbeitetes Material der Kategorie 3 einer Säure- oder Laugenbehandlung unterzogen und danach einmal oder mehrmals abgespült und auf den gewünschten pH-Wert eingestellt, einmal oder mehrmals in Folge durch Hitze extrahiert und anschließend durch Filtrierung und Sterilisierung gereinigt wird;</p> <p>d) im Fall von hydrolysiertem Protein nach einem Verfahren hergestellt wurden, bei dem gewährleistet ist, dass eine etwaige Kontamination von Rohmaterial der Kategorie 3 auf ein Mindestmaß beschränkt wird, und im Fall von hydrolysiertem Protein, das ganz oder teilweise von Fellen und Häuten von Wiederkäuern stammt, in einer Verarbeitungsanlage, die ausschließlich der Produktion von hydrolysiertem Protein vorbehalten ist, wobei ausschließlich Material mit einem Molekulargewicht unter 10 000 Dalton verwendet wird, nach einem Verfahren erzeugt wurden, bei dem das Rohmaterial der Kategorie 3 durch Salzen, Kalken und intensives Waschen vorbereitet wird und anschließend:</p> <ul style="list-style-type: none"> i) mehr als 3 Stunden lang bei einer Temperatur von über 80 °C einem pH-Wert von über 11 ausgesetzt und danach 30 Minuten lang bei einer Temperatur von über 140 °C und einem Druck von über 3,6 bar wärmebehandelt wird; oder 	

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
		ii)	einem pH-Wert von 1 bis 2 und anschließend einem pH-Wert von über 11 ausgesetzt und danach 30 Minuten lang bei einer Temperatur von 140 °C und einem Druck von 3 bar wärmebehandelt wird;
		e)	im Fall von Eiprodukten nach einer der Verarbeitungsmethoden 1 bis 5 oder 7 gemäß Anhang IV Kapitel III der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 oder gemäß Anhang III Abschnitt X Kapitel II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 behandelt wurden;
		f)	im Fall von Kollagen nach einem Verfahren hergestellt wurden, bei dem gewährleistet ist, dass das unverarbeitete Material der Kategorie 3 einer Behandlung unterzogen wird, die das Waschen, die pH-Einstellung unter Verwendung von Säure oder Lauge mit einem oder mehreren nachfolgenden Spülvorgängen sowie anschließendem Filtrieren und Extrudieren umfasst, wobei die Verwendung anderer als der nach dem beibehaltenen EU-Recht zugelassenen Konservierungsstoffe untersagt ist;
		g)	im Fall von Blutprodukten nach einer der Verarbeitungsmethoden 1 bis 5 oder 7 gemäß Anhang IV Kapitel III der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 behandelt wurden;
		h)	im Fall verarbeiteten Säugetierproteins nach einer der Verarbeitungsmethoden 1 bis 5 oder 7 und im Fall von Schweineblut nach einer der Verarbeitungsmethoden 1 bis 5 oder 7, sofern bei Anwendung der Methode 7 eine Wärmebehandlung durch und durch bei einer Mindesttemperatur von 80 °C gewährleistet ist, behandelt wurden;
		i)	im Fall verarbeiteten Proteins von Nichtsäugetieren, ausgenommen Fischmehl, nach einer der Verarbeitungsmethoden 1 bis 5 oder 7 gemäß Anhang IV Kapitel III der Verordnung (EU) Nr. 142/2011;
		j)	im Fall von Fischmehl nach einer der Verarbeitungsmethoden 1 bis 7 gemäß Anhang IV Kapitel III der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 oder nach einer Methode und nach Parametern behandelt wurden, die gewährleisten, dass die Produkte den mikrobiologischen Normen für Folgeprodukte gemäß Anhang X Kapitel I der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 entsprechen;
		k)	im Fall ausgeschmolzenen Fetts, einschließlich Fischölen, nach einer der Verarbeitungsmethoden 1 bis 5 oder 7 (und im Fall von Fischöl Methode 6) gemäß Anhang IV Kapitel III der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 oder gemäß Anhang III Abschnitt XII Kapitel II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 behandelt wurden; ausgeschmolzene Fette von Wiederkäuern sind so zu reinigen, dass der Rest an unlöslichen Unreinheiten insgesamt 0,15 Gewichtsprozent nicht überschreitet;
		l)	im Fall von Dicalciumphosphat nach einem Verfahren hergestellt wurden, bei dem gewährleistet ist, dass
		i)	das gesamte Knochenmaterial der Kategorie 3 fein gemahlen, durch Zugabe von heißem Wasser entfettet und mindestens zwei Tage lang mit verdünnter Salzsäure (bei einer Konzentration von mindestens 4 % und einem pH-Wert von unter 1,5) behandelt wird,
		ii)	im Anschluss an das Verfahren unter i die so entstandene Phosphorlauge gekalkt wird, bis ein Dicalciumphosphat-Präzipitat mit einem pH-Wert von 4 bis 7 entsteht, und
		iii)	das Dicalciumphosphat-Präzipitat abschließend bei einer Eintrittstemperatur von 65 bis 325 °C und einer Endtemperatur von 30 bis 65 °C heißluftgetrocknet wird;

