

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		Code	
I.11. Versandort		I.10. Region des Bestimmungsorts		
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		
Gefroren <input type="checkbox"/>		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"/>		I.22. Für die Durchfuhr durch Mitgliedstaaten <input type="checkbox"/>		
Country	ISO-Ländercode			
EU Exit Authority	BCP code	Country	ISO-Ländercode	
EU Entry Authority	BCP code			
I.23. Gesamtanzahl an Packungen	I.25. Nettogesamtgewicht	I.25. Bruttogesamtgewicht		
I.28. Angaben zur versendeten Sendung				
1. 02 FLEISCH UND GENIESSBARE SCHLACHTNEBENERZEUGNISSE				
0210 Fleisch und genießbare Schlachtnebenerzeugnisse, gesalzen, in Salzlake, getrocknet oder geräuchert; genießbares Mehl von Fleisch oder von Schlachtnebenerzeugnissen				
Erzeugnis	Art	Behandlungstyp	Schlachthaus	
			Fertigungsanlage	
Kühlraum	Packungsanzahl	Nettogewicht		

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen				
	Die Fleischzubereitungen (1) enthalten folgende Fleischbestandteile und erfüllen die nachstehenden Kriterien:				
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">Tierart (A)</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">Ursprung (B)</td> </tr> </table>				Tierart (A)	Ursprung (B)
Tierart (A)	Ursprung (B)				
<p>(A) Code für die Tierart(en) angeben, deren Fleisch in den Fleischzubereitungen enthalten ist, wobei gilt: BOV = Hausrinder (einschließlich Bison- und Bubalus-Arten sowie ihre Kreuzungen); OVI = Hausschafe (Ovis aries) und Hausziegen (Capra hircus); EQU = als Haustiere gehaltene Einhufer (Equus caballus, Equus asinus und ihre Kreuzungen); POR = Haustiere der Familien der Suidae, Tayassuidae oder Tapiridae; RAB = Hauskaninchen; PFG = Hausgeflügel und Zuchtfederwild; RUF = nicht domestiziertes Farmwild der Ordnung Artiodactyla (ausgenommen Rinder – einschließlich Bison- und Bubalus-Arten sowie ihre Kreuzungen –, Ovis aries, Capra hircus, Suidae und Tayassuidae) sowie der Familien der Rhinocerotidae und Elephantidae; RUW = nicht domestiziertes freilebendes Wild der Ordnung Artiodactyla (ausgenommen Rinder – einschließlich Bison- und Bubalus-Arten sowie ihre Kreuzungen –, Ovis aries, Capra hircus, Suidae und Tayassuidae) sowie der Familien der Rhinocerotidae und Elephantidae; EQW = nicht domestizierte Wildeinhufer der Untergattung Hippotigris (Zebra); WLP = Wildhasentiere; WGB = Wildgeflügel.</p>					
<p>(B) Den ISO-Code des Ursprungslandes und – im Fall einer Regionalisierung für die relevanten Fleischbestandteile gemäß den beibehaltenen EU-Vorschriften – des Gebiets angeben.</p>					
<p>II.1 Genusstauglichkeitsbescheinigung</p>					
<p>Der unterzeichnete amtliche Tierarzt/Die unterzeichnete amtliche Tierärztin bestätigt, mit den einschlägigen Vorschriften der Verordnungen (EG) Nr. 178/2002, (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004, (EU) 2017/625, (EU) 2019/624, (EU) 2019/627 und (EG) Nr. 999/2001 vertraut zu sein, und bescheinigt, dass die vorstehend bezeichneten Fleischzubereitungen gemäß diesen Vorschriften hergestellt wurden und insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:</p>					
<p>II.1.1 Sie stammen aus einem Betrieb bzw. aus Betrieben, der/die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ein auf den HACCP-Grundsätzen basierendes Programm durchführt/durchführen;</p>					
<p>II.1.2 sie wurden aus Rohmaterial hergestellt, das die Anforderungen von Anhang III Abschnitte I bis IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erfüllt; insbesondere gilt Folgendes:</p>					
<p>II.1.2.1(2) Wenn sie aus Fleisch von Hausschweinen hergestellt wurden, erfüllt dieses Fleisch die Anforderungen der Verordnung (EU) 2015/1375 der Kommission mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen, und zwar insbesondere folgende Anforderungen:</p>					
<p>(2) ◦ entweder [Es wurde mit Negativbefund nach einer Verdauungsmethode untersucht;]</p>					
<p>(2) ◦ oder [es wurde einer Gefrierbehandlung gemäß Anhang II der Verordnung (EU) 2015/1375 unterzogen;]</p>					
<p>(2) ◦ oder [im Fall des Fleisches von Hausschweinen, die ausschließlich zur Mast und Schlachtung gehalten werden, stammt dieses aus einem Betrieb oder einer Kategorie von Betrieben, der/die von der zuständigen Behörde gemäß Anhang IV der Verordnung (EU) 2015/1375 amtlich als trichinenfrei anerkannt wurde;]</p>					
<p>II.1.2.2(2) wenn sie aus Pferdefleisch oder Schwarzwildfleisch hergestellt wurden, erfüllt dieses Fleisch die Anforderungen gemäß der Verordnung (EU) 2015/1375 mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen und wurde insbesondere mit Negativbefund nach einer Verdauungsmethode untersucht:</p>					
<p>II.1.3 sie wurden gemäß Anhang III Abschnitt V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 hergestellt;</p>					
<p>II.1.4 sie wurden gemäß Anhang II Abschnitt I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit einem Identitätskennzeichen versehen;</p>					

