

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			I.10. Region des Bestimmungsorts		
Code						
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			
Umgebungstemperatur	Gekühlt <input type="checkbox"/>	Gefroren <input type="checkbox"/>	Controlled temperature <input type="checkbox"/>	Bezugsnummer des Begleitdokuments	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"/>			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.25. Nettogesamtgewicht		I.25. Bruttogesamtgewicht		
I.28. Angaben zur versendeten Sendung						
1. 05 ANDERE WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN						
0504 Därme, Blasen und Mägen von anderen Tieren als Fischen, ganz oder zerteilt, frisch, gekühlt, gefroren, gesalzen, in Salzlake, getrocknet oder geräuchert						
Erzeugnis	Art	Warenart	Behandlungstyp	Schlachthaus		
Zerlegerbetrieb	Kühlraum	Packungsanzahl	Nettogewicht	Datum des Einfrierens		

II. Gesundheitsinformationen		
Part II: Certification	II.1 . Genusstauglichkeitsbescheinigung	
	Der unterzeichnete amtliche Tierarzt/Die unterzeichnete amtliche Tierärztin erklärt, mit den einschlägigen Vorschriften der Verordnungen (EG) Nr. 178/2002, (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004, (EU) Nr. 2017/625, (EU) Nr. 2019/624, (EU) Nr. 2019/627 und (EG) Nr. 999/2001 vertraut zu sein, und bescheinigt, dass das in Teil I bezeichnete Fleisch von Hausschafen und Hausziegen gemäß diesen Vorschriften hergestellt wurde und insbesondere folgende Anforderungen erfüllt:	
	(1)	II.1.1. Das <input type="radio"/> [Fleisch] <input type="radio"/> [Hackfleisch/Faschierte] (1) stammt aus einem Betrieb/Betrieben, der/die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ein auf den HACCP-Grundsätzen basierendes Programm durchführt/durchführen.
	(1)	II.1.2. Das Fleisch wurde gemäß Anhang III Abschnitt I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gewonnen.
	(1)	II.1.3. <input type="checkbox"/> [Das Hackfleisch/Faschierte wurde gemäß Anhang III Abschnitt V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 hergestellt und auf eine Kerntemperatur von höchstens -18 °C gefroren.]
		II.1.4. Das Fleisch wurde nach der Schlacht tier- und der Fleischuntersuchung gemäß den Abschnitten 2 und 3 der Verordnung (EU) 2019/627 für genusstauglich befunden.
	(1)	II.1.5. (1) [Der Schlachtkörper bzw. die Schlachtkörperteile wurde(n) gemäß Artikel 48 Entweder: und Anhang II der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 mit einem <input type="radio"/> Genusstauglichkeitskennzeichen versehen.]
	(1)	Oder: <input type="radio"/> [Die Verpackungen des <input type="radio"/> [Fleisches] <input type="radio"/> [Hackfleisches/Faschierten] (1) wurden gemäß Anhang II Abschnitt I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit einem Identitätskennzeichen versehen.]
		II.1.6. Das <input type="radio"/> [Fleisch] <input type="radio"/> [Hackfleisch/Faschierte] (1) erfüllt die einschlägigen Kriterien der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel.
		II.1.7. Die Garantien für lebende Tiere und tierische Erzeugnisse gemäß den Rückstandsüberwachungsplänen im Sinne der Richtlinie 96/23/EG, insbesondere des Artikels 29, sind gegeben.
	II.1.8. Das <input type="radio"/> [Fleisch] <input type="radio"/> [Hackfleisch/Faschierte] (1) wurde gemäß den einschlägigen Anforderungen in Anhang III Abschnitt I bzw. Abschnitt V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gelagert und befördert.	
