



Model SUW – Wild Boar

Certificate Number _____

<p>1 Versender (Name und vollständige Anschrift)</p>	<p>VETERINÄRBESCHEINIGUNG für die Einfuhr von frischem Fleisch von nicht domestizierten Wildsuidae (*) in die Europäische Gemeinschaft</p> <p>Nr. (°) ORIGINAL</p>																																																																					
<p>2 Empfänger (Name und vollständige Anschrift)</p>	<p>3 Herkunft des Fleisches (°) 3.1 Land: 3.2 Gebietscode:</p>																																																																					
<p>5 Vorgesehene Bestimmung des Fleisches 5.1 EU-Mitgliedstaat: 5.2 Name, Anschrift und Zulassungs- oder Registernummer des Betriebs:</p>	<p>4 Zuständige Behörde 4.1 Ministerium: 4.2 Dienststelle: 4.3 Örtliche/regionale Behörde:</p>																																																																					
<p>7 Transportmittel und Angaben zur Identifizierung der Sendung (°) 7.1 (LKW, Eisenbahnwaggon, Schiff oder Flugzeug)(°) 7.2 Zulassungsnummer(n), Schiffsname oder Flugnummer :</p>	<p>6 Ort des Verladens zur Ausfuhr</p> <p>7.3 Angaben zur Identifizierung der Sendung (°):</p>																																																																					
<p>8 Angaben zur Identifizierung des Fleisches 8.1 Fleisch von (Tierart) 8.2 Temperaturbedingungen des Fleisches in dieser Sendung: gekühlt/gefroren (°) 8.3 Einzelkennzeichnung des Fleisches in dieser Sendung</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Art der Teilstücke (°)</th> <th colspan="3">Zulassungsnummer des Betriebs</th> <th rowspan="2">Anzahl Pack-/Teilstücke</th> <th rowspan="2">Netto- gewicht (kg)</th> </tr> <tr> <th>Schlachthof</th> <th>Zerlege-/Herstellungsbetrieb</th> <th>Kühlhaus</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: right;">Insgesamt</td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>		Art der Teilstücke (°)	Zulassungsnummer des Betriebs			Anzahl Pack-/Teilstücke	Netto- gewicht (kg)	Schlachthof	Zerlege-/Herstellungsbetrieb	Kühlhaus																																																							Insgesamt					
Art der Teilstücke (°)	Zulassungsnummer des Betriebs			Anzahl Pack-/Teilstücke	Netto- gewicht (kg)																																																																	
	Schlachthof	Zerlege-/Herstellungsbetrieb	Kühlhaus																																																																			
Insgesamt																																																																						
<p>9 Genusstauglichkeit Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bestätigt Folgendes:</p> <p>9.1 Das frische Fleisch wurde gemäß den Hygienevorschriften der Europäischen Gemeinschaft (°) für die Gewinnung und Kontrolle von frischem Fleisch gewonnen, zubereitet, behandelt und gelagert und gilt insofern als tauglich zum Genuss für Menschen.</p> <p>(°)entweder [9.2 Das frische Fleisch wurde von enthäuteten und ausgeweideten Tierkörpern gewonnen und anschließend in einem zugelassenen Wildverarbeitungsbetrieb der Fleischuntersuchung unterzogen.</p> <p>9.3 Das frische Fleisch bzw. die Fleischpackungen sind mit einem amtlichen Genusstauglichkeitskennzeichen versehen, aus dem hervorgeht, dass das Fleisch vollständig in dem zur Ausfuhr in die Europäische Gemeinschaft zugelassenen Betrieb gemäß Ziffer 8.3 zugerichtet und untersucht wurde.]</p> <p>(°)oder [9.2 Die nicht enthäuteten Wildkörper wurden ausgeweidet und anschließend zu einem zugelassenen Wildverarbeitungsbetrieb befördert, in dem die Eingeweide einer Fleischuntersuchung unterzogen und die betreffenden Wildkörper in der Folge für genusstauglich befunden wurden.</p>																																																																						

(Signature of Official Veterinarian)



