



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

LAND : United States

Veterinärbescheinigung für die Einfuhr in die EU

Teil I: Angaben zur Sendung	I.1. Absender <input type="checkbox"/> Name Anschrift TelN°				I.2. Bezugs-Nr. der Bescheinigung		I.2.a					
	I.5. Empfänger Name Anschrift Postleitzahl TelN°				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 Anschrift Zulassungsnummer				I.12.							
	I.13. Verladeort				I.14. Datum des Abtransports							
	I.15. Transportmittel Flugzeug <input type="checkbox"/> Schiff <input type="checkbox"/> Eisenbahnwaggon <input type="checkbox"/> Straßenfahrzeug <input type="checkbox"/> Andere <input type="checkbox"/> Kennzeichnung Bezugsdokumente				I.16. Eingangsgrenzkontrollstelle							
	I.18. Beschreibung der Ware				I.19. Erzeugnis-Code (KN-Code)							
					I.20. Anzahl/Menge							
	I.21. Erzeugnistemperatur Umgebungstemperatur <input type="checkbox"/> Gekühlt <input type="checkbox"/> Gefroren <input type="checkbox"/>				I.22. Anzahl Packstücke							
	I.23. Plomben- und Containernummer				I.24. Art der Verpackung							
	I.25. Waren zertifiziert für Lebensmittel <input type="checkbox"/>											
	I.26.				I.27. Für Einfuhr in die EU oder Zulassung <input type="checkbox"/>							
	I.28. Kennzeichnung der Waren											
Art (wissenschaftliche Bezeichnung)		Warenart	Art der Behandlung		Zulassungsnummer des Betriebs Schlachthof Zerlegungsbetrieb		Kühlager					
Anzahl Packstücke		Nettogewicht										

(Signature of Official Veterinarian)



LAND-United States

Muster POR

	II. Angaben zur Genusstauglichkeit bzw. Tiergesundheit	II.a Bescheinigungsnummer	II.b
Teil II: Bescheinigung	<p>II.1 Genusstauglichkeitsbescheinigung</p> <p>Der unterzeichnete amtliche Tierarzt/Die unterzeichnete amtliche Tierärztin erklärt, mit den einschlägigen Vorschriften der Verordnungen (EG) Nr. 178/2002, (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 vertraut zu sein, und bescheinigt, dass das in Teil I bezeichnete Fleisch von Hausschweinen gemäß diesen Vorschriften hergestellt wurde und insbesondere folgende Anforderungen erfüllt:</p> <p>II.1.1 Das [Fleisch] [Hackfleisch/Faschierte]⁽¹⁾ stammt aus (einem) Betrieb(en), der/die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ein an den HACCP-Grundsätzen orientiertes Programm durchführt/durchführen;</p> <p>II.1.2 es wurde gemäß Anhang III Abschnitt I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gewonnen;</p> <p>II.1.3 das Fleisch entspricht der Verordnung (EG) Nr. 2075/2005 mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen und erfüllt insbesondere folgende Anforderungen:</p> <p style="margin-left: 20px;">⁽¹⁾ <i>entweder</i> [es wurde nach einer Verdauungsmethode untersucht, wobei das Ergebnis negativ war;]</p> <p style="margin-left: 20px;">⁽¹⁾ <i>oder</i> [es wurde einer Gefrierbehandlung gemäß Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 2075/2005 unterzogen;]</p> <p style="margin-left: 20px;">⁽⁴⁾ <i>oder</i> [es wurde von Hausschweine gewonnen, die entweder aus einem amtlich als Haltungsbetrieb mit kontrollierten Haltungsbedingungen anerkannten Betrieb gemäß Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 2075/2005 stammen oder die nicht entwöhnt und weniger als 5 Wochen alt sind.]</p> <p>⁽¹⁾II.1.4 [das Hackfleisch/Faschierte wurde gemäß Anhang III Abschnitt V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 hergestellt und auf eine Kerntemperatur von höchstens -18 °C gefroren;]</p> <p>II.1.5 das Fleisch wurde nach der Schlacht tier- und der Fleischuntersuchung gemäß Anhang I Abschnitt I Kapitel II und Anhang I Abschnitt IV Kapitel IV und IX der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 für genusstauglich befunden;</p> <p>II.1.6 ⁽⁴⁾ <i>entweder</i> [der Schlachtkörper bzw. die Schlachtkörperteile wurde(n) gemäß Anhang I Abschnitt I Kapitel III der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit einem Genusstauglichkeitskennzeichen versehen;]</p> <p style="margin-left: 20px;">⁽¹⁾ <i>oder</i> [die Verpackungen des [Fleisches] [Hackfleisches/Faschierten]⁽¹⁾ wurden gemäß Anhang II Abschnitt I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit einem Identitätskennzeichen versehen;]</p> <p>II.1.7 das [Fleisch] [Hackfleisch/Faschierte]⁽¹⁾ erfüllt die einschlägigen Kriterien der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel;</p> <p>II.1.8 die Garantien für lebende Tiere und tierische Erzeugnisse gemäß den Rückstandsüberwachungsplänen im Sinne der Richtlinie 96/23/EG, insbesondere des Artikels 29, sind gegeben;</p> <p>II.1.9 das [Fleisch] [Hackfleisch/Faschierte]⁽¹⁾ wurde gemäß den einschlägigen Anforderungen in Anhang III Abschnitt I bzw. Abschnitt V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gelagert und befördert.</p> <p>⁽²⁾II.1.10 das Fleisch entspricht der Verordnung (EG) Nr. 1688/2005 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 hinsichtlich zusätzlicher Garantien betreffend Salmonellen bei Sendungen bestimmten Fleisches und bestimmter Eier nach Finnland und Schweden.]</p>		