	II.1.9 In Bezug auf die spongiforme Rinderenzephalopathie (BSE) gilt:	
(1)	Entweder: In Bezug auf die spongiforme Rinderenzephalopathie (BSE) gilt Folgendes: <input type="radio"/> [II.1.9	
	a) Das Versandland oder -gebiet ist gemäß der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft, wie in einem auf gov.uk veröffentlichten Dokument betreffend den BSE-Risikostatus („BSE risk status“) dargelegt;(10)	
(1)	Entweder: die Tiere, von denen das Fleisch bzw. Hackfleisch/Faschierte <input type="radio"/> [b) gewonnen wird, wurden weder nach Betäubung durch Gasinjektion in die Schädelhöhle geschlachtet oder nach demselben Verfahren getötet noch nach Betäubung durch Zerstörung von zentralem Nervengewebe mittels Einführung eines konischen Stahlstabs in die Schädelhöhle geschlachtet;]	
(1)	Oder: <input type="radio"/> die Tiere, von denen das Fleisch bzw. Hackfleisch/Faschierte stammt, [b)	
	i) wurden in einem Land geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet, das gemäß der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist, wie in einem auf gov.uk veröffentlichten Dokument betreffend den BSE-Risikostatus („BSE risk status“) dargelegt;(10)	

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
		ii)	wurden nach Betäubung durch Gasinjektion in die Schädelhöhle geschlachtet oder nach demselben Verfahren getötet oder nach Betäubung durch Zerstörung von zentralem Nervengewebe mittels Einführung eines konischen Stahlstabs in die Schädelhöhle geschlachtet;]
		c)	das Fleisch bzw. Hackfleisch/Faschierte enthält keine spezifizierten Risikomaterialien im Sinne des Anhangs V Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 und wurde auch nicht aus solchen Materialien gewonnen;(9)
	(1)	Entweder:	das Fleisch bzw. Hackfleisch/Faschierte wurde nicht aus
		o [d)	Separatorenfleisch von Knochen von Schafen oder Ziegen gewonnen;]
	(1)	Oder: o [d)	das Fleisch bzw. Hackfleisch/Faschierte wurde aus Separatorenfleisch von Knochen von Schafen oder Ziegen gewonnen, die in einem Land oder einem Gebiet geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet wurden, das gemäß der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist, wie in einem auf gov.uk veröffentlichten Dokument betreffend den BSE-Risikostatus („BSE risk status“) dargelegt,(10) und in dem keine Fälle von einheimischer BSE aufgetreten sind;]
	(1)	<input type="checkbox"/> [e)	i) die Tiere, von denen das Fleisch bzw. Hackfleisch/Faschierte gewonnen wurde, stammen aus einem Land oder einem Gebiet das gemäß der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist, wie in einem auf gov.uk veröffentlichten Dokument betreffend den BSE-Risikostatus („BSE risk status“) dargelegt;(10)
			ii) an die Tiere, von denen das Fleisch bzw. Hackfleisch/Faschierte stammt, wurden keine Tiermehle oder Grießen gemäß der Definition im Gesundheitskodex für Landtiere der Weltorganisation für Tiergesundheit verfüttert;
			iii) bei der Produktion und Handhabung des Fleisches bzw. Hackfleisches/Faschierten war sichergestellt, dass es kein bei der Entbeinung exponiertes Nerven- und Lymphgewebe enthielt und nicht damit verunreinigt wurde.]]
	(1)	Oder: o [II.1.9.	In Bezug auf die spongiforme Rinderenzephalopathie (BSE) gilt Folgendes:
	a)	Das Land oder Gebiet ist gemäß der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft, wie in einem auf gov.uk veröffentlichten Dokument betreffend den BSE-Risikostatus („BSE risk status“) dargelegt;(10)	
	b)	die Tiere, von denen das Fleisch bzw. Hackfleisch/Faschierte stammt, wurden nicht nach Betäubung durch Zerstörung von zentralem Nervengewebe mittels Einführung eines konischen Stahlstabs in die Schädelhöhle oder durch Gasinjektion in die Schädelhöhle getötet;	
	c)	das Fleisch bzw. Hackfleisch/Faschierte enthält weder spezifizierte Risikomaterialien im Sinne des Anhangs V Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 noch Separatorenfleisch von Knochen von Schafen oder Ziegen und wurde auch nicht aus solchen Materialien oder solchem Fleisch gewonnen.]	

