

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;"> <tr> <th>Typ</th> <th>Dokument</th> <th>Identifikation</th> </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> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>		Typ	Dokument	Identifikation													I.16 Entry Point	
	Typ	Dokument	Identifikation																
I.18. Beförderungsbedingungen Controlled temperature <input type="checkbox"/> Umgebungstemperatur <input type="checkbox"/> Gekühlt <input type="checkbox"/> Gefroren <input type="checkbox"/>		I.17. Begleitdokumente Bezugsnummer des Handelspapiers Ausstellungsdatum Land Ausstellungsort																	
I.19. Containernummer/Plombennummer																			
I.20. Waren zertifiziert für/als Pharmazeutische Verwendung <input type="checkbox"/> Technische Verwendung <input type="checkbox"/> Heimtierfutter <input type="checkbox"/> Sonstiges <input type="checkbox"/> Menschlicher Verzehr <input type="checkbox"/> Production of petfood <input type="checkbox"/>																			
I.21. Für die Durchfuhr durch ein Drittland <input type="checkbox"/> Country ISO-Ländercode EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code		I.22. Für die Durchfuhr durch Mitgliedstaaten <input type="checkbox"/> Country ISO-Ländercode																	
I.23. Gesamtanzahl an Packungen	I.24. Gesamtmenge	I.25. Nettogesamtgewicht	I.25. Bruttogesamtgewicht																
I.28. Angaben zur versendeten Sendung <b>1. 02 FLEISCH UND GENIESSBARE SCHLACHTNEBENERZEUGNISSE</b> <b>0202</b> Fleisch von Rindern, gefroren <b>020230</b> ohne Knochen <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th>Erzeugnis</th> <th>Art</th> <th>Menge</th> <th>Nettogewicht</th> <th>Packungsanzahl</th> </tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>				Erzeugnis	Art	Menge	Nettogewicht	Packungsanzahl											
Erzeugnis	Art	Menge	Nettogewicht	Packungsanzahl															
Identifikationsnummer		Identifikationssystem																	

II. Gesundheitsinformationen

Der/Die unterzeichnete staatliche/amtliche Tierarzt/Tierärztin bescheinigt,  [dass die Bescheinigung auf  
folgenden Vor-Ausfuhr-Bescheinigungen (im Fall von mehr als zwei Bescheinigungen siehe beigefügte Liste)  
basiert(1):

Datum:	Nummer:	Ursprungs land:	Verwaltun gsgebiet:	Zulassung snummer des Betriebs:	Bezeichnu ng und Menge (Nettogew icht) des Erzeugnis ses:
--------	---------	--------------------	------------------------	--	---

Part II: Certification

]

