

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			
Umgebungstemp eratur <input type="checkbox"/>			Bezugsnummer des Begleitdokuments			
Controlled temperature <input type="checkbox"/>			Ausstellungsdatum			
Gekühlt <input type="checkbox"/>			Land			
Gefroren <input type="checkbox"/>			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.24. Gesamtmenge		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, Schlachtnebenerzeugnissen oder Blut; Lebensmittelzubereitungen auf der Grundlage dieser Erzeugnisse						
160100 Würste und ähnliche Erzeugnisse, aus Fleisch, Schlachtnebenerzeugnissen oder Blut; Lebensmittelzubereitungen auf der Grundlage dieser Erzeugnisse						
#1.	Erzeugnis	Menge	Nettogewicht	Packungsanzahl		
Art		Warenart	Behandlungstyp	Schlachthaus		
		Zerlegerbetrieb	Kühlraum	Datum des Einfrierens		

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	<p>GESUNDHEITSANFORDERUNGEN FÜR DIE EINFUHR VON WÜRSTEN UND ÄHNLICHEN ERZEUGNISSEN AUS GENIEßBAREM FLEISCH (VON GEFLÜGEL, SCHWEIN UND RIND) FÜR DEN MENSCHLICHEN VERZEHR AUS MITGLIEDSTAATEN DER EUROPÄISCHEN UNION</p> <p>Die zuständige Behörde, vertreten durch den/die unterzeichnete(n) amtliche(n) Inspektor/Inspektorin, bescheinigt hiermit Folgendes:</p> <p>II.1. Die Erzeugnisse wurden in einem Betrieb hergestellt, der über eine Gesundheitszulassung durch die zuständige Behörde verfügt und das System der Gefahrenanalyse und kritischen Kontrollpunkte (HACCP) anwendet.</p> <p>II.2. Die Erzeugnisse entsprechen den Spezifikationen für den Industrialisierungsprozess, d. h., die Kontrolle der für die Lebensmittelsicherheit kritischen Punkte und die Abtötung der Krankheitserreger für Mensch und Tier werden gewährleistet.</p> <p>Das Erzeugnis wurde einem der folgenden Verfahren unterzogen, die die Abtötung der Erreger von Tierseuchen gewährleisten (Nichtzutreffendes streichen):</p> <p>II.2.1. Das Schweinefleisch wurde über mindestens 10 Minuten bei 70 °C oder über mindestens 3 Minuten bei 80,3 °C vollständig durchgegart oder einer gleichwertigen Behandlung unterzogen, die die Abtötung der Erreger von Tierseuchen gewährleistet. Oder:</p> <p>II.2.2. Das Schweinefleisch wurde gemäß den Spezifikationen des HACCP-Plans eingesalzen, getrocknet und gepökelt. Oder:</p> <p>II.2.3. Das Schweinefleisch wurde in einem luftdicht verschlossenen Behältnis einer Hitzebehandlung mit einem F0-Wert von mindestens 3,00 unterzogen.</p> <p>II.3. Das Geflügelfleisch wurde einer der folgenden Behandlungen unterzogen, wobei mindestens eine der folgenden Kerntemperaturen (Nichtzutreffendes streichen) erreicht wurde:</p> <p><input type="checkbox"/> II.3.1. 60,0 °C für 507 Sekunden</p> <p><input type="checkbox"/> II.3.2. 65,0 °C für 42 Sekunden</p> <p><input type="checkbox"/> II.3.3. 70,0 °C für 3,5 Sekunden</p> <p><input type="checkbox"/> II.3.4. 73,9 °C für 0,51 Sekunden</p> <p>II.4. Die Erzeugnisse sind genusstauglich.</p> <p>II.5. Zusätzliche Tiergesundheitsbescheinigung: Die Erzeugnisse erfüllen die nachstehenden Anforderungen:</p> <p>II.5.1. Das Erzeugnis wurde aus Rohstoffen hergestellt, die von Tieren gewonnen wurden, die in der Europäischen Union geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden und die aus einem Land/einer Zone stammen, das/die frei von folgenden Tierseuchen ist oder von Peru als frei von folgenden Tierseuchen anerkannt wurde (Nichtzutreffendes streichen):</p> <p><input type="checkbox"/> II.5.1.1. Bei Geflügelerzeugnissen: Hochpathogene Aviäre Influenza und Newcastle-Krankheit.</p> <p><input type="checkbox"/> II.5.1.2. Bei Schweinefleischerzeugnissen: Maul-und-Klauenseuche, klassische Schweinepest, afrikanische Schweinepest und vesikuläre Schweinekrankheit.</p> <p><input type="checkbox"/> II.5.1.3. Bei Rindfleischerzeugnissen: Maul-und-Klauenseuche und Rifttalfeber.</p> <p>II.5.2. Das verwendete Rindfleisch wurde vom Skelettmuskel (ausgenommen Separatorenfleisch) von Rindern entbeint, die weder nach Betäubung durch Injektion von Druckluft oder Gas in die Schädelhöhle noch durch Durchtrennen des Rückenmarks geschlachtet wurden und die bei der Schlacht tier- und der Fleischuntersuchung für schlachttauglich und zur Verarbeitung ihrer Schlachtkörper geeignet befunden und so getrennt gehalten wurden, dass ihre Kontamination mit einem der Gewebe gemäß Artikel 11.4.14 des Gesundheitskodex der WOAH für Landtiere vermieden wurde.</p> <p>II.5.3. Für das zur Herstellung des Erzeugnisses verwendete Schweinefleisch gilt Folgendes (Nichtzutreffendes streichen):</p> <p><input type="checkbox"/> II.5.3.1. Es stammt von Hausschweinen aus einem Kompartiment mit unerheblichem Risiko einer Trichinen-Infektion gemäß Artikel 8.17.5 des Gesundheitskodexes der WOAH für Landtiere. Oder:</p> <p><input type="checkbox"/> II.5.3.2. Es stammt von Schweinen, die nach einem zugelassenen Verfahren zum Nachweis von Trichinenlarven (Verfahren bitte angeben) mit Negativbefund</p>		

