

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			I.16 Entry Point		
	Typ	Dokument	Identifikation			
I.18. Beförderungsbedingungen Umgebungstemp eratur <input type="checkbox"/> Gekühlt <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Gefroren <input type="checkbox"/>			I.17. Begleitdokumente 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"/> 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. 35 EIW EISSSTOFFE; MODIFIZIERTE STÄRKE; KLEBSTOFFE; ENZYME 3503 Gelatine (auch in quadratischen oder rechteckigen Blättern, auch an der Oberfläche bearbeitet oder gefärbt) und ihre Derivate; Hausenblase; andere Leime tierischen Ursprungs, ausgenommen Caseinleime der Position 3501						
#1.	Erzeugnis	Fertigungsanlage	Kühlraum	Endverbraucher		
Art		Packungsanzahl	Nettogewicht	Chargennummer		

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	<p>II.1. Genusstauglichkeitsbescheinigung</p> <p>Der/Die Unterzeichnete bestätigt, mit den einschlägigen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1), der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1), der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55) und der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen) (ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1) vertraut zu sein, und bescheinigt, dass die vorstehend bezeichnete Gelatine unter Einhaltung dieser Vorschriften hergestellt wurde und insbesondere folgende Anforderungen erfüllt:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sie kommt aus einem Betrieb/Betrieben, der/die ein auf den HACCP-Grundsätzen (HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Points) basierendes Programm gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 durchführt/durchführen; - sie wurde aus Rohstoffen hergestellt, die die Anforderungen von Anhang III Abschnitt XIV Kapitel I und II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erfüllen; - sie wurde gemäß den Bedingungen von Anhang III Abschnitt XIV Kapitel III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 hergestellt; - sie erfüllt die Kriterien von Anhang III Abschnitt XIV Kapitel IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1); <p>(1) und, falls sie von Rindern, Schafen und Ziegen stammt, wurde sie von Tieren gewonnen, die bei der Schlacht tier- und der Fleischuntersuchung keine Beanstandungen ergaben;</p> <p>(1) und, ausgenommen Gelatine aus Häuten und Fellen,</p> <p>(1) o entweder</p> <ul style="list-style-type: none"> - [sie kommt aus einem Land oder einem Gebiet, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG der Kommission vom 29. Juni 2007 zur Festlegung des BSE-Status von Mitgliedstaaten, Drittländern oder Gebieten davon nach ihrem BSE-Risiko (ABl. L 172 vom 30.6.2007, S. 84) als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist; - sie enthält keine spezifizierten Risikomaterialien im Sinne des Anhangs V Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien (ABl. L 147 vom 31.5.2001, S. 1) und wurde auch nicht aus solchen Materialien gewonnen (2); - sie enthält kein Separatorenfleisch von Knochen von Rindern, Schafen oder Ziegen und wurde auch nicht aus solchem Fleisch gewonnen, ausgenommen Gelatine von Tieren, die in einem Land oder einem Gebiet geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet wurden, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist, in dem keine Fälle von einheimischer BSE aufgetreten sind; - die Tiere, von denen die Gelatine gewonnen wurde, wurden weder nach 		

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	Erläuterungen	<p>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 im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist;</p> <p>- (1) <input type="checkbox"/> [die Tiere, von denen die Gelatine gewonnen wurde, stammen aus einem Land oder einem Gebiet, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit unbestimmtem BSE-Risiko eingestuft ist, und an die Tiere wurden keine Tiermehle oder Grießen gemäß der Definition im Gesundheitskodex für Landtiere der Weltorganisation für Tiergesundheit verfüttert;]</p> <p>- (1) <input type="checkbox"/> [die Tiere, von denen die Gelatine gewonnen wurde, stammen aus einem Land oder einem Gebiet, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit unbestimmtem BSE-Risiko eingestuft ist, und bei der Herstellung und Handhabung der Gelatine war sichergestellt, dass sie kein bei der Entbeinung exponiertes Nerven- und Lymphgewebe enthielt und nicht damit verunreinigt wurde.]</p> <p>(1) <input type="radio"/> oder</p> <p>- [sie kommt aus einem Land oder einem Gebiet, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG der Kommission vom 29. Juni 2007 zur Festlegung des BSE-Status von Mitgliedstaaten, Drittländern oder Gebieten davon nach ihrem BSE-Risiko (ABl. L 172 vom 30.6.2007, S. 84) als Land bzw. Gebiet mit kontrolliertem BSE-Risiko eingestuft ist;</p> <p>- die Tiere, von denen die Gelatine stammt, wurden nicht nach Betäubung durch Zerstörung von zentralem Nervengewebe mittels Einführung eines konischen Stahlstabs in die Schädelhöhle oder durch Gasinjektion in die Schädelhöhle getötet;</p> <p>- die Gelatine enthält 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 wurde auch nicht aus solchen Materialien oder solchem Fleisch gewonnen.]</p> <p>(1) <input type="radio"/> oder</p> <p>- [sie kommt aus einem Land oder einem Gebiet, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG der Kommission vom 29. Juni 2007 zur Festlegung des BSE-Status von Mitgliedstaaten, Drittländern oder Gebieten davon nach ihrem BSE-Risiko (ABl. L 172 vom 30.6.2007, S. 84) als Land bzw. Gebiet mit kontrolliertem BSE-Risiko eingestuft ist;</p> <p>- an die Tiere, von denen die Gelatine stammt, wurden keine aus Wiederkäuern gewonnenen Tiermehle oder Grießen gemäß der Definition im Gesundheitskodex für Landtiere der Weltorganisation für Tiergesundheit verfüttert;</p> <p>- die Tiere, von denen die Gelatine stammt, wurden nicht nach Betäubung durch Zerstörung von zentralem Nervengewebe mittels Einführung eines konischen Stahlstabs in die Schädelhöhle oder durch Gasinjektion in die Schädelhöhle getötet;</p> <p>- die Gelatine wurde nicht aus Folgendem gewonnen:</p> <p>i) spezifizierten Risikomaterialien im Sinne des Anhangs V Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001;</p> <p>ii) bei der Entbeinung exponiertem Nerven- und Lymphgewebe;</p> <p>iii) Separatorenfleisch von Knochen von Rindern, Schafen oder Ziegen;</p>	

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	<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>Siehe Erläuterungen in Anhang II der Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 der Kommission vom 8. April 2019 betreffend die Muster amtlicher Bescheinigungen für bestimmte Tiere und Waren und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 und der Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 im Hinblick auf diese Musterbescheinigungen (ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 101).</p> <p>Stempel und Unterschrift müssen sich farblich von den übrigen Angaben in der Bescheinigung absetzen.</p> <p>Teil I:</p> <ul style="list-style-type: none">- Feld I.16: Dieses Feld ist erst nach dem Ende des Übergangszeitraums auszufüllen.- Feld I.25: Den/Die entsprechenden Code/s des Harmonisierten Systems (HS) angeben wie 3503. <p>Teil II:</p> <ol style="list-style-type: none">(1) Nichtzutreffendes streichen.(2) Die Entfernung spezifizierter Risikomaterialien ist nicht erforderlich, wenn die Gelatine von Tieren stammt, die in einem Drittland oder einem Drittlandsgebiet geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet wurden, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist.		
Certifying Officer			
Name (in capital letters)	Qualification and title		
Datum der Unterzeichnung	Unterschrift		
Stempel			