II. Gesundheitsinformationen

b) an die Rinder, Schafe und Ziegen, von denen das frische Fleisch zur Herstellung der Fleischzubereitungen stammt, wurden keine Tiermehle oder Griebe gemäß der Definition im Gesundheitskodex für Landtiere der Weltorganisation für Tiergesundheit (WOAH; vormals OIE) verfüttert, und

c) bei der Produktion und Handhabung des frischen Fleisches zur Herstellung der Fleischzubereitungen war sichergestellt, dass es kein bei der Entbeinung exponiertes Nerven- und Lymphgewebe enthielt und nicht damit verunreinigt wurde;]

(2)(7)oder
 ○ [(1) das Versandland oder -gebiet wurde gemäß der Verordnung (EG) Nr. 999/2001, entsprechend einem auf gov.uk veröffentlichten Dokument betreffend den BSE-Risikostatus („BSE risk status“), als Land bzw. Gebiet mit kontrolliertem BSE-Risiko eingestuft;

(2) bei den Rindern, Schafen und Ziegen, von denen das frische Fleisch zur Herstellung der Fleischzubereitungen stammt, gab es keine Beanstandungen bei der Schlachttier- und der Fleischuntersuchung;

(3) die Rinder, Schafe und Ziegen, von denen das frische Fleisch zur Herstellung der Fleischzubereitungen 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;

(4) die Fleischzubereitungen von Rindern, Schafen und Ziegen enthalten weder spezifizierte Risikomaterialien im Sinne des Anhangs V Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 noch Separatorenfleisch von Knochen von Rindern, Schafen und Ziegen und wurden auch nicht aus solchen Materialien oder solchem Fleisch gewonnen;]

(2)(7)oder ○ [(1) das Versandland oder -gebiet wurde nicht gemäß der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 eingestuft oder ist entsprechend einem auf gov.uk veröffentlichten Dokument betreffend den BSE-Risikostatus („BSE risk status“) als Land bzw. Gebiet mit unbestimmtem BSE-Risiko eingestuft;

(2) bei den Rindern, Schafen und Ziegen, von denen das frische Fleisch zur Herstellung der Fleischzubereitungen stammt, gab es keine Beanstandungen bei der Schlachttier- und der Fleischuntersuchung;

(3) an die Rinder, Schafe und Ziegen, von denen das frische Fleisch zur Herstellung der Fleischzubereitungen stammt, wurden keine aus Wiederkäuern gewonnenen Tiermehle oder Griebe gemäß der Definition im Gesundheitskodex für Landtiere der WOAH (vormals OIE) verfüttert;