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	untersucht wurden.		
II.5.4. Der Ursprungsbetrieb der Tiere und der Schlachthof befinden sich nicht in einem Umkreis von 10 km um ein Gebiet, das einer Quarantäne oder Verbringungsbeschränkung für die Tiere unterliegt (bitte angeben, ob es sich um Geflügel, Schweine oder Rinder handelt), und weder in den dreißig (30) Tagen vor ihrer Schlachtung noch in den sechs (6) Monaten vor dem Datum der Schlachtung sind Ausbrüche INFEKTIÖSER TIERSEUCHEN der WOAHL-Liste für diese Tierarten aufgetreten (Nichtzutreffendes streichen).			
II.5.5. Die Tiere, von denen das zur Herstellung des Erzeugnisses verwendete Fleisch gewonnen wurde, erfüllen alle Tiergesundheitsanforderungen, wiesen keine Infektionskrankheiten auf und wurden gemäß den Empfehlungen von Kapitel 6.3 des Gesundheitskodexes der WOAHL für Landtiere einer Schlachtier- und Fleischuntersuchung unterzogen.			
II.5.6. Die Erzeugnisse werden unter Bedingungen transportiert, die eine Kontamination vermeiden.			
Anmerkungen:			
-			
Die zuständige Behörde des Landes der Ausfuhr nach Peru gewährleistet, dass bei Tieren, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, kein Colistin als Wachstumsförderer eingesetzt wird.			
-			
Stempel und Unterschrift müssen sich farblich von der Druckfarbe der Bescheinigung unterscheiden.			
-			
Die Bescheinigung ist auf Spanisch auf Papier mit Briefkopf, Logos und Stempeln der ausstellenden zuständigen Behörde auszustellen.			
Certifying Officer			
Name (in capital letters)		Qualification and title	
Datum der Unterzeichnung		Unterschrift	
Stempel			