(Signature of Official Veterinarian)



LAND-United States

Muster POR

II. Angaben zur Genußtauglichkeit bzw. Tiergesundheit	II.a Bescheinigungsnummer	II.b
<p>II.2 Tiergesundheitsbescheinigung</p> <p>Der unterzeichnete amtliche Tierarzt/Die unterzeichnete amtliche Tierärztin bescheinigt, dass das in Teil I bezeichnete frische Fleisch folgende Anforderungen erfüllt:</p> <p>II.2.1 Es wurde in dem Gebiet/den Gebieten mit dem Code⁽³⁾ gewonnen, das/die zum Zeitpunkt der Ausstellung dieser Bescheinigung</p> <p>⁽¹⁾ <i>entweder</i> [a) seit zwölf Monaten frei von Maul- und Klauenseuche, Rinderpest, afrikanischer Schweinepest, klassischer Schweinepest und vesikulärer Schweinekrankheit ist/sind, und]</p> <p>⁽⁴⁾ <i>oder</i> [a) i) seit zwölf Monaten frei von Rinderpest, afrikanischer Schweinepest, [Maul- und Klauenseuche]⁽⁴⁾, [klassischer Schweinepest]⁽⁴⁾ und [vesikulärer Schweinekrankheit]⁽⁴⁾ ist/sind, und</p> <p>ii) seit dem (TT.MM.JJJJ) als frei von [Maul- und Klauenseuche]⁽⁴⁾, [klassischer Schweinepest]⁽⁴⁾ und [vesikulärer Schweinekrankheit]⁽⁴⁾ gilt/gelten, da nach diesem Datum keine Fälle/Ausbrüche zu verzeichnen waren, und gemäß dem Beschluss / /EU der Kommission vom (TT.MM.JJJJ) derartiges Fleisch in die Union ausführen darf/dürfen, und]</p> <p>b) in dem/denen in den letzten zwölf Monaten gegen keine der genannten Krankheiten geimpft wurde und die Einfuhr von Haustieren, die gegen diese Krankheiten geimpft sind, verboten ist;</p> <p>II.2.2 es stammt von Tieren, die folgende Anforderungen erfüllen:</p> <p>⁽¹⁾ <i>entweder</i> [sie wurden von Geburt an oder zumindest in den letzten drei Monaten vor der Schlachtung in dem Gebiet gemäß Nummer II.2.1 gehalten;]</p> <p>⁽¹⁾ <i>oder</i> [sie wurden am (TT.MM.JJJJ) in das unter Nummer II.2.1 genannte Gebiet aus dem Gebiet mit dem Code⁽³⁾ verbracht, aus dem zu diesem Zeitpunkt die Einfuhr derartigen frischen Fleisches in die Union zulässig war;]</p> <p>⁽⁴⁾ <i>oder</i> [sie wurden am (TT.MM.JJJJ) aus dem EU Mitgliedstaat in das Gebiet gemäß Nummer II.2.1 verbracht;]</p> <p>II.2.3 das Fleisch stammt von Tieren aus Betrieben, die folgende Anforderungen erfüllen:</p> <p>a) Kein Tier im Betrieb wurde gegen die Krankheiten gemäß Nummer II.2.1 geimpft;</p> <p>b) im Betrieb und im Umkreis von 10 km war in den letzten 40 Tagen kein Fall/Ausbruch einer der unter Nummer II.2.1 genannten Krankheiten zu verzeichnen;</p> <p>c) der Betrieb war in den letzten sechs Wochen nicht wegen eines Ausbruchs der Schweinebrucellose gesperrt;</p> <p>⁽⁴⁾(d) wenn sich der Betrieb verpflichtet hat, Schweinen keine Speiseabfälle zu verfüttern; der Betrieb wird amtlich kontrolliert und steht auf der von der zuständigen Behörde erstellten Liste der Betriebe, die zur Einfuhr von Schweinefleisch in die Union zugelassen sind;]</p> <p>II.2.4 es stammt von Tieren, die folgende Anforderungen erfüllen:</p> <p>a) Sie wurden von Geburt an getrennt von wildlebenden Klautieren gehalten;</p>		