<b>Part II: Certification</b>	II. Gesundheitsinformationen		
	II.1.	Das Fleisch und die rohen Fleischzubereitungen, bestimmt zur Ausfuhr in die Zollunion, stammen aus der Schlachtung und Verarbeitung gesunder Tiere in Betrieben, die von der zuständigen Veterinärbehörde in der EU zur Ausfuhr zugelassen sind und der ständigen Überwachung durch diese Behörde unterliegen.	
	II.2.	Das Fleisch und die rohen Fleischzubereitungen, bestimmt zur Ausfuhr in die Zollunion, stammen von Tieren, die vor der Schlachtung einer Schlacht tieruntersuchung und deren Schlachtkörper, Köpfe und innere Organe nach der Schlachtung einer Fleischuntersuchung durch die staatliche/amtliche Veterinärbehörde unterzogen wurden.	
	II.3.	Das Fleisch und die rohen Fleischzubereitungen stammen aus der Schlachtung und Verarbeitung von Tieren aus Betrieben oder Verwaltungsgebieten, die amtlich anerkannt frei von folgenden ansteckenden Tierkrankheiten sind(2): <ul style="list-style-type: none"><li>· Maul- und Klauenseuche – in den letzten 12 Monaten in dem Land oder den Verwaltungsgebieten entsprechend der Regionalisierung;</li><li>· Rinderpest und ansteckende Lungenseuche der Rinder (gilt nur für Lunge) – in den letzten 24 Monaten in dem Land oder den Verwaltungsgebieten entsprechend der Regionalisierung;</li><li>· Milzbrand – in den letzten 20 Tagen im Betrieb.</li></ul>	
	II.4.	Den Tieren, von denen das Fleisch und die rohen Fleischzubereitungen stammen, wurden vor der Schlachtung nach Ablauf der laut Anwendungsvorschriften zugelassenen Frist keine natürlichen oder synthetischen Östrogene, Hormone, Thyreostatika, Antibiotika, sonstigen Arzneimittel und Pflanzenschutzmittel verabreicht.	
	II.5.	Das Fleisch und die rohen Fleischzubereitungen stammen von gesunden Tieren, für die Folgendes gilt: <ul style="list-style-type: none"><li>· Sie stammen aus Beständen, in denen es keinen Fall von spongiformer Rinderenzephalopathie (BSE) gibt, und sie stammen nicht aus Geburtskohorten BSE-positiver Tiere.</li><li>· Sie wurden nicht mit Futtermitteln tierischen Ursprungs gefüttert, die von Wiederkäuern stammende Proteine enthalten, ausgenommen Bestandteile, die gemäß dem OIE-Gesundheitskodex für Landtiere zugelassen sind.</li><li>· Sie wurden weder vor der Schlachtung durch Druckluft- oder Gasinjektion in die Schädelhöhle betäubt noch durch Rückenmarkzerstörung geschlachtet.</li><li>· Spezifizierte Risikomaterialien wurden gemäß dem OIE-Gesundheitskodex für Landtiere entfernt.</li></ul> Die rohen Fleischzubereitungen enthalten kein Separatorenfleisch von Rindern. Bei der Vorbereitung des Fleisches und der rohen Fleischzubereitungen für die Ausfuhr in die Zollunion wurden alle in den EU-Mitgliedstaaten geltenden Maßnahmen zur BSE-Bekämpfung durchgeführt.	
	II.6.	Für das Fleisch und die rohen Fleischzubereitungen, bestimmt zur Ausfuhr in die Zollunion, gilt Folgendes: <ul style="list-style-type: none"><li>· Bei der Fleischuntersuchung zeigten sich keine typischen Anzeichen für Maul- und Klauenseuche, Rinderpest, anaerobe Infektionen, Tuberkulose, Leukose, Brucellose und sonstige ansteckende Krankheiten;</li><li>· es wurde kein Befall durch Helminthen oder eine Kontaminierung durch andere Stoffe festgestellt;</li><li>· es wurden keine Blutgerinnsel, nicht entfernten Abszesse oder Larven von Viehbremse festgestellt;</li><li>· das Erzeugnis wurde während der Lagerung nicht abgetaut;</li><li>· es weist keine Anzeichen von Verderb auf;</li><li>· es hat eine Kerntemperatur im Fleisch von höchstens -18 °C bei gefrorenem Fleisch und höchstens +4 °C bei gekühltem Fleisch;</li><li>· es weist keine Spuren von Innereien oder Blutungen auf;</li><li>· es enthält keine Konservierungsstoffe;</li><li>· es enthält keine beim Schneiden angefallenen Teile der Tunica serosa und keine mechanischen Vormischungen, und es weist keinen für Fleisch untypischen Geruch und Geschmack auf (Fisch, Arzneimittel, Heilkräuter usw.).</li><li>· es wurde nicht mit Farbstoffen behandelt und keiner ionisierenden oder ultravioletten Strahlung unterzogen.</li></ul>	
	II.7.	Die mikrobiologischen, chemisch-toxikologischen und radiologischen Merkmale des Fleisches und der rohen Fleischzubereitungen entsprechen den veterinär- und gesundheitsrechtlichen Vorschriften und Anforderungen der Zollunion.	
	II.8.	Das Fleisch und die rohen Fleischzubereitungen wurden für genusstauglich befunden.	

<b>Part II: Certification</b>	II. Gesundheitsinformationen		
	II.9. Die Schlachtkörper (Schlachtkörperhälften, Schlachtkörpervierteil) wurden im Rahmen der staatlichen/amtlichen Veterinäruntersuchung mit einer Genusstauglichkeitskennzeichnung versehen, aus der die Bezeichnung oder Nummer des Fleischverarbeitungsbetriebs (Schlachthofs) hervorgeht, in dem die Tiere geschlachtet wurden. Die Fleischzubereitungen tragen auf der Verpackung oder auf dem Block ein Identitätskennzeichen. Das mit einem Stempel versehene Etikett ist auf der Verpackung so angebracht, dass diese nicht ohne Beschädigung des Etiketts geöffnet werden kann.		
	II.10. Die Container und das Verpackungsmaterial werden nur einmal verwendet und erfüllen die Anforderungen der Zollunion.		
	II.11. Die Transportmittel wurden gemäß den Anforderungen des Ausfuhrlandes behandelt und vorbereitet.		
	Erläuterungen		
	Teil I		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Feld I.6: Nummern der Vor-Ausfuhr-Bescheinigungen.</li> <li>· Feld I.11: Ursprungsort: Bezeichnung, Nummer und Anschrift des Versandbetriebs.</li> <li>· Feld I.16: Grenzkontrollstelle an der Grenze der Zollunion.</li> <li>· Feld I.18: Temperatur bei Lagerung und Beförderung.</li> <li>· Feld I.19: Gesamtbrutto- und Gesamtgewicht angeben.</li> <li>· Feld I.25: Kennzeichnung der Waren</li> </ul>		
	HS-Code und Bezeichnung: den entsprechenden Code des Harmonisierten Systems (HS) angeben. Schlachthof, Zerlegungsbetrieb, Kühllager: Gegebenenfalls Bezeichnung, Anschrift und Zulassungsnummer des Schlachthofs, des Zerlegungsbetriebs oder des Kühllagers angeben.		
	Teil II		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>· (1) Nichtzutreffendes streichen und durch Unterschrift und Stempel bestätigen.</li> <li>· (2) Verwaltungsgebiete, Zonen und Fristen können in gegenseitigem Einvernehmen der Parteien gemäß den Empfehlungen des OIE-Gesundheitskodex für Landtiere geändert werden.</li> </ul>		
	Unterschrift und Stempel müssen sich farblich von der Druckfarbe der Bescheinigung absetzen.		
	Certifying Officer		
	Name (in capital letters)	Qualification and title	
	Datum der Unterzeichnung	Unterschrift	
	Stempel		