United States Department of Agriculture | Food Safety and Inspection Service | Washington, DC 20250

Veterinary Certificate for Fresh Meat of Domestic Bovines Consigned to the European Union – German Version

LAND **Veterinärbescheinigung für die Einfuhr in die EU**

Teil I: Angaben zur Sendung

I.1. Absender
☐ Name
Anschrift
Tel.N°

I.2. Bezugs-Nr. der Bescheinigung | I.2.a

I.3. Zuständige oberste Behörde

I.4. Zuständige örtliche Behörde

I.5. Empfänger
Name
Anschrift
Postleitzahl
Tel.N°

I.6.

I.7. Herkunftsland ISO-Code | I.8. Herkunftsregion Code | I.9. Bestimmungsland ISO-Code | I.10. Bestimmungsregion Code

I.11. Herkunftsort/Fangort
Name Zulassungsnummer
Anschrift

I.12.

I.13. Verladeort

I.14. Datum des Abtransports

I.15. Transportmittel
Flugzeug ☐ Schiff ☐ Eisenbahnwaggon ☐
Straßenfahrzeug ☐ Andere ☐
Kennzeichnung
Bezugsdokumente

I.16. Eingangsgrenzkontrollstelle

I.17.

I.18. Beschreibung der Ware

I.19. Erzeugnis-Code (KN-Code)

I.20. Anzahl/Menge

I.21. Erzeugnistemperatur
Umgebungstemperatur ☐ Gekühlt ☐ Gefroren ☐

I.22. Anzahl Packstücke

I.23. Plomben- und Containernummer

I.24. Art der Verpackung

I.25. Waren zertifiziert für
Lebensmittel ☐

I.26.

I.27. Für Einfuhr in die EU oder Zulassung ☐

I.28. Kennzeichnung der Waren

Art (wissenschaftliche Bezeichnung) | Warenart | Art der Behandlung | Zulassungsnummer des Betriebs: Schlachthof, Zerlegungsbetrieb, Kühllager

Anzahl Packstücke | Nettogewicht

(Signature of Official Veterinarian)

II.	Gesundheits-informationen	II.a.	Nr. der Bescheinigung	II.b.

Teil II: Bescheinigung

II.1 Genusstauglichkeitsbescheinigung

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt/Die unterzeichnete amtliche Tierärztin bestätigt, mit den einschlägigen Vorschriften der Verordnungen (EG) Nr. 178/2002, (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004, (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 999/2001 vertraut zu sein, und bescheinigt, dass das vorstehend bezeichnete Fleisch von Hausrindern nach Maßgabe dieser Vorschriften hergestellt wurde und insbesondere folgende Anforderungen erfüllt:

II.1.1 Das [Fleisch] [aus diesem Fleisch hergestellte Hackfleisch/Faschierte][(1)] stammt aus Betrieben, die ein Programm auf Basis der HACCP-Grundsätze gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 durchführen.

II.1.2 Das Fleisch wurde nach Maßgabe von Anhang III Abschnitt I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gewonnen.

[(1)] II.1.3 [Das Hackfleisch/Faschierte wurde nach Maßgabe von 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 Anhang I Abschnitt I Kapitel II sowie Abschnitt IV Kapitel I und IX der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 für genusstauglich befunden.

II.1.5 ~~[(1)] *entweder* [Der Schlachtkörper bzw. die Schlachtkörperteile wurde(n) mit einem Genusstauglichkeitskennzeichen gemäß Anhang I Abschnitt I Kapitel III der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 versehen.]~~

[(1)] *oder* [Die Packungen mit [Fleisch] [Hackfleisch/Faschiertem][(1)] wurden mit einem Identitätskennzeichen gemäß Anhang II Abschnitt I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 versehen.]

II.1.6 Das [Fleisch] [aus diesem Fleisch hergestellte Hackfleisch/Faschierte][(1)] erfüllt die einschlägigen Kriterien der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel.

II.1.7 Die gemäß den Rückstandsplänen im Sinne der Richtlinie 96/23/EG und insbesondere deren Artikel 29 gebotenen Garantien für lebende Tiere und für Erzeugnisse, die von diesen stammen, sind erfüllt.

