

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 style="width:20%;">Typ</th> <th style="width:30%;">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													I.16 Entry Point		
	Typ	Dokument	Identifikation																		
I.18. Beförderungsbedingungen Controlled temperature <input type="checkbox"/> Gekühlt <input type="checkbox"/> Umgebungstemperatur <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 Schweinen, gefroren 020649 andere 02064900 andere als Lebern																					
Erzeugnis		Identifikationsnummer	Nettogewicht	Schlachthaus	Date of production range																
Zerlegerbetrieb		Packungsanzahl	Identifikationskennzeichen	Kühlraum																	

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	<p>Der/Die unterzeichnete staatliche/amtliche Tierarzt/Tierärztin bescheinigt hiermit Folgendes:</p> <p>1. Das Fleisch und die rohen Fleischzubereitungen zur Ausfuhr in die Republik Moldau stammen von Zuchtkaninchen oder von Tieren (auch Federwild) wildlebender Arten, einschließlich exotischer Tiere (z. B. Krokodil, Känguru, Schildkröte, Strauß), deren Bejagung erlaubt ist; dies schließt Tiere ein, die in einem geschlossenen Gebiet gezüchtet werden oder in ihrem natürlichen Habitat leben.</p> <p>2. Das Fleisch und die rohen Fleischzubereitungen zur Ausfuhr in die Republik Moldau stammen von Zuchtkaninchen oder von Tieren aus Wildfang (auch Federwild), die (bei Zuchttieren) einer Schlachttieruntersuchung und (bei allen Tieren) einer Fleischuntersuchung der Köpfe, inneren Organe und Schlachtkörper gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 der Kommission und der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 der Kommission unterzogen wurden.</p> <p>(2) 3. Das Fleisch und die rohen Fleischzubereitungen wurden durch die Schlachtung oder Bejagung von Tieren (Federwild) und exotischen Tieren gewonnen, die in Jagdgebieten leben oder in Zuchtbetrieben gehalten werden, die laut amtlicher Feststellung frei von folgenden ansteckenden Krankheiten sind:</p> <p>3.1. für alle Tierarten:</p> <ul style="list-style-type: none">- Milzbrand – in den letzten 20 Tagen in einem Jagdgebiet, einem Betrieb oder einem anderen Habitat;- Tollwut – in den letzten 6 Monaten in dem Land bzw. dem Verwaltungsgebiet entsprechend der Regionalisierung; <p>3.2. für große wiederkäuende Paarhufer:</p> <ul style="list-style-type: none">- Maul- und Klauenseuche und Lungenseuche der Rinder – in den letzten 12 Monaten in dem Land bzw. dem Verwaltungsgebiet entsprechend der Regionalisierung;- Pest der kleinen Wiederkäuer – in den letzten 36 Monaten in dem Land bzw. dem Verwaltungsgebiet entsprechend der Regionalisierung;- Lumpy-skin-Krankheit – gemäß den Empfehlungen des WOA-H-Gesundheitskodex für Landtiere; <p>3.3. für kleine wiederkäuende Huftiere:</p> <ul style="list-style-type: none">- Maul- und Klauenseuche – in den letzten 12 Monaten in dem Land bzw. dem Verwaltungsgebiet entsprechend der Regionalisierung;- das Fleisch und die rohen Fleischzubereitungen stammen von gesunden Tieren gemäß den Empfehlungen des WOA-H-Gesundheitskodex für Landtiere in Bezug auf Scrapie;- Pest der kleinen Wiederkäuer – in den letzten 36 Monaten in dem Land bzw. dem Verwaltungsgebiet entsprechend der Regionalisierung; <p>3.4. für kleine nicht wiederkäuende Huftiere:</p> <ul style="list-style-type: none">- Afrikanische Schweinepest – in den letzten 12 Monaten, im Fall einer Keulung in den letzten 3 Monaten, im Gebiet des EU-Mitgliedstaats bzw. im Verwaltungsgebiet entsprechend der EU-Regionalisierung;- Maul- und Klauenseuche – in den letzten 12 Monaten in dem Land bzw. dem Verwaltungsgebiet entsprechend der Regionalisierung;- klassische Schweinepest – in den letzten 12 Monaten in dem Land bzw. dem Verwaltungsgebiet entsprechend der Regionalisierung; <p>3.5. für Einhufer:</p> <ul style="list-style-type: none">- Rotz – in den letzten 36 Monaten in dem Land bzw. dem Verwaltungsgebiet entsprechend der Regionalisierung;- Maul- und Klauenseuche – in den letzten 12 Monaten in dem Land bzw. dem Verwaltungsgebiet entsprechend der Regionalisierung; <p>3.6. für Kaninchen und Hasen:</p> <ul style="list-style-type: none">- virale hämorrhagische Kaninchenkrankheit – in den letzten 60 Tagen im Betrieb vor der Schlachtung oder 60 Tage ohne Auferlegung von Beschränkungen für das Jagdgebiet oder das sonstige Habitat;		

