

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			
Gekühlt <input type="checkbox"/>	Controlled temperature <input type="checkbox"/>	Gefroren <input type="checkbox"/>	Umgebungstemperatur <input type="checkbox"/>	Bezugsnummer des Begleitdokuments	Ausstellungsdatum	
				Land	Ausstellungsort	
I.19. Containernummer/Plombennummer						
I.20. Waren zertifiziert für/als						
Technische Verwendung <input type="checkbox"/>		Schlachtung <input type="checkbox"/>		Production of petfood <input type="checkbox"/>		
Menschlicher Verzehr <input type="checkbox"/>		Sonstiges <input type="checkbox"/>		Vermittlung <input type="checkbox"/>		
Breeding <input type="checkbox"/>		Mast <input type="checkbox"/>		Pharmazeutische Verwendung <input type="checkbox"/>		
Künstliche Vermehrung <input type="checkbox"/>				Production <input type="checkbox"/>		
				Futtermittel <input type="checkbox"/>		
				Breeding and production <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.24. Gesamtmenge	I.25. Nettogesamtgewicht		I.25. Bruttogesamtgewicht	
I.28. Angaben zur versendeten Sendung						
<p>1. 04 MILCH UND MILCHERZEUGNISSE; VOGELEIER; NATÜRLICHER HONIG; GENIESSBARE WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN</p> <p>0408 Vogeleier, nicht in der Schale, und Eigelb, frisch, getrocknet, in Wasser oder Dampf gekocht, geformt, gefroren oder anders haltbar gemacht, auch mit Zusatz von Zucker oder anderen Süßmitteln</p>						
Erzeugnis	Art	Menge	Nettogewicht	Packungsanzahl		
Identifikationsnummer			Identifikationssystem			

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	<p>II.1. Tiergesundheitsbescheinigung</p> <p>Der unterzeichnete amtliche Tierarzt/Die unterzeichnete amtliche Tierärztin bescheinigt, dass die vorstehend bezeichneten Eiprodukte aus Eiern aus einem Betrieb bzw. aus Betrieben hergestellt wurden, in dem/denen in den letzten 30 Tagen vor dem Sammeln der Eier kein Fall hochpathogener aviärer Influenza und der Newcastle-Krankheit im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 798/2008 aufgetreten ist, und</p> <p>(1) Entweder: um den/die im Umkreis von 10 km (gegebenenfalls einschließlich Teilen des Hoheitsgebiets eines Nachbarlandes) zumindest in den letzten 30 Tagen kein Ausbruch hochpathogener aviärer Influenza zu verzeichnen war.]</p> <p>(1) Oder: <input type="radio"/> die Eiprodukte wurden wie folgt verarbeitet:</p> <p>[II.1.1</p> <p>(1) Entweder: <input type="radio"/> [Flüssigeiklar wurde</p> <p>(1) Entweder: <input type="radio"/> [870 Sekunden lang bei 55,6 °C behandelt.]</p> <p>(1) Oder: <input type="radio"/> [232 Sekunden lang bei 56,7 °C behandelt.]]</p> <p>(1) Oder: <input type="radio"/> [Eigelb mit einem Gehalt an zugesetztem Salz von 10 % wurde 138 Sekunden lang bei 62,2 °C behandelt.]</p> <p>(1) Oder: <input type="radio"/> [Trockeneiklar wurde</p> <p>(1) Entweder: <input type="radio"/> [20 Stunden lang bei 67 °C behandelt.]</p> <p>(1) Oder: <input type="radio"/> [513 Stunden lang bei 54,4 °C behandelt.]]</p> <p>(1) Oder: <input type="radio"/> [Ganze Eier wurden mindestens</p> <p>(1) Entweder: <input type="radio"/> [188 Sekunden lang bei 60 °C behandelt.]</p> <p>(1) Oder: <input type="radio"/> [vollständig gekocht.]]</p> <p>(1) Oder: <input type="radio"/> [Vollei-Mischungen wurden mindestens</p> <p>(1) Entweder: <input type="radio"/> [188 Sekunden lang bei 60 °C behandelt.]</p> <p>(1) Oder: <input type="radio"/> [94 Sekunden lang bei 61,1 °C behandelt.]</p> <p>(1) Oder: <input type="radio"/> [vollständig gekocht.]]]</p> <p>(1) Entweder: um den/die im Umkreis von 10 km (gegebenenfalls einschließlich Teilen des Hoheitsgebiets eines Nachbarlandes) zumindest in den letzten 30 Tagen kein Ausbruch der Newcastle-Krankheit zu verzeichnen war.]</p> <p>(1) Oder: <input type="radio"/> im Hinblick auf die Newcastle-Krankheit wurden die Eiprodukte wie folgt verarbeitet:</p> <p>[II.1.2</p> <p>(1) Entweder: <input type="radio"/> [Flüssigeiklar wurde</p> <p>(1) Entweder: <input type="radio"/> [2278 Sekunden lang bei 55 °C behandelt.]</p> <p>(1) Oder: <input type="radio"/> [986 Sekunden lang bei 57 °C behandelt.]</p> <p>(1) Oder: <input type="radio"/> [301 Sekunden lang bei 59 °C behandelt.]]</p> <p>(1) Oder: <input type="radio"/> [Eigelb mit einem Gehalt an zugesetztem Salz von 10 % wurde 176 Sekunden lang bei 55 °C behandelt.]</p> <p>(1) Oder: <input type="radio"/> [Trockeneiklar wurde 50,4 Stunden lang bei 57 °C behandelt.]</p> <p>(1) Oder: <input type="radio"/> [Ganze Eier wurden mindestens</p> <p>(1) Entweder: <input type="radio"/> [2521 Sekunden lang bei 55 °C behandelt.]</p> <p>(1) Oder: <input type="radio"/> [1596 Sekunden lang bei 57 °C behandelt.]</p> <p>(1) Oder: <input type="radio"/> [674 Sekunden lang bei 59 °C behandelt.]</p> <p>(1) Oder: <input type="radio"/> [vollständig gekocht.]]]</p> <p>II.2. Genusstauglichkeitsbescheinigung</p> <p>Der/Die unterzeichnete amtliche Tierarzt/Tierärztin bzw. der/die unterzeichnete amtliche Inspektor/Inspektorin erklärt, mit den einschlägigen Vorschriften der Verordnungen (EG) Nr. 178/2002, (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004 vertraut zu sein, und bescheinigt, dass die vorstehend bezeichneten Eiprodukte gemäß diesen Vorschriften hergestellt wurden und insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:</p>		