II.1.8 Das [Fleisch] [aus diesem Fleisch hergestellte Hackfleisch/Faschierte][(1)] wurde gemäß den einschlägigen Bestimmungen von 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.1.9.1 Für Einfuhren aus einem Land oder einem Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko, das als solches in der Liste im Anhang der Entscheidung 2007/453/EG der Kommission (zuletzt geänderte Fassung) aufgeführt ist:~~

~~a) Das Land oder das Gebiet ist gemäß Artikel 5 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft worden.~~

~~b) Die Tiere, von denen das Rindfleisch bzw. Hackfleisch/Faschierte stammt, wurden in dem Land mit vernachlässigbarem BSE-Risiko geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet.~~

~~[(1)] [c) Wenn in dem Land oder dem Gebiet Fälle von einheimischer BSE aufgetreten sind:~~

~~[(1)] *entweder* [Die Tiere wurden nach dem Tag der tatsächlichen Durchführung des Verfütterungsverbots von aus Wiederkäuern gewonnenen Tiermehlen oder Grieben an Wiederkäuer geboren.]~~

(Signature of Official Veterinarian)

II. Gesundheits-informationen	II.a. Nr. der Bescheinigung	II.b.

~~(1) *oder* [Das Rindfleisch bzw. Hackfleisch/Faschierte enthält weder spezifizierte Risikomaterialien im Sinne des Anhangs V der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 noch Separatorenfleisch von Knochen von Rindern und ist auch nicht aus solchen Materialien oder solchem Fleisch gewonnen worden.]]~~

(1) *oder* [II.1.9.2 Für Einfuhren aus einem Land oder einem Gebiet mit kontrolliertem BSE-Risiko, das als solches in der Liste im Anhang der Entscheidung 2007/453/EG der Kommission (zuletzt geänderte Fassung) aufgeführt ist:

a) Das Land oder das Gebiet ist gemäß Artikel 5 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 als Land bzw. Gebiet mit kontrolliertem BSE-Risiko eingestuft worden.

b) Die Tiere, von denen das Rindfleisch bzw. Hackfleisch/Faschierte stammt, sind weder nach Betäubung durch Gasinjektion in die Schädelhöhle geschlachtet noch nach demselben Verfahren getötet worden und sind auch nicht nach Betäubung durch Zerstörung von zentralem Nervengewebe durch Einführung eines konischen Stahlstabs in die Schädelhöhle geschlachtet worden.

(1) ~~*entweder*~~ [c) [Das Rindfleisch bzw. Hackfleisch/Faschierte enthält weder spezifizierte Risikomaterialien im Sinne des Anhangs V der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 noch Separatorenfleisch von Knochen von Rindern und ist auch nicht aus solchen Materialien oder solchem Fleisch gewonnen worden.]

~~(1) *oder* [c) Die Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften oder in höchstens drei Teile zerteilten Schlachtkörperhälften sowie Schlachtkörperviertel enthalten außer der Wirbelsäule einschließlich Spinalganglien kein anderes spezifiziertes Risikomaterial. Die Schlachtkörper oder Schlachtkörperteile von Rindern, die Wirbelsäule enthalten, wurden gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 auf dem Etikett durch einen blauen Streifen gekennzeichnet. (3)]]~~

~~(1) *oder* [II.1.9.3. Für Einfuhren aus einem Land oder einem Gebiet, das nicht gemäß Artikel 5 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 klassifiziert wurde oder als Land bzw. Gebiet mit unbestimmtem BSE-Risiko eingestuft worden und als solches in der Liste im Anhang der Entscheidung 2007/453/EG der Kommission (zuletzt geänderte Fassung) aufgeführt ist:~~

~~a) Das Land oder das Gebiet wurde nicht gemäß Artikel 5 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 klassifiziert, oder es ist als Land bzw. Gebiet mit unbestimmtem BSE-Risiko eingestuft worden.~~

