

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.8. Ursprungsregion			Code		
			I.9. Bestimmungsland			
			ISO-Ländercode			
			I.10. Region des Bestimmungsorts			
I.11. Versandort			I.12. Bestimmungsort			
Name			Name			
Adresse			Adresse			
Zulassungsnummer			Zulassungsnummer			
Land			Land			
			ISO-Ländercode			
			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 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			Country			
ISO-Ländercode			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. 16 ZUBEREITUNGEN VON FLEISCH, FISCHEN ODER VON KREBSTIEREN, WEICHTIEREN UND ANDEREN WIRBELLOSEN WASSERTIEREN						
1601 Würste und ähnliche Erzeugnisse, aus Fleisch, Schlachtnabenerzeugnissen oder Blut; Lebensmittelzubereitungen auf der Grundlage dieser Erzeugnisse						
#1.	Erzeugnis	Behandlungstyp	Schlachthaus	Fertigungsanlage		
Art		Kühlraum	Packungsanzahl	Nettogewicht		

II. Gesundheitsinformationen			
Die Fleischzubereitungen (1) enthalten folgende Fleischbestandteile und erfüllen die nachstehenden Kriterien:			
	Tierart (A)	Herkunft (B)	
Part II: Certification	(A)	Den 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 = Hausequiden (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 frei lebendes 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 Wildeinhüfer der Untergattung Hippotigris (Zebra); WLP = Wildhasentiere; WGB = Wildgeflügel.	
	(B)	Den ISO-Code des Herkunftslandes und – im Fall einer für die betreffenden Fleischbestandteile im beibehaltenen Unionsrecht vorgesehenen regionalen Abgrenzung – den ISO-Code des Gebiets angeben.	
II.1 Genusstauglichkeitsbescheinigung			
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 nach Maßgabe dieser Vorschriften hergestellt wurden und insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:			
II.1.1	Sie stammen aus Betrieben, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ein auf den HACCP-Grundsätzen basierendes Programm durchführen.		
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:		
	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:	
		(2) ○ entweder	[Es wurde nach einer Verdauungsmethode mit Negativbefund untersucht.]
		(2) ○ oder	[Es wurde einer Gefrierbehandlung gemäß Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 2015/1375 unterzogen.]
		(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 Durchführungsverordnung (EU) 2015/1375 amtlich als trichinenfrei anerkannt wurde(n).]
	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 nach einer Verdauungsmethode mit Negativbefund auf Trichinen untersucht.	
II.1.3	Sie wurden gemäß Anhang III Abschnitt V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erzeugt und auf eine Kerntemperatur von höchstens -18 °C gefroren.		

II. Gesundheitsinformationen				
Part II: Certification	II.1.4	Sie wurden mit einem Identitätskennzeichen gemäß Anhang II Abschnitt I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 versehen.		
	II.1.5	Auf dem auf der Verpackung der oben bezeichneten Fleischzubereitungen angebrachten Etikett ist angegeben, dass die Fleischzubereitungen ausschließlich von frischem Fleisch von Tieren stammen, die in Schlachthöfen geschlachtet wurden, die zur Ausfuhr nach Großbritannien zugelassen sind.		
	II.1.6	Die Fleischzubereitungen erfüllen die einschlägigen Kriterien der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel.		
	II.1.7	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 gegeben.		
	II.1.8	Die Fleischzubereitungen wurden gemäß den einschlägigen Anforderungen in Anhang III Abschnitt V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gelagert und befördert.		
	(2) <input type="checkbox"/> II.1.9	. Soweit Material von Rindern, Schafen oder Ziegen enthalten ist, muss die Fleischzubereitung – je nach BSE-Statusklasse des Herkunftslandes – folgende Voraussetzungen erfüllen:		
		(2) <input type="radio"/>	[(1)	Das Versandland oder -gebiet ist gemäß einem auf gov.uk veröffentlichten Dokument betreffend den BSE-Risikostatus (BSE risk status) im Einklang mit der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft;
		(5)entweder		
		(2)		bei den Rindern, Schafen und Ziegen, von denen das frische Fleisch zur Herstellung der Fleischzubereitungen stammt, gab es keine Beanstandungen bei der Schlachtier- und der Fleischuntersuchung;
		(2)(5)entweder	die Rinder, Schafe und Ziegen, von denen das frische Fleisch zur Herstellung der Fleischzubereitungen stammt,	
	<input type="radio"/>	[(3)		
	a)		wurden in einem Land oder einem Gebiet geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet, das gemäß einem auf gov.uk veröffentlichten Dokument betreffend den BSE-Risikostatus (BSE risk status) im Einklang mit der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist;	
	(2) <input type="checkbox"/>	[b)	sind 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 worden;]]	
(2)	oder	<input type="radio"/>	[(3)	
			wurden weder nach Betäubung durch Gasinjektion in die Schädelhöhle geschlachtet noch nach demselben Verfahren getötet und auch nicht nach Betäubung durch Zerstörung von zentralem Nervengewebe mittels Einführung eines konischen Stahlstabs in die Schädelhöhle geschlachtet;]	
		(4)	die Fleischzubereitungen von Rindern, Schafen und Ziegen enthalten keine spezifizierten Risikomaterialien im Sinne des Anhangs V Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 und wurden auch nicht aus solchen Materialien gewonnen;	
(2)	<input type="radio"/>	entweder	(5)	
			die Fleischzubereitungen von Rindern, Schafen und Ziegen enthalten kein Separatorenfleisch von Knochen von Rindern, Schafen und Ziegen und wurden auch nicht aus solchem Fleisch gewonnen;]	
(2)(5)	<input type="radio"/>	oder	(5)	
			die Fleischzubereitungen von Rindern, Schafen und Ziegen wurden aus Separatorenfleisch von Knochen von Rindern, Schafen und Ziegen gewonnen, die in einem Land oder einem Gebiet geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet wurden, das gemäß einem auf gov.uk veröffentlichten Dokument betreffend den BSE-Risikostatus (BSE risk status) im Einklang mit der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-	

