

Teil I	I.1. Versender Name Adresse Land <span style="float:right">ISO-Ländercode</span>			I.2. IMSOC-Bezugsnummer I.2.a. Lokale Bezugsnummer																
	I.5. Empfänger Name Adresse Land <span style="float:right">ISO-Ländercode</span>			I.3. Zentrale zuständige Behörde I.4. Zuständige örtliche Behörde																
	I.7. Ursprungsland <span style="float:right">ISO-Ländercode</span>		I.9. Bestimmungsland <span style="float:right">ISO-Ländercode</span>																	
	I.8. Ursprungsregion <span style="float:right">Code</span>			I.10. Region des Bestimmungsorts																
	I.11. Versandort Name Adresse Zulassungsnummer Land <span style="float:right">ISO-Ländercode</span>			I.12. Bestimmungsort Name Adresse Zulassungsnummer Land <span style="float:right">ISO-Ländercode</span>																
	I.13. Ladeort Name Adresse Zulassungsnummer Land <span style="float:right">ISO-Ländercode</span>			I.14. Datum und Uhrzeit des Abtransports																
	I.15. Transportmittel			I.16 Entry Point																
	<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												
	Typ	Dokument	Identifikation																	
I.18. Beförderungsbedingungen Gefroren <input type="checkbox"/> Gekühlt <input type="checkbox"/> Umgebungstemperatur <input type="checkbox"/> Controlled temperature <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 <span style="float:right">ISO-Ländercode</span> EU Exit Authority <span style="float:right">BCP code</span> EU Entry Authority <span style="float:right">BCP code</span>			I.22. Für die Durchfuhr durch Mitgliedstaaten <input type="checkbox"/> Country <span style="float:right">ISO-Ländercode</span>																	
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>0206</b> genießbare Schlachtnieberzeugnisse von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen, Pferden, Eseln, Maultieren oder Mauleseln, frisch, gekühlt oder gefroren <b>020630</b> von Schweinen, frisch oder gekühlt <b>02063000</b> von Schweinen, frisch oder gekühlt																				
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:25%;">Erzeugnis</th> <th style="width:25%;">Art</th> <th style="width:25%;">Warenart</th> <th style="width:20%;">Behandlungstyp</th> <th style="width:5%;">Schlachthaus</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>					Erzeugnis	Art	Warenart	Behandlungstyp	Schlachthaus											
Erzeugnis	Art	Warenart	Behandlungstyp	Schlachthaus																
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:25%;">Zerlegerbetrieb</th> <th style="width:25%;">Kühlraum</th> <th style="width:25%;">Packungsanzahl</th> <th style="width:20%;">Nettogewicht</th> <th style="width:5%;">Datum des Einfrierens</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>					Zerlegerbetrieb	Kühlraum	Packungsanzahl	Nettogewicht	Datum des Einfrierens											
Zerlegerbetrieb	Kühlraum	Packungsanzahl	Nettogewicht	Datum des Einfrierens																

II. Gesundheitsinformationen			
Part II: Certification	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) 2017/625, (EU) 2019/624 und (EU) 2017/627 vertraut zu sein, und bescheinigt, dass das in Teil I bezeichnete Fleisch von Hausschweinen gemäß diesen Vorschriften hergestellt wurde und insbesondere folgende Anforderungen erfüllt:		
		II.1.1	<input type="checkbox"/> Das [Fleisch]/ <input type="checkbox"/> [Hackfleisch/Faschierte] (1) stammt aus Betrieben, die ein Programm auf Basis der HACCP-Grundsätze gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 durchführen.
		II.1.2.	Das Fleisch wurde gemäß den Bedingungen von Anhang III Abschnitt I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gewonnen.
	(1)	II.1.3	Das Fleisch entspricht der Verordnung (EU) 2015/1375 mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen und erfüllt insbesondere folgende Anforderungen:
	(1)	entweder <input type="radio"/>	[Es wurde nach einer Verdauungsmethode untersucht, wobei das Ergebnis negativ war.]
	(1)	oder <input type="radio"/>	[Es wurde einer Gefrierbehandlung gemäß Anhang II der Verordnung (EU) 2015/1375 unterzogen.]
