

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 Umgebungstemp eratur <input type="checkbox"/> Gekühlt <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Gefroren <input type="checkbox"/>		I.17. Begleitdokumente Bezugsnummer des Handelspapiers Ausstellungsdatum Land Ausstellungs ort																	
I.19. Containernummer/Plombennummer																			
I.20. Waren zertifiziert für/als Technische Verwendung <input type="checkbox"/> Pharmazeutische Verwendung <input type="checkbox"/> Menschlicher Verzehr <input type="checkbox"/> Sonstiges <input type="checkbox"/> Production of petfood <input type="checkbox"/> Heimtierfutter <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>0207 Fleisch und genießbare Schlachtnebenerzeugnisse von Hausgeflügel der Position 0105, frisch, gekühlt oder gefroren</b>																			
Erzeugnis	Kühlraum	Zerlegerbetrieb	Datum der Gewinnung/Herstellung	Datum des Einfrierens															
Produktionsdatum	Schlachtdatum	Identifikationskennzeichen	Fertigungsanlage	Warenart															
Nettogewicht	Packungsanzahl	Product Description	Menge	Art															

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	<p>II.1 Genusstauglichkeitsbescheinigung</p> <p>Der unterzeichnete amtliche Tierarzt/Die unterzeichnete amtliche Tierärztin bescheinigt, dass Hackfleisch/Faschiertes(2) und/oder Separatorenfleisch(2) von Geflügel, das aus im Register der Länder oder Betriebe, aus denen die Einfuhr von Geflügelfleisch in das Zollgebiet der Ukraine zugelassen ist, aufgeführten Ländern oder Zonen in das Zollgebiet der Ukraine eingeführt (versandt) wird, folgende Anforderungen erfüllt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Es stammt aus einem Betrieb/Betrieben, der/die von der zuständigen Behörde des EU-Mitgliedstaats für die Ausfuhr seiner/ihrer Erzeugnisse zugelassen ist/sind und der Überwachung durch diese Behörde unterliegt/unterliegen;</li> <li>b) es stammt aus einem Betrieb/Betrieben, der/die ein auf den HACCP-Grundsätzen basierendes Programm im Einklang mit den ukrainischen Rechtsvorschriften zu Sicherheit und spezifischen Qualitätsparametern für Lebensmittel, insbesondere dem ukrainischen Gesetz über „Wesentliche Grundsätze und Vorschriften bezüglich der Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln“ (Nr. 771), oder gleichwertigen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 durchführt/durchführen;</li> <li>c) es wurde in Übereinstimmung mit den Hygieneanforderungen an die Herstellung und den Verkehr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs hergestellt, die durch den Erlass des Ministeriums für Landwirtschaft und Ernährung der Ukraine Nr. 813 vom 20.10.2022 festgelegt wurden, oder in Übereinstimmung mit gleichwertigen Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;</li> <li>d) es entspricht den Parametern für die Sicherheit von Geflügelfleisch, insbesondere dem Gesetz der Ukraine über die staatliche Kontrolle der Einhaltung der Rechtsvorschriften über Lebensmittel, Futtermittel, tierische Nebenprodukte, Tiergesundheit und Tierschutz (Nr. 2042), oder den gleichwertigen EU-Anforderungen der Verordnung (EU) 2017/625;</li> <li>e) es entspricht den mikrobiologischen Kriterien für die Festlegung von Indikatoren zur Sicherheit von Lebensmitteln, die durch den Erlass des Gesundheitsministeriums der Ukraine Nr. 548 vom 19.7.2012 genehmigt wurden, oder gleichwertigen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005;</li> <li>f) es wurde unter Bedingungen hergestellt, bei denen gewährleistet ist, dass Folgendes eingehalten wird: die in den mit der Entschließung Nr. 137 vom 20.9.2001 gebilligten staatlichen Hygienevorschriften und -normen (Höchstgehalte, Konzentrationen, Mengen und Einheiten von Pestiziden in landwirtschaftlichen Rohstoffen, Lebensmitteln, in der Luft in Arbeitsbereichen, in Luft, Wasser und Boden – ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001) festgelegten Höchstgehalte an Pestizidrückständen oder die entsprechenden Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie die in staatlichen Hygienevorschriften und Normen festgelegten Höchstgehalte für Kontaminanten (Verordnung über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln, genehmigt durch den Erlass Nr. 368 des Gesundheitsministeriums der Ukraine vom 13.5.2013) oder die gleichwertigen Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission;</li> <li>g) es erfüllt die Garantien für das Nichtvorhandensein und/oder die Nichtüberschreitung der zulässigen Höchstmengen für Rückstände von Tierarzneimitteln und Kontaminanten im Rahmen von genehmigten nationalen Plänen zur Überwachung auf Rückstände von Tierarzneimitteln und Kontaminanten im Einklang mit den ukrainischen Rechtsvorschriften oder gleichwertigen Vorschriften der Delegierten Verordnung (EU) 2022/1644 der Kommission vom 7.7.2022 und der Durchführungsverordnung (EU) 2022/1646 der Kommission vom 23.9.2022;</li> <li>h) es stammt von Tieren, die nach der Schlachttier- und der Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden.</li> </ul> <p><input type="checkbox"/> (2) [II.1.2 Der Rohstoff für die Herstellung von Hackfleisch/Faschiertem:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i) erfüllt die Anforderungen an frisches Fleisch;</li> <li>ii) besteht aus Skelettmuskulatur, einschließlich des anhaftenden Fettgewebes;</li> </ul>		

