



Muster BOV

Certificate Number _____

<p>1. Versender (Name und vollständige Anschrift)</p>	<p>VETERINÄRBESCHEINIGUNG für die Einfuhr von frischem Fleisch von Hausrindern ⁽¹⁾ in die Europäische Gemeinschaft</p> <p>Nr. ⁽²⁾ ORIGINAL</p>
<p>2. Empfänger (Name und vollständige Anschrift)</p>	<p>3. Herkunft des Fleisches ⁽³⁾ 3.1 Land: 3.2 Gebietskenncode:</p> <p>4. Zuständige Behörde 4.1 Ministerium: 4.2 Dienststelle:.....</p> <p>4.3 Örtliche/Regionale Behörde:.....</p>
<p>5. Vorgesehene Bestimmung des Fleisches 5.1 EU-Mitgliedstaat:..... 5.2 Einrichtung Name: Zulassungs- oder (gegebenenfalls) Registernummer</p>	<p>6. Ort des Verladens zur Ausfuhr</p>
<p>7. Transportmittel und Identifizierung der Sendung ⁽⁴⁾ 7.1 (LKW, Eisenbahnwaggon, Schiff oder Flugzeug) ⁽⁵⁾ 7.2 Zulassungsnummer(n), Schiffsname oder Flugnummer:</p>	<p>7.3 Angaben zur Identifizierung der Sendung ⁽⁶⁾:</p>

8. **Angaben zur Identifizierung des Fleisches**

8.1 Fleisch von: (Tierart)

8.2 Temperaturbedingungen des Fleisches in dieser Sendung: gekühlt/gefroren ⁽⁷⁾

8.3 Einzelkennzeichnung des Fleisches in dieser Sendung:

Art der Teilstücke ⁽⁷⁾	Zulassungsnummer des Betriebs			Anzahl Pack-/Teilstücke	Net Gewicht (kg)
	Schlachthof	Zerlege-/Herstellungsbetrieb	Kühlhaus		
Insgesamt					

9. **Genusstauglichkeit**

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bestätigt Folgendes:

9.1 Das frische Fleisch wurde gemäß den Hygienevorschriften der Europäischen Gemeinschaft ⁽⁸⁾ für die Gewinnung und Kontrolle von frischem Fleisch gewonnen, zubereitet, behandelt und gelagert und gilt insofern als tauglich zum Genuss für Menschen.
⁽⁵⁾ [Das Hackfleisch wurde gemäß den diesbezüglichen Vorschriften der Europäischen Gemeinschaft ⁽⁸⁾ in entsprechenden Herstellungsbetrieben hergestellt und gefroren.]

9.2 Das frische Fleisch bzw. die Fleischpackungen sind mit einem amtliches 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.

9.3 Das Transportmittel und die Ladebedingungen für diese Sendung entsprechen den diesbezüglichen Hygienevorschriften der Europäischen Gemeinschaft ⁽⁸⁾.

(Signature of Official Veterinarian)



Certificate Number _____

9.4 In Bezug auf die Spongiforme Rinderenzephalopathie (BSE) ⁽⁸⁾:

⁽⁵⁾⁽⁹⁾ entweder [Das frische Fleisch besteht nur aus Material von Rindern, die in dem Gebiet gemäß Ziffer 3 geboren sind und ununterbrochen dort gehalten und auch geschlachtet wurden, und/oder von Rindern, die in dem Gebiet mit Code ⁽³⁾ ⁽⁹⁾, geboren und ununterbrochen dort gehalten wurden, bevor sie in das Gebiet gemäß Ziffer 3 eingeführt und dort geschlachtet wurden.]

⁽⁵⁾⁽¹⁰⁾ oder [(zutreffende Bestimmung aus der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates (jeweils neueste Fassung) einsetzen)

.....]

