

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"/> Umgebungstemperatur <input type="checkbox"/> Gekühlt <input type="checkbox"/> Gefroren <input type="checkbox"/>		I.17. Begleitdokumente Bezugsnummer des Handelspapiers 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"/> 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.25. Nettogesamtgewicht	I.25. Bruttogesamtgewicht																
I.28. Angaben zur versendeten Sendung 1. 02 FLEISCH UND GENIESSBARE SCHLACHTNEBENERZEUGNISSE 0206 genießbare Schlachtnieberzeugnisse von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen, Pferden, Eseln, Maultieren oder Mauleseln, frisch, gekühlt oder gefroren von Rindern, gefroren 020629 andere 02062991 Zwerchfellpfeiler (Nierenzapfen) und Saumfleisch																			
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"> 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. 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. 3. Das Fleisch und die Fleischzubereitungen stammen aus der Schlachtung und Verarbeitung von Tieren aus <ol style="list-style-type: none"> 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"> - Afrikanische Schweinepest; - Maul- und Klauenseuche und klassische Schweinepest; 3.2. Betrieben, in denen in den letzten 20 Tagen vor der Schlachtung keine Fälle von Milzbrand registriert wurden. 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. 5. Das Fleisch entspricht den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) 2015/1375 der Kommission mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen. 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. 7. Das Fleisch bzw. die Fleischzubereitungen wurden gemäß den einschlägigen Anforderungen in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gehandhabt, gelagert und aufbewahrt. 8. Die mikrobiologischen, chemisch-toxikologischen und radiologischen Merkmale des Fleisches und der Fleischzubereitungen entsprechen den geltenden veterinär- und gesundheitsrechtlichen Vorschriften und Anforderungen der EU. 9. Die Schlachtkörper (Schlachtkörperhälften, Schlachtkörpervierteil) 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. 10. Die Einwegcontainer und das Einwegverpackungsmaterial sind unbeschädigt und erfüllen die Hygienevorschriften der EU. 11. Die Transportmittel erfüllen die Anforderungen der EU. <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>									