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	<p>iii) besteht nicht aus: Fleischabschnitten, die beim Zerlegen und Zerschneiden anfallen (ausgenommen ganze Muskelstücke); Separatorenfleisch; Fleisch, das Knochensplitter oder Hautreste enthält; Kopffleisch (mit Ausnahme der Kaumuskeln), nicht muskulären Teilen der Linea alba, Hand- und Fußwurzelbereich, Knochenputz sowie Muskeln des Zwerchfells (es sei denn, die serösen Häute sind entfernt worden).</p> <p>II.1.2.1 Hackfleisch/Faschiertes, das gemäß folgenden Anforderungen hergestellt wurde:</p> <p>i) Wird zur Herstellung von Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen gefrorenes oder tiefgefrorenes Fleisch verwendet, so wurde es vor dem Einfrieren entbeint, es sei denn, die zuständige Behörde genehmigt ein Entbeinen unmittelbar vor dem Hacken/Faschieren. Das Fleisch wurde nur für eine begrenzte Zeit gelagert.</p> <p>ii) Wenn Hackfleisch/Faschiertes aus gekühltem Fleisch hergestellt wurde, erfolgte dies innerhalb von höchstens drei Tagen nach der Schlachtung des Geflügels.</p> <p>iii) Unmittelbar nach der Herstellung wurde das Hackfleisch/Faschierte umhüllt oder verpackt und auf eine Kerntemperatur von <math>-18\text{ °C}</math> oder darunter gefroren. Diese Temperaturanforderungen wurden während der Lagerung und Beförderung beibehalten.]</p> <p><input type="checkbox"/> (2)II.1.3 Der Rohstoff für die Herstellung von Separatorenfleisch:</p> <p>i) erfüllt die Anforderungen an frisches Fleisch;</p> <p>ii) enthält weder Füße noch Halshaut oder Geflügelköpfe.</p> <p>○ (2)entweder [II.1.3.1 Separatorenfleisch, das mit Techniken hergestellt wurde, die die Struktur der bei der Herstellung verwendeten Knochen nicht verändern, und dessen Kalziumgehalt nicht wesentlich höher ist als der von Hackfleisch/Faschiertem, und das gemäß den folgenden Anforderungen hergestellt wurde:</p> <p>i) Kommen nichtentbeinte Rohstoffe aus einem angegliederten Schlachtbetrieb, sind sie nicht älter als sieben Tage; anderenfalls dürfen sie nicht älter als fünf Tage sein. Geflügelschlachtkörper sind nicht älter als drei Tage.</p> <p>ii) Die mechanische Trennung erfolgte unmittelbar nach dem Entbeinen.</p> <p>iii) Separatorenfleisch wurde umhüllt oder verpackt und auf eine Kerntemperatur von <math>-18\text{ °C}</math> oder darunter gefroren.</p> <p>iv) Die Temperaturanforderungen gemäß Ziffer iii wurden während der Lagerung und der Beförderung eingehalten.</p> <p>v) Der Kalziumgehalt von Separatorenfleisch überschreitet nicht <math>0,1\%</math> (=100 mg/100 g oder 1 000 ppm.)]</p> <p>○ (2)oder [II.1.3.1 Separatorenfleisch, das nach Verfahren hergestellt wird, die die Struktur der bei der Herstellung verwendeten Knochen verändern, und das gemäß den folgenden Anforderungen hergestellt wird:</p> <p>i) Kommen nichtentbeinte Rohstoffe aus einem angegliederten Schlachtbetrieb, sind sie nicht älter als sieben Tage; anderenfalls dürfen sie nicht älter als fünf Tage sein. Geflügelschlachtkörper sind nicht älter als drei Tage.</p> <p>ii) Hat die maschinelle Gewinnung von Separatorenfleisch nicht unmittelbar nach dem Entbeinen stattgefunden, so wurden die fleischtragenden Knochen bei nicht mehr als <math>2\text{ °C}</math> bzw. bei gefrorenen Erzeugnissen bei <math>-18\text{ °C}</math> oder darunter gelagert und befördert.</p> <p>iii) Fleischtragende Knochen von gefrorenen Schlachtkörpern wurden nicht wieder eingefroren.</p> <p>iv) Separatorenfleisch, das nach dem Kühlen nicht binnen 24 Stunden verarbeitet wurde, wurde innerhalb von zwölf Stunden nach seiner Herstellung eingefroren und hat innerhalb von sechs Stunden eine Kerntemperatur von <math>-18\text{ °C}</math> oder darunter erreicht.</p> <p>v) Gefrorenes Separatorenfleisch wurde vor der Lagerung oder der Beförderung umhüllt oder verpackt, nach der Herstellung nicht länger als drei Monate gelagert und während der Lagerung und Beförderung bei einer Temperatur von <math>-18\text{ °C}</math> oder darunter gehalten.]]</p> <p>II.1.4 Das Separatorenfleisch und/oder Hackfleisch/Faschierte wurde am (3) (TT.MM.JJJJ) oder zwischen dem (TT.MM.JJJJ) und dem (TT.MM.JJJJ) hergestellt.</p> <p>II.1.5 Das Hackfleisch/Faschierte und/oder Separatorenfleisch von Geflügel wurde nach dem Auftauen nicht wieder eingefroren.</p> <p>II.2 Tierschutzbescheinigung</p> <p>Der unterzeichnete amtliche Tierarzt/Die unterzeichnete amtliche Tierärztin bescheinigt, dass das vorstehend bezeichnete Hackfleisch/Faschierte und/oder Separatorenfleisch von Geflügel folgende Anforderungen erfüllt:</p>		

