

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"/>	Gekühlt <input type="checkbox"/>	Umgebungstemperatur <input type="checkbox"/>	Gefroren <input type="checkbox"/>	Bezugsnummer des Handelspapiers	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						
<b>1. 02 FLEISCH UND GENIESSBARE SCHLACHTNEBENERZEUGNISSE</b>						
<b>0203</b> Fleisch von Schweinen, frisch, gekühlt oder gefroren						
gefroren						
<b>020329</b> anderes						
von Hausschweinen						
<b>02032959</b> andere als 02032911, 02032913, 02032915, 02032955,						
Erzeugnis	Art	Warenart	Schlachthaus	Fertigungsanlage		
Packungsanzahl		Nettogewicht		Date of production range		

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	<p>II.1. Der/Die Unterzeichnete bescheinigt hiermit Folgendes:</p> <p>Die vorstehend beschriebenen tierischen Erzeugnisse erfüllen die einschlägigen Vorschriften und Anforderungen der Europäischen Union hinsichtlich der Tiergesundheit/öffentlichen Gesundheit, die gemäß dem Beschluss 97/132/EG des Rates – in der zuletzt geänderten Fassung – als den Vorschriften und Anforderungen Neuseelands gleichwertig anerkannt wurden, insbesondere gemäß folgenden Rechtsakten(1):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> II.1.1. für frisches Fleisch (Hausschwein): Richtlinie 64/432/EWG des Rates sowie Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004;</li> <li><input type="checkbox"/> II.1.2. für frisches Zuchtwildfleisch (Zuchtwildschwein): Richtlinien 64/432/EWG, 92/118/EWG und 2002/99/EG des Rates sowie Verordnungen (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004;</li> <li><input type="checkbox"/> II.1.3. für frisches Wildfleisch (Wildschwein) und Fleischzubereitungen aus Wildfleisch (Wildschwein): Richtlinie 2002/99/EG des Rates, Verordnungen (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004;</li> <li><input type="checkbox"/> II.1.4. für Fleischzubereitungen aus Zuchtwildfleisch (Zuchtwildschwein): Richtlinien 64/432/EWG, 92/118/EWG und 2002/99/EG des Rates sowie Verordnungen (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004;</li> <li><input type="checkbox"/> II.1.5. für Fleischerzeugnisse aus frischem Fleisch (Hausschwein) und Fleischzubereitungen aus frischem Fleisch (Hausschwein): Richtlinien 64/432/EWG und 2002/99/EG des Rates sowie Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004;</li> <li><input type="checkbox"/> II.1.6. für Fleischerzeugnisse aus Wildfleisch (Wildschwein): Richtlinie 2002/99/EG des Rates sowie Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004;</li> <li><input type="checkbox"/> II.1.7. für Fleischerzeugnisse aus Zuchtwildfleisch (Zuchtwildschwein) sowie Blut und Blutprodukte von Zuchtwild und Wild (Zuchtwildschwein und Wildschwein): Richtlinien 92/118/EWG und 2002/99/EG des Rates sowie Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004;</li> <li><input type="checkbox"/> II.1.8. für verarbeitete Knochen und Knochenerzeugnisse aus frischem Fleisch (Hausschwein), für verarbeitete tierische Proteinerzeugnisse aus frischem Fleisch (Hausschwein) sowie für Blut und Blutprodukte von frischem Fleisch (Hausschwein): Richtlinien 64/432/EWG, 92/118/EWG und 2002/99/EG des Rates sowie Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004;</li> <li><input type="checkbox"/> II.1.9. für verarbeitete tierische Proteinerzeugnisse von Zuchtwild und Wild (Zuchtwildschwein und Wildschwein): Richtlinien 92/118/EWG und 2002/99/EG des Rates sowie Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004;</li> <li><input type="checkbox"/> II.1.10. für verarbeitete Knochen und Knochenerzeugnisse von Zuchtwild und Wild (Zuchtwildschwein und Wildschwein): Richtlinien 92/118/EWG und 2002/99/EG des Rates sowie Verordnungen (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004.</li> </ul>		
<p>II.2. Zusätzliche Erklärungen/Garantien:</p> <p>Der/Die Unterzeichnete bescheinigt hiermit Folgendes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>II.2.1. Das tierische Erzeugnis ist ohne Einschränkung für den Handel innerhalb der Union zugelassen.</li> <li>II.2.2. Im Fall von aus Wildschweinen gewonnenen Erzeugnissen, stammen die in dieser Bescheinigung bezeichneten Erzeugnisse aus Gebieten, deren Wildschweinpopulation in den vorangegangenen 60 Tagen frei von klassischer Schweinepest war.</li> <li>II.2.3. Die in dieser Bescheinigung bezeichneten Erzeugnisse(1) <ul style="list-style-type: none"> <li>entweder <input type="radio"/> a) wurden von Tieren gewonnen, die sich seit ihrer Geburt ununterbrochen in Finnland oder Schweden aufgehalten haben, wo der seuchenhafte Spätabort der Schweine nicht auftritt;</li> <li>oder <input type="radio"/> b) wurden bei folgender Mindestkerntemperatur während folgender Mindestdauer gekocht: <ul style="list-style-type: none"> <li>entweder <input type="radio"/> 60 Minuten lang bei 56 °C;</li> <li>oder <input type="radio"/> 55 Minuten lang bei 57 °C;</li> <li>oder <input type="radio"/> 50 Minuten lang bei 58 °C;</li> <li>oder <input type="radio"/> 45 Minuten lang bei 59 °C;</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>			