	(1)(6)	oder <input type="radio"/>	[Es wurde von Hausschweinen gewonnen, die entweder aus einem amtlich als Haltungsbetrieb mit kontrollierten Haltungsbedingungen anerkannten Betrieb gemäß Artikel 8 der Verordnung (EU) 2015/1375 stammen oder die nicht abgesetzt und weniger als fünf Wochen alt sind.] ◀
	(1)	II.1.4	<input type="checkbox"/> [Das Hackfleisch/Faschierte wurde gemäß Anhang III Abschnitt V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 hergestellt.]
		II.1.5	Das Fleisch wurde nach der Schlachttier- und der Fleischuntersuchung gemäß Titel III Kapitel II Abschnitt 2 bzw. 3 der Verordnung (EU) 2019/627 für genusstauglich befunden.
	(1)	II.1.6	(1)entwed er <input type="radio"/> [Der Schlachtkörper bzw. die Schlachtkörperteile wurde(n) gemäß Artikel 48 und Anhang II der Verordnung (EU) 2019/627 mit einem Genusstauglichkeitskennzeichen versehen.]
	(1)	oder <input type="radio"/>	[Die Verpackungen des <input type="checkbox"/> [Fleisches]/ <input type="checkbox"/> [Hackfleisches/Faschierten] (1) wurden gemäß Anhang II Abschnitt I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit einem Identitätskennzeichen versehen.]
		II.1.7	Das <input type="checkbox"/> [Fleisch]/ <input type="checkbox"/> [Hackfleisch/Faschierte] (1) erfüllt die einschlägigen Kriterien der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel.
		II.1.8	Die gemäß den Rückstandsplänen im Sinne der Richtlinie 96/23/EG und insbesondere deren Artikel 29 gebotenen Garantien für lebende Tiere und für Erzeugnisse, die von diesen stammen, sind erfüllt.
		II.1.9	Das <input type="checkbox"/> [Fleisch]/ <input type="checkbox"/> [Hackfleisch/Faschierte] (1) wurde gemäß den einschlägigen Bestimmungen von Anhang III Abschnitte I und V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gelagert und befördert.
	II.2	Tiergesundheitsbescheinigung	
	Der unterzeichnete amtliche Tierarzt/Die unterzeichnete amtliche 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
	(1)	entweder <input type="radio"/>	(a) seit zwölf Monaten frei von Maul- und Klauenseuche, Rinderpest, afrikanischer Schweinepest, klassischer Schweinepest und vesikulärer Schweinekrankheit ist/sind, und]
(1)	oder <input type="radio"/>	(a) i) seit zwölf Monaten frei von Rinderpest, <input type="checkbox"/> [afrikanischer Schweinepest](1)(7), <input type="checkbox"/> [Maul- und Klauenseuche](1), <input type="checkbox"/> [klassischer Schweinepest](1) und <input type="checkbox"/> [vesikulärer Schweinekrankheit](1) ist/sind und	

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen			
		ii)	seit dem (TT.MM.JJJJ) als frei von <input type="checkbox"/> [Maul- und Klauenseuche](1), <input type="checkbox"/> [klassischer Schweinepest](1) und <input type="checkbox"/> [vesikulärer Schweinekrankheit](1) gilt/gelten, da nach diesem Datum keine Fälle/Ausbrüche zu verzeichnen waren, und gemäß der Verordnung (EG) Nr. / der Kommission vom (TT.MM.JJJJ) solches Fleisch ausführen darf/dürfen] und	
	<input type="checkbox"/> [	(1)(7)[iii]	im Fall der afrikanischen Schweinepest zur Ausfuhr von Hausschweinen nach Großbritannien gemäß dem Durchführungsbeschluss 2014/709/EU der Kommission (ABl. L 295 vom 11.10.2014, S. 63) in der am 20. April 2021 geltenden Fassung zugelassen war/waren und unter Berücksichtigung der von der afrikanischen Schweinepest betroffenen Regionen der EU, die auf GOV.UK ( <a href="https://data.gov.uk/dataset/b7712d2e-debb-4996-8e79-d27ca7492a00/animal-health-status-of-countries-approved-to-export-animals-and-animal-products-to-great-britain">https://data.gov.uk/dataset/b7712d2e-debb-4996-8e79-d27ca7492a00/animal-health-status-of-countries-approved-to-export-animals-and-animal-products-to-great-britain</a> ) veröffentlicht werden;	
	b)		in dem/denen in den letzten 12 Monaten gegen keine der genannten Krankheiten geimpft wurde und die Einfuhr von Haustieren, die gegen diese Krankheiten geimpft sind, verboten ist.]	