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen						
	II.2.1.	Sie stammen aus einem Betrieb bzw. aus Betrieben, der/die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ein auf den HACCP-Grundsätzen basierendes Programm durchführt/durchführen.					
	II.2.2.	Sie wurden aus Rohstoffen hergestellt, die die Anforderungen in Anhang 3 Abschnitt X Kapitel II Teil II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erfüllen.					
	II.2.3.	Sie wurden gemäß den Hygienevorschriften in Anhang 3 Abschnitt X Kapitel II Teil III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 hergestellt.					
	II.2.4.	Sie genügen den Analysespezifikationen in Anhang 3 Abschnitt X Kapitel II Teil IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sowie den einschlägigen Kriterien der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel.					
	II.2.5.	Sie wurden gemäß Anhang 2 Abschnitt I und Anhang 3 Abschnitt X Kapitel II Teil V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit einem Identitätskennzeichen versehen.					
	II.2.6.	Die Garantien für lebende Tiere und tierische Erzeugnisse gemäß den Plänen hinsichtlich der Überwachung von Rückständen im Sinne der Richtlinie 96/23/EG, insbesondere des Artikels 29, sind gegeben.					
	Erläuterungen						
	<p>Bezugnahmen auf Rechtsvorschriften der Europäischen Union in dieser Bescheinigung gelten als Bezugnahmen auf direktes EU-Recht, das in Großbritannien beibehalten wurde (gemäß der Definition im Gesetz von 2018 über den Austritt); diese Rechtsvorschriften sind abrufbar auf der betreffenden Website des Vereinigten Königreichs (legislation.gov.uk).</p> <p>Bezugnahmen auf Großbritannien in dieser Bescheinigung schließen die Kanalinseln und die Insel Man ein.</p>						
	<p>Teil 1:</p> <p>— Feld I.8 Erforderlichenfalls Code der Ursprungszone oder des Ursprungskompartmentes entsprechend dem Code in Spalte 2 eines auf gov.uk veröffentlichten Dokuments betreffend Geflügel und Geflügelerzeugnisse („poultry and poultry products“) gemäß der Verordnung (EG) Nr. 798/2008 eintragen.(2)</p> <p>— Feld I.11 Name, Anschrift und Zulassungsnummer des Versandbetriebs angeben.</p> <p>— Feld I.15 Zulassungsnummer(n) von Eisenbahnwaggonen oder LKW bzw. Schiffsnamen eintragen. Falls bekannt, Flugnummer(n) angeben. Im Fall der Beförderung in Containern oder Kisten in Feld I.23 die Gesamtzahl der Container oder Kisten, ihre Zulassungsnummern und gegebenenfalls die Seriennummern der Plomben angeben.</p> <p>— Feld I.19 Den zutreffenden Code des Harmonisierten Systems (HS) der Weltzollorganisation eintragen: 04.07, 04.08, 21.06, 35.02 oder 35.07.</p> <p>— Feld I.28 Art der Ware: Eianteil (in %) angeben.</p>						
<p>Teil II:</p> <p>(1) Nichtzutreffendes streichen.</p> <p>(2) Ein Dokument betreffend Geflügel und Geflügelerzeugnisse („poultry and poultry products“) aus EU- und EFTA-Staaten, das vom Secretary of State mit Billigung der Minister von Schottland und Wales veröffentlicht wurde, kann wie folgt abgerufen werden: EU and EFTA countries approved to export animals and animal products to Great Britain - data.gov.uk</p>							
<p>Certifying Officer</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">Name (in capital letters)</td> <td style="width: 50%; border: none;">Qualification and title</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Datum der Unterzeichnung</td> <td style="border: none;">Unterschrift</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Stempel</td> <td style="border: none;"></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							