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen			
				Risiko eingestuft ist und in dem keine Fälle von einheimischer BSE verzeichnet wurden;]
	(2)(5) <input type="checkbox"/> [(6)	a)		die Rinder, Schafe und Ziegen, von denen das frische Fleisch zur Herstellung der Fleischzubereitungen stammt, stammen aus einem Land oder einem Gebiet, das gemäß einem auf gov.uk veröffentlichten Dokument betreffend den BSE-Risikostatus (BSE risk status) im Einklang mit der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 als Land bzw. Gebiet mit unbestimmtem BSE-Risiko eingestuft ist;
		b)		an die Rinder, Schafe und Ziegen, von denen das frische Fleisch zur Herstellung der Fleischzubereitungen stammt, wurden keine Tiermehle oder Grießen 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)(5)	o oder	[(1)	Das Versandland oder -gebiet ist gemäß einem auf gov.uk veröffentlichten Dokument betreffend den BSE-Risikostatus (BSE risk status) im Einklang mit der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 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 Schlachtier- 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)(5)	o oder	[(1)	Das Versandland oder -gebiet wurde nicht gemäß einem auf gov.uk veröffentlichten Dokument betreffend den BSE-Risikostatus (BSE risk status) im Einklang mit der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 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 Schlachtier- 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 Grießen gemäß der Definition im Gesundheitskodex für Landtiere der WOAH (vormals OIE) verfüttert;	
		(4)	die Rinder, Schafe und Ziegen, von denen das frische	

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	<p>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;</p> <p>(5) die Fleischzubereitungen von Rindern, Schafen und Ziegen enthalten nicht folgende Materialien und wurden auch nicht aus folgenden Materialien gewonnen:</p> <p>a) spezifizierte Risikomaterialien im Sinne des Anhangs V Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001;</p> <p>b) bei der Entbeinung exponiertes Nerven- und Lymphgewebe;</p> <p>c) Separatorenfleisch, das von Knochen von Rindern, Schafen und Ziegen gewonnen wurde.]</p> <p>(1)(2) <input type="checkbox"/> [II.1.10. Soweit Material von als Haustiere gehaltenen Einhufern enthalten ist, erfüllt das zur Herstellung der Fleischzubereitungen verwendete frische Fleisch folgende Anforderungen:</p> <p>entweder (2) <input type="checkbox"/> [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,</p> <p>a) in dem für als Haustiere gehaltene Einhufer Folgendes gilt:</p> <p>i)</p> <p>Stoffe mit thyreostatischer Wirkung, Stilbene, Stilbenderivate und deren Salze und Ester sowie 17-β-Östradiol und seine esterartigen Derivate dürfen nicht verabreicht werden;</p> <p>sonstige Stoffe mit östrogenen, androgenen oder gestagenen Wirkung und β-Agonisten dürfen nur verabreicht werden</p> <p>ii)</p> <p>– 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</p> <p>– zur tierzüchterischen Behandlung gemäß</p>		

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
		<p>Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der Richtlinie 96/22/EG, sofern sie in Übereinstimmung mit deren Artikel 5 angewandt werden, und</p> <p>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;]]</p> <p><input type="checkbox"/> und/oder (2) [es wurde aus dem Vereinigten Königreich eingeführt.]</p>	
	II.2 Genusstauglichkeitsbescheinigung		
	Der/Die Unterzeichnete bescheinigt, dass die vorstehend bezeichneten Fleischzubereitungen aus Fleisch der in Teil I Feld I.28 genannten Tierarten bestehen,		
	<input type="checkbox"/> — das als frisches Fleisch zur Ausfuhr nach Großbritannien zugelassen ist und alle einschlägigen Tiergesundheitsbedingungen für die Einfuhr gemäß der/den Entscheidung(en) (2) (3) erfüllt		
	und/oder		
	<input type="checkbox"/> — das aus Großbritannien stammt (2)(4)		
	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, mit denen im Schlachthof vor und während der Schlachtung oder Tötung gemäß den einschlägigen Bestimmungen des beibehaltenen Unionsrechts umgegangen wurde, und dass dabei Vorschriften eingehalten wurden, die denen der Kapitel II und III der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates zumindest gleichwertig sind (5).		
	Erläuterungen		
	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).		
	Bezugnahmen auf Großbritannien in dieser Bescheinigung schließen die Kanalinseln und die Insel Man ein.		
	Teil I:		
	Feld I.7: Name des Herkunftslandes angeben, das mit dem Ausfuhrland identisch sein muss.		
	Feld I.15: Registrierungsnummer (Eisenbahnwaggon 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.		
	Feld I.18: „Gefroren“ entspricht einer Kerntemperatur von höchstens -18 °C.		
	Feld I.19: Im Fall der Beförderung in Containern oder Kisten sollten die Containernummer und (ggf.) die Plombennummer angegeben werden.		
	Feld I.25: Gesamtbrutto- und Gesamtnettogewicht angeben.		
	Feld I.28: Den entsprechenden HS-Code der Weltzollorganisation angeben: 02.07, 02.10, 16.01 oder 16.02.		
	Feld I.28: „Art“: unter den in Teil II (A) genannten Arten wählen.		
	„Art der Behandlung“: Haltbarkeit angeben (TT.MM.JJJJ).		
	„Kühlager“: ggf. Adresse(n) und Zulassungsnummer(n) zugelassener Kühlager angeben.		
	Teil II:		
	(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		