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen			
	(1)	Oder: ○ In Bezug auf die spongiforme Rinderenzephalopathie (BSE) gilt Folgendes: [II.1.9.		
		a)	Das Land oder Gebiet wurde nicht gemäß der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 eingestuft oder ist als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft, wie in einem auf gov.uk veröffentlichten Dokument betreffend den BSE-Risikostatus („BSE risk status“) dargelegt;(10)	
		b)	an die Tiere, von denen das Fleisch bzw. Hackfleisch/Faschierte gewonnen wurde, wurden keine aus Wiederkäuern gewonnenen Tiermehle oder Grießen im Sinne der Begriffsbestimmung nach dem Gesundheitskodex für Landtiere der Weltorganisation für Tiergesundheit verfüttert;	
		c)	die Tiere, von denen das Fleisch bzw. Hackfleisch/Faschierte gewonnen wurde, wurden nicht nach Betäubung durch Zerstörung von zentralem Nervengewebe mittels Einführung eines konischen Stahlstabs in die Schädelhöhle oder durch Gasinjektion in die Schädelhöhle getötet;]	
		d)	das Fleisch bzw. Hackfleisch/Faschierte enthält nicht folgende Materialien und wurde auch nicht aus diesen gewonnen:	
		i)	spezifizierten Risikomaterialien im Sinne des Anhangs V Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001;	
		ii)	bei der Entbeinung exponiertes Nerven- und Lymphgewebe;	
		iii)	Separatorenfleisch von Knochen von Schafen oder Ziegen.]	
		II.2 .	Tiergesundheitsbescheinigung	
	Der/Die unterzeichnete amtliche Tierarzt/Tierärztin bescheinigt, dass das in Teil I bezeichnete frische Fleisch folgende Anforderungen erfüllt:			
	II.2.1	Es wurde in dem Gebiet/den Gebieten mit dem Code	(2) gewonnen, das/die	
		zum Zeitpunkt der Ausstellung dieser Bescheinigung		
		a)	seit zwölf Monaten frei von Rinderpest ist/sind und in dem/denen während desselben Zeitraums nicht gegen diese Krankheit geimpft wurde, und	
(1)		Entweder: seit zwölf Monaten frei von Maul- und Klauenseuche ist/sind und in		
		○ [b) dem/denen während desselben Zeitraums nicht gegen diese Krankheit geimpft wurde;]		
(1)		Oder: ○ seit dem (TT.MM.JJJJ) als frei von Maul- und		
		[b) Klauenseuche gilt/gelten, da nach diesem Datum keine Fälle/Ausbrüche zu verzeichnen waren, und gemäß der Verordnung (EU) Nr. / der Kommission vom (TT.MM.JJJJ) derartiges Fleisch ausführen darf/dürfen;]		
(1)(3)		Oder: ○ unter amtlicher Überwachung Impfprogramme gegen Maul- und		
		[b) Klauenseuche bei Hausrindern durchführt/durchführen.]		
	II.2.2.	Das Fleisch stammt von Tieren, die folgende Anforderungen erfüllen:		
(1)		Entweder: ○ [Sie wurden von Geburt an oder zumindest in den letzten drei Monaten vor der Schlachtung in dem Gebiet gemäß Nummer II.2.1 gehalten.]		
(1)		Oder: ○ [Sie wurden am (TT.MM.JJJJ) in das unter Nummer II.2.1. genannte Gebiet aus dem Gebiet mit dem Code (2) verbracht, aus dem zu diesem Zeitpunkt die Einfuhr derartigen frischen Fleisches nach Großbritannien zulässig war.]		
(1)		Oder: ○ [Sie wurden am (TT.MM.JJJJ) aus Großbritannien in das Gebiet gemäß Nummer II.2.1. verbracht.]		