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 ⁽³⁾ gewonnen, das zum Zeitpunkt der Ausstellung dieser Bescheinigung folgende Anforderungen erfüllt:
- (a) Es ist seit 12 Monaten frei von Rinderpest, und während dieses Zeitraums ist nicht gegen diese Krankheit geimpft worden, und
 - ⁽⁵⁾ entweder [(b) es ist seit 12 Monaten frei von Maul- und Klauenseuche, und während dieses Zeitraums ist nicht gegen diese Krankheit geimpft worden;]
 - ⁽⁵⁾ oder [(b) es gilt seit (Datum) als frei von Maul- und Klauenseuche, da nach diesem Datum keine Fälle/Ausbrüche vorgekommen sind, und ist auf der Grundlage der Entscheidung 2006/259/EG der Kommission vom 27. März 2006 zur Ausfuhr dieses Fleisches in die Gemeinschaft zugelassen;]
 - ⁽⁵⁾⁽¹¹⁾ oder [(b) Hausrinder werden unter amtlicher Überwachung gegen Maul- und Klauenseuche geimpft.]
 - ⁽⁵⁾⁽¹⁸⁾ oder [(b) es führt ein systematisches Impfprogramm gegen Maul- und Klauenseuche durch, und das Fleisch wurde von Rindern aus Beständen gewonnen, für die die Wirksamkeit dieses Impfprogramms von der zuständigen Veterinärbehörde durch eine regelmäßige serologische Überwachung kontrolliert wird, bei der das erforderliche Antikörpertiter und das Fehlen einer Viruszirkulation nachgewiesen werden;]
 - ⁽⁵⁾⁽¹⁸⁾ oder [(b) es ist seit 12 Monaten frei von Maul und Klauenseuche, und während dieses Zeitraums ist nicht gegen diese Krankheit geimpft worden, und es wird von der zuständigen Veterinärbehörde durch eine regelmäßige Überwachung kontrolliert, die zeigt, das keine Infektionen mit dem Maul- und Klauenseuchevirus vorliegen;]
- 10.2 Es wurde von Tieren gewonnen, die folgende Anforderungen erfüllen:
- ⁽⁵⁾ [Sie wurden von Geburt an oder zumindest in den drei Monaten vor ihrer Schlachtung ununterbrochen in dem Gebiet gemäß Ziffer 10.1 gehalten.]
 - ⁽⁵⁾ und/oder [Sie wurden am (Datum) aus dem Gebiet mit Code ⁽³⁾, das zu diesem Zeitpunkt zur Ausfuhr dieses frischen Fleisches in die Europäische Gemeinschaft zugelassen war, in das Gebiet gemäß Ziffer 10.1 eingeführt;]
 - ⁽⁵⁾ und/oder [Sie wurden am (Datum) aus (EU-Mitgliedstaat) in das Gebiet gemäß Ziffer 10.1 verbracht.]
- 10.3 Es wurde von Tieren aus Betrieben gewonnen, die folgende Anforderungen erfüllen:
- (a) Kein Tier im Betrieb wurde gegen [Maul- und Klauenseuche oder] ⁽¹²⁾ Rinderpest geimpft, und
 - ⁽⁵⁾ entweder [(b) im Betrieb und in den im Umkreis von 10 km gelegenen Betrieben ist in den letzten 30 Tagen kein Fall/Ausbruch von Maul- und Klauenseuche oder Rinderpest aufgetreten,]
 - ⁽⁵⁾⁽¹³⁾ oder [(b) der Betrieb ist nicht aus tierseuchenrechtlichen Gründen von Amts wegen gesperrt, und im Betrieb und in den im Umkreis von 25 km gelegenen Betrieben ist in den letzten 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, in diesem Betrieb gehalten;]
 - ⁽⁵⁾⁽¹⁸⁾ [(d) in den letzten drei Monaten wurden keine Tiere aus nicht zur Ausfuhr in die EU zugelassenen Gebieten in den Betrieb verbracht;]
 - ⁽⁵⁾⁽¹⁴⁾ oder [(b) der Betrieb ist nicht aus tierseuchenrechtlichen Gründen von Amts wegen gesperrt, und im Betrieb und in den im Umkreis von 10 km gelegenen Betrieben ist in den letzten 12 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, in diesem Betrieb gehalten.]
- 10.4 Es 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 Schlacht tieruntersuchung unterzogen und insbesondere für frei von Anzeichen der unter Ziffer 10.1 genannten Krankheiten befunden;
 - (c) sie wurden am (Datum) oder zwischen dem (Datum) und dem (Datum) geschlachtet ⁽¹⁵⁾
 - ⁽⁵⁾⁽¹⁶⁾ [(d) sie wurden in den drei Monaten vor ihrer Schlachtung mit Negativbefund einer amtlichen Tuberkulinprobe (Intrakutantest) unterzogen.]
 - ⁽⁵⁾⁽¹⁸⁾ [(e) sie wurden in dem Schlachthof vor der Schlachtung streng von Tieren getrennt, deren Fleisch nicht zur Ausfuhr in die Europäische Gemeinschaft bestimmt ist.]