## II. Gesundheitsinformationen

II.2.1 Es wurde von Vögeln aus dem Gebiet eines Landes/einer Zone eines EU-Mitgliedstaates oder der Ukraine gewonnen, die gemäß dem WOAH-Gesundheitskodex für Landtiere frei von der hochpathogenen Aviären Influenza und der Newcastle-Krankheit sind.

II.2.2 Es stammt aus Betrieben, die von der zuständigen Behörde des Ursprungslandes zugelassen wurden und

- a) deren Zulassung weder ausgesetzt noch entzogen wurde;
- b) die zum Zeitpunkt der Schlachtung keinen von der zuständigen Behörde des Herkunftslandes auferlegten tiergesundheitlichen Beschränkungen in Bezug auf durch Infektionserreger verursachte Geflügelkrankheiten unterlagen;
- c) in denen und um die im Umkreis von 10 km (gegebenenfalls einschließlich Teilen des Hoheitsgebiets eines Nachbarlandes) zumindest in den letzten 30 Tagen vor der Schlachtung kein Ausbruch hochpathogener Aviärer Influenza oder der Newcastle-Krankheit zu verzeichnen war.

II.2.3 Es ist bei der Schlachtung, Zerlegung, Lagerung und Beförderung nicht mit Geflügel oder Fleisch mit niedrigerem Tiergesundheitsstatus in Berührung gekommen.