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen			
	oder	○ 40 Minuten lang bei 60 °C;		
	oder	○ 35 Minuten lang bei 61 °C;		
	oder	○ 30 Minuten lang bei 62 °C;		
	oder	○ 25 Minuten lang bei 63 °C;		
	oder	○ 22 Minuten lang bei 64 °C;		
	oder	○ 20 Minuten lang bei 65 °C;		
	oder	○ 17 Minuten lang bei 66 °C;		
	oder	○ 15 Minuten lang bei 67 °C;		
	oder	○ 13 Minuten lang bei 68 °C;		
oder	○ 12 Minuten lang bei 69 °C;			
oder	○ 11 Minuten lang bei 70 °C;			
oder	○ c)	wurden haltbar gemacht, wobei das Erzeugnis einem Verfahren unterzogen wurde, welches gewährleistet, dass das Fleisch folgender Anforderung entspricht:		
	entweder	○ es weist einen pH-Wert von 5 oder darunter auf;		
	oder	○ es wurde auf einen pH-Wert von 6,0 oder darunter fermentiert (milchsäure Vergärung) und hat einen mindestens 21-tägigen Reifungsprozess durchlaufen;		
	oder	○ es erfüllt die Bedingungen für die amtliche Anerkennung als Prosciutto di Parma oder hat einen gleichwertigen 12-monatigen Haltbarmachungsprozess durchlaufen;		
oder	○ d)	wurden als Teilstücke (ausgenommen Hackfleisch/Faschiertes, Kopf und Hals) in Fertigpackungen von höchstens 3 kg für den Direktverkauf im Einzelhandel zubereitet, wobei folgendes Gewebe entfernt wurde: Lc. axillare, Lnn. iliaci later., Lnn. iliaci medial., Lnn. sacrales, Lnn. iliofemorales (inguinales profundi), Lnn. mammarii (inguinales superf.), Lnn. poplitei, Lc. cervicale superf. (dorsale, mittlere und ventrale), Ln. gluteus und Ln. ischiadicus sowie jedes andere makroskopisch sichtbare Lymphgewebe (Lymphknoten und Lymphgefäße), das bei der Zubereitung auffiel;		
oder	○ e)	erfüllen keine der oben genannten Bedingungen(2).		
	II.2.4.	Das Erzeugnis stammt von Tieren, die geboren und gehalten wurden in:		(Liste der zulässigen Länder/Mitgliedstaaten)
Erläuterungen				
Teil I				
	·	Feld I.11: Herkunftsort: Name und Anschrift des Versandbetriebs.		
	·	Feld I.12: Fakultative Angabe.		
	·	Feld I.16: Entladehafen angeben.		
	·	Feld I.15: Die Namen der Schiffe und, soweit bekannt, bei Flugzeugen die Flugnummern angeben. Im Fall der Beförderung in Containern oder Kisten in Feld I.21 deren Gesamtzahl, ihre Zulassungsnummern und gegebenenfalls die Seriennummern der Plomben angeben. Im Falle des Ent- und Umladens sind separate Angaben zu machen.		
	·	Feld I.19: Gesamtbrutto- und Gesamtnettogewicht in kg angeben.		
	·	Feld I.21: Gegebenenfalls Containernummer und Plombennummer angeben.		
	·	Feld I.25:		
		HS-Code und Bezeichnung: Den betreffenden HS-Code angeben: 02 03; 02 06; 02 09; 02 10, 04 10, 05 04, 05 06, 05 11, 15 01, 16 01 oder 16.02.		
		Art der Ware: Auswählen zwischen Haustier, Wild oder Zuchtwild, wenn die Herkunft nicht im HS-Code enthalten ist.		
		Je nach Erzeugnis „Schlachthof“ oder „Herstellungsbetrieb“ angeben. Namen und amtliche Zulassungsnummer angeben.		
		Schlachthof: Nur bei HS-Code 02 03 oder 02 06 erforderlich.		
		Herstellungsdatum: Bei frischem Fleisch und Fleischzubereitungen Datum der Schlachtung angeben; bei Tierdärmen, Fleischerzeugnissen und verarbeiteten Erzeugnissen Herstellungsdatum angeben.		

<b>Part II: Certification</b>	II. Gesundheitsinformationen			
	Teil II (1) Nichtzutreffendes streichen. (2) Diese Erzeugnisse müssen in Neuseeland verarbeitet werden, bevor sie als biologisch sicher eingestuft werden. Die Unterschrift muss sich farblich von der Druckfarbe der Bescheinigung unterscheiden. Diese Vorschrift gilt auch für Amtssiegel, bei denen es sich nicht um Trockenstempel oder Wasserzeichen handelt.			
	Certifying Officer			
	Name (in capital letters)	Qualification and title		
	Datum der Unterzeichnung	Unterschrift		
	Stempel			