		II.2.2	Es wurde von Tieren gewonnen, die folgende Anforderungen erfüllen:	
	(1)	<input type="radio"/> 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)	<input type="radio"/> oder <input type="radio"/>	[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 solchen frischen Fleisches nach Großbritannien zulässig war.]	
	(1)	<input type="radio"/> oder <input type="radio"/>	[Sie wurden am (TT.MM.JJJJ) aus Großbritannien in das unter Nummer II.2.1 genannte Gebiet verbracht.]	
		II.2.3	Es wurde von Tieren aus Betrieben gewonnen, die folgende Anforderungen erfüllen:	
		a)	Kein Tier im Betrieb wurde gegen die unter Nummer II.2.1 genannten Krankheiten geimpft;	
	b)	im Betrieb und im Umkreis von 10 km war in den letzten 40 Tagen kein Fall/Ausbruch einer der unter Nummer II.2.1 genannten Krankheiten zu verzeichnen;		
	c)	der Betrieb war in den letzten sechs Wochen nicht wegen eines Ausbruchs der Schweinebrucellose gesperrt;		
(1)(4)	<input type="checkbox"/> [(3)[d]	wenn sich der Betrieb verpflichtet hat, an Schweine keine Küchen- und Speiseabfälle zu verfüttern: der Betrieb wird amtlich kontrolliert und steht auf der von der zuständigen Behörde erstellten Liste der Betriebe, die zur Einfuhr von Schweinefleisch nach Großbritannien zugelassen sind.]		
	II.2.4	Es wurde von Tieren gewonnen, die folgende Anforderungen erfüllen:		
	a)	Sie wurden von Geburt an getrennt von wildlebenden Klautieren gehalten;		
	b)	sie wurden von den jeweiligen Betrieben in Transportmitteln, die vor dem Verladen gereinigt und desinfiziert worden sind, zu einem zugelassenen Schlachthof befördert, ohne mit anderen Tieren in Berührung zu kommen, die die Anforderungen gemäß Nummer II.2.1, II.2.2 und II.2.3 nicht erfüllen;		
	c)	sie wurden innerhalb von 24 Stunden vor der Schlachtung im Schlachthof einer Schlachtieruntersuchung unterzogen und insbesondere für frei von Anzeichen der Krankheiten gemäß Nummer II.2.1 befunden, und		
	d)	sie wurden am (TT.MM.JJJJ) oder in der Zeit vom (TT.MM.JJJJ) bis zum (TT.MM.JJJJ) (4) geschlachtet.		
	II.2.5	Es wurde in einem Betrieb gewonnen, um den im Umkreis von 10 km in den letzten 40 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 ist.		

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	<p>II.2.6 Es wurde gewonnen und zubereitet, ohne mit anderem Fleisch in Berührung zu kommen, das die Anforderungen dieser Bescheinigung nicht erfüllt.</p> <p>(1)(7) <input type="checkbox"/> [II.2.7 Es wurde gemäß dem Durchführungsbeschluss 2014/709/EU der Kommission (ABl. L 295 vom 11.10.2014, S. 63) in der am 20. April 2021 geltenden Fassung und unter Berücksichtigung der von der afrikanischen Schweinepest betroffenen Regionen der EU, die auf GOV.UK (<a href="https://data.gov.uk/dataset/b7712d2e-debb-4996-8e79-d27ca7492a00/animal-health-status-of-countries-approved-to-export-animals-and-animal-products-to-great-britain">https://data.gov.uk/dataset/b7712d2e-debb-4996-8e79-d27ca7492a00/animal-health-status-of-countries-approved-to-export-animals-and-animal-products-to-great-britain</a>) veröffentlicht werden, hergestellt.]</p> <p>II.3 Tierschutzbescheinigung</p> <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 Unionsrechts behandelt wurden, und dass dabei Vorschriften eingehalten wurden, die denen der Kapitel II und III der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates (5) zumindest gleichwertig sind.</p> <p>Erläuterungen</p> <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 (<a href="http://legislation.gov.uk">legislation.gov.uk</a>).</p> <p>Bezugnahmen auf Großbritannien in dieser Bescheinigung schließen die Kanalinseln und die Insel Man ein.