

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			
Umgebungstemperatur	Gekühlt <input type="checkbox"/>	Gefroren <input type="checkbox"/>	Controlled temperature <input type="checkbox"/>	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"/>			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						
1. 05 ANDERE WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN						
0504 Därme, Blasen und Mägen von anderen Tieren als Fischen, ganz oder zerteilt, frisch, gekühlt, gefroren, gesalzen, in Salzlake, getrocknet oder geräuchert						
Erzeugnis	Art	Warenart	Behandlungstyp	Schlachthaus		
Zerlegerbetrieb	Kühlraum	Packungsanzahl	Nettogewicht	Datum des Einfrierens		

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen			
	II.1	Genusstauglichkeitsbescheinigung		
		Der unterzeichnete amtliche Tierarzt/Die unterzeichnete amtliche Tierärztin erklärt, mit den einschlägigen Vorschriften der Verordnungen (EG) Nr. 178/2002, (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004, (EU) 2017/625, (EU) 2019/624 und (EU) 2019/627 vertraut zu sein, und bescheinigt, dass das in Teil I bezeichnete Fleisch von Hausschweinen gemäß diesen Vorschriften hergestellt wurde und insbesondere folgende Anforderungen erfüllt:		
	II.1.1	Das <input type="checkbox"/> [Fleisch] <input type="checkbox"/> [Hackfleisch/Faschierte] (1) stammt aus Betrieben, die ein Programm auf Basis der HACCP-Grundsätze gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 durchführen.		
	II.1.2.	Das Fleisch wurde gemäß den Bedingungen von Anhang III Abschnitt I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gewonnen.		
		<input type="checkbox"/> (1)II.1.3 Das Fleisch entspricht der Verordnung (EG) Nr. 2015/1375 mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen und erfüllt insbesondere folgende Anforderungen: (1) entweder <input type="checkbox"/> [Es wurde nach einer Verdauungsmethode untersucht, wobei das Ergebnis negativ war.] <input type="checkbox"/> (1) oder <input type="checkbox"/> [Es wurde einer Gefrierbehandlung gemäß Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 2015/1375 unterzogen.] <input type="checkbox"/> (1)(6) oder <input type="checkbox"/> [Es wurde von Hausschweinen gewonnen, die entweder aus einem amtlich als Haltungsbetrieb mit kontrollierten Haltungsbedingungen anerkannten Betrieb gemäß Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 2015/1375 stammen oder die nicht entwöhnt und weniger als 5 Wochen alt sind.]		
	(1)II.1.4	<input type="checkbox"/> [Das Hackfleisch/Faschierte wurde gemäß Anhang III Abschnitt V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 hergestellt und auf eine Kerntemperatur von höchstens -18 °C gefroren.]		
	II.1.5	Das Fleisch wurde nach der Schlachttier- und der Fleischuntersuchung gemäß den Abschnitten 2 und 3 der Verordnung (EU) 2019/627 für genusstauglich befunden.		
	II.1.6	(1) entweder <input type="checkbox"/> [Der Schlachtkörper bzw. die Schlachtkörperteile wurde(n) mit einem Genusstauglichkeitskennzeichen gemäß Artikel 48 und Anhang II der Verordnung (EU) 2019/627 versehen.] <input type="checkbox"/> (1) oder <input type="checkbox"/> [Die Packungen mit <input type="checkbox"/> [Fleisch] <input type="checkbox"/> [Hackfleisch/Faschiertem] (1) wurden mit einem Identitätskennzeichen gemäß Anhang II Abschnitt I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 versehen.]		
	II.1.7	Das <input type="checkbox"/> [Fleisch] <input type="checkbox"/> [Hackfleisch/Faschierte] (1) erfüllt die einschlägigen Kriterien der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel.		
II.1.8	Die gemäß den Rückstandsplänen im Sinne der Richtlinie 96/23/EG und insbesondere deren Artikel 29 gebotenen Garantien für lebende Tiere und für Erzeugnisse, die von diesen stammen, sind erfüllt.			
II.1.9	Das <input type="checkbox"/> [Fleisch] <input type="checkbox"/> [Hackfleisch/Faschierte] (1) wurde gemäß den einschlägigen Bestimmungen von Anhang III Abschnitte I und V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gelagert und befördert.			
