

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>Typ</th> <th>Dokument</th> <th>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 Umgebungstemp eratur <input type="checkbox"/> Gekühlt <input type="checkbox"/> Gefroren <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/>			I.17. Begleitdokumente Bezugsnummer des Handelspapiers Ausstellungsdatum Land Ausstellungs ort																		
I.19. Containernummer/Plombennummer																					
I.20. Waren zertifiziert für/als Sonstiges <input type="checkbox"/> Production of petfood <input type="checkbox"/> Pharmazeutische Verwendung <input type="checkbox"/> Technische Verwendung <input type="checkbox"/> Heimtierfutter <input type="checkbox"/> Menschlicher Verzehr <input type="checkbox"/>																					
I.21. Für die Durchfuhr durch ein Drittland <input type="checkbox"/> Country EU Exit Authority EU Entry Authority ISO-Ländercode BCP code 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 020610 von Rindern, frisch oder gekühlt 02061098 andere als Zwerchfellpfeiler (Nierenzapfen) und Saumfleisch																					
Erzeugnis		Art	Warenart	Behandlungstyp	Schlachthaus																
Zerlegerbetrieb		Kühlraum	Packungsanzahl	Nettogewicht																	

II. Gesundheitsinformationen			
Part II: Certification	Genusstauglichkeitsbescheinigung		
	Der/Die unterzeichnete amtliche Tierarzt/Tierärztin erklärt, mit den einschlägigen Anforderungen 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 das in Teil I bezeichnete Fleisch von Hausrindern gemäß diesen Vorschriften hergestellt wurde und insbesondere folgende Anforderungen erfüllt:		
	II.1.1	Das <input type="checkbox"/> [Fleisch] <input type="checkbox"/> [Hackfleisch/Faschierte] (1) kommt aus einem Betrieb/Betrieben, der/die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ein auf den HACCP-Grundsätzen basierendes Programm durchführt/durchführen.	
	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 Schlachttier- und der Fleischuntersuchung gemäß den Abschnitten 2 und 3 der Verordnung (EU) 2019/627 für genusstauglich befunden.	
	II.1.5	(1)entweder <input type="checkbox"/> [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="checkbox"/> [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.1.6	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.1.7	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="checkbox"/> [Fleisch] <input type="checkbox"/> [Hackfleisch/Faschierte] (1) wurde gemäß den einschlägigen Anforderungen in Anhang III Abschnitte I und V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gelagert und befördert.	
II.1.9	In Bezug auf die spongiforme Rinderenzephalopathie (BSE) gilt:		
(1)	entweder II.1.9 <input type="checkbox"/> [In Bezug auf die spongiforme Rinderenzephalopathie (BSE) gilt:	
		a)	Das Versandland oder -gebiet wird in einem auf gov.uk veröffentlichten Dokument über den BSE-Risikostatus („BSE risk status“) gemäß der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft.(15)
(1)	(15)entwe	[b)	Die Tiere, von denen das Fleisch bzw. Hackfleisch/Faschierte stammt,
	der <input type="checkbox"/>	i)	sind in einem Land oder Gebiet geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet worden, das in einem auf gov.uk veröffentlichten Dokument über den BSE-Risikostatus („BSE risk status“) gemäß der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist;
		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.]
(1)(15) oder	<input type="checkbox"/> [b)	Die Tiere, von denen das Fleisch bzw. Hackfleisch/Faschierte gewonnen wurde, 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.]

