

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 style="width:25%;">Typ</th> <th style="width:25%;">Dokument</th> <th style="width:50%;">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 Gefroren <input type="checkbox"/> Gekühlt <input type="checkbox"/> Umgebungstemperatur <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/>			I.17. Begleitdokumente Bezugsnummer des Begleitdokuments Ausstellungsdatum Land Ausstellungsort																		
I.19. Containernummer/Plombennummer																					
I.20. Waren zertifiziert für/als Sonstiges <input type="checkbox"/> Production <input type="checkbox"/> Mast <input type="checkbox"/> Production of petfood <input type="checkbox"/> Menschlicher Verzehr <input type="checkbox"/> Breeding and production <input type="checkbox"/> Futtermittel <input type="checkbox"/> Künstliche Vermehrung <input type="checkbox"/> Schlachtung <input type="checkbox"/> Pharmazeutische Verwendung <input type="checkbox"/> Technische Verwendung <input type="checkbox"/> Vermittlung <input type="checkbox"/> Breeding <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.24. Gesamtmenge	I.25. Nettogesamtgewicht		I.25. Bruttogesamtgewicht																
I.28. Angaben zur versendeten Sendung 1. 21 VERSCHIEDENE LEBENSMITTELZUBEREITUNGEN 2106 Lebensmittelzubereitungen, anderweit weder genannt noch inbegriffen																					
Erzeugnis		Art	Menge	Nettogewicht	Packungsanzahl																
Identifikationsnummer			Identifikationssystem																		

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	<p>Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bzw. der unterzeichnete amtliche Kontrolleur bescheinigt, dass die vorstehend bezeichneten zusammengesetzten Erzeugnisse</p> <p>(1) Entweder: <input type="checkbox"/> II.1.A Fleischerzeugnisse, behandelte Mägen, Blasen und Därme (2) in beliebiger Menge enthalten, und dass diese Fleischerzeugnisse, behandelten Mägen, Blasen und Därme gemäß der Entscheidung 2007/777/EG der Kommission hergestellt wurden, die folgenden Fleischbestandteile enthalten und die nachstehend genannten Kriterien erfüllen:</p> <p style="margin-left: 40px;">Tierart (A) Behandlung (B) Ursprung (C)</p> <p>(A) Code für die Tierart angeben, von der die betreffenden Fleischerzeugnisse bzw. behandelten Mägen, Blasen und Därme gewonnen wurden, wobei gilt: BOV = Hausrinder (<i>Bos taurus</i>, <i>Bison bison</i>, <i>Bubalus bubalis</i> und ihre Kreuzungen); OVI = Hausschafe (<i>Ovis aries</i>) und Hausziegen (<i>Capra hircus</i>); EQI = Hausequiden (<i>Equus caballus</i>, <i>Equus asinus</i> und ihre Kreuzungen); POR = Hausschweine (<i>Sus scrofa</i>); RM = Hauskaninchen; PFG = Hausgeflügel und Zuchtfederwild; RUF = nicht domestiziertes Farmwild, ausgenommen Schweine und Einhufer; RUW = nicht domestiziertes freilebendes Wild, ausgenommen Schweine und Einhufer; SUW = nicht domestiziertes Schwarzwild; EQW = nicht domestizierte Wildeinhufer; WL = Wildhasentiere; WGB = Wildgeflügel.</p> <p>(B) Für die vorgegebene Behandlung gemäß Anhang II Teile 2, 3 und 4 der Entscheidung 2007/777/EG die Buchstaben A, B, C, D, E bzw. F eintragen.</p> <p>(C) ISO-Code des Herkunftslandes der Fleischerzeugnisse, behandelten Mägen, Blasen und Därme gemäß Anhang II Teil 2 der Entscheidung 2007/777/EG und — im Falle einer für die betreffenden Fleischbestandteile gemäß EU-Rechtsvorschriften, die in Großbritannien beibehalten wurden, vorgesehenen regionalen Abgrenzung — ISO-Code des Gebiets gemäß Anhang II Teil 1 der Entscheidung 2007/777/EG. Das Ursprungsland des Fleisches muss eines der Folgenden sein:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identisch mit dem in Feld I.7 eingetragenen Ausfuhrland; - Großbritannien; - ein Drittland oder Teile davon, das/die Fleischerzeugnisse mit der Behandlung A gemäß Anhang II der Entscheidung 2007/777/EG nach Großbritannien ausführen darf/dürfen, wobei das Drittland, in dem das zusammengesetzte Erzeugnis hergestellt wurde, ebenfalls unter denselben Bedingungen Fleischerzeugnisse nach Großbritannien ausführen darf. <p>(1) Und/Oder: <input type="checkbox"/> [II.1.B verarbeitete Milcherzeugnisse (3), die mindestens die Hälfte des zusammengesetzten Erzeugnisses ausmachen, oder nicht haltbare Milcherzeugnisse in beliebiger Menge, die</p> <p style="margin-left: 40px;">a) in dem Land hergestellt wurden. Das Ursprungsland der Milcherzeugnisse muss eines der Folgenden sein:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identisch mit dem in Feld I.7 eingetragenen Ausfuhrland; - Großbritannien; - ein Drittland, das Milch und Milcherzeugnisse gemäß Anhang I Spalte A oder Spalte B der Verordnung (EU) Nr. 605/2010 nach Großbritannien ausführen darf, wobei das Drittland, in dem das zusammengesetzte Erzeugnis hergestellt wurde, ebenfalls unter denselben Bedingungen Milch und Milcherzeugnisse nach Großbritannien ausführen darf. <p style="margin-left: 40px;">Das in Feld I.7 angegebene Ursprungsland muss in Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 605/2010 aufgeführt sein, die Behandlungsmethode muss der in der genannten Liste für das jeweilige Land genannten Methode entsprechen;</p> <p style="margin-left: 40px;">b) aus Milch hergestellt wurden, die von Tieren gewonnen wurde, die</p> <ul style="list-style-type: none"> i) unter der Aufsicht des amtlichen Veterinärdienstes stehen; ii) Betrieben angehören, die keinen Beschränkungen wegen der Maul- und Klauenseuche oder der Rinderpest unterlagen; und 		