(Signature of Official Veterinarian)



LAND-United States

Muster POR

II. Angaben zur Genusstauglichkeit bzw. Tiergesundheit	II.a Bescheinigungsnummer	II.b
<p>b) sie wurden von den jeweiligen Betrieben in Transportmitteln, die vor dem Verladen gereinigt und desinfiziert worden waren, zu einem zugelassenen Schlachthof befördert, ohne mit anderen Tieren in Berührung zu kommen, die die Anforderungen gemäß Nummer II.2.1, II.2.2 oder II.2.3 nicht erfüllten;</p> <p>c) sie wurden innerhalb 24 Stunden vor der Schlachtung im Schlachthof einer Schlachtieruntersuchung unterzogen und insbesondere für frei von Anzeichen der Krankheiten gemäß Nummer II.2.1 befunden; und</p> <p>d) sie wurden am (TT.MM.JJJJ) oder zwischen dem (TT.MM.JJJJ) und dem (TT.MM.JJJJ)⁽⁵⁾ geschlachtet;</p> <p>II.2.5 das Fleisch wurde in einem Betrieb gewonnen, um den im Umkreis von 10 km in den letzten 40 Tagen kein Fall/Ausbruch einer der Krankheiten gemäß Nummer II.2.1 zu verzeichnen war, oder in dem im Seuchenfall die Zubereitung von Fleisch für die Einfuhr in die Union erst zugelassen wurde, nachdem der gesamte Tierbestand getötet, das gesamte Fleisch beseitigt und der Betrieb unter Aufsicht eines amtlichen Tierarztes/einer amtlichen Tierärztin vollständig gereinigt und desinfiziert worden war;</p> <p>II.2.6 es wurde gewonnen und zubereitet, ohne mit anderem Fleisch in Berührung zu kommen, das die Anforderungen dieser Bescheinigung nicht erfüllt.</p>		
<p>⁽⁴⁾ II.3 Tierschutzbescheinigung</p> <p>Der unterzeichnete amtliche Tierarzt/Die unterzeichnete amtliche Tierärztin bescheinigt, dass das in Teil I dieser Bescheinigung bezeichnete frische Fleisch von Tieren stammt, die im Schlachthof vor und während der Schlachtung oder Tötung gemäß den einschlägigen Bestimmungen des Unionsrechts behandelt wurden, und dass dabei Vorschriften eingehalten wurden, die denen der Kapitel II und III der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates zumindest gleichwertig sind.⁽⁶⁾</p>		
<p>Erläuterungen</p> <p>Diese Bescheinigung ist für frisches Fleisch, einschließlich Hackfleisch/Faschiertem, von Hausschweinen (<i>Sus scrofa</i>) vorgesehen.</p> <p>Der Ausdruck „frisches Fleisch“ bezeichnet alle frischen, gekühlten und gefrorenen genusstauglichen Teile.</p> <p>Teil I:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Feld I.8: Gebietscode gemäß Anhang II Teil 1 der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 einsetzen. • Fel • Feld I.15: Zulassungsnummer (Eisenbahnwaggon/Container und LKW), Flugnummer (Flugzeug) oder Namen (Schiff) angeben. Im Fall des Entladens und Umladens muss der Absender die Eingangsgrenzkontrollstelle der Union darüber informieren. • Feld I.19: Den zutreffenden HS-Code einsetzen: 02.03, 02.06, 02.09, 05.04 oder 15.01. • Feld I.20: Gesamtbruttogewicht und Gesamtnettogewicht angeben. • Feld I.23: Im Fall der Beförderung in Containern oder Kisten sind die Containernummer und (gegebenenfalls) die Plombennummer anzugeben. • Feld I.28 (<i>Warenart</i>): „Schlaktkörper“, „Schlaktkörperhälfte“, „Schlaktkörperviertel“, „Teilstücke“ oder „Hackfleisch/Faschiertes“ angeben. <p>Der Ausdruck „Hackfleisch“/„Faschiertes“ bezeichnet entbeintes Fleisch, das ausschließlich aus quergestreiftem Muskelgewebe (mit anhaftendem Fettgewebe) außer Herzmuskulatur gewonnen und fein zerkleinert wurde.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Feld I.28 (<i>Art der Behandlung</i>): Gegebenenfalls „entbeint“, „mit Knochen“, „gereift“ und/oder 		

(Signature of Official Veterinarian)