II.2	Tiergesundheitsbescheinigung			
	Der unterzeichnete amtliche Tierarzt/Die unterzeichnete amtliche Tierärztin bescheinigt, dass das in Teil I bezeichnete frische Fleisch folgende Anforderungen erfüllt:			
II.2.1	Es wurde in dem Gebiet/den Gebieten mit dem Code (2) gewonnen, das/die zum Zeitpunkt der Ausstellung dieser Bescheinigung <input type="checkbox"/> (1) entweder <input type="checkbox"/> [a] seit zwölf Monaten frei von Maul- und Klauenseuche, Rinderpest, afrikanischer Schweinepest, klassischer Schweinepest und vesikulärer Schweinekrankheit ist/sind, und <input type="checkbox"/> (1) oder <input type="checkbox"/> [a] i) seit zwölf Monaten frei von Rinderpest, afrikanischer Schweinepest, <input type="checkbox"/> [Maul- und Klauenseuche] (1), <input type="checkbox"/> [klassischer Schweinepest] (1) und <input type="checkbox"/> [vesikulärer Schweinekrankheit] (1) ist/sind, und <input type="checkbox"/> ii) seit dem (TT.MM.JJJJ) als frei von <input type="checkbox"/> [Maul- und Klauenseuche] (1), <input type="checkbox"/> [klassischer Schweinepest] (1) und <input type="checkbox"/> [vesikulärer Schweinekrankheit] (1) gilt/gelten, da nach diesem Datum keine Fälle/Ausbrüche zu verzeichnen waren, und gemäß der Verordnung (EG) Nr. / der Kommission vom (TT.MM.JJJJ) solches Fleisch ausführen darf/dürfen, und]			

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
		b) in dem/denen in den letzten zwölf Monaten gegen keine der genannten Krankheiten geimpft wurde und die Einfuhr von Haustieren, die gegen diese Krankheiten geimpft sind, verboten ist.	
	II.2.2	Es wurde von Tieren gewonnen, die folgende Anforderungen erfüllen:	
		(1) entweder <input type="radio"/> [Sie wurden von Geburt an oder zumindest in den letzten drei Monaten vor der Schlachtung in dem Gebiet gemäß Nummer II.2.1 gehalten.]	
		(1) oder <input type="radio"/> [Sie wurden am (TT.MM.JJJJ) in das unter Nummer II.2.1. genannte Gebiet aus dem Gebiet mit dem Code (2) verbracht, aus dem zu diesem Zeitpunkt die Einfuhr solchen frischen Fleisches nach Großbritannien zulässig war.]	
		(1) oder <input type="radio"/> [Sie wurden am (TT.MM.JJJJ) aus Großbritannien in das unter Nummer II.2.1 genannte Gebiet verbracht.]	
	II.2.3	Es wurde von Tieren aus Betrieben gewonnen, die folgende Anforderungen erfüllen:	
		a) Kein Tier im Betrieb wurde gegen die unter Nummer II.2.1 genannten Krankheiten geimpft;	
		b) im Betrieb und im Umkreis von 10 km war in den letzten 40 Tagen kein Fall/Ausbruch einer der unter Nummer II.2.1 genannten Krankheiten zu verzeichnen;	
		c) der Betrieb war in den letzten sechs Wochen nicht wegen eines Ausbruchs der Schweinebrucellose gesperrt;	
	(1)(3) <input type="checkbox"/> [d] wenn sich der Betrieb verpflichtet hat, an Schweine keine Küchen- und Speiseabfälle zu verfüttern: der Betrieb wird amtlich kontrolliert und steht auf der von der zuständigen Behörde erstellten Liste der Betriebe, die zur Einfuhr von Schweinefleisch nach Großbritannien zugelassen sind.]		
II.2.4	Es wurde von Tieren gewonnen, die folgende Anforderungen erfüllen:		
	a) Sie wurden von Geburt an getrennt von wildlebenden Klautentieren gehalten;		
	b) sie wurden von den jeweiligen Betrieben in Transportmitteln, die vor dem Verladen gereinigt und desinfiziert worden sind, zu einem zugelassenen Schlachthof befördert, ohne mit anderen Tieren in Berührung zu kommen, die die Anforderungen gemäß Nummer II.2.1, II.2.2 und II.2.3 nicht erfüllten;		
	c) sie wurden innerhalb von 24 Stunden vor der Schlachtung im Schlachthof einer Schlachttieruntersuchung unterzogen und insbesondere für frei von Anzeichen der Krankheiten gemäß Nummer II.2.1 befunden, und		
	d) sie wurden am (TT.MM.JJJJ) oder in der Zeit vom (TT.MM.JJJJ) bis zum (TT.MM.JJJJ) geschlachtet (4).		
II.2.5	Es wurde in einem Betrieb gewonnen, um den im Umkreis von 10 km in den letzten 40 Tagen kein Fall/Ausbruch einer der Krankheiten gemäß Nummer II.2.1 zu verzeichnen war, oder in dem im Seuchenfall die Zubereitung von Fleisch für die Einfuhr nach Großbritannien erst zugelassen wurde, nachdem der gesamte Tierbestand getötet, das gesamte Fleisch beseitigt und der Betrieb unter Aufsicht eines amtlichen Tierarztes/einer amtlichen Tierärztin vollständig gereinigt und desinfiziert worden ist.		
II.2.6	Es wurde gewonnen und zubereitet, ohne mit anderem Fleisch in Berührung zu kommen, das die Anforderungen dieser Bescheinigung nicht erfüllt.		
II.3	Tierschutzbescheinigung		
	Der unterzeichnete amtliche Tierarzt/Die unterzeichnete amtliche Tierärztin bescheinigt, dass das in Teil I dieser Bescheinigung bezeichnete frische Fleisch von Tieren stammt, die im Schlachthof vor und während der Schlachtung oder Tötung gemäß den einschlägigen Bestimmungen des beibehaltenen Unionsrechts behandelt wurden, und dass dabei Vorschriften eingehalten wurden, die denen der Kapitel II und III der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates (5) zumindest gleichwertig sind.		