II.2.4 Es wurde von Geflügel aus Betrieben gewonnen,

- a) die keinen Beschränkungen in Bezug auf Geflügelkrankheiten unterliegen;
- b) um die im Umkreis von 10 km (gegebenenfalls einschließlich Teilen des Hoheitsgebiets eines Nachbarlandes) zumindest in den letzten 30 Tagen kein Ausbruch hochpathogener Aviärer Influenza oder der Newcastle-Krankheit zu verzeichnen war.

II.2.5 Es wurde von Geflügel gewonnen,

- a) das seit dem Schlupf in einem Gebiet eines Landes/einer Zone gemäß Nummer II.2.1 gehalten oder in ein solches Gebiet als Eintagsküken, Zucht- und/oder Nutzgeflügel oder als Schlachtgeflügel eingeführt wurde;
- b) das am (3) (TT.MM.JJJJ) oder zwischen dem (TT.MM.JJJJ) und dem (TT.MM.JJJJ) geschlachtet wurde;
  - (2)entweder [c] das nicht gegen Aviäre Influenza geimpft wurde];
  - (2)oder [c] mit (Bezeichnung und Art des verwendeten Impfstoffs angeben) im Alter von Wochen gegen Aviäre Influenza geimpft wurde.(4)]
- d) das nicht im Rahmen eines Programms zur Bekämpfung oder Tilgung von Geflügelkrankheiten getötet wurde;
- e) das während der Beförderung zum Schlachthof in keinem Moment mit Geflügel in Berührung gekommen ist, das mit hochpathogener Aviärer Influenza oder der Newcastle-Krankheit infiziert war.
- f) Im Fall von gegen die Newcastle-Krankheit geimpftem Geflügel wurden ausschließlich die von der zuständigen Behörde des Herkunftslandes amtlich zugelassenen (registrierten) Impfstoffe verwendet. Einfuhr, Herstellung und Verbreitung der Impfstoffe unterstehen der Kontrolle der zuständigen Behörde des Ursprungslandes.

## II.3 Tierschutzbescheinigung

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt /Die unterzeichnete amtliche Tierärztin bescheinigt, dass das in Teil I dieser Bescheinigung bezeichnete Geflügelfleisch/Faschierte und das Separatorenfleisch (MSM) von Tieren stammt, die im Schlachthof vor und während der Schlachtung oder Tötung gemäß den einschlägigen rechtlichen Tierschutzbestimmungen des Ausfuhrlandes behandelt wurden.

## Erläuterungen:

## Teil I:

- Feld 1.11: Name, Anschrift und Zulassungsnummer des Versandbetriebs angeben.

- Feld 1.15: Zulassungsnummer(n) von Eisenbahnwaggons oder LKW bzw. Schiffsnamen eintragen. Falls bekannt, Flugnummer(n) angeben. Im Fall der Beförderung in Containern oder Kisten in Feld I.19 deren Gesamtzahl, ihre Zulassungsnummern und gegebenenfalls die Seriennummern der Plomben angeben.

## Teil II:

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen			
	<p>(1) „Hackfleisch/Faschiertes“: zerkleinertes entbeintes Fleisch mit einem Salzgehalt von weniger als 1 %.                  „Separatorenfleisch“ ein Erzeugnis, das durch Ablösung des an fleischtragenden Knochen nach dem Entbeinen bzw. an den Schlachtkörpern von Hühnern haftenden Fleisches auf maschinelle Weise so gewonnen wird, dass die Struktur der Muskelfasern sich auflöst oder verändert wird.</p> <p>(2) Nichtzutreffendes streichen.</p> <p>(3) Datum oder Daten der Schlachtung angeben.</p> <p>(4) Im Fall der Verwendung von inaktiviertem Impfstoff.</p> <p>Unterschrift und Stempel müssen sich farblich vom Text unterscheiden.</p> <p><b>Die Bescheinigung ist zumindest in ukrainischer Sprache und in der Sprache eines EU-Mitgliedstaats auszustellen.</b></p>			
	Certifying Officer			
	Name (in capital letters)		Qualification and title	
Datum der Unterzeichnung		Unterschrift		
Stempel				