(Signature of Official Veterinarian)



Certificate Number _____

10.5 Es wurde in einem Betrieb gewonnen, um den im Umkreis von 10 km in den letzten 30 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.

10.6

(⁵) *entweder* Es wurde gewonnen und zubereitet, ohne mit anderem Fleisch in Berührung gekommen zu sein, das die genannten Anforderungen nicht erfüllt.

(⁵)(¹³) *oder* [Es besteht aus [Fleisch ohne Knochen] [und] [Hackfleisch] (⁵), das nur aus entbeintem Fleisch ohne Innereien hergestellt wurde, das 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 deren pH-Wert (nach der Fleischreifung und vor dem Entbeinen inmitten 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 seiner Gewinnung, Entbeinung und Lagerung erfüllte.]

(⁵)(¹⁷) *oder* [Es besteht aus [Fleisch ohne Knochen] [und] [Hackfleisch] (⁵), das nur aus entbeintem Fleisch ohne Innereien hergestellt wurde, das 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 seiner Gewinnung, Entbeinung und Lagerung erfüllte.]

(⁵)(¹⁴) *oder* [(a) es besteht ausschließlich aus zugerichteten Innereien, die bei einer Umgebungstemperatur von über+ 2 °C mindestens 3 Stunden oder, im Falle von Zwerchfellen und Kaumuskeln, 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 seiner Gewinnung, Zurichtung und Lagerung erfüllte; und

(c) es wurde in undurchlässige, verplombte Kisten/Behältnisse verpackt, die mit der Angabe ‚FLEISCH/INNEREIEEN ZUR HITZEBEHANDLUNG‘ sowie Namen und Anschrift des Verarbeitungsbetriebs am Bestimmungsort in der EU etikettiert sind.]

11. Tierschutzklärung

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bestätigt, dass das vorstehend beschriebene frische Fleisch von Tieren gewonnen wurde, die im Schlachthof vor und während der Schlachtung oder Tötung im Einklang mit den einschlägigen Tierschutzvorschriften der Europäischen Gemeinschaft behandelt wurden (⁸).

Amtssiegel und Unterschrift

Ausgestellt in am



(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

Export Stamp Here

(Name in Großbuchstaben, Qualifikationen und Amtsbezeichnung)

(Signature of Official Veterinarian)