~~b) An die Tiere, von denen das Rindfleisch oder Hackfleisch/Faschierte stammt, wurden keine von Wiederkäuern stammenden Tiermehle oder Grieben verfüttert.~~

~~c) Die Tiere, von denen das Rindfleisch bzw. Hackfleisch/Faschierte stammt, sind weder nach Betäubung durch Gasinjektion in die Schädelhöhle geschlachtet noch nach demselben Verfahren getötet worden und sind auch nicht nach Betäubung durch Zerstörung von zentralem Nervengewebe durch Einführung eines konischen Stahlstabs in die Schädelhöhle geschlachtet worden.~~

~~(1) *entweder* [d) Das Rindfleisch oder Hackfleisch/Faschierte stammt nicht von~~

~~i) spezifizierten Risikomaterialien im Sinne des Anhangs V der Verordnung (EG) Nr. 999/2001;~~

~~ii) bei der Entbeinung exponiertem Nerven- und Lymphgewebe;~~

~~iii) Separatorenfleisch von Rinderknochen.]~~

(Signature of Official Veterinarian)

~~(1) *oder* [d) Die Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften oder in höchstens drei Teile zerteilten Schlachtkörperhälften sowie Schlachtkörperviertel enthalten außer der Wirbelsäule einschließlich Spinalganglien kein anderes spezifiziertes Risikomaterial. Die Schlachtkörper oder Schlachtkörperteile von Rindern, die Wirbelsäule enthalten, wurden gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 auf dem Etikett durch einen blauen Streifen gekennzeichnet. (3)]]~~

(4) [II.1.10 Das Fleisch erfüllt die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1688/2005 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich zusätzlicher Garantien betreffend Salmonellen bei Sendungen bestimmten Fleischs und bestimmter Eier nach Finnland und Schweden.]

II.2 Tiergesundheitsbescheinigung

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt/Die unterzeichnete amtliche Tierärztin bestätigt, dass das vorstehend bezeichnete frische Fleisch folgende Anforderungen erfüllt:

II.2.1 Es wurde gewonnen in dem Gebiet mit dem Gebietscode ……(2), das zum Zeitpunkt der Ausstellung dieser Bescheinigung

a) seit 12 Monaten frei von Rinderpest ist und in dem während dieses Zeitraums nicht gegen diese Krankheit geimpft wurde, und

(1) *entweder* [b) seit 12 Monaten frei von Maul- und Klauenseuche ist und in dem während dieses Zeitraums nicht gegen diese Krankheit geimpft wurde.]

~~(1) *oder* [b) seit …… (Datum) als frei von Maul- und Klauenseuche gilt, da nach diesem Datum keine Fälle/Ausbrüche aufgetreten sind, und gemäß der Entscheidung ---/---/EG der Kommission vom …… (Datum) zur Ausfuhr dieses Fleischs in die Gemeinschaft zugelassen ist.]~~

~~(1) (5) *oder* [b) regelmäßig unter amtlicher Überwachung Impfprogramme gegen Maul- und Klauenseuche bei Hausrindern durchführt.]~~

~~(1) (6) *oder* [b) ein systematisches Impfprogramm gegen Maul- und Klauenseuche durchführt; das Fleisch wurde aus Beständen gewonnen, für die die Wirksamkeit dieses Impfprogramms von der zuständigen Veterinärbehörde im Wege einer regelmäßigen serologischen Überwachung kontrolliert wird, bei der das erforderliche Antikörpertiter und das Fehlen einer Viruszirkulation nachweisbar ist.]~~

~~(1) (6) *oder* [b) seit 12 Monaten frei von Maul- und Klauenseuche ist und in dem während desselben Zeitraums nicht gegen diese Krankheit geimpft wurde; das Gebiet wird von der zuständigen Veterinärbehörde im Wege einer regelmäßigen serologischen Überwachung kontrolliert, bei der das Fehlen einer Viruszirkulation nachweisbar ist.]~~

II.2.2 Das Fleisch wurde von Tieren gewonnen, die folgende Anforderungen erfüllen:

(1) *entweder* [Sie wurden von Geburt an oder zumindest in den letzten drei Monaten vor ihrer Schlachtung ununterbrochen in dem Gebiet gemäß Nummer II.2.1 gehalten.]

