

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			
Controlled temperature <input type="checkbox"/>	Umgebungstemperatur <input type="checkbox"/>	Gekühlt <input type="checkbox"/>	Gefroren <input type="checkbox"/>	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"/>		I.22. Für die Durchfuhr durch Mitgliedstaaten <input type="checkbox"/>			
Country	ISO-Ländercode	Country			
EU Exit Authority	BCP code	ISO-Ländercode			
EU Entry Authority	BCP code				
I.23. Gesamtanzahl an Packungen		I.25. Nettogesamtgewicht	I.25. Bruttogesamtgewicht		
I.28. Angaben zur versendeten Sendung					
1. 02 FLEISCH UND GENIESSBARE SCHLACHTNEBENERZEUGNISSE					
0203 Fleisch von Schweinen, frisch, gekühlt oder gefroren					
gefroren					
020329 anderes					
von Hausschweinen					
02032959 andere als 02032911, 02032913, 02032915, 02032955,					
Erzeugnis	Product Description	Schlachthaus	Fertigungsanlage	Kühlraum	
Packungsanzahl	Nettogewicht	Shipping Mark	Chargennummer	Herstellungsdatum	

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen			
	II.1.	Der unterzeichnete amtliche Tierarzt/Die unterzeichnete amtliche Tierärztin bescheinigt Folgendes:		
	II.1.1.	Das Erzeugnis wurde von Tieren gewonnen, die		
		(1)entweder	○ [aus dem in Feld I.7 angegebenen Land stammen]	
		(1)oder	○ [aus einem Mitgliedstaat/Gebiet der Europäischen Union (Land und Gebiet angeben) unter Beachtung der für die in der vorliegenden Bescheinigung genannten Krankheiten geltenden Verbringungsbeschränkungen gemäß den geltenden EU-Rechtsvorschriften rechtmäßig versandt wurden].	
	II.1.2.	Das Erzeugnis wurde von Schweinen aus einem Land/Gebiet gewonnen, das keinen tierseuchenrechtlichen Beschränkungen hinsichtlich der Maul- und Klauenseuche und der afrikanischen Schweinepest unterliegt.		
	II.1.3.	Das Herkunftsland/-gebiet ist frei von klassischer Schweinepest (KSP) bzw. in dem Land/Gebiet ist in den letzten zwölf Monaten kein Fall von KSP aufgetreten.		
	II.1.4.	(1)entweder	○ [Um die Abtötung von Trichinen zu gewährleisten, wurde das Erzeugnis einer der folgenden thermischen Behandlungen unterzogen:	
			0 °F (-17,8 °C) während einer Mindestdauer von 106 Stunden; -5 °F (-20,6 °C) während einer Mindestdauer von 82 Stunden; -10 °F (-23,3 °C) während einer Mindestdauer von 63 Stunden; -15 °F (-26,1 °C) während einer Mindestdauer von 48 Stunden; -20 °F (-28,9 °C) während einer Mindestdauer von 35 Stunden; -25 °F (-31,7 °C) während einer Mindestdauer von 22 Stunden; -30 °F (-34,5 °C) während einer Mindestdauer von 8 Stunden; -35 °F (-37,2 °C) während einer Mindestdauer von 0,5 Stunden.]	
		(1)oder	○ [Das Erzeugnis wurde in einem amtlichen Labor des Herkunftsmitgliedstaats anhand des Magnetführverfahrens für die künstliche Verdauung von Proben einer Untersuchung auf Trichinen unterzogen.]	
II.1.5.	Das Erzeugnis stammt von Schweinen aus einem Land/Gebiet, in dem in den letzten zwölf Monaten kein Tier gegen die Maul- und Klauenseuche, die afrikanische Schweinepest oder die klassische Schweinepest geimpft wurde und in dem die Einfuhr von Haustieren, die gegen diese Krankheiten geimpft sind, nicht erlaubt war.			
II.1.6.	Das Erzeugnis stammt von Tieren, die seit ihrer Geburt keinen Kontakt mit wildlebenden Paarhufern hatten.			
II.1.7.	Das Erzeugnis stammt von gesunden Tieren, die einer Schlachtier- und einer Fleischuntersuchung unterzogen und in Schlachtbetrieben geschlachtet und verarbeitet wurden, die vom mexikanischen Landwirtschaftsministerium (Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación) zur Ausfuhr nach Mexiko zugelassen sind (Name, Zulassungsnummer und Anschrift des Schlachtbetriebs angeben).			
II.1.8.	Das Erzeugnis wurde von einer amtlichen Stelle für den menschlichen Verzehr zugelassen.			
II.1.9.	Das Frischfleisch stammt von Tieren, die am	(TT.MM.JJJJ)	oder in dem	
	Zeitraum vom	(TT.MM.JJJJ) bis zum	(TT.MM.JJJJ) geschlachtet wurden.	
II.1.10.	Die Mindesthaltbarkeitsdaten der Erzeugnisse liegen in dem Zeitraum vom (TT.MM.JJJJ) bis zum (TT.MM.JJJJ).			
Erläuterungen				
Teil I:				
Feld I.2.a	TRACES-Bezugsnummer: Handelt es sich nicht um eine elektronische Bescheinigung (TRACES), so wird dieses Feld nicht ausgefüllt.			
Feld I.11	Herkunftsort: Name, Zulassungsnummer und Anschrift des Versandbetriebs angeben.			
Feld I.13	Verladeort: Ort angeben, an dem der Container in das Transportmittel verladen wird, das diesen nach Mexiko befördert, sofern bekannt; ist der Verladeort nicht bekannt, so wird dieses Feld nicht ausgefüllt.			