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen								
	<p>Erläuterungen</p> <p>(*) Zu den Ländern, für welche die Übergangsregelung für die Einfuhr gilt, gehören: die EU-Mitgliedstaaten, Liechtenstein, Norwegen, Island und die Schweiz.</p> <p>Bezugnahmen auf Großbritannien in dieser Bescheinigung schließen die Kanalinseln und die Insel Man ein. Bezugnahmen auf Rechtsvorschriften der Europäischen Union in dieser Bescheinigung gelten als Bezugnahmen auf direktes Unionsrecht, das in Großbritannien beibehalten wurde (gemäß der Definition im Gesetz von 2018 über den Austritt).</p> <p>Diese Bescheinigung ist für frisches Fleisch, einschließlich Hackfleisch/Faschiertem, von Hausschweinen (Sus scrofa) vorgesehen.</p> <p>Der Ausdruck „frisches Fleisch“ bezeichnet alle genusstauglichen Teile, entweder frisch, gekühlt oder gefroren.</p> <p>Teil I:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Feld I.8: Gebietscode gemäß Anhang II Teil 1 der Verordnung (EU) Nr. 206/2010. — Feld I.11: Herkunftsort: Name und Anschrift des Versandbetriebs. — Feld I.15: Registrierungsnummer (Eisenbahnwaggons oder Container und LKW), Flugnummer (Flugzeug) oder Namen (Schiff) angeben. Im Fall des Entladens und Umladens muss der Versender die Grenzkontrollstelle des Eingangs nach Großbritannien darüber informieren. — Feld I.16: Dieses Feld ist erst nach dem Ende des Übergangszeitraums auszufüllen. — Feld I.19: Im Fall der Beförderung in Containern oder Kisten sollten die Containernummer und (ggf.) die Plombennummer angegeben werden. — Feld I.25: Gesamtbrutto- und Gesamtnettogewicht angeben. — Feld I.28: Den entsprechenden HS-Code auswählen: 02.03, 02.06, 02.09, 05.04 oder 15.01. — Feld I.28: Art der Ware: „Schlachtkörper“, „Schlachtkörperhälfte“, „Schlachtkörperviertel“, „Teilstücke“ oder „Hackfleisch/Faschiertes“ angeben. Der Ausdruck „Hackfleisch“/„Faschiertes“ bezeichnet entbeintes Fleisch, das ausschließlich aus quergestreiftem Muskelgewebe (mit anhaftendem Fettgewebe) außer Herzmuskulatur gewonnen und fein zerkleinert wurde. — Feld I.28: Art der Behandlung: Gegebenenfalls „entbeint“, „mit Knochen“, „gereift“ und/oder „gehackt/faschiert“ angeben. Bei Gefrierfleisch das Datum (MM.JJ) angeben, an dem die Schlachtkörperteile/Teilstücke eingefroren wurden. <p>Teil II:</p> <ul style="list-style-type: none"> (1) Nichtzutreffendes streichen. (2) Gebietscode gemäß Anhang II Teil 1 der Verordnung (EU) Nr. 206/2010. (3) Zusätzliche Garantien, die abzugeben sind, falls sie mit dem Eintrag „D“ in Spalte 5 („ZG“) der Tabelle in Anhang II Teil 1 der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 verlangt werden. Der Ausdruck „Küchen- und Speiseabfälle“ bezeichnet alle Abfälle von zum Verzehr bestimmten Lebensmitteln, die aus Gaststätten, Restaurationsbetrieben und Küchen, einschließlich Industrieküchen und Privatküchen der für die Schweine sorgenden Landwirte oder Personen, stammen. (4) Datum/Daten der Schlachtung. Die Einfuhr solchen Fleisches ist nicht zulässig, wenn es von Tieren stammt, die entweder vor dem Datum, an dem die Einfuhr aus dem Drittland, Gebiet bzw. Teil davon gemäß Feld I.7 bzw. I.8 nach Großbritannien zugelassen wurde, oder während eines Zeitraums geschlachtet wurden, in dem Großbritannien die Einfuhr solchen Fleisches aus dem betreffenden Drittland, Gebiet oder Teil davon beschränkt hat. (5) Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates vom 24. September 2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung. (6) Gilt nur für Drittländer mit Eintrag ‚K‘ in Spalte ‚ZG‘ der Tabelle in Anhang II Teil 1 der Verordnung (EU) Nr. 206/2010. 								
<p>Certifying Officer</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Name (in capital letters)</td> <td style="width: 50%;">Qualification and title</td> </tr> <tr> <td>Datum der Unterzeichnung</td> <td>Unterschrift</td> </tr> <tr> <td>Stempel</td> <td></td> </tr> </table>				Name (in capital letters)	Qualification and title	Datum der Unterzeichnung	Unterschrift	Stempel	
Name (in capital letters)	Qualification and title								
Datum der Unterzeichnung	Unterschrift								
Stempel									