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
		m)	im Fall von Tricalciumphosphat nach einem Verfahren hergestellt wurden, bei dem gewährleistet ist, dass
		i)	das gesamte Knochenmaterial der Kategorie 3 fein gemahlen und durch Zugabe von heißem Wasser im Gegenstrom entfettet wird (Knochenpartikel von weniger als 14 mm),
		ii)	30 Minuten lang einer kontinuierlichen Wärmebehandlung mit Dampf bei 145 °C und einem Druck von 4 bar unterzogen wird,
		iii)	der Proteinsud durch Zentrifugieren vom Hydroxyapatit (Tricalciumphosphat) getrennt wird und
		iv)	das Tricalciumphosphat nach der Lufttrocknung bei 200 °C im Wirbelschichtverfahren zu Granulat verarbeitet wird;
		n)	im Fall geschmacksverstärkender Fleischextrakte nach einer Behandlungsmethode und nach Parametern hergestellt wurden, die sicherstellen, dass das Produkt den mikrobiologischen Standards gemäß Nummer II.4 entspricht.]
		(2)	oder ◦ [Es wurde einer von der zuständigen Behörde genehmigten Behandlung wie Trocknung oder Fermentierung unterzogen.]
		(2)	oder ◦ [Im Fall wirbelloser Wasser- und Landtiere, ausgenommen für Mensch oder Tier krankheitserregende Arten, wurde es einer von der zuständigen Behörde genehmigten Behandlung unterzogen, die gewährleistet, dass das Heimtierfutter keine unannehmbaren Risiken für die Gesundheit von Mensch und Tier darstellt.]
	II.4	Es wurde anhand einer Stichprobe von mindestens 5 Proben aus jeder verarbeiteten Charge, gezogen während oder nach der Lagerung im Verarbeitungsbetrieb, auf Konformität mit folgenden Normen(4) geprüft: Salmonellen: in 25 g nicht nachweisbar: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0, Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 in 1 g.	
II.5	Nach der Behandlung wurden alle erforderlichen Vorkehrungen getroffen, um eine Kontamination des Produkts mit Krankheitserregern zu verhindern.		
II.6	Es wurde in neuen Verpackungen verpackt, die, sofern es nicht in Endverpackungen mit dem deutlich sichtbaren Hinweis versandt wird, dass der Inhalt ausschließlich zur Verwendung als Heimtierfutter bestimmt ist, mit der Aufschrift „NICHT ZUM MENSCHLICHEN VERZEHR“ versehen sind.		
(2) <input type="checkbox"/>	II.7. Das vorstehend beschriebene Heimtierfutter		
	(2)	entweder ◦ [stammt von anderen Wiederkäuern als Rindern, Schafen oder Ziegen.]	
	(2)	oder ◦ [stammt von Rindern, Schafen oder Ziegen und enthält nicht folgendes Material und wurde auch nicht aus folgendem Material gewonnen:	
	(2)	entweder ◦ [Material von Rindern, Schafen und Ziegen, die nicht 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.]]	
	(2)	oder ◦ [a) spezifiziertem Risikomaterial gemäß Anhang V Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates;	
	b)	Separatorenfleisch von Knochen von Rindern, Schafen oder Ziegen, außer von Tieren, die in einem Land oder einem Gebiet geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet wurden, das gemäß der Entscheidung 2007/453/EG der Kommission als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist und in dem kein Fall von BSE bei einheimischen Tieren verzeichnet wurde;	

II. Gesundheitsinformationen

Part II: Certification

- c) tierischen Nebenprodukten oder Folgeprodukten von Rindern, Schafen oder Ziegen, die nach Betäubung durch Zerstörung des zentralen Nervengewebes mittels Einführung eines konischen Stahlstabs in die Schädelhöhle oder durch Gasinjektion in die Schädelhöhle getötet wurden, mit Ausnahme von Tieren, die 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.]]]