9.3	Die nicht enthäuteten Wildkörper sind mit einem amtlichen Herkunftskennzeichen gemäß Ziffer 8.3 versehen und
(¹) entweder	[sind dazu bestimmt, nachdem sie auf eine Temperatur zwischen -1 °C und +7 °C gekühlt und auf dieser Temperatur gehalten wurden, innerhalb von sieben Tagen nach der Fleischuntersuchung zu dem zugelassenen Wildverarbeitungsbetrieb am Endbestimmungsort in der EU befördert zu werden,]
(²) oder	[sind dazu bestimmt, nachdem sie auf eine Temperatur zwischen -1 °C und +1 °C gekühlt und auf dieser Temperatur gehalten wurden, innerhalb von 15 Tagen nach der Fleischuntersuchung zu dem zugelassenen Wildverarbeitungsbetrieb am Endbestimmungsort in der EU befördert zu werden,]
	und zwar in einem Transportmittel, bei dem gewährleistet ist, dass das Fleisch auf der betreffenden Temperatur gehalten werden kann.]
9.4	Das Transportmittel und die Ladebedingungen für diese Sendung entsprechen den diesbezüglichen Hygienevorschriften der Europäischen Gemeinschaft (³).
9.5	Das frische Fleisch wurde nach einer Verdauungsmethode (⁴) mit Negativbefund auf Trichinellen untersucht.
10	Tiergesundheit
	Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bestätigt, dass das vorstehend beschriebene frische Fleisch folgende Anforderungen erfüllt:
10.1	Es wurde in dem Gebiet mit Code (⁵) gewonnen, das zum Zeitpunkt der Ausstellung dieser Bescheinigung folgende Anforderungen erfüllt:
(⁶) entweder	[a) Es ist seit 12 Monaten frei von Maul- und Klauenseuche, Rinderpest, afrikanischer Schweinepest, klassischer Schweinepest und vesikulärer Schweinekrankheit, und]
(⁷) oder	[a) i) Es ist seit zwölf Monaten frei von Rinderpest, afrikanischer Schweinepest, [Maul- und Klauenseuche] (⁸), [klassischer Schweinepest] (⁹) [und] [vesikulärer Schweinekrankheit] (¹⁰) und
	ii) Es gilt seit (Datum) als frei [Maul- und Klauenseuche] (¹¹), [klassischer Schweinepest] (¹²) und [vesikulärer Schweinekrankheit] (¹³), da nach diesem Datum keine Fälle/Ausbrüche aufgetreten sind, und ist gemäß der Entscheidung/EG der Kommission zur Ausfuhr dieser Tiere in die Gemeinschaft zugelassen, und]
	b) in den letzten 12 Monaten wurde gegen keine der genannten Krankheiten geimpft, und die Einfuhr von Hauskluentieren, die gegen diese Krankheiten geimpft wurden, ist verboten.
10.2	Es wurde von Wildtieren gewonnen, die zwischen dem und dem (¹⁴) in dem Gebiet gemäß Ziffer 10.1 erlegt wurden, und zwar
	a) in 20 km Entfernung von der Grenze zu einem Land oder Teil eines Landes, das an diesen Daten nicht zur Ausfuhr dieses frischen Fleisches in die Europäische Gemeinschaft zugelassen war,
	b) in einem Gebiet, das in den vorangegangenen 60 Tagen nicht wegen einer der Krankheiten gemäß Ziffer 10.1 gesperrt war.
10.3.A	Es wurde von Tieren gewonnen, die nach dem Erlegen innerhalb von 12 Stunden zum Kühlen [in eine Wildkammer und unmittelbar danach] (¹⁵) zu einem Wildverarbeitungsbetrieb befördert wurden, um den im Umkreis von 10 km in den letzten 40 Tagen kein Fall/Ausbruch einer der unter Ziffer 10.1 genannten Krankheiten aufgetreten ist oder in dem im Seuchenfall die Zubereitung von Fleisch zur Ausfuhr in die Europäische Gemeinschaft erst zugelassen wurde, nachdem der gesamte Tierbestand getötet, das gesamte Fleisch beseitigt und der Betrieb unter Kontrolle eines amtlichen Tierarztes vollständig gereinigt und desinfiziert wurde.
(¹⁶) (¹⁷) [10.3.B	Es wurde von Wildkörpern gewonnen, die zum Nachweis etwa vorhandener Erreger der klassischen Schweinepest mit Negativbefund folgendem Test unterzogen wurden:
(¹⁸) entweder	[einem Virusisolationstest anhand von Blutproben (EDTA),]
(¹⁹) oder	[einem Virusisolationstest anhand von Proben von]
(²⁰) oder	[einem Immunfluoreszenztest zum Nachweis von Virusantigenen anhand von Proben von]
10.4	Es wurde gewonnen und zubereitet, ohne mit anderem Fleisch in Berührung gekommen zu sein, das die genannten Anforderungen nicht erfüllt.