(1) *oder* [Sie wurden am …..…… (Datum) in das unter Nummer II.2.1 bezeichnete Gebiet aus dem Gebiet mit dem Gebietscode …….(2) eingeführt, das zu diesem Zeitpunkt zur Ausfuhr dieses frischen Fleischs in die Europäische Gemeinschaft zugelassen war.]

~~(1) *oder* [Sie wurden am …..…… (Datum) in das unter Nummer II.2.1 bezeichnete Gebiet aus dem EU-Mitgliedstaat …… eingeführt.]~~

II.2.3 Das Fleisch wurde von Tieren aus Betrieben gewonnen, die folgende Anforderungen erfüllen:

(Signature of Official Veterinarian)

II.	Gesundheits-informationen	II.a.	Nr. der Bescheinigung	II.b.

a) Kein Tier im Betrieb wurde gegen [Maul- und Klauenseuche oder][7] Rinderpest geimpft, und

[1] *entweder* [b) in diesem Betrieb und in den Betrieben in einem Umkreis von 10 km ist in den vorangegangenen 30 Tagen kein Fall/Ausbruch von Maul- und Klauenseuche oder Rinderpest aufgetreten.]

~~[1] [8] *oder* [b) der Betrieb ist nicht aus tierseuchenrechtlichen Gründen von Amts wegen gesperrt, und im Betrieb sowie in den Betrieben in einem Umkreis von 25 km ist in den vorangegangenen 60 Tagen kein Fall/Ausbruch von Maul- und Klauenseuche oder Rinderpest aufgetreten, und~~

~~c) die Tiere wurden zumindest in den 40 Tagen, bevor sie auf direktem Wege zum Schlachthof befördert wurden, im Betrieb gehalten.]~~

~~[1] [9] *oder* [b) der Betrieb ist nicht aus tierseuchenrechtlichen Gründen von Amts wegen gesperrt, und im Betrieb sowie in den Betrieben in einem von Umkreis von 10 km ist in den letzten 12 Monaten kein Fall/Ausbruch von Maul- und Klauenseuche oder Rinderpest aufgetreten, und~~

~~c) die Tiere wurden zumindest in den 40 Tagen, bevor sie auf direktem Wege zum Schlachthof befördert wurden, im Betrieb gehalten.]~~

~~[1] [6] [d) In den letzten drei Monaten wurden keine Tiere aus Gebieten in den Betrieb verbracht, die nicht zur Ausfuhr in die EG zugelassen sind.~~

~~e) Die Tiere sind im nationalen System für die Kennzeichnung und den Herkunftsnachweis von Rindern identifiziert und registriert.~~

~~f) Die betreffenden Betriebe wurden nach einem positiven Inspektionsergebnis und einem entsprechenden amtlichen Bericht der zuständigen Behörden als zugelassene Haltungsbetriebe in TRACES[10] aufgenommen, und die zuständigen Behörden führen regelmäßig Inspektionen durch, um sicherzustellen, dass die einschlägigen Bestimmungen der vorliegenden Entscheidung eingehalten werden.]~~

II.2.4 Das Fleisch wurde von Tieren gewonnen, die folgende Anforderungen erfüllen:

a) Sie wurden aus ihren Haltungsbetrieben in Transportmitteln, die vor dem Verladen gereinigt und desinfiziert wurden, zu einem zugelassenen Schlachthof befördert, ohne mit anderen Tieren in Berührung gekommen zu sein, die die genannten Anforderungen nicht erfüllten.

b) Sie wurden innerhalb von 24 Stunden vor der Schlachtung im Schlachthof der Schlachttieruntersuchung unterzogen und insbesondere für frei von Anzeichen der unter Nummer II.2.1 genannten Krankheiten befunden.

c) Sie wurden am ..... (Datum) oder zwischen dem ..... (Datum) und dem ..... (Datum) geschlachtet. [11]

