

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 Typ Dokument Identifikation		I.16 Entry Point	
	I.18. Beförderungsbedingungen Controlled temperature <input type="checkbox"/> Gekühlt <input type="checkbox"/>		I.17. Begleitdokumente 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"/> 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 1. 02 FLEISCH UND GENIESSBARE SCHLACHTNEBENERZEUGNISSE 0203 Fleisch von Schweinen, frisch, gekühlt oder gefroren gefroren 020329 anderes von Hausschweinen 02032955 ohne Knochen				
#1.	Erzeugnis	Menge	Nettogewicht	Packungsanzahl
Art	Warenart	Kühlraum	Schlachthaus	
	Datum des Einfrierens	Zerlegerbetrieb	Behandlungstyp	

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	<p>GESUNDHEITSANFORDERUNGEN FÜR DIE EINFUHR VON SCHINKEN UND SCHULTERN OHNE KNOCHEN, DIE FÜR DEN MENSCHLICHEN VERZEHR BESTIMMT SIND, 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. 10 Minuten lang einer Erhitzung auf eine Kerntemperatur von 70 °C oder 3 Minuten lang auf 80,3 °C (oder einer gleichwertigen Behandlung, die bekanntermaßen das Virus der Afrikanischen Schweinepest abtötet) Oder:</p>			
<p>II.2.2. Einer natürlichen Fermentation und Reifung gemäß den HACCP-Spezifikationen, die folgende Merkmale ergibt: einen Aw-Wert von höchstens 0,93 oder einen pH-Wert von höchstens 6,0.</p>			
<p>II.3. Die Erzeugnisse wurden für genusstauglich befunden.</p>			
<p>II.4. Zusätzliche Tiergesundheitsbescheinigung: Die Erzeugnisse erfüllen folgende Anforderungen:</p>			
<p>II.4.1. 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: MAUL- UND KLAUENSEUCHE OHNE IMPFUNG, VESIKULÄRE SCHWEINEKRANKHEIT, KLASSISCHE SCHWEINEPEST UND AFRIKANISCHE SCHWEINEPEST und das/die eine epidemiologische Überwachung dieser Tierseuchen durchführt.</p>			
<p>II.4.2. Die klassische Schweinepest ist anzeigepflichtig und es liegt ein Bekämpfungsplan vor, der die Bescheinigung ermöglicht, dass das Fleisch, das zur Herstellung des Erzeugnisses verwendet wurde, aus einer Zone stammt, die seit einem (1) Jahr, sofern Impfungen durchgeführt werden, bzw. seit drei (3) Monaten, sofern Sanitätsschlachtungen durchgeführt werden, frei von dieser Seuche ist.</p>			
<p>II.4.3. 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 WOAH für Landtiere einer Schlachtier- und Fleischuntersuchung unterzogen.</p>			
<p>II.4.4. Das verwendete Fleisch stammt nur von ordnungsgemäß ausgebluteten Tieren.</p>			
<p>II.4.5. 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 Schweine unterliegt und weder in den dreißig (30) Tagen vor deren Schlachtung noch in den sechs (6) Monaten vor dem Datum der Schlachtung sind Ausbrüche INFEKTIÖSER TIERSEUCHEN der WOAH-Liste für diese Tierarten aufgetreten.</p>			
<p>II.4.6. Für das zur Herstellung des Erzeugnisses verwendete Fleisch gilt Folgendes (Nichtzutreffendes streichen):</p>			
<p>II.4.6.1. 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>II.4.6.2. Es stammt von Schweinen, die nach einem zugelassenen Verfahren zum Nachweis von Trichinenlarven (Verfahren bitte angeben) mit Negativbefund untersucht wurden.</p>			
<p>II.4.7. Die Erzeugnisse werden unter Bedingungen transportiert, die eine Kontamination vermeiden.</p>			

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen			
	<p>Anmerkung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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		Qualification and title	
Name (in capital letters)		Datum der Unterzeichnung		Unterschrift
Datum der Unterzeichnung		Stempel		