Anmerkungen

Certificate Number _____

- (1) Als frisches Fleisch gelten alle genusstauglichen Teile, ob frisch, gekühlt oder gefroren, von Hausrindern (*Bos taurus*, *Bison bison*, *Bubalus bubalis* und ihren Kreuzungen), einschließlich gefrorenes Hackfleisch.
Zugerichtete Innereien, die die zusätzlichen Garantien gemäß Nummer 14 erfüllen, müssen nach der Einfuhr unverzüglich zum Verarbeitungsbetrieb am Bestimmungsort befördert werden.
- (2) Von der zuständigen Behörde erteilt.
- (3) Land und Gebietscode gemäß Anhang II Teil 1 der Entscheidung 79/542/EWG des Rates (jeweils neueste 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 gegebenenfalls die Plombennummern angeben.
- (5) Nichtzutreffendes streichen.
- (6) Gegebenenfalls ausfüllen.
- (7) Gegebenenfalls ‚gereift‘ und/oder ‚gehackt‘ angeben. Im Falle von Gefrierfleisch das Datum (MM/JJ) angeben, an dem die Schlachtkörperteile/ Teilstücke gefroren wurden.
Bei zugerichteten Innereien darf es sich ausschließlich um Innereien von Hausrindern handeln, von denen Knochen, Knorpel, Luftröhre und Hauptbronchien, Lymphdrüsen, anhaftendes Fettgewebe, Fett und Schleim vollständig entfernt wurden. Ganze Kaumuskeln, gemäß Anhang I Kapitel VIII Nummer 41 Buchstabe a der Richtlinie 64/433/EWG des Rates angeschnitten, sind ebenfalls zulässig.
Als Hackfleisch gilt Fleisch, das fein zerkleinert oder durch einen Fleischwolf gedreht und ausschließlich aus gestreiften Muskeln (mit anhaftendem Fettgewebe), ausgenommen Herzmuskel, hergestellt wurde.
- (8) Für frisches Fleisch gelten die Vorschriften der Richtlinie 72/462/EWG des Rates (jeweils neueste Fassung). Ab 8. Juni 2003 muss frisches Fleisch in Betrieben gewonnen werden, die gemäß der Entscheidung 2001/471/EG der Kommission zu regelmäßigen Überwachung der allgemeinen Hygienebedingungen betriebseigene Kontrollen durchführen. Für Hackfleisch gelten außerdem die Vorschriften der Richtlinie 94/65/EG des Rates (jeweils neueste Fassung). Für den Schutz der Tiere zum Zeitpunkt der Schlachtung gilt die Richtlinie 93/119/EG des Rates (jeweils neueste Fassung). Für BSE gelten die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates (jeweils neueste Fassung).
- (9) Nur Länder, die in Anhang XI Kapitel A Nummer 15 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates (jeweils neueste Fassung) aufgelistet sind.
- (10) Den genauen Wortlaut gemäß Anhang XI Kapitel A Nummer 15 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates (jeweils neueste Fassung) eintragen.
- (11) Im Falle von gereiftem entbeintem Fleisch, das die zusätzlichen Garantieforderungen gemäß Nummer (13) erfüllt, oder von zugerichteten Innereien, die die zusätzlichen Garantieforderungen gemäß Nummer (14) erfüllen.
- (12) Entfällt, soweit das Ausfuhrland mit Serotypen A, O oder C gegen die Maul- und Klauenseuche impft und für die Ausfuhr von gereiftem entbeintem Fleisch oder zugerichteten Innereien, die die zusätzlichen Garantieforderungen gemäß den Nummern (13) bzw. (14) erfüllen, in die Europäische Gemeinschaft zugelassen ist.
- (13) Zusätzliche Garantien für gereiftes entbeintes Fleisch, soweit sie mit Eintrag ‚A‘ gemäß Anhang II Teil 1 Spalte 5 ‚ZG‘ der Entscheidung 79/542/EWG des Rates (jeweils neueste Fassung) verlangt werden.
- (14) Zusätzliche Garantien für zugerichtete Innereien, soweit sie mit Eintrag ‚B‘ gemäß Anhang II Teil 1 Spalte 5 ‚ZG‘ der Entscheidung 79/542/EWG des Rates (jeweils neueste Fassung) verlangt werden.
- (15) Schlachtdatum (-daten). Die Einfuhr dieses Fleisches ist nicht zulässig, wenn es von Tieren gewonnen wurde, die entweder vor dem Datum der Zulassung des Gebiets gemäß Nummer (3) 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 beschränkt hat.
- (16) 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 (jeweils neueste Fassung) verlangt werden. Die Tuberkulinprobe (Intrakutantest) ist nach den Vorschriften gemäß Anhang B der Richtlinie 64/432/EWG des Rates (jeweils neueste Fassung) durchzuführen.
- (17) Zusätzliche Garantien für gereiftes entbeintes Fleisch, soweit sie mit Eintrag ‚F‘ gemäß Anhang II Teil 1 Spalte 5 ‚ZG‘ der Entscheidung 79/542/EWG des Rates (jeweils neueste Fassung) verlangt werden. Das gereifte entbeinte Fleisch darf frühestens 21 Tage nach dem Tag der Schlachtung der Tiere in die Europäische Gemeinschaft eingeführt werden.
- (18) Zusätzliche Garantien für 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 (jeweils neueste Fassung) verlangt werden.“

(Signature of Official Veterinarian)