(4) die Rinder, Schafe und Ziegen, von denen das frische Fleisch zur Herstellung der Fleischzubereitungen 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;

(5) die Fleischzubereitungen von Rindern, Schafen und Ziegen enthalten nicht folgende Materialien und wurden auch nicht aus folgenden Materialien gewonnen:

- a) spezifizierte Risikomaterialien im Sinne des Anhangs V Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001;
- b) bei der Entbeinung exponiertes Nerven- und Lymphgewebe;
- c) Separatorenfleisch, das von Knochen von Rindern, Schafen und Ziegen gewonnen wurde;]

(2) II.1.10 soweit Material von als Haustiere gehaltenen Einhufern enthalten ist, erfüllt das zur Herstellung der Fleischzubereitungen verwendete frische Fleisch folgende Anforderungen:

entweder [Es wurde von als Haustiere gehaltenen Einhufern gewonnen, die unmittelbar vor der Schlachtung mindestens sechs Monate oder – bei einem Schlachtalter unter sechs Monaten – seit ihrer Geburt oder – sofern die Einfuhr weniger als sechs Monate vor der Schlachtung erfolgte – seit ihrer Einfuhr als Equiden zur Lebensmittelgewinnung aus dem Vereinigten Königreich in einem Drittland gehalten worden sind,

a) in dem für als Haustiere gehaltene Einhufer Folgendes gilt:

- i) Stoffe mit thyreostatischer Wirkung, Stilbene, Stilbenderivate und deren Salze und Ester sowie 17- β -Östradiol und seine esterartigen Derivate dürfen nicht verabreicht werden;

II. Gesundheitsinformationen

ii) sonstige Stoffe mit östrogenen, androgenen oder gestagenen Wirkung und β -Agonisten dürfen nur verabreicht werden

- zur therapeutischen Behandlung gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b der Richtlinie 96/22/EG, sofern sie in Übereinstimmung mit deren Artikel 4 Absatz 2 angewandt werden, oder
- zur tierzüchterischen Behandlung gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der Richtlinie 96/22/EG, sofern sie in Übereinstimmung mit deren Artikel 5 angewandt werden, und

b) in dem es mindestens sechs Monate vor der Schlachtung der Tiere einen Plan zur Überwachung der Rückstandsgruppen und Stoffe gemäß Anhang I der Richtlinie 96/23/EG gab, der in dem Drittland geborene und dort eingeführte Equiden umfasst und gemäß Artikel 29 Absatz 1 Unterabsatz 4 der Richtlinie 96/23/EG genehmigt worden ist;]]

und/oder (2) [es wurde aus dem Vereinigten Königreich eingeführt.]]

II.2 Tiergesundheitsbescheinigung

Der/Die Unterzeichnete bescheinigt, dass die vorstehend bezeichneten Fleischzubereitungen

aus Fleisch der in Teil I Feld I.28 genannten Tierarten bestehen, das

(2)entweder [II.2.1 als frisches Fleisch zur Ausfuhr nach Großbritannien zugelassen ist und alle einschlägigen Tiergesundheitsbedingungen für die Einfuhr gemäß der/den Verordnung(en) (2)(3)(8) erfüllt];

(2)oder [II.2.1 im Fall von Geflügelfleisch die Tiergesundheitsbedingungen gemäß der Veterinärbescheinigung für die Einfuhr von frischem Fleisch von Hausgeflügel nach Großbritannien (GBHC74E-SM) erfüllt];

(2)(4)und/oder [II.2.1 aus Großbritannien stammt;]

(2)(6)und [II.2.2 im Fall der afrikanischen Schweinepest gemäß dem Durchführungsbeschluss 2014/709/EU der Kommission (ABl. L 295 vom 11.10.2014, S. 63) in seiner am 20. April 2021 geltenden Fassung zur Ausfuhr nach Großbritannien zugelassen ist, und unter Berücksichtigung der von der afrikanischen Schweinepest (ASP) betroffenen Regionen der EU, die auf GOV.UK: <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> veröffentlicht werden.]