Part II: Certification	<p>II. Gesundheitsinformationen</p> <p>Erläuterungen</p> <p>(*) Zu den Ländern, für die Übergangsregelungen für die Einfuhr gelten, gehören: die EU-Mitgliedstaaten, Liechtenstein, Norwegen, Island und die Schweiz.</p> <p>Bezugnahmen in dieser Bescheinigung auf Rechtsvorschriften der Europäischen Union gelten als Bezugnahmen auf Rechtsvorschriften der Europäischen Union, die in Großbritannien beibehalten wurden (gemäß der Definition im Gesetz von 2018 über den Austritt).</p> <p>Bezugnahmen in dieser Bescheinigung auf Großbritannien schließen die Kanalinseln und die Insel Man ein.</p> <p>Teil I:</p> <p>— Feld I.6: Für die Sendung in Großbritannien, auf den Kanalinseln oder der Insel Man verantwortliche Person: Dieses Feld ist nur bei Waren auszufüllen, die durch Großbritannien, die Kanalinseln oder die Insel Man durchgeführt werden; bei einer Bescheinigung für Waren, die nach Großbritannien, auf die Kanalinseln oder die Insel Man eingeführt werden, sind die Angaben nicht zwingend.</p> <p>— Feld I.12: Bestimmungsort: Dieses Feld ist nur bei Durchfuhrwaren auszufüllen. Durchfuhrwaren dürfen ausschließlich in Freizonen, Freilagern und Zolllagern gelagert werden.</p> <p>— Feld I.15: Registrierungsnummer (Eisenbahnwaggon oder Container und LKW), Flugnummer (Flugzeug) oder Name (Schiff) sind anzugeben; Im Fall des Entladens und Umladens muss der Absender die Eingangsgrenzkontrollstelle Großbritanniens, der Kanalinseln oder der Insel Man darüber informieren.</p> <p>— Feld I.16: Dieses Feld ist erst nach dem Ende des Übergangszeitraums auszufüllen.</p> <p>— Feld I.19: Wählen Sie den entsprechenden HS-Code unter folgender Position: 04.01; 04.02; 04.03; 04.04; 04.08, 05.04, 05.05, 05.06; 05.11, 15.01, 15.02, 15.03, 15.04, 23.01, 23.09; 28.35.25; 28.35.26; 35.01; 35.02; 35.03 or 35.04.</p> <p>— Feld I.23: Im Fall der Beförderung in Massengutcontainern: Containernummer und (ggf.) Plombennummer sind anzugeben.</p> <p>— Feld I.25: Technische Verwendung: Alle Verwendungen außer zur Fütterung von Nutztieren, ausgenommen Pelztiere, und zur Erzeugung oder Herstellung von Heimtierfutter.</p> <p>— Felder I.26 und I.27: Machen Sie die entsprechenden Angaben je nachdem, ob es sich um eine Durchfuhr- oder eine Einfuhrbescheinigung handelt.</p> <p>— Feld I.28: Art: Bitte auswählen: Aves, Ruminantia, Suidae, Mammalia außer Ruminantia oder Suidae, Pesca, Mollusca, Crustacea, Wirbellose außer Mollusca und Crustacea.</p> <p>TEIL II:</p> <p>(2) Nichtzutreffendes streichen.</p> <p>(4) Dabei gilt:</p> <p style="padding-left: 40px;">n = Anzahl der zu untersuchenden Proben;</p> <p style="padding-left: 40px;">m = Schwellenwert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als zufriedenstellend, wenn die Keimzahl in allen Proben m nicht überschreitet;</p> <p style="padding-left: 40px;">M = Höchstwert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als nicht zufriedenstellend, wenn die Keimzahl in einer Probe oder mehreren Proben größer oder gleich M ist, und</p> <p style="padding-left: 40px;">c = Anzahl der Proben, bei denen die Keimzahl zwischen m und M liegen kann, wobei die Probe noch als zulässig gilt, wenn die Keimzahl in den anderen Proben m oder weniger beträgt.</p> <p>— Unterschrift und Stempel müssen sich farblich von der Druckfarbe der Bescheinigung unterscheiden.</p> <p>— Erläuterung für die für die Sendung in Großbritannien, auf den Kanalinseln oder der Insel Man verantwortliche Person: Diese Bescheinigung dient ausschließlich Veterinärzwecken und muss die Sendung bis zur Eingangsgrenzkontrollstelle Großbritanniens, der Kanalinseln oder der Insel Man begleiten.</p>						
	<p>Certifying Officer</p> <table border="0" style="width: 100%;"><tr><td style="width: 50%;">Name (in capital letters)</td><td style="width: 50%;">Qualification and title</td></tr><tr><td>Datum der Unterzeichnung</td><td>Unterschrift</td></tr><tr><td>Stempel</td><td></td></tr></table>	Name (in capital letters)	Qualification and title	Datum der Unterzeichnung	Unterschrift	Stempel	
Name (in capital letters)	Qualification and title						
Datum der Unterzeichnung	Unterschrift						
Stempel							