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen	
	<p>Das Fleisch und die rohen Fleischzubereitungen stammen von Zuchtkaninchen, 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.</p> <p>3.7. für Federwild:</p> <ul style="list-style-type: none">- hochpathogene Aviäre Influenza (gemäß der Definition im WOAH-Gesundheitskodex für Landtiere) – in den letzten 21 Tagen in dem Land bzw. dem Verwaltungsgebiet entsprechend der Regionalisierung;- Newcastle-Krankheit (gemäß der Definition im WOAH-Gesundheitskodex für Landtiere) – in den letzten 21 Tagen in dem Land bzw. dem Verwaltungsgebiet entsprechend der Regionalisierung. <p><input type="checkbox"/> 4. (3) Das Fleisch entspricht den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) 2015/1375 der Kommission mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen.</p> <p>5. Das Fleisch und die rohen Fleischzubereitungen zur Ausfuhr in die Republik Moldau</p> <ul style="list-style-type: none">- wurden nach der Fleischuntersuchung gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 der Kommission und der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 der Kommission für genusstauglich befunden;- wurden gemäß den einschlägigen Anforderungen in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gelagert und befördert;- erfüllen die Kriterien der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel. <p>6. Die physikalisch-chemischen, chemisch-toxikologischen und radiologischen Indikatoren entsprechen den veterinär- und gesundheitsrechtlichen Anforderungen der EU.</p> <p>7. Die Schlachtkörper (Schlachtkörperhälften, Schlachtkörpervierteil) von Huftieren wurden im Rahmen der staatlichen/amtlichen Fleischuntersuchung mit einer Genusstauglichkeitskennzeichnung versehen, aus der die Nummer des Fleischverarbeitungsbetriebs (Schlachthofs) hervorgeht, in dem die Tiere geschlachtet/verarbeitet wurden. Das Fleisch anderer Tiere sowie Fleischzubereitungen sind auf der Verpackung mit einem Identitätskennzeichen versehen. Das mit dem Identitätskennzeichen versehene Etikett ist auf der Verpackung so angebracht, dass diese nicht ohne Beschädigung des Etiketts geöffnet werden kann.</p> <p>8. Die Einwegcontainer und das Einwegverpackungsmaterial sind unbeschädigt und erfüllen die Hygienevorschriften der EU.</p> <p>9. Die Transportmittel erfüllen die Anforderungen der EU.</p> <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: 02.08.</p> <p>Teil II:</p> <p>(1) Gewonnen von erjagten oder geschlachteten Tieren wildlebender Arten, einschließlich exotischer Tiere (z. B. Krokodil, Känguru, Schildkröte, Strauß), deren Bejagung erlaubt ist; dies schließt Tiere ein, die in einem geschlossenen Gebiet gezüchtet werden oder in ihrem natürlichen Habitat leben.</p> <p>(2) Verwaltungsgebiete, Zonen und Fristen können in gegenseitigem Einvernehmen der Parteien gemäß dem WOAH-Kodex abgeändert werden. Bei den Bedingungen für Jagdgebiete oder andere Habitate ist ein Radius von 10 km im Hinblick auf die Tötung wildlebender Tiere zu beachten.</p> <p>(3) Nichtzutreffendes streichen.</p> <p>Unterschrift und Stempel müssen sich farblich von der Druckfarbe der Bescheinigung absetzen.</p>	
Certifying Officer		
Name (in capital letters)		Qualification and title
Datum der Unterzeichnung		Unterschrift
Stempel		