II.3 Tierschutzbescheinigung

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt/Die unterzeichnete amtliche Tierärztin bescheinigt, dass die in Teil I dieser Bescheinigung bezeichneten Fleischzubereitungen(1) von Fleisch von Tieren stammen, 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.

II. Gesundheitsinformationen							
Part II: Certification	<p>Erläuterungen</p> <p>Bezugnahmen auf Rechtsvorschriften der Europäischen Union in dieser Bescheinigung sind Bezugnahmen auf direkte EU-Rechtsvorschriften, die in Großbritannien beibehalten wurden (beibehaltenes EU-Recht im Sinne des „European Union (Withdrawal) Act 2018“); 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>Teil I:</p> <p>Feld I.7: Name des Ursprungslandes, das mit dem Ausfuhrland identisch sein muss.</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 Grenzkontrollstelle des Eingangs nach Großbritannien darüber informieren.</p> <p>Feld I.19: Den entsprechenden HS-Code der Weltzollorganisation eintragen: 02.07, 02.10, 16.01 oder 16.02.</p> <p>Feld I.20: Gesamtbrutto- und Gesamtnettogewicht angeben.</p> <p>Feld I.21: „Gefroren“ entspricht einer Kerntemperatur von höchstens -18 °C.</p> <p>Feld I.23: Im Fall der Beförderung in Containern oder Kisten die Containernummer und (ggf.) die Plombennummer angeben.</p> <p>Feld I.28: „Art“: unter den in Teil II (A) genannten Arten wählen;</p> <p>„Art der Behandlung“: Haltbarkeit angeben (TT.MM.JJJJ) ;</p> <p>„Kühlager“: ggf. Adresse(n) und Zulassungsnummer(n) zugelassener Kühlager angeben.</p> <p>Teil II:</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) Fleischzubereitungen im Sinne von Anhang 1 Nummer 1.15 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004. (2) Nichtzutreffendes streichen. (3) Die Tiergesundheitsbedingungen gemäß der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 und/oder der Verordnung (EG) Nr. 119/2009 müssen erfüllt sein. Nur Fleisch aus dem betreffenden ausführenden Drittland darf zur Herstellung der Fleischzubereitungen verwendet werden. (4) Nur Fleisch der Arten und Kategorien, für die Großbritannien die Einfuhr aus dem betreffenden Drittland zugelassen hat, dürfen von Großbritannien zur Herstellung der Fleischzubereitungen verwendet werden. (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 EU-Gebiete mit Eintrag „L“ in Spalte „ZG“ der Tabelle in einem auf gov.uk veröffentlichten Dokument betreffend frisches Fleisch von Huftieren („fresh meat of ungulates“) im Einklang mit der Verordnung (EU) Nr. 206/2010.(8) (7) Ein Dokument betreffend den BSE-Risikostatus („Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE) risk status“) der zugelassenen Handelspartner, das vom Secretary of State mit Billigung der Minister von Schottland und Wales veröffentlicht wurde, kann hier abgerufen werden: „Animal health status of countries approved to export animals and animal products to Great Britain“ – data.gov.uk (8) Ein Dokument betreffend frisches Fleisch von Huftieren („fresh meat of ungulates“), Geflügel und Geflügelerzeugnisse („poultry and poultry products“) sowie Fleisch von wildlebenden Hasenartigen, bestimmten wildlebenden Landsäugetieren und Nutzkaninchen („meat of wild leporidae, certain wild land mammals and of farmed rabbits“) für EU- und EFTA-Staaten, das vom Secretary of State mit Billigung der Minister von Schottland und Wales veröffentlicht wurde, kann hier abgerufen werden: „EU and EFTA states approved to export animals and animal products to Great Britain“ – data.gov.uk <p>Stempel und Unterschrift müssen sich farblich von den übrigen Angaben in der Bescheinigung absetzen.</p> <p>Hinweis für den Einführer: Diese Bescheinigung dient ausschließlich Veterinärzwecken und muss der Sendung bis zur Grenzkontrollstelle beiliegen.</p>						
	<p>Certifying Officer</p> <table border="0"> <tr> <td>Name (in capital letters)</td> <td>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							