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen			
	(1)(15)	entweder c) ○ [Das Fleisch bzw. Hackfleisch/Faschierte enthält kein spezifiziertes Risikomaterial im Sinne der Begriffsbestimmung nach Anhang V Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 und wurde auch nicht aus solchem Material gewonnen.(14)]
	(1)(15)oder	○ [c)	i)	Das Fleisch bzw. Hackfleisch/Faschierte wurde von Tieren gewonnen, die aus einem Land oder einem Gebiet stammen, das als Land bzw. Gebiet mit kontrolliertem oder unbestimmtem BSE-Risiko eingestuft ist.] in einem auf gov.uk veröffentlichten Dokument über den BSE-Risikostatus („BSE risk status“) gemäß der Verordnung (EG) Nr. 999/2001;
			ii)	die Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften oder in höchstens drei Teilstücke zerteilten Schlachtkörperhälften sowie Schlachtkörperviertel enthalten außer der Wirbelsäule einschließlich Spinalganglien kein anderes spezifiziertes Risikomaterial;
			iii)	die Schlachtkörper oder Teilstücke von Schlachtkörpern von über 30 Monate alten Tieren, die Wirbelsäule enthalten, sind auf dem in Artikel 13 oder 15 der Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 genannten Etikett durch einen deutlich sichtbaren roten Streifen gekennzeichnet (3).]
(1)(15)	entweder [d) ○		Das Fleisch bzw. Hackfleisch/Faschierte wurde aus Separatorenfleisch von Knochen von Rindern gewonnen, die in einem Land oder einem Gebiet geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet wurden, das in einem auf gov.uk veröffentlichten Dokument über den BSE-Risikostatus („BSE risk status“) gemäß der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist und in dem keine Fälle von einheimischer BSE aufgetreten sind.]	
(1)(15)oder	○ [d)		Das Fleisch bzw. Hackfleisch/Faschierte wurde nicht aus Separatorenfleisch von Knochen von Rindern gewonnen.]	
(1)(15)	□ [e)	i)	Die Tiere, von denen das Fleisch bzw. Hackfleisch/Faschierte stammt, stammen aus einem Land oder Gebiet, das mit unbestimmtem BSE-Risiko eingestuft ist in einem auf gov.uk veröffentlichten Dokument über den BSE-Risikostatus („BSE risk status“) gemäß der Verordnung (EG) Nr. 999/2001;	
		ii)	an die Tiere, von denen das Fleisch bzw. Hackfleisch/Faschierte gewonnen wurde, wurden keine Tiermehle oder Grießen im Sinne der Begriffsbestimmung nach dem 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.]]	

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	(1)(15)ode r	○ [II.1.9. In Bezug auf die spongiforme Rinderenzephalopathie (BSE) gilt:	
	(1)	entweder ○ [<ul style="list-style-type: none"> a) Das Versandland oder -gebiet wird in einem auf gov.uk veröffentlichten Dokument über den BSE-Risikostatus („BSE risk status“) gemäß der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 als Land bzw. Gebiet mit kontrolliertem BSE-Risiko eingestuft. b) Die Tiere, von denen das Rindfleisch 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.
	(1)	oder ○ [<ul style="list-style-type: none"> c) Das Fleisch bzw. Hackfleisch/Faschierte enthält weder spezifiziertes Risikomaterial im Sinne der Begriffsbestimmung des Anhangs V Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 noch Separatorenfleisch von Knochen von Rindern und wurde auch nicht aus solchen Materialien oder solchem Fleisch gewonnen.] c) Die Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften oder in höchstens drei Teilstücke zerteilten Schlachtkörperhälften sowie Schlachtkörpervierteil enthalten außer der Wirbelsäule einschließlich Spinalganglien kein anderes spezifiziertes Risikomaterial. Die Schlachtkörper oder Teilstücke von Schlachtkörpern von über 30 Monate alten Tieren, die Wirbelsäule enthalten, sind auf dem in Artikel 13 oder 15 der Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 genannten Etikett durch einen deutlich sichtbaren roten Streifen gekennzeichnet.(3)]
(1)	oder ○ [II.1.9. In Bezug auf die spongiforme Rinderenzephalopathie (BSE) gilt:		
(1)	entweder ○ [<ul style="list-style-type: none"> a) Das Versandland oder -gebiet ist nicht in einem auf gov.uk veröffentlichten Dokument über den BSE-Risikostatus („BSE risk status“) gemäß der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 eingestuft oder dort als Land bzw. Gebiet mit unbestimmtem BSE-Risiko eingestuft. b) An die Tiere, von denen das Fleisch bzw. Hackfleisch/Faschierte gewonnen wurde, wurden keine aus Wiederkäuern gewonnenen Tiermehle oder Grieben 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. <ul style="list-style-type: none"> d) Das Fleisch bzw. Hackfleisch/Faschierte enthält nicht folgende Materialien und wurde auch nicht aus diesen gewonnen: <ul style="list-style-type: none"> i) spezifiziertes Risikomaterial im Sinne der Begriffsbestimmung nach Anhang V Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001; ii) Nerven- und Lymphgewebe, das beim Entbeinen exponiert wurde; iii) Separatorenfleisch von Rinderknochen.] 	