	II.2.3	Das Fleisch stammt von Tieren aus Betrieben, die folgende Anforderungen erfüllen:		

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	<p>(1) a) Kein Tier im Betrieb wurde gegen <input type="checkbox"/> [Maul- und Klauenseuche oder] (4) Rinderpest geimpft,</p> <p>b) der Betrieb war in den letzten sechs Wochen nicht wegen eines Ausbruchs der Schaf- oder Ziegenbrucellose gesperrt, und</p> <p>Entweder: im Betrieb und im Umkreis von 10 km war in den letzten 30 Tagen <input type="checkbox"/> (c) kein Fall/Ausbruch von Maul- und Klauenseuche oder Rinderpest zu verzeichnen,]</p> <p>(1)(3) Oder: <input type="checkbox"/> (c) der Betrieb unterliegt keinen amtlichen tiergesundheitlichen Beschränkungen, und im Betrieb sowie im Umkreis von 50 km war in den letzten 90 Tagen kein Fall/Ausbruch von Maul- und Klauenseuche oder Rinderpest zu verzeichnen, und</p> <p>d) die Tiere wurden zumindest in den letzten 40 Tagen vor der unmittelbaren Beförderung zum Schlachthof im Betrieb gehalten.]</p> <p>(1)(7) Oder: d) die Tiere wurden zumindest in den letzten 40 Tagen, bevor sie eine von der zuständigen Veterinärbehörde zugelassene Sammelstelle passierten – ohne dabei in Berührung mit Tieren mit einem geringeren Gesundheitsstatus zu kommen – und danach auf direktem Wege zum Schlachthof befördert wurden, im Betrieb gehalten.]</p>		
	<p>II.2.4. Das Fleisch stammt von Tieren, die folgende Anforderungen erfüllen:</p> <p>a) Sie wurden von den jeweiligen Betrieben in Transportmitteln, die vor dem Verladen gereinigt und desinfiziert worden waren, zu einem zugelassenen Schlachthof befördert, ohne mit anderen Tieren in Berührung zu kommen, die die Anforderungen gemäß Nummer II.2.1, II.2.2 oder II.2.3 nicht erfüllten;</p> <p>b) sie wurden innerhalb von 24 Stunden vor der Schlachtung im Schlachthof einer Schlacht tieruntersuchung unterzogen und insbesondere für frei von Anzeichen der Krankheiten gemäß Nummer II.2.1. befunden;</p> <p>c) sie wurden am (TT/MM/JJJJ) oder zwischen dem (TT/MM/JJJJ) und dem (TT/MM/JJJJ) geschlachtet. (5)</p> <p>II.2.5. Das Fleisch wurde in einem Betrieb gewonnen, um den im Umkreis von 10 km in den letzten 30 Tagen kein Fall/Ausbruch einer der Krankheiten gemäß Nummer II.2.1. zu verzeichnen war, oder in dem im Seuchenfall die Zubereitung von Fleisch für die Einfuhr nach Großbritannien erst zugelassen wurde, nachdem der gesamte Tierbestand getötet, das gesamte Fleisch beseitigt und der Betrieb unter Aufsicht eines amtlichen Tierarztes/einer amtlichen Tierärztin vollständig gereinigt und desinfiziert worden war.</p> <p>II.2.6(1) Entweder: <input type="checkbox"/> [Das Fleisch wurde gewonnen und zubereitet, ohne mit anderem Fleisch in Berührung zu kommen, das die Anforderungen dieser Bescheinigung nicht erfüllt.]</p> <p>(1)(3) Oder: <input type="checkbox"/> [Das Fleisch besteht aus <input type="checkbox"/> [knochenlosem Fleisch] <input type="checkbox"/> [und] <input type="checkbox"/> [Hackfleisch/Faschiertem] (1), ausschließlich hergestellt aus entbeintem Fleisch außer Innereien, das von Schlachtkörpern stammt, aus denen die wichtigsten zugänglichen Lymphknoten entfernt und die vor dem Entbeinen mindestens 24 Stunden lang bei mehr als +2 °C gereift wurden und deren pH-Wert, elektronisch nach der Reifung und vor dem Entbeinen in der Mitte des Muskels Longissimus dorsi gemessen, unter 6,0 lag, und es wurde, bis zu seiner Verpackung in Kisten oder Kartons zur weiteren Lagerung in eigenen Bereichen, streng getrennt von Fleisch aufbewahrt, das die Anforderungen dieser Bescheinigung nicht auf allen Stufen der Gewinnung, Entbeinung und Lagerung erfüllte.]</p>		