~~[1] [12] [d) Sie wurden innerhalb von drei Monaten vor ihrer Schlachtung mit Negativbefund einer amtlichen intrakutanen Tuberkulinprobe unterzogen.]~~

~~[1] [6] [e) Sie wurden im Schlachthof vor dem Schlachten vollständig getrennt von Tieren gehalten, deren Fleisch nicht für die Europäische Gemeinschaft bestimmt ist.]~~

II.2.5 Das Fleisch wurde in einem Betrieb gewonnen, um den in einem Umkreis von 10 km in den vorangegangenen 30 Tagen kein Fall/Ausbruch einer der unter Nummer II.2.1 genannten Krankheiten aufgetreten ist, oder in dem im Seuchenfall die Zubereitung von Fleisch für die Ausfuhr in die Europäische Gemeinschaft erst zugelassen wurde, nachdem der gesamte Tierbestand des Betriebs getötet, das gesamte Fleisch beseitigt und der Betrieb unter der Kontrolle eines amtlichen Tierarztes vollständig gereinigt und desinfiziert wurde.

(Signature of Official Veterinarian)

II.	Gesundheits-informationen	II.a.	Nr. der Bescheinigung	II.b.

II.2.6

(1) *entweder* [Es wurde gewonnen und zubereitet, ohne mit anderem Fleisch in Berührung gekommen zu sein, das die genannten Anforderungen nicht erfüllt.]

~~(1) (8) *oder* [Es besteht aus [Fleisch ohne Knochen] [und] [Hackfleisch/Faschiertem](1), das nur aus entbeintem Fleisch ohne Innereien hergestellt wurde, welches von Schlachtkörpern stammt, bei denen die wichtigsten zugänglichen Lymphknoten entfernt und die vor dem Entbeinen mindestens 24 Stunden bei einer Temperatur von über +2 °C gereift wurden und deren pH-Wert (nach der Fleischreifung und vor dem Entbeinen in der Mitte des Muskels Longissimus dorsi elektronisch gemessen) unter 6 lag, und~~

~~es wurde bis zu seiner Verpackung in Kisten oder Kartons zur weiteren Lagerung in eigens diesem Zweck vorbehaltenen Räumlichkeiten streng von Fleisch getrennt, das die genannten Anforderungen nicht auf allen Stufen der Gewinnung, Entbeinung und Lagerung erfüllte.]~~

~~(1) (9) *oder* [Es besteht aus [Fleisch ohne Knochen] [und] [Hackfleisch/Faschiertem](1), das nur aus entbeintem Fleisch ohne Innereien hergestellt wurde, welches von Schlachtkörpern gewonnen wurde, bei denen die wichtigsten zugänglichen Lymphknoten entfernt wurden und die vor dem Entbeinen mindestens 24 Stunden bei einer Temperatur von über +2 °C gereift wurden, und~~

~~es wurde bis zu seiner Verpackung in Kisten oder Kartons zur weiteren Lagerung in eigens diesem Zweck vorbehaltenen Räumlichkeiten streng von Fleisch getrennt, das die genannten Anforderungen nicht auf allen Stufen der Gewinnung, Entbeinung und Lagerung erfüllte.]~~

~~(1) (13) *oder* [a) Es besteht ausschließlich aus zugerichteten Innereien, die bei einer Umgebungstemperatur von über +2 °C mindestens drei Stunden oder, im Fall von Zwerchfell und Kaumuskulatur, mindestens 24 Stunden gereift wurden.~~

~~b) Es wurde bis zu seiner Verpackung in Kisten oder Kartons zur weiteren Lagerung in eigens diesem Zweck vorbehaltenen Räumlichkeiten streng von Fleisch getrennt, das die genannten Anforderungen nicht auf allen Stufen der Gewinnung, Zurichtung und Lagerung erfüllte, und~~

~~c) es wurde in lecksichere, verplombte Kisten/Container verpackt, die mit Etiketten mit der Angabe „FLEISCH/INNEREIEN ZUR WÄRMEBEHANDLUNG“ sowie dem Namen und der Anschrift des Verarbeitungsbetriebs am Bestimmungsort in der EU versehen sind.]~~

II.3 Tierschutzbescheinigung

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt/Die unterzeichnete amtliche Tierärztin bestätigt, dass das vorstehend bezeichnete frische Fleisch von Tieren stammt, die im Schlachthof vor und während der Schlachtung oder Tötung gemäß den einschlägigen Tierschutzvorschriften der Europäischen Gemeinschaft behandelt wurden.

