

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>Typ</th> <th>Dokument</th> <th>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 Controlled temperature <input type="checkbox"/> Umgebungstemp eratur <input type="checkbox"/> Gekühlt <input type="checkbox"/> Gefroren <input type="checkbox"/>		I.17. Begleitdokumente Bezugsnum mer des Handelspapi ers Ausstellungs datum Land Ausstellungs ort																	
I.19. Containernummer/Plombennummer																			
I.20. Waren zertifiziert für/als Künstliche Vermehrung <input type="checkbox"/> Consignments according to Regulation No 999/2001 <input type="checkbox"/> Rodent food <input type="checkbox"/> Ornamental use/research <input type="checkbox"/> Quarantäne <input type="checkbox"/> Heimtierfutter <input type="checkbox"/> Production <input type="checkbox"/> Sonstiges <input type="checkbox"/> Menschlicher Verzehr <input type="checkbox"/> Laboratory <input type="checkbox"/> Production of petfood <input type="checkbox"/> Pharmazeutische Verwendung <input type="checkbox"/> Sales <input type="checkbox"/> Organic fertilizers <input type="checkbox"/> Weiterer Prozess <input type="checkbox"/> Technische Verwendung <input type="checkbox"/> Schlachtung <input type="checkbox"/> Zugelassene Stellen <input type="checkbox"/> Ornamental bird food <input type="checkbox"/> Storage <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. 02 FLEISCH UND GENIESSBARE SCHLACHTNEBENERZEUGNISSE 0202 Fleisch von Rindern, gefroren 020230 ohne Knochen																			
Erzeugnis		Art	Menge	Nettogewicht	Packungsanzahl														
Identifikationsnummer		Identifikationssystem																	

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen			
	II. Gesundheitsinformationen Die zuständige Behörde, vertreten durch den/die unterzeichnete(n) amtliche(n) Inspektor/Inspektorin, bescheinigt hiermit Folgendes:			
	II.1.	Das Erzeugnis kommt von Tieren, die in einem EU-Mitgliedstaat geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden. Das Erzeugnis kommt aus einem Mitgliedstaat/einem Gebiet, der/das frei von MAUL- UND KLAUENSEUCHE und Riftalfieber ist.		
	II.2.	Das Fleisch kommt von Rindern, die folgende Bedingungen erfüllen: Sie wiesen bei der Schlachttier- oder Fleischuntersuchung keine Anzeichen oder Läsionen auf, die auf eine infektiöse Tierseuche schließen lassen. Sie wurden weder nach Betäubung durch Injektion von Druckluft oder Gas in die Schädelhöhle oder durch Durchtrennen des Rückenmarks geschlachtet. Sie wurden bei der Schlachttier- und der Fleischuntersuchung für schlachtauglich und zur Verarbeitung ihrer Schlachtkörper geeignet befunden. Und sie wurden so zubereitet, dass ihre Kontamination mit einem der Gewebe gemäß Artikel 11.4.14 des OIE-Gesundheitskodex für Landtiere vermieden wurde.		
	II.3.	Das als genusstauglich bescheinigte Erzeugnis kommt aus Betrieben, die über ein auf dem System der Gefahrenanalyse und kritischen Kontrollpunkte (HACCP) basierendes Programm oder ein gleichwertiges System verfügen und dieses betreiben und die von der zuständigen Behörde von (Ausfuhrland) zugelassen sind. Das System zur Inspektion von Rindfleisch von (Ausfuhrland) wurden vom SENASA (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria) anerkannt.		
	II.4.	Die zuständige Behörde von (Ausfuhrland) verfügt über ein Überwachungsprogramm für chemische und mikrobiologische Verunreinigungen, das Rindfleisch und dessen Erzeugnisse sowie Futtermittel und Futtermittelinhaltsstoffe für diese Tierart umfasst, und betreibt dieses. Die ausgeführten Erzeugnisse entsprechen allen Rechtsvorschriften der Europäischen Union über mikrobiologische Kontrollen und Rückstandskontrollen.		
	II.5.	Das Erzeugnis stammt von Tieren aus Zonen, die weder einer Quarantäne noch Beschränkungen aus tierseuchenrechtlichen Gründen unterliegen und in denen in einem Zeitraum von 30 Tagen vor der Schlachtung keine infektiösen Rinderseuchen festgestellt wurden, für die der OIE-Code für Landtiere (aktuelle Fassung) Empfehlungen für den Handel mit Fleisch enthält.		
	II.6.	Das Erzeugnis stammt von Tieren, die während des Transports vom Ursprungs- zum Schlachtbetrieb nicht mit anderen Tieren in Berührung kamen, die nicht die gleichen Tiergesundheitsanforderungen erfüllten, und der Transport fand in Fahrzeugen statt, die vor dem Verladen der Tiere gewaschen und desinfiziert wurden.		
	II.7.	Die zuständige Behörde von (Ausfuhrland) verfügt ebenso wie der Schlacht- und Verarbeitungsbetrieb über ein Rückverfolgbarkeitssystem in der Primärkette für Rinder, das es ermöglicht, die verschiedenen Produktions- und Verarbeitungsstufen nachzuvollziehen, und betreibt dieses.		
	II.8.	Nach der Gewinnung des Erzeugnisses wurden die erforderlichen Vorkehrungen getroffen, um jeglichen Kontakt mit einer Kontaminationsquelle zu vermeiden.		
	II.9.	Das Erzeugnis oder seine Verpackung tragen das amtliche Kontrollzeichen der zuständigen Behörde, das den Herstellungsbetrieb angibt und gewährleistet, dass das Erzeugnis unter Einhaltung aller Hygienevorschriften und -regelungen der Europäischen Union hergestellt und befördert wurde.		
	II.10.	Das Erzeugnis wurde von der zuständigen Behörde vor der endgültigen Bescheinigung und dem Versand kontrolliert.		
II.11.	Der Transportbehälter/Container wurde vor Verladung des Erzeugnisses gewaschen und desinfiziert. Der Transportbehälter/Container wurde in (Ausfuhrland) verplombt und muss bis zur Ankunft in Peru verplombt bleiben. Die Plombennummer ist auf der Ausfuhrbescheinigung angegeben.			
II.12.	Der Transportbehälter/Container hält die Kühlkette (gekühlt oder gefroren) aufrecht und verfügt über ein Temperaturüberwachungssystem, das am Bestimmungsort kontrolliert werden kann.			
Teil I				
-	Stempel und Unterschrift müssen sich farblich von der Druckfarbe der Bescheinigung unterscheiden.			
-	Die Bescheinigung ist auf Spanisch und in der Sprache des EU-Mitgliedstaats auf Papier mit Briefkopf, Logos und Stempeln der ausstellenden Gesundheitsbehörde auszustellen.			
Certifying Officer				

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen			
	Name (in capital letters)	Qualification and title		
	Datum der Unterzeichnung	Unterschrift		
	Stempel			