(Signature of Official Veterinarian)



Model SUW – Wild Boar

Certificate Number _____

Amtssiegel und Unterschrift

Ausgestellt in am



(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

(Name in Großbuchstaben, Qualifikation und Amtsbezeichnung
des Unterzeichneter)

United States Department of Agriculture Seal

Erläuterungen

- (1) Als frisches Fleisch gelten alle genussauglichen Teile, ausgenommen Innereien, ob frisch, gekühlt oder gefroren, von Tieren der Ordnung der Suidae, die in freier Wildbahn gelegt oder gejagt wurden.
Nach der Einfuhr müssen nicht enthäutete Wildkörper unverzüglich zum Wildverarbeitungsbetrieb am Bestimmungsort befördert werden.
- (2) Von der zuständigen Behörde zugeteilt.
- (3) Land und Gebietscode gemäß Anhang II Teil 1 der Entscheidung 79/542/EWG des Rates (zuletzt geänderte Fassung).
- (4) Zulassungsnummer(n) des Eisenbahnwaggons oder LKWs bzw. den Schiffsnamen angeben. Soweit bekannt, bei Lufttransport die Flugnummer angeben.
Beim Transport in Containern oder Kisten unter Ziffer 7.3 die Gesamtzahl der Container oder Kisten, ihre Zulassungsnummern und, soweit vorhanden, Plombennummern angeben.
- (5) Nichtzutreffendes streichen.
- (6) Gegebenenfalls ausfüllen.
- (7) Gegebenenfalls ‚nicht enthäutet‘ angeben. Im Fall von Gefrierfleisch das Datum (MM/JJ) angeben, an dem die Schlachtkörperteile/Teilstücke eingefroren wurden.
Im Fall von ‚nicht enthäutetem‘ Fleisch das (die) Herkunftskennzeichen angeben. Bei diesem Zeichen darf es sich nicht um das gängige Genussauglichkeitskennzeichen handeln, das vom zugelassenen Wildverarbeitungsbetrieb im Bestimmungsmittgliedstaat der EU vergeben wird, wenn das Fleisch enthäutet und einer Fleischuntersuchung unterzogen wurde.
- (8) Für frisches Fleisch gelten die Vorschriften der Richtlinie 92/45/EWG des Rates (zuletzt geänderte Fassung). Für die Trichinenuntersuchung gelten die Verfahrensvorschriften der Richtlinie 77/96/EWG des Rates (zuletzt geänderte Fassung).
- (9) Daten. Die Einfuhr dieses Fleisches ist nicht zulässig, wenn es von Tieren gewonnen wurde, die entweder vor dem Datum der Zulassung des Gebiets gemäß Erwägung 3 zur Ausfuhr in die Europäische Gemeinschaft oder während eines Zeitraums erlegt oder gejagt wurden, in dem die Europäische Gemeinschaft die Einfuhr dieses Fleisches aus dem betreffenden Gebiet beschränkt hat.
- (10) Zusätzliche Garantien, soweit sie mit Eintrag ‚C‘ gemäß Anhang II Teil 1 Spalte 5 ‚ZG‘ der Entscheidung 79/542/EWG des Rates (zuletzt geänderte Fassung) verlangt werden. Zu diesem Zweck ist für die Tests, ausgenommen der EDTA-Test, folgendes Probenmaterial zu verwenden: eine Tonsillen- und eine Milzprobe plus eine Ileum- oder Nierenprobe und eine Probe von mindestens einem der folgenden Lymphknoten: Lc. retropharyngeum, Lc. parotideum, Lc. mandibulare oder Lc. mesentericum. Dabei ist anzugeben, welches Material verwendet wurde.

(Signature of Official Veterinarian)