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen	
	Feld I.14	Datum und Uhrzeit des Abtransports: Datum angeben, an dem die Beförderung in dem Transportmittel beginnt. Ist die Uhrzeit bekannt, so ist diese ebenfalls anzugeben.
	Feld I.19	Gesamtbrutto- und Gesamtnettogewicht angeben.
	Feld I.21	Im Fall der Beförderung in Containern oder Kisten sind die Containernummer und (gegebenenfalls) die Plombennummer anzugeben.
	Feld I.25	Kennzeichnung der Waren. HS-Code und Bezeichnung: Den zutreffenden HS-Code angeben: 02.03 oder 02.09. Art der Ware: Angeben, ob es sich um „Schlachtkörper“, „Schlachtkörperhälften“, „Schlachtkörpervierviertel“, „Teilstücke“, „Hackfleisch/Faschiertes“, „verarbeitete Erzeugnisse“ oder „Separatorenfleisch“ handelt. Der Ausdruck „Hackfleisch/Faschiertes“ bezeichnet entbeintes Fleisch, das ausschließlich aus quergestreiftem Muskelgewebe (mit anhaftendem Fettgewebe) außer Herzmuskulatur gewonnen und fein zerkleinert wurde. Amtliche Kennzeichnung des Tieres und Bezeichnung. Art der Behandlung: Gegebenenfalls „entbeint“, „mit Knochen“, „gereift“ oder „gehackt“ angeben. Bei Gefrierfleisch das Datum (MM/JJ) angeben, an dem die Schlachtkörperteile/Teilstücke eingefroren wurden. Verarbeitungsbetrieb: Gegebenenfalls die Zulassungsnummer des Schlachthofs, des Zerlegungsbetriebs oder des Kühllagers angeben. Schlachthof: Nur im Fall der HS-Code 02.03 angeben. Verpackungsdatum: Das Datum (TT.MM.JJ) angeben, an dem die Schlachtkörperteile/Teilstücke verpackt wurden.
	Teil II: Unterschrift und Stempel müssen sich farblich von der Druckfarbe der Bescheinigung absetzen.	
	(1) Nichtzutreffendes streichen.	
	Certifying Officer	
	Name (in capital letters)	Qualification and title
	Datum der Unterzeichnung	Unterschrift
	Stempel	