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen			
		iii)	regelmäßig von einem Tierarzt bzw. einer Tierärztin kontrolliert werden, damit sichergestellt ist, dass sie die Tiergesundheitsanforderungen gemäß Anhang III Abschnitt IX Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und gemäß der Richtlinie 2002/99/EG erfüllen.	
		c)	Es handelt sich um Milcherzeugnisse, die aus Rohmilch hergestellt wurden, die gewonnen wurde von:	
	(1)		Entweder: ○ [Rindern, Schafen, Ziegen oder Büffeln, und die vor der Einfuhr nach Großbritannien einer der nachfolgenden Behandlungen unterzogen oder aus Rohmilch hergestellt wurden, die einer dieser Behandlungen unterzogen wurde:	
	(1)		Entweder: ○ [einer Pasteurisierung mit einer einzigen Wärmebehandlung, deren Erhitzungseffekt zumindest dem einer Pasteurisierung bei mindestens 72 °C für 15 Sekunden entspricht und die gegebenenfalls ausreicht, um bei einem Test auf alkalische Phosphatase unmittelbar nach der Wärmebehandlung eine negative Reaktion zu gewährleisten;]	
	(1)		Oder: ○ [einer Sterilisierung, mit der ein F0-Wert von drei oder mehr erreicht wird;]	
	(1)		Oder: ○ [einer Ultraheizerhitzung auf mindestens 135 °C mit einer geeigneten Haltezeit;]	
	(1)		Oder: ○ [einer Kurzzeitpasteurisierung bei 72 °C für 15 Sekunden, oder einer Behandlung mit einer gleichwertigen Pasteurisierungswirkung, bei Milch mit einem pH-Wert unter 7,0, sodass gegebenenfalls bei einem Test auf alkalische Phosphatase eine negative Reaktion erreicht wird;]	
	(1)		Oder: ○ [einer zweimaligen Kurzzeitpasteurisierung bei 72 °C für 15 Sekunden, oder einer Behandlung mit einer gleichwertigen Pasteurisierungswirkung, bei Milch mit einem pH-Wert von 7,0 oder höher, sodass gegebenenfalls bei einem Test auf alkalische Phosphatase eine negative Reaktion erreicht wird; und unmittelbar anschließend	
	(1)		Entweder: ○ [einer Senkung des pH-Werts unter 6 für eine Stunde;]	
	(1)		Oder: ○ [einer weiteren Erhitzung auf mindestens 72 °C, kombiniert mit einer Trocknung;]	
	(1)		Entweder: ○ [andere Tiere als Rinder, Schafe, Ziegen oder Büffel, und die vor der Einfuhr nach Großbritannien einer der nachfolgenden Behandlungen unterzogen oder aus Rohmilch hergestellt wurden, die einer dieser Behandlungen unterzogen wurde:	
	(1)		Entweder: ○ [einer Sterilisierung, mit der ein F0-Wert von drei oder mehr erreicht wird;]	
	(1)		Oder: ○ [einer Ultraheizerhitzung auf mindestens 135 °C mit einer geeigneten Haltezeit;]	
		d)	hergestellt wurden am	oder zwischen dem
		(4.)		
	Und/Oder: <input type="checkbox"/> [II.1.C verarbeitete Eierzeugnisse, die aus dem zugelassenen Land stammen (5)			
	aus Eiern hergestellt wurden, die aus einem Betrieb stammen, der die Anforderungen gemäß Anhang III Abschnitt X der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erfüllt und am Tag der Ausstellung der Bescheinigung frei von hochpathogener Aviärer Influenza gemäß der Definition in der Verordnung (EG) Nr. 798/2008 ist, und			