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	(1)	oder ◦ [d)	Die Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften oder in höchstens drei Teilstücke zerteilten Schlachtkörperhälften sowie Schlachtkörperviiertel enthalten außer der Wirbelsäule einschließlich Spinalganglien kein anderes spezifiziertes Risikomaterial. Die Schlachtkörper oder Teilstücke von Schlachtkörpern von über 30 Monate alten Tieren, die Wirbelsäule enthalten, sind auf dem in Artikel 13 oder 15 der Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 genannten Etikett durch einen deutlich sichtbaren roten Streifen gekennzeichnet.(3)]

II. Gesundheitsinformationen				
Part II: Certification	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	b)	seit zwölf Monaten frei von Maul- und Klauenseuche ist/sind und in dem/denen während desselben Zeitraums nicht gegen diese Krankheit geimpft wurde.]
		o [
	(1)	oder o [b)	seit dem (TT.MM.JJJJ) als frei von Maul- und 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)(4)	oder o [b)	regelmäßig unter amtlicher Aufsicht Impfprogramme gegen Maul- und Klauenseuche bei Hausrindern durchführt/durchführen.]
	(1)(5)	oder o [b)	ein systematisches Impfprogramm gegen Maul- und Klauenseuche durchführt/durchführen; das Fleisch stammt von Beständen, bei denen die Wirksamkeit dieses Impfprogramms von der zuständigen Veterinärbehörde durch eine regelmäßige serologische Überwachung kontrolliert wird, bei der der erforderliche Antikörperspiegel festgestellt wird und nachgewiesen wird, dass das MKS-Virus nicht zirkuliert.]
	(1)(5)	oder o [b)	seit zwölf Monaten frei von Maul- und Klauenseuche ist/sind und in dem/denen während desselben Zeitraums nicht gegen diese Krankheit geimpft wurde; das/die Gebiet(e) wird/werden von der zuständigen Veterinärbehörde regelmäßigen Kontrollen unterzogen, bei denen nachgewiesen wird, dass keine Infektion mit Maul- und Klauenseuche vorliegt.]
		II.2.2	Es wurde von Tieren gewonnen, die folgende Anforderungen erfüllen:	
	(1)	entweder	o [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	o [Sie wurden am (TT.MM.JJJJ) in das Gebiet gemäß Nummer II.2.1 aus dem Gebiet mit dem Code (2) eingeführt, aus dem zu diesem Zeitpunkt die Einfuhr dieses frischen Fleisches nach Großbritannien zulässig war, und sie wurden von Geburt an oder zumindest in den letzten drei Monaten vor der Schlachtung in dem Gebiet gehalten, aus dem es verbracht wurde.]		
(1)	oder	o [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:		
		a)	Kein Tier in diesen Betrieben wurde gegen <input type="checkbox"/> [Maul- und Klauenseuche oder] (6) Rinderpest geimpft, und:	
(1)	entweder	b)	In diesen Betrieben und in den Betrieben im Umkreis von 10 km war in den letzten 30 Tagen kein Fall/Ausbruch von Maul- und Klauenseuche oder Rinderpest zu verzeichnen.]	
	o [