Erläuterungen

Diese Bescheinigung ist für frisches Fleisch, einschließlich Hackfleisch/Faschiertes, von Hausrindern (*einschließlich Bison- und Bubalus-Arten* sowie ihre Kreuzungen) vorgesehen.

Als frisches Fleisch gelten alle genusstauglichen Teile, ob frisch, gekühlt oder gefroren.

Zugerichtete Innereien, welche die in Fußnote 13 genannten zusätzlichen Garantien erfüllen, müssen nach der Einfuhr unverzüglich zum Verarbeitungsbetrieb am Bestimmungsort befördert werden.

Teil I

- Feld I: Gebietscode gemäß Anhang II Teil 1 der Entscheidung 79/542/EWG des Rates (zuletzt geänderte Fassung).
- Feld I.11: Herkunftsort: Name und Anschrift des Versandbetriebs.

(Signature of Official Veterinarian)

II.	Gesundheits-informationen	II.a.	Nr. der Bescheinigung	II.b.

- Feld I.15: Zulassungsnummer (Eisenbahnwaggons oder Container und LKW), Flugnummer (Flugzeug) oder Name (Schiff). Im Falle des Ent- und Umladens muss der Versender die Grenzkontrollstelle am Ort des Eingangs ins Hoheitsgebiet der Gemeinschaft informieren.
- Feld I.19: Den entsprechenden HS-Code auswählen: 02.01, 02.02 oder 02.06. Darüber hinaus kann für Herkunftsgebiete ohne Eintrag „A“ oder „F“ in Anhang II Teil 1 Spalte 5 („ZG“) der Entscheidung 79/542/EWG des Rates (zuletzt geänderte Fassung) gegebenenfalls auch der HS-Code 15.02 verwendet werden.
- Feld I.20: Gesamtbrutto- und Gesamtnettogewicht angeben.
- Feld I.23: Im Falle der Beförderung in Containern oder Kisten sind die Containernummer und (ggf.) die Plombennummer anzugeben.
- Feld I.28: *Art des Erzeugnisses*: „Schlachtkörper“, „Schlachtkörperhälfte“, „Schlachtkörperviertel“, „Teile“, „zugerichtete Innereien“ oder „Hackfleisch/Faschiertes“ angeben.

  Bei zugerichteten Innereien von Hausrindern darf es sich ausschließlich um Innereien handeln, von denen Knochen, Knorpel, Lufröhre und Hauptbronchien, Lympfdrüsen, anhaftendes Fettgewebe, Fett und Schleim vollständig entfernt wurden. Ganze Kaumuskeln, gemäß Anhang I Abschnitt IV Kapitel I Absatz B.1 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 (zuletzt geänderte Fassung) angeschnitten, sind ebenfalls zulässig.

  Als Hackfleisch/Faschiertes gilt entbeintes Fleisch, das fein zerkleinert und ausschließlich aus quergestreiften Muskeln (mit anhaftendem Fettbewebe), ausgenommen Herzmuskel, hergestellt wurde.
- Feld I.28: *Art der Behandlung*: Gegebenenfalls „entbeint“, „mit Knochen“, „gereift“ und/oder „gehackt/faschiert“ angeben. Bei Gefrierfleisch das Datum (MM/JJ) angeben, an dem die Schlachtkörperteile/Teilstücke eingefroren wurden.

Teil II:

(1) Nicht Zutreffendes streichen.

(2) Gebietscode gemäß Anhang II Teil 1 der Entscheidung 79/542/EWG des Rates (zuletzt geänderte Fassung).

(3) Die Zahl der Rinderschlachtkörper oder der Rinderschlachtkörperteile, bei denen die Entfernung der Wirbelsäule erforderlich bzw. nicht erforderlich ist, im Dokument gemäß Artikel 2 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 136/2004 angeben.

