

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			I.9. Bestimmungsland																
I.8. Ursprungsregion			I.10. Region des Bestimmungsorts																	
Code																				
I.11. Versandort			I.12. Bestimmungsort																	
Name			Name																	
Adresse			Adresse																	
Zulassungsnummer			Zulassungsnummer																	
Land			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																	
<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															
Typ	Dokument	Identifikation																		
I.18. Beförderungsbedingungen			I.17. Begleitdokumente																	
Umgebungstemp eratur <input type="checkbox"/>			Bezugsnum mer des Handelspapi ers																	
Gekühlt <input type="checkbox"/>			Ausstellungs datum																	
Gefroren <input type="checkbox"/>			Land																	
Controlled temperature <input type="checkbox"/>			Ausstellungs ort																	
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			Country																	
ISO-Ländercode			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																				
<b>1. 02 FLEISCH UND GENIESSBARE SCHLACHTNEBENERZEUGNISSE</b>																				
<b>0203</b> Fleisch von Schweinen, frisch, gekühlt oder gefroren																				
gefroren																				
<b>020329</b> anderes																				
von Hausschweinen																				
<b>02032959</b> andere als 02032911, 02032913, 02032915, 02032955,																				
Erzeugnis		Art	Product Description	Date of production range	Packungsanzahl															
Identifikationskennzeichen		Nettogewicht	Schlachthaus	Zerlegerbetrieb	Kühlraum															

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen								
	<p>Der/Die unterzeichnete staatliche/amtliche Tierarzt/Tierärztin bescheinigt hiermit Folgendes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Das Fleisch und die Fleischzubereitungen zur Ausfuhr in die Republik Moldau stammen aus der Schlachtung und Verarbeitung klinisch gesunder Tiere in Betrieben, die von der zuständigen Behörde zugelassen sind und der Überwachung durch diese Behörde unterliegen.</li> <li>2. Das Fleisch und die Fleischzubereitungen zur Ausfuhr in die Republik Moldau stammen von Tieren, die vor der Schlachtung einer Schlacht tieruntersuchung und deren Schlachtkörper und innere Organe nach der Schlachtung einer Fleischuntersuchung durch die staatliche/amtliche Veterinärbehörde unterzogen wurden.</li> <li>3. Das Fleisch und die Fleischzubereitungen stammen aus der Schlachtung und Verarbeitung von Tieren aus             <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Gebieten des EU-Mitgliedstaats oder Verwaltungsgebieten entsprechend der EU-Regionalisierung, die laut amtlicher Feststellung frei von folgenden ansteckenden Krankheiten sind:                 <ul style="list-style-type: none"> <li>- Afrikanische Schweinepest;</li> <li>- Maul- und Klauenseuche und klassische Schweinepest;</li> </ul> </li> <li>3.2. Betrieben, in denen in den letzten 20 Tagen vor der Schlachtung keine Fälle von Milzbrand registriert wurden.</li> </ol> </li> <li>4. Die Rohmaterialien stammen von Tieren, denen vor der Schlachtung nach Ablauf der laut Anwendungsvorschriften zugelassenen Frist keine natürlichen oder synthetischen Östrogene, Hormone, Thyreostatika, Antibiotika oder sonstigen Arzneimittel und Pflanzenschutzmittel verabreicht wurden.</li> <li>5. Das Fleisch entspricht den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) 2015/1375 der Kommission mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen.</li> <li>6. Das Fleisch wurde nach der Schlacht tier- und der Fleischuntersuchung gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 der Kommission und der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 der Kommission für genusstauglich befunden.</li> <li>7. Das Fleisch bzw. die Fleischzubereitungen wurden gemäß den einschlägigen Anforderungen in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gehandhabt, gelagert und aufbewahrt.</li> <li>8. Die mikrobiologischen, chemisch-toxikologischen und radiologischen Merkmale des Fleisches und der Fleischzubereitungen entsprechen den geltenden veterinär- und gesundheitsrechtlichen Vorschriften und Anforderungen der EU.</li> <li>9. Die Schlachtkörper (Schlachtkörperhälften, Schlachtkörperviiertel) wurden im Rahmen der staatlichen/amtlichen Fleischuntersuchung mit einer gut lesbaren amtlichen Genusstauglichkeitskennzeichnung versehen, aus der die Bezeichnung oder Nummer des Fleischverarbeitungsbetriebs (Schlachthofs) hervorgeht, in dem die Tiere geschlachtet wurden. Das geschnittene und verpackte Fleisch trägt auf der Verpackung ein amtliches Identitätskennzeichen. Das mit dem Identitätskennzeichen versehene Etikett ist auf der Verpackung so angebracht, dass diese nicht ohne Beschädigung des Etiketts geöffnet werden kann.</li> <li>10. Die Einwegcontainer und das Einwegverpackungsmaterial sind unbeschädigt und erfüllen die Hygienevorschriften der EU.</li> <li>11. Die Transportmittel erfüllen die Anforderungen der EU.</li> </ol> <p>Erläuterungen</p> <p>Teil I</p> <p>Feld I.19: Hier ist die Plomben- oder Containernummer oder beides anzugeben.</p> <p>Feld I.25: Gesamtbrutto- und Gesamtnettogewicht angeben.</p> <p>Feld I.28: „KN-Code“: Den entsprechenden Code des Harmonisierten Systems (HS) der Weltzollorganisation angeben: 02.03, 02.06, 02.09, 02.10, 16.01, 16.02 oder 05.04.</p> <p>Unterschrift und Stempel müssen sich farblich von der Druckfarbe der Bescheinigung absetzen.</p>								
<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									
<div style="border: 1px solid black; height: 80px;"></div>									