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen			
	(1)(7)	oder <input type="radio"/> [b)	Die Betriebe unterliegen keinen amtlichen tiergesundheitlichen Beschränkungen, und in diesen Betrieben sowie in den Betrieben im Umkreis von 25 km war in den letzten 60 Tagen kein Fall/Ausbruch von Maul- und Klauenseuche oder Rinderpest zu verzeichnen, und:
			c)	Die Tiere wurden zumindest in den letzten 40 Tagen vor der unmittelbaren Beförderung zum Schlachthof in diesen Betrieben gehalten.]
	(1)(12)	oder <input type="radio"/> [c)	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, in diesen Betrieben gehalten.]
	(1)(8)	oder <input type="radio"/> [b)	Die Betriebe unterliegen keinen amtlichen tiergesundheitlichen Beschränkungen, und in diesen Betrieben sowie in den Betrieben im Umkreis von 10 km war in den letzten zwölf Monaten kein Fall/Ausbruch von Maul- und Klauenseuche oder Rinderpest zu verzeichnen, und:
			c)	Die Tiere wurden zumindest in den letzten 40 Tagen vor der unmittelbaren Beförderung zum Schlachthof in diesen Betrieben gehalten.]
	(1)(5)	<input type="checkbox"/> [d)	In den letzten drei Monaten wurden keine Tiere aus Gebieten, die Großbritannien nicht zugelassen hat, in diese Betriebe verbracht.
			e)	Die Tiere sind im nationalen System zur Identifizierung von Rindern und zur Bescheinigung der Herkunft von Rindern identifiziert und registriert.
			f)	Die betreffenden Betriebe wurden – aufgrund des positiven Abschlusses einer Inspektion durch die zuständigen Behörden und eines von diesen verfassten amtlichen Berichts (9) – als zugelassene Betriebe gelistet, und die zuständigen Behörden führen regelmäßige Inspektionen durch, um sicherzustellen, dass die einschlägigen Vorschriften der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 eingehalten werden.]
		II.2.4	Es wurde von Tieren gewonnen, auf die Folgendes zutrifft:	
		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.	
		b)	Sie wurden innerhalb von 24 Stunden vor der Schlachtung im Schlachthof einer Schlachttieruntersuchung unterzogen und insbesondere für frei von Anzeichen der Krankheiten gemäß Nummer II.2.1. befunden.	
		c)	Sie wurden <input type="radio"/> am (TT/MM/JJJJ) oder <input type="radio"/> zwischen dem (TT/MM/JJJJ) und dem (TT/MM/JJJJ) geschlachtet (10).	
(1)(11)		<input type="checkbox"/> [d)	Sie wurden innerhalb von drei Monaten vor der Schlachtung einer amtlichen intrakutanen Tuberkulinprobe unterzogen, deren Ergebnis negativ war.]	

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	(1)(5)	<input type="checkbox"/> (e)	Sie wurden im Schlachthof vor der Schlachtung streng getrennt von Tieren gehalten, deren Fleisch nicht für Großbritannien bestimmt ist.]
	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.
	II.2.6		
	(1)	<input type="radio"/> entweder	[Das Fleisch wurde gewonnen und zubereitet, ohne mit anderem Fleisch in Berührung zu kommen, das die Anforderungen dieser Bescheinigung nicht erfüllt.]
	(1)(7)	<input type="radio"/> oder <input type="radio"/>	[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.]
	(1)(8)	<input type="radio"/> oder <input type="radio"/>	[Das Fleisch besteht aus [knochenlosem Fleisch] [und] [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 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.]
		<input type="checkbox"/> [und]	[Hackfleisch/Faschiertem] (1)
		<input type="checkbox"/> (8) oder	
	II.3	Tierschutzbescheinigung	
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 (13) zumindest gleichwertig sind.			