II. Gesundheitsinformationen

Entweder:

(1) [II.1.C.1 [um den im Umkreis von 10 km [gegebenenfalls einschließlich Teilen des Hoheitsgebiets eines Nachbarlandes] zumindest in den letzten 30 Tagen kein Fall von hochpathogener Aviärer Influenza oder von Newcastle-Krankheit aufgetreten ist;]

Oder: (1) [II.1.C.2 [die Eierzeugnisse wie folgt verarbeitet wurden:

(1) Entweder: [Flüssigeiklar wurde

(1) Entweder: [870 Sekunden lang bei 55,6 °C behandelt.]

(1) Oder: [232 Sekunden lang bei 56,7 °C behandelt.]

(1) Oder: [Eigelb mit einem Gehalt an zugesetztem Salz von 10 % wurde 138 Sekunden lang bei 62,2 °C behandelt.]

(1) Oder: [Trockeneiklar wurde

(1) Entweder: [20 Stunden lang bei 67 °C behandelt.]

(1) Oder: [513 Stunden lang bei 54,4 °C behandelt.]]

(1) Oder: [Ganze Eier wurden mindestens

(1) Entweder: [188 Sekunden lang bei 60 °C behandelt.]

(1) Oder: [vollständig gekocht.]

[Vollei-Mischungen wurden mindestens]:

(1) Entweder: [188 Sekunden lang bei 60 °C behandelt.]

(1) Oder: [94 Sekunden lang bei 61,1 °C behandelt.]