</p> <p>Diese Bescheinigung ist für frisches Fleisch, einschließlich Hackfleisch/Faschiertem, von Hausschweinen (<i>Sus scrofa</i>) vorgesehen.</p> <p>Der Ausdruck „frisches Fleisch“ bezeichnet alle genusstauglichen Teile, entweder frisch, gekühlt oder gefroren.</p> <p>Teil I:</p> <p>Feld I.8: EU-Gebietscode entsprechend einem auf <a href="http://gov.uk">gov.uk</a> veröffentlichten Dokument betreffend „frisches Fleisch von Huftieren“ gemäß der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 der Kommission angeben.(8)</p> <p>Feld I.11: Herkunftsort: Name und Anschrift des Versandbetriebs.</p> <p>Feld I.15: Registrierungsnummer (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.</p> <p>Feld I.16: Dieses Feld ist erst nach dem Ende des Übergangszeitraums auszufüllen.</p> <p>Feld I.19: Den entsprechenden HS-Code auswählen: 02.03, 02.06, 02.09, 05.04 oder 15.01.</p> <p>Feld I.20: Gesamtbruttogewicht und Gesamtnettogewicht angeben.</p> <p>Feld I.23: Im Fall der Beförderung in Containern oder Kisten sollten die Containernummer und (ggf.) die Plombennummer angegeben werden.</p> <p>Feld I.28: Art der Ware: „Schlachtkörper“, „Schlachtkörperhälfte“, „Schlachtkörperviertel“, „Teilstücke“ oder „Hackfleisch/Faschiertes“ angeben.</p> <p>Der Ausdruck „Hackfleisch“/„Faschiertes“ bezeichnet entbeintes Fleisch, das ausschließlich aus quergestreiftem Muskelgewebe (mit anhaftendem Fettgewebe) außer Herzmuskulatur gewonnen und fein zerkleinert wurde.</p> <p>Feld I.28: Art der Behandlung: Gegebenenfalls „entbeint“, „mit Knochen“, „gereift“ und/oder „gehackt/faschiert“ angeben. Bei Gefrierfleisch das Datum (MM.JJ) angeben, an dem die Schlachtkörperteile/Teilstücke eingefroren wurden.</p> <p>Teil II:</p> <p>(1) Nichtzutreffendes streichen.</p> <p>(2) EU-Gebietscode entsprechend einem auf <a href="http://gov.uk">gov.uk</a> veröffentlichten Dokument betreffend „frisches Fleisch von Huftieren“ gemäß der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 der Kommission.(8)</p> <p>(3) Zusätzliche Garantien, die abzugeben sind, falls sie mit dem Eintrag „D“ in Spalte 5 („ZG“) eines auf <a href="http://gov.uk">gov.uk</a> veröffentlichten Dokuments betreffend „frisches Fleisch von Huftieren“ gemäß der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 der Kommission (8) verlangt werden.</p> <p>Der Ausdruck „Küchen- und Speiseabfälle“ bezeichnet alle Abfälle von zum Verzehr bestimmten Lebensmitteln, die aus Gaststätten, Restaurationsbetrieben und Küchen, einschließlich Industrieküchen und Privatküchen der für die Schweine sorgenden Landwirte oder Personen, stammen.</p>		

II. Gesundheitsinformationen			
<b>Part II: Certification</b>	(4)	Datum/Daten der Schlachtung. Die Einfuhr solchen 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 solchen Fleisches aus dem betreffenden Drittland, Gebiet oder Teil davon beschränkt hat.	
	(5)	Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates vom 24. September 2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung.	
	(6)	Gilt nur für Drittländer mit dem Eintrag „K“ in der Spalte „ZG“ eines auf gov.uk veröffentlichten Dokuments betreffend „frisches Fleisch von Huftieren“ gemäß der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 der Kommission.(8)	
	(7)	Gilt nur für EU-Gebiete mit dem Eintrag „L“ in der Spalte „ZG“ eines auf gov.uk veröffentlichten Dokuments betreffend „frisches Fleisch von Huftieren“ gemäß der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 der Kommission.	
	(8)	Ein Dokument betreffend „frisches Fleisch von Huftieren“ 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			