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen			
	(1)(6)	<p>Oder: <input type="checkbox"/> [Das Fleisch besteht aus <input type="checkbox"/> [knochenlosem Fleisch] <input type="checkbox"/> [und] <input type="checkbox"/> [Hackfleisch/Faschiertem] (1), ausschließlich hergestellt aus entbeintem Fleisch außer Innereien, das von Schlachtkörpern stammt, aus denen die wichtigsten zugänglichen Lymphknoten entfernt und die vor dem Entbeinen mindestens 24 Stunden lang bei mehr als +2 °C gereift wurden, und</p> <p>es wurde, bis zu seiner Verpackung in Kisten oder Kartons zur weiteren Lagerung in eigenen Bereichen, streng getrennt von Fleisch aufbewahrt, das die Anforderungen dieser Bescheinigung nicht auf allen Stufen der Gewinnung, Entbeinung und Lagerung erfüllte.]</p>		
	II.3.	Tierschutzbescheinigung		
	<p>Der unterzeichnete amtliche Tierarzt/Die unterzeichnete amtliche Tierärztin bescheinigt, dass das in Teil I dieser Bescheinigung bezeichnete frische Fleisch von Tieren stammt, die im Schlachthof vor und während der Schlachtung oder Tötung gemäß den einschlägigen Bestimmungen des beibehaltenen EU-Rechts behandelt wurden, und dass dabei Vorschriften eingehalten wurden, die denen der Kapitel II und III der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates (8) zumindest gleichwertig sind.</p>			
	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>Diese Bescheinigung gilt für frisches Fleisch, einschließlich Hackfleisch/Faschiertem, von Hausschafen (<i>Ovis aries</i>) und Hausziegen (<i>Capra hircus</i>).</p>			
	<p>Der Ausdruck „frisches Fleisch“ bezeichnet alle frischen, gekühlten und gefrorenen genusstauglichen Teile.</p>			
	Teil I:			
	—	Feld I.8:	Gebietscode entsprechend einem auf gov.uk veröffentlichten Dokument betreffend frisches Fleisch von Huftieren („Fresh meat of ungulates“) gemäß der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 der Kommission angeben.(11)	
	—	Feld I.11:	Ursprungsort: Name und Anschrift des Versandbetriebs.	
	—	Feld I.15:	Zulassungsnummer (Eisenbahnwaggons oder Container und LKW), Flugnummer (Flugzeug) oder Namen (Schiff) angeben. Im Fall des Entladens und Umladens muss der Versender die Eingangsgrenzkontrollstelle Großbritanniens darüber informieren.	
	—	Feld I.19:	Den zutreffenden HS-Code einsetzen: 02.04, 02.06 oder 05.04. Darüber hinaus kann für Ursprungsgebiete ohne Eintrag ‚A‘ oder ‚F‘ in Spalte 5 ‚SG‘ eines auf gov.uk veröffentlichten Dokuments betreffend frisches Fleisch von Huftieren („Fresh meat of ungulates“) gemäß der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 der Kommission(11) gegebenenfalls auch der HS-Code 15.02 verwendet werden.	
	—	Feld I.20:	Gesamtbrutto- und Gesamtnettogewicht angeben.	
	—	Feld I.23:	Im Fall der Beförderung in Containern oder Kisten die Containernummer und (gegebenenfalls) die Plombennummer angeben.	
	—	Feld I.28:	Art der Ware: „Schlachtkörper“, „Schlachtkörperhälfte“, „Schlachtkörperviertel“, „Teilstücke“, „Schlachtnebenerzeugnisse“ oder „Hackfleisch/Faschiertes“ angeben. Der Ausdruck ‚Hackfleisch‘/‚Faschiertes‘ bezeichnet entbeintes Fleisch, das ausschließlich aus quergestreiftem Muskelgewebe (mit anhaftendem Fettgewebe) außer Herzmuskulatur gewonnen und fein zerkleinert wurde.	