Part II: Certification

	II. Gesundheitsinformationen			
Part II: Certification	Erläuterungen			
	(*) Zu den Ländern, für die Übergangsregelungen für die Einfuhr gelten, gehören: jeder EU-Mitgliedstaat; Island, Liechtenstein, Norwegen und die Schweiz.			
	Bezugnahmen auf Großbritannien in dieser Bescheinigung schließen die Kanalinseln und die Insel Man ein. 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“).			
	Teil I:			
	—	Feld I.7:	ISO-Code des Ursprungslandes der Fleischerzeugnisse, behandelten Mägen, Blasen und Därme gemäß Anhang II Teil 2 der Entscheidung 2007/777/EG und/oder für verarbeitete Milcherzeugnisse gemäß Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 605/2010 einsetzen.	
	—	Feld I.11:	Namen und Anschriften der Herstellungsbetriebe des/der zusammengesetzten Erzeugnisse(s). Name des Ursprungslands anführen, das mit dem in Feld I.7 genannten Ursprungsland identisch sein muss. Zulassungsnummer hier nicht zutreffend.	
	—	Feld I.15:	Zulassungsnummer (Eisenbahnwaggon/Container und Straßenfahrzeug), Flugnummer (Flugzeug) oder Name (Schiff) angeben. Bei Transport in Containern ist die Gesamtzahl der Container und ihre jeweilige Registrierungsnummer anzugeben; liegt eine Seriennummer der Plombe vor, ist diese in Feld I.19 anzugeben. Im Fall des Entladens und Umladens muss der Absender bei Einfuhr nach Großbritannien die Eingangsgrenzkontrollstelle darüber informieren.	
	—	Feld I.16:	Dieses Feld ist erst nach dem Ende des Übergangszeitraums auszufüllen.	
	—	Feld I.19:	Bei Containern oder Kisten muss die Containernummer und (ggf.) die Plombennummer angegeben werden.	
	—	Feld I.25:	Geben Sie das Gesamtbrutto- und Gesamtnettogewicht an.	
	—	Feld I.28:	Verwenden Sie den zutreffenden Code des Harmonisierten Systems (HS) der Weltzollorganisation, etwa: 16.01; 16.02; 16.03; 16.04; 16.05; 19.01; 19.02; 19.05; 20.04; 20.05; 21.03; 21.04; 21.05; 21.06.	
	—	Feld I.28:	Herstellungsbetrieb: Name, Anschrift und Registrierungs-/Zulassungsnummer (soweit verfügbar) der Herstellungsbetriebe des/der zusammengesetzten Erzeugnisse(s) einsetzen. Art der Ware: Bei zusammengesetzten Erzeugnissen, die Fleischerzeugnisse, behandelte Mägen, Blasen und Därme enthalten, bitte „Fleischerzeugnisse“, „behandelte Mägen“, „behandelte Blasen“ oder „behandelte Därme“ angeben. Bei zusammengesetzten Erzeugnissen, die Milcherzeugnisse enthalten, bitte „Milcherzeugnis“ angeben.	
	Teil II:			
	(1)	Nichtzutreffendes streichen.		
	(2)	Fleischerzeugnisse gemäß Anhang I Nummer 7.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und behandelte Mägen, Blasen und Därme gemäß Anhang I Nummer 7.9 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, die einer der Behandlungen nach Anhang II Teil 4 der Entscheidung 2007/777/EG unterzogen wurden.		
(3)	Rohmilch und Milcherzeugnisse sind für den menschlichen Verzehr bestimmte Rohmilch und Milcherzeugnisse gemäß Anhang I Nummer 7.2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004.			
(4)	Herstellungsdatum(-daten). Die Einfuhr von Rohmilch und Milcherzeugnissen ist nicht zulässig, wenn diese entweder vor dem Datum, an dem die Ausfuhr aus dem Drittland oder Teil eines Drittlandes gemäß Feld I.7 bzw. I.8 nach Großbritannien zugelassen wurde, oder während eines Zeitraums gewonnen wurde(n), in dem Großbritannien die Einfuhr von Rohmilch und Milcherzeugnissen aus dem betreffenden Drittland bzw. Teil eines Drittlandes beschränkt hat.			
(5)	Ursprungsland, das nach Großbritannien ausführen darf.			
—	Die Unterschrift muss sich farblich von der Druckfarbe der Bescheinigung absetzen. Diese Vorschrift gilt auch für Amtssiegel, bei denen es sich nicht um Trockenstempel oder ein Wasserzeichen handelt.			
Certifying Officer				
	Name (in capital letters)	Qualification and title		
	Datum der Unterzeichnung	Unterschrift		
	Stempel			