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	<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 (legislation.gov.uk).</p> <p>Bezugnahmen auf Großbritannien in dieser Bescheinigung schließen die Kanalinseln und die Insel Man ein. Diese Bescheinigung gilt für frisches Fleisch, einschließlich Hackfleisch/Faschiertem, von Hausrindern (einschließlich Bison- und Bubalus-Arten sowie ihrer Kreuzungen).</p> <p>Der Ausdruck „frisches Fleisch“ bezeichnet alle frischen, gekühlten und gefrorenen genusstauglichen Teile.</p> <p>Teil I</p> <p>— Feld I.8: Gebietscode entsprechend einem auf gov.uk veröffentlichten Dokument betreffend frisches Fleisch von Huftieren („fresh meat of ungulates“) gemäß der Verordnung (EU) 206/2010 angeben.(16)</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.19: Wählen Sie den entsprechenden HS-Code: 02.01, 02.02, 02.06 oder 05.04. Darüber hinaus kann für Herkunftsgebiete ohne Eintrag ‚A‘ oder ‚F‘ in Spalte 5 „SG“ entsprechend einem auf gov.uk veröffentlichten Dokument betreffend frisches Fleisch von Huftieren („fresh meat of ungulates“) gemäß Verordnung (EU) Nr. 206/2010 (16) gegebenenfalls auch der HS-Code 15.02 verwendet werden.</p> <p>— Feld I.20: Geben Sie das Gesamtbrutto- und Gesamtnettogewicht an.</p> <p>— Feld I.23: Bei Containern oder Kisten muss die Containernummer und (ggf.) die Plombennummer angegeben werden.</p> <p>— Feld I.28: Art der Ware: Geben Sie „Schlaktkörper“, „Schlaktkörperhälfte“, „Schlaktkörperviertel“, „Teilstücke“, „Schlactnebenzeugnisse“ oder „Hackfleisch/Faschiertes“ an. 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 geben Sie das Datum (MM.JJJJ) an, an dem die Schlaktkörperteile/Teilstücke eingefroren wurden.</p> <p>Teil II:</p> <p>(1) Nichtzutreffendes streichen.</p> <p>(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.(16)</p> <p>(3) Die Zahl der Rinderschlaktkörper oder -schlaktkörperteile, bei denen die Entfernung der Wirbelsäule erforderlich ist, ist dem Gemeinsamen Gesundheitseingangsdokument (GGED) gemäß Artikel 56 der Verordnung (EU) 2017/625 hinzuzufügen.</p> <p>(4) Nur gereiftes entbeintes Fleisch, bei dem die zusätzlichen Garantien gemäß Fußnote (7) gegeben sind.</p> <p>(5) Zusätzliche Garantien bezüglich der Einfuhr gereiften entbeinten Fleisches, die abzugeben sind, falls sie mit dem Eintrag „H“ in Spalte 5 „SG“ entsprechend einem auf gov.uk veröffentlichten Dokument betreffend frisches Fleisch von Huftieren („fresh meat of ungulates“) gemäß der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 verlangt werden.(16)</p> <p>(6) 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 7 gegeben sind, aus diesem Land nach Großbritannien eingeführt werden darf.</p> <p>(7) Zusätzliche Garantien bezüglich Fleisch in Form von gereiftem entbeintem Fleisch, die abzugeben sind, falls sie mit dem Eintrag „A“ in Spalte 5 „SG“ entsprechend einem auf gov.uk veröffentlichten Dokument betreffend frisches Fleisch von Huftieren („fresh meat of ungulates“) gemäß der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 verlangt werden.(16)</p>		

II. Gesundheitsinformationen				
Part II: Certification	(8)	Zusätzliche Garantien bezüglich Fleisch in Form von gereiftem entbeintem Fleisch, die abzugeben sind, falls sie mit dem Eintrag „F“ in Spalte 5 „SG“ entsprechend einem auf gov.uk veröffentlichten Dokument betreffend frisches Fleisch von Huftieren („fresh meat of ungulates“) gemäß der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 verlangt werden.(16) Das gereifte entbeinte Fleisch darf frühestens 21 Tage nach dem Datum der Schlachtung der Tiere nach Großbritannien eingeführt werden.		
	(9)	Die Liste zugelassener Betriebe, die die zuständige Behörde bereitstellt, wird von dieser regelmäßig überprüft und auf dem neuesten Stand gehalten. Die Regierung des Vereinigten Königreichs wird sicherstellen, dass diese Liste der zugelassenen Betriebe zu Informationszwecken öffentlich zugänglich gemacht wird.		
	(10)	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.		
	(11)	Zusätzliche Garantien in Bezug auf die Untersuchung auf Tuberkulose, die abzugeben sind, falls sie mit dem Eintrag „E“ in Spalte 5 „SG“ entsprechend einem auf gov.uk veröffentlichten Dokument betreffend frisches Fleisch von Huftieren („fresh meat of ungulates“) gemäß der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 verlangt werden.(16) Die intrakutane Tuberkulinprobe ist gemäß Anhang B der Richtlinie 64/432/EWG durchzuführen.		
	(12)	Anderweitige Garantien sind zulässig, sofern dies mit dem Eintrag „J“ in Spalte 5 „SG“ entsprechend einem auf gov.uk veröffentlichten Dokument betreffend frisches Fleisch von Huftieren („fresh meat of ungulates“) der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 angezeigt wird. (16)		
	(13)	Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates vom 24. September 2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung.		
	(14)	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 in einem auf gov.uk veröffentlichten Dokument über den BSE-Risikostatus („BSE risk status“) gemäß der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist. (15)		
	(15)	Ein Dokument betreffend den Risikostatus in Bezug auf die spongiforme Rinderenzephalopathie (BSE) („Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE) risk status“) von zugelassenen Handelspartnern, 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		
	(16)	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 states 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			