

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 <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Typ</th> <th>Dokument</th> <th>Identifikation</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>		Typ	Dokument	Identifikation													I.16 Entry Point	
	Typ	Dokument	Identifikation																
I.18. Beförderungsbedingungen Umgebungstemp eratur <input type="checkbox"/> Gefroren <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Gekühlt <input type="checkbox"/>		I.17. Begleitdokumente Bezugsnummer des Handelspapiers Ausstellungsdatum Land Ausstellungs ort																	
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"/> 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.25. Nettogesamtgewicht	I.25. Bruttogesamtgewicht																	
I.28. Angaben zur versendeten Sendung 1. 02 FLEISCH UND GENIESSBARE SCHLACHTNEBENERZEUGNISSE 0206 Genießbare Schlachtnieberzeugnisse von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen, Pferden, Eseln, Maultieren oder Mauleseln, frisch, gekühlt oder gefroren von Schweinen, gefroren 020641 Lebern 02064100 Lebern																			
Erzeugnis	Product Description	Schlachthaus	Fertigungsanlage	Kühlraum															
Packungsanzahl	Nettogewicht	Shipping Mark																	

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	<p>II.1. Der unterzeichnete amtliche Tierarzt/Die unterzeichnete amtliche Tierärztin bescheinigt hiermit, dass das vorstehend bezeichnete Fleisch in einem für die Ausfuhr nach Kanada zugelassenen Betrieb zubereitet wurde und von Tieren stammt, die bei der Schlachttier- und Fleischuntersuchung zum Zeitpunkt der Schlachtung gemäß den – den geltenden kanadischen Gesetzen und sonstigen Vorschriften als gleichwertig anerkannten – Verordnungen (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 für frei von Krankheiten befunden wurden, und dass es für den menschlichen Verzehr geeignet ist.</p> <p>II.2. Zusätzliche Erklärungen für Schweinefleisch, das aus in einem EU-Mitgliedstaat geborenen und aufgezogenen Schweinen gewonnen wurde.</p> <p>Der/Die Unterzeichnete bescheinigt, dass</p> <p>II.2.1. das Schweinefleisch aus Tieren gewonnen wurde, die</p> <p>II.2.1.1. in den letzten 90 Tagen keinen Kontakt mit Tieren aus einem Land bzw. einem Gebiet hatten, das nicht offiziell frei von Maul- und Klauenseuche, afrikanischer Schweinepest und vesikulärer Schweinekrankheit ist;</p> <p>(1)entweder er</p> <p>(1)oder</p> <p>(1)oder</p> <p>○ [II.2.1.2. in den letzten 90 Tagen keinen Kontakt mit Tieren aus einem Land bzw. einem Gebiet hatten, das nicht offiziell frei von klassischer Schweinepest ist;]</p> <p>○ [II.2.1.2. in den letzten 90 Tagen in einem Betrieb gehalten wurden, der sich nicht in einem Gebiet befand, in dem die klassische Schweinepest bei Wildschweinen bekämpft wird;]</p> <p>○ [II.2.1.2. in einem Gebiet gehalten wurden, in dem die klassische Schweinepest bei Wildschweinen bekämpft wird und das in Übereinstimmung mit der Entscheidung 2008/855/EG der Kommission in ihrer zuletzt geänderten Fassung zwecks Feststellung des Nichtvorhandensein klassischer Schweinepest überwacht wurde;]</p> <p>II.2.1.3. in einem zugelassenen Betrieb geschlachtet wurden und bei der Schlachttier- und der Fleischuntersuchung gemäß Nummer II.1 keine Anzeichen von klassischer Schweinepest, Maul- und Klauenseuche, afrikanischer Schweinepest und vesikulärer Schweinekrankheit aufwiesen.</p> <p>II.2.2. Es wurden alle Vorkehrungen getroffen, um bei der Schlachtung, der Zubereitung und dem Verpacken des Schweinefleischs jeden mittelbaren oder unmittelbaren Kontakt mit tierischen Erzeugnissen oder tierischen Nebenprodukten von Tieren mit einem niedrigeren Tiergesundheitsstatus zu vermeiden.</p>		
	<p>Erläuterungen</p> <p>Diese Bescheinigung gilt für frisches Fleisch, einschließlich Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen, das aus Hausschweinen (<i>Sus scrofa</i>) gewonnen wird. Der Ausdruck „frisches Fleisch“ bezeichnet alle frischen, gekühlten und gefrorenen zum menschlichen Verzehr geeigneten Teile.</p> <p>Alle Seiten müssen unterzeichnet und gestempelt sein, und die Bescheinigung ist mindestens in Englisch und/oder Französisch sowie mindestens einer Amtssprache des exportierenden EU-Mitgliedstaats vorzulegen.</p>		