(4) Streichen, wenn die Sendung nicht zur Ausfuhr nach Schweden oder Finnland bestimmt ist.

(5) Nur gereiftes entbeintes Fleisch, das die in Fußnote 8 genannten zusätzlichen Garantien erfüllt, oder zugerichtete Innereien, welche die in Fußnote 13 genannten zusätzlichen Garantien erfüllen.

(6) Zusätzliche Garantien in Bezug auf die Einfuhr von gereiftem entbeintem Fleisch, soweit sie mit Eintrag „**H**“ gemäß Anhang II Teil 1 Spalte 5 („ZG“) der Entscheidung 79/542/EWG des Rates (zuletzt geänderte Fassung) verlangt werden.

(7) Streichen, wenn das Ausfuhrland mit Serotyp A, O oder C gegen Maul- und Klauenseuche impft und zur Ausfuhr von gereiftem entbeintem Fleisch oder zugerichteten Innereien, welche(s) die in den Fußnote 8 bzw. 13 genannten zusätzlichen Garantien erfüllt/erfüllen, in die Europäische Gemeinschaft zugelassen ist.

(8) Zusätzliche Garantien für Fleisch aus gereiftem entbeintem Fleisch, soweit sie mit Eintrag „**A**“ gemäß Anhang II Teil 1 Spalte 5 („ZG“) der Entscheidung 79/542/EWG des Rates (zuletzt geänderte Fassung) verlangt werden.

(9) Zusätzliche Garantien für Fleisch aus gereiftem entbeintem Fleisch, soweit sie mit Eintrag „**F**“ gemäß Anhang II Teil 1 Spalte 5 („ZG“) der Entscheidung 79/542/EWG des Rates (zuletzt geänderte Fassung) verlangt werden. Das gereifte entbeinte Fleisch darf frühestens 21 Tage nach dem Tag der Schlachtung der Tiere in die Europäische Gemeinschaft eingeführt werden.

(10) Die von der zuständigen Behörde bereitgestellte Liste zugelassener Betriebe wird von dieser

(Signature of Official Veterinarian)

II.	Gesundheits-informationen	II.a.	Nr. der Bescheinigung	II.b.

regelmäßig überprüft und auf dem neuesten Stand gehalten. Die Kommission trägt dafür Sorge, dass diese Liste zugelassener Betriebe über ihr integriertes EDV-System für das Veterinärwesen (TRACES) zu Informationszwecken veröffentlicht wird.

(11) Schlachtdatum (-daten). Die Einfuhr dieses Fleischs ist nicht zulässig, wenn es von Tieren stammt, die entweder vor dem Datum der Zulassung des Gebiets gemäß den Feldern I.7 und I.8 zur Ausfuhr in die Europäische Gemeinschaft oder während eines Zeitraums geschlachtet wurden, in dem die Europäische Gemeinschaft die Einfuhr dieses Fleisches aus dem betreffenden Gebiet gesperrt hat.

(12) Zusätzliche Garantien in Bezug auf die Tuberkulinprobe, soweit sie mit Eintrag „**E**“ gemäß Anhang II Teil 1 Spalte 5 („ZG“) der Entscheidung 79/542/EWG des Rates (zuletzt geänderte Fassung) verlangt werden. Die Tuberkulinprobe (Intrakutantest) ist nach den Vorschriften von Anhang B der Richtlinie 64/432/EWG des Rates (zuletzt geänderte Fassung) durchzuführen.

(13) Zusätzliche Garantien für gereifte zugerichtete Innereien, soweit sie mit Eintrag „**B**“ gemäß Anhang II Teil 1 Spalte 5 („ZG“) der Entscheidung 79/542/EWG des Rates (zuletzt geänderte Fassung) verlangt werden.

Amtlicher Tierarzt/Amtliche Tierärztin:

Name (in Druckbuchstaben): Qualifikation und Amtsbezeichnung:

Datum: Ort: Unterschrift:

Stempel:

(Signature of Official Veterinarian)