	—	Feld I.28:	Art der Behandlung: Gegebenenfalls „entbeint“, „mit Knochen“, „gereift“ und/oder „gehackt/faschiert“ angeben. Bei Gefrierfleisch das Datum (MM.JJJJ) angeben, an dem die Schlachtkörperteile/Teilstücke eingefroren wurden.	
	Teil II:			
	(1)	Nichtzutreffendes streichen.		

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen			
	(2)	Gebietscode entsprechend einem auf gov.uk veröffentlichten Dokument betreffend frisches Fleisch von Huftieren („Fresh meat of ungulates“) gemäß der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 der Kommission einsetzen.(11)		
	(3)	Zusätzliche Garantien bei Fleisch aus gereiftem entbeintem Fleisch, die abzugeben sind, falls sie mit dem Eintrag ‚A‘ in Spalte 5 (‚SG‘) eines auf gov.uk veröffentlichten Dokuments betreffend frisches Fleisch von Huftieren („Fresh meat of ungulates“) gemäß der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 der Kommission verlangt werden.(11)		
	(4)	Streichen, wenn im Ausfuhrland mit Serotyp A, O oder C gegen Maul- und Klauenseuche geimpft wird und wenn gereiftes entbeintes Fleisch, bei dem die zusätzlichen Garantien gemäß Fußnote 3 gegeben sind, aus diesem Land nach Großbritannien eingeführt werden darf.		
	(5)	Datum/Daten der Schlachtung. Die Einfuhr derartigen Fleisches ist nicht zulässig, wenn es von Tieren stammt, die entweder vor dem Datum, an dem die Einfuhr aus dem Drittland, Gebiet bzw. Teil davon gemäß Feld I.7 bzw. I.8 nach Großbritannien zugelassen wurde, oder während eines Zeitraums geschlachtet wurden, in dem Großbritannien die Einfuhr derartigen Fleisches aus dem betreffenden Drittland, Gebiet oder Teil davon beschränkt hat.		
	(6)	Zusätzliche Garantien bei Fleisch aus gereiftem entbeintem Fleisch, die abzugeben sind, falls sie mit dem Eintrag ‚F‘ in Spalte 5 (‚SG‘) eines auf gov.uk veröffentlichten Dokuments betreffend frisches Fleisch von Huftieren („Fresh meat of ungulates“) gemäß der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 der Kommission verlangt werden.(11) Das gereifte entbeinte Fleisch darf frühestens 21 Tage nach dem Datum der Schlachtung der Tiere nach Großbritannien eingeführt werden.		
	(7)	Anderweitige Garantien sind zulässig, sofern dies mit dem Eintrag ‚J‘ in Spalte 5 ‚SG‘ eines auf gov.uk veröffentlichten Dokuments betreffend frisches Fleisch von Huftieren („Fresh meat of ungulates“) gemäß der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 der Kommission angezeigt wird.(11)		
	(8)	Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates vom 24. September 2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung		
	(9)	Die Entfernung spezifizierter Risikomaterialien ist nicht erforderlich, wenn das Fleisch bzw. Hackfleisch/Faschierte von Tieren stammt, die in einem Drittland oder einem Drittlandsgebiet geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet wurden, das gemäß der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist, wie in einem auf gov.uk veröffentlichten Dokument betreffend den BSE-Risikostatus („BSE risk status“) dargelegt.(10)		
	(10)	Ein Dokument betreffend den BSE-Risikostatus („Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE) risk status“) zugelassener Handelspartner, das vom Secretary of State mit Billigung der Minister von Schottland und Wales veröffentlicht wurde, kann wie folgt abgerufen werden: „Animal health status of countries approved to export animals and animal products to Great Britain“ - data.gov.uk		
	(11)	Ein Dokument betreffend frisches Fleisch von Huftieren („Fresh meat of ungulates“) 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.		
	Certifying Officer			
	Name (in capital letters)	Qualification and title		
	Datum der Unterzeichnung	Unterschrift		
	Stempel			