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen			
	Teil I			
	I.1:	Feld	Kontaktdaten des Exporteurs angeben.	
	I.2:	Feld	Referenznummer angeben, der der aus drei Ziffern bestehende Landescode gemäß ISO 3166-1-Alpha-3 vorangestellt sein muss.	
	I.2.a:	Feld	Falls diese Bescheinigung über das TRACES-System erstellt wird, wird eine vom TRACES-System vergebene individuelle Bezugsnummer angegeben.	
	I.5:	Feld	Kontaktdaten des Importeurs angeben.	
	I.11:	Feld	Herkunftsort: Name und Anschrift des Versandbetriebs angeben.	
	I.15:	Feld	Die Namen der Schiffe und, soweit bekannt, bei Flugzeugen die Flugnummern angeben. Im Falle des Ent- und Umladens sind getrennte Angaben zu machen.	
	I.19:	Feld	Gesamtbrutto- und Gesamtnettogewicht angeben.	
	I.21:	Feld	Im Falle der Beförderung in Containern oder Kisten sind die unter Aufsicht der zuständigen Behörde angebrachte Containernummer und Plombennummer anzugeben.	
	Feld I.25:	<ul style="list-style-type: none"> . HS-Code und Bezeichnung: Den betreffenden Code des Harmonisierten Systems (HS) angeben: 02.03; 02.06; 02.09; 05.04; 05.11 oder 15.01. . Produktbeschreibung: Muss mit der Beschreibung auf dem Transportbehälter übereinstimmen. Ist der Transportbehälter als „Pork Leg, Boneless“ (Schweinekeule, ohne Knochen) gekennzeichnet, muss die amtliche Bescheinigung über die Fleischuntersuchung („Official Meat Inspection Certificate“, OMIC) die Beschreibung „Pork Leg, Boneless“ enthalten. Ist der Transportbehälter als „Pork Leg, Outside, Flat Cut“ (Schweinekeule, außen, flacher Schnitt) gekennzeichnet, muss „Pork Leg, Outside, Flat Cut“ in der OMIC eingetragen sein. Ist der Transportbehälter als „Bone-in Pork Leg Butt Portion“ (Hinterkeule, mit Knochen) oder „Pork Loin Back Ribs“ (Schweinekotelett, hintere Rippen) gekennzeichnet, muss „Bone-in Pork Leg Butt Portion“ oder „Pork Loin Back Ribs“ in der OMIC eingetragen sein. Abkürzungen und/oder Codes in der obligatorischen Produktbeschreibung – z. B. die Produktbeschreibung „Pork L, Bnls“ in der OMIC anstelle von „Pork Leg, Boneless“ – sind nicht zulässig. Die Angabe „ohne Knochen“ bzw. „mit Knochen“ muss in die Beschreibung von Fleischstücken aus einer Zutat auf dem Etikett des Transportbehälters aufgenommen und somit auch in die OMIC eingetragen werden. . Schlachthof, Verarbeitungsbetrieb und Kühllager: Die auf dem Etikett angebrachte Zulassungsnummer des Betriebs angeben. . Art der Verpackung: Die Art der Verpackung gemäß der UN-Empfehlung 21 und die im internationalen Handel gebräuchliche Bezeichnung der Verpackungsart angeben. . Versandkennzeichen werden verwendet, um alle Transportbehälter (Kartons) einer eingeführten Sendung der entsprechenden amtlichen Bescheinigung über die Fleischuntersuchung („Official Meat Inspection Certificate“, OMIC) zuzuordnen. Jeder Transportbehälter einer eingeführten Partie ist gut sichtbar mit einem geeigneten Versandkennzeichen zu versehen. 		
Teil II				
(1) Nichtzutreffendes streichen.				
Certifying Officer				
Name (in capital letters)		Qualification and title		
Datum der Unterzeichnung		Unterschrift		
Stempel				