ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION

vom 9. April 1986

über die viehseuchenrechtlichen Bedingungen und die tierärztliche Beurkundung bei der Einfuhr von frischem Fleisch aus Brasilien

(86/195/EWG)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Richtlinie 72/462/EWG des Rates vom 12. Dezember 1972 zur Regelung viehseuchenrechtlicher und gesundheitlicher Fragen bei der Einfuhr von Rindern und Schweinen und von frischem Fleisch aus Drittländern (1), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 3768/85 (2), insbesondere auf Artikel 16,

in Erwägung nachstehender Gründe :

Die viehseuchenrechtlichen Bedingungen und die Anforderungen an die tierärztliche Beurkundung bei der Einfuhr von frischem Fleisch aus Brasilien, insbesondere im Hinblick auf die Maul- und Klauenseuche, sind mit der Entscheidung 85/97/EWG der Kommission (3) geregelt worden.

Neuere wissenschaftliche Erkenntnisse über die Lebensfähigkeit des Maul- und Klauenvirus in bestimmten Sorten Frischfleisch lassen eine allgemeine Anpassung der Einfuhrbedingungen für dieses Fleisch aus Ländern mit endemischem Auftreten der Seuche angezeigt erscheinen.

Die in dieser Entscheidung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Veterinärausschusses —

HAT FOLGENDE ENTSCHEIDUNG ERLASSEN :

Artikel 1

(1) Die Mitgliedstaaten gestatten die Einfuhr von frischem Fleisch der nachstehend aufgeführten Kategorien aus Brasilien :

a) entbeintes frisches Fleisch, ausgenommen Nebenprodukte der Schlachtung von aus den Staaten Rio Grande do Sul, Minas Gerais, Santa Catarina, Paraná, São Paulo, Rio de Janeiro, Goias, Baia und Espirito Santo stammenden Rindern, von welchem die wichtigsten zugänglichen Lymphknoten entfernt worden sind und das den Garantien im Tiergesundheitszeugnis gemäß Anhang A, das die Fleischsendung begleiten muß, entspricht ;

b) frisches Fleisch von als Haustieren gehaltenen Einhufern, das den Garantien im Tiergesundheitszeugnis gemäß Anhang B, das die Fleischsendung begleiten muß, entspricht ;

c) folgende Nebenprodukte der Schlachtung, von Rindern aus den Staaten Rio Grande do Sul, Minas Gerais, Santa Catarina, Paraná, São Paulo, Rio de Janeiro, Goias, Baia und Espirito Santo :

— fertig zugerichtete Herzen,
— fertig zugerichtete Zwerchfell-Muskulatur,
— fertig zugerichtete Zungen mit Epithelium, ohne Knochen, Knorpeln und Mandels,

die den Garantien im Tiergesundheitszeugnis gemäß Anhang C, das die Sendung begleiten muß, entsprechen.

(2) Die Mitgliedstaaten gestatten keine Einfuhr anderer als der in Absatz 1 genannten Kategorien von frischem Fleisch aus Brasilien.

Artikel 2

(1) Abweichend von Artikel 1 Absatz 2 können die Mitgliedstaaten auch die Einfuhr von bestimmten Arten von Nebenprodukten der Schlachtung von Rindern genehmigen :

— fertig zugerichtete Lebern,
— fertig zugerichtete Kaumuskeln,
— zugerichtete Lungen,
— andere zugerichtete Nebenprodukte ohne Knochen und ohne Knorpel

wenn Garantien im begleitenden Tiergesundheitszeugnis gegeben werden, die wenigstens dem Muster im Anhang D entsprechen. Kaumuskeln können sowohl für den menschlichen Verzehr aus auch für die Herstellung von Heimtierfutter verwendet werden. Lungen, Lebern und andere Nebenprodukte dürfen nur zur Herstellung von Heimtierfutter verwendet werden.

(2) Die in Absatz 1 genannte Genehmigung zur Einfuhr der oben beschriebenen Nebenprodukte der Schlachtung menschlichen Verzehr oder zur Verwendung bei der Herstellung von Heimtierfutter wird nur Betrieben erteilt, die zu diesem Zweck speziell von dem Mitgliedstaat zugelassen wurden. Die Mitgliedstaaten benachrichtigen unverzüglich die Kommission von der Zulassung und den Bedingungen der Zulassung von solchen Betrieben.

Die Genehmigung wird nur einem von den nationalen Behörden zugelassenen und ständiger tierärztlicher Aufsicht unterstehenden Verarbeitungsbetrieb erteilt, und wenn sichergestellt ist, daß das Rohmaterial nur dem vorgesehenen Zweck zugeführt wird und keine Gefahr besteht, daß es mit irgendeinem nicht sterilisierten Erzeugnis in Berührung kommt und daß es nicht als Rohmaterial den Betrieb verläßt, ausgenommen im Notfall, wenn es amtshalber unter der Kontrolle eines Amtstierarztes an einen Tierkörperverwertungsbetrieb geliefert wird. Außerdem müssen nachstehende Mindestvoraussetzungen erfüllt sein ;

(1) ABl. Nr. L 302 vom 31. 12. 1972, S. 28.
(2) ABl. Nr. L 362 vom 31. 12. 1985, S. 8.
(3) ABl. Nr. L 36 vom 8. 2. 1985, S. 43.

a) Vor Eintreffen auf dem Gebiet der Gemeinschaft ist das Rohmaterial in undurchlässige und verplombte Behälter zu packen. Wenn Kausmuskeln für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, müssen die Kartons, Behälter und die Begleitpapiere wie folgt gekennzeichnet werden: „Ausschließlich für Erzeugnisse aus erhitztem Fleisch". Wenn Lebern, Kaumuskeln, Lungen oder andere Nebenprodukte zur Herstellung von Heimfutter benutzt werden, müssen die Kartons, Behälter und die Begleitpapiere wie folgt gekennzeichnet werden: „Ausschließlich zur Herstellung von Heimtierfutter". In beiden Fällen müssen die Behälter und die Begleitpapiere Namen und Anschrift des Empfängers angeben;

b) das Rohmaterial ist vom Ankunftsort auf dem Hoheitsgebiet der Gemeinschaft in undurchlässigen Containern oder sonstigen Transportmitteln, die vorschriftsmäßig verschlossen sind, zu einem von den nationalen Behörden zugelassenen und ständiger tierärztlicher Aufsicht unterstehenden Verarbeitungsbetrieb zu befördern;

   falls erforderlich, kann das Rohmaterial jedoch vorübergehend einem Kühlhaus übergeben werden, das für diesen Zweck zugelassen ist und ständiger tierärztlicher Aufsicht untersteht, sofern die genannten Voraussetzungen erfüllt sind;

c) bei Eintreffen auf dem Gebiet des Bestimmungsmitgliedstaats und vor dem Versand des Rohmaterials an den zugelassenen Verarbeitungsbetrieb ist der geplante Versand auf dem schnellstmöglichen Weg dem örtlichen Amtstierarzt zu melden;

d) das Rohmaterial ist im Verlauf der Verarbeitung so in Dosen zu sterilisieren, daß es einen Mindest-Fc-Wert von 3 erreicht. Zur Gewährleistung, daß das Enderzeugnis diesen Wert tatsächlich erreicht hat, ist eine gesundheitspolizeiliche Kontrolle durchzuführen;

e) die unter Buchstabe b) genannten Fahrzeuge und Container oder sonstigen Transportmittel und alle Gegenstände und Geräte, die vor der Sterilisierung mit dem Rohmaterial in Berührung kommen, sind zu reinigen und zu desinfizieren; das Verpackungs- und Aufmachungsmaterial ist in einer Verbrennungsanlage zu vernichten.

(3) Die in Absatz 1 genannte Genehmigung ist den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten, durch deren Gebiet das Rohmaterial befördert wird, zur Kenntnis zu geben.

Artikel 3

Solange Dänemark, Irland und das Vereinigte Königreich weiterhin die Routineimpfung gegen die Maul- und Klauenseuche auf ihrem Hoheitsgebiet verbieten, dürfen sie in bezug auf entbeintes frisches Fleisch von Rindern gemäß Artikel 1 Absatz 1 Buchstabe a) und in bezug auf Nebenprodukte der Schlachtung gemäß Artikel 1 Absatz 1 Buchstabe c) die Regelung beibehalten, die sie vor Inkrafttreten dieser Entscheidung bei der Einfuhr dieses Fleisches angewandt haben.

Artikel 4

Diese Entscheidung findet auf die Einfuhr von Drüsen und Organen, die vom Bestimmungsland für Zwecke der Herstellung von Arzneimitteln genehmigt wird, keine Anwendung.

Artikel 5

Diese Entscheidung gilt mit Wirkung vom 1. April 1986. Die derzeit verwendeten Tiergesundheitszeugnisse können jedoch, gegebenenfalls nach Maßgabe dieser Entscheidung geändert, noch bis zum 30. Juni 1986 benutzt werden.

Artikel 6

Diese Entscheidung wird entsprechend dem Stand der Entwicklung der Maul- und Klauenseuche in der Gemeinschaft und nach Maßgabe der bei ihrer Bekämpfung erzielter Ergebnisse überprüft.

Artikel 7

Die Entscheidung 85/97/EWG wird aufgehoben.

Artikel 8

Diese Entscheidung ist an alle Mitgliedstaaten gerichtet.

Brüssel, den 9. April 1986

Für die Kommission

Frans ANDRIESSEN

Vizepräsident

ANHANG A

TIERGESUNDHEITSZEUGNIS

für entbeintes frisches Fleisch (1) von Rindern, ausgenommen Nebenprodukte der Schlachtung, das zum Versand in die Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft bestimmt ist

Bestimmungsland : .....

Nummer der Genußtauglichkeitsbescheinigung (2) : .....

Versandland : Brasilien (Rio Grande do Sul, Minas Gerais, Santa Catarina, Paraná, São Paulo, Rio de Janeiro, Goias, Baia, Espirito Santo)

Zuständiges Ministerium : .....

Ausstellende Behörde : .....

Bezug : .....
(fakultativ)

I. **Angaben zur Identifizierung des Fleisches :**

Fleisch von Rindern.

Art der Teilstücke (3) : .....

Art der Verpackung : .....

Zahl der Teile oder Packstücke : .....

Nettogewicht : .....

II. **Herkunft des Fleisches :**

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des/der zugelassenen Schlachthofes/Schlachthöfe : .....

.....

.....

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des/der zugelassenen Zerlegungsbetriebe(s) :

.....

.....

.....

III. **Bestimmung des Fleisches :**

Das Fleisch wird versandt von : .....
(Versandort)

nach : .....
(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Beförderungsmittel (4) : .....

Name und Anschrift des Versenders : .....

.....

Name und Anschrift des Empfängers : .....

.....

---

(1) Frisches Fleisch : alle zum Genuß für den Menschen geeigneten Teile von Haustieren der Gattungen Rind, die keiner auf ihre Haltbarkeit einwirkenden Behandlung unterzogen worden sind. Als frisch gilt jedoch auch Fleisch, das einer Kältebehandlung unterzogen worden ist.

(2) Fakultativ.

(3) Die Einfuhr frischen Fleisches von Rindern ist nur dann zugelassen, wenn alle Knochen und die wichtigsten zugänglichen Lymphknoten entfernt worden sind.

(4) Bei Containern sind jeweils die Registriernummer, bei Flugzeugen die Flugnummer und bei Schiffen der Schiffsname anzugeben.

IV. **Gesundheitsbescheinigung :**

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bescheinigt folgendes :

1. Das vorstehend beschriebene entbeinte frische Fleisch stammt von

   — Rindern, die vor dem Schlachten mindestens drei Monate lang bzw. — im Fall von jüngeren als drei Monate alten Tieren — seit ihrer Geburt in Brasilien (Staaten Rio Grande do Sul, Minas Gerais, Santa Catarina, Paraná, São Paulo, Rio de Janeiro, Goias, Baia, Espirito Santo) gehalten worden sind ;

   — Rindern, die diesen Zeitraum in einem Gebiet verbracht haben, in dem eine regelmäßige Impfung der Rinder gegen Maul- und Klauenseuche durchgeführt und amtlich überwacht wird ;

   — Rindern aus Betrieben, in denen in den letzten 60 Tagen kein Fall von Maul- und Klauenseuche aufgetreten und wo in einem Umkreis von 25 km in den letzten 30 Tagen kein Fall von Maul- und Klauenseuche vorgekommen ist ;

   — Rindern, die von ihrem Herkunftsbetrieb unmittelbar zu dem betreffenden zugelassenen Schlachthof gebracht worden sind, ohne einen Markt berührt zu haben oder mit Tieren in Berührung gekommen zu sein, die die Bedingungen für eine Ausfuhr ihres Fleisches nach der Gemeinschaft nicht erfüllen. Ist die Beförderung in einem Transportmittel erfolgt, so ist dieses vor dem Beladen gereinigt und desinfiziert worden ;

   — Rindern, die 24 Stunden vor der Schlachtung der Schlachttieruntersuchung gemäß Kapitel V des Anhangs I der Richtlinie 64/433/EWG letzter Fassung im Schlachthof selbst unterzogen worden sind, wobei insbesondere Mundhöhle und Klauen untersucht worden und keine Anzeichen von Maul- und Klauenseuche festgestellt worden sind.

2. Das entbeinte frische Fleisch wurde in einem Betrieb gewonnen, in welchem, wenn ein Fall von Maul- und Klauenseuche festgestellt wird, die weitere Bearbeitung von Fleisch zur Ausfuhr nach der Europäischen Gemeinschaft erst wieder genehmigt wird, nachdem alle dort befindlichen Tiere geschlachtet, sämtliches Fleisch beseitigt und der Betrieb unter Aufsicht eines amtlichen Tierarztes vollkommen gereinigt und entseucht worden ist.

3. Das vorstehend beschriebene entbeinte frische Fleisch stammt von Tierkörpern, die erstens mindestens 24 Stunden lang einer Reifung bei über + 2° C Raumtemperatur unterzogen worden sind, bevor die Knochen entfernt wurden, und bei denen zweitens nach Reifung und vor dem Entfernen der Knochen der elektronisch in der Mitte der Musculus longissimus dossi ermittelte pH-Wert in jedem Falle weniger als 6,0 betrug.

4. ..... (1).

Ausgefertigt in ....., am .....

Siegel

.....

(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

---

(1) Vom Vereinigten Königreich verlangte zusätzliche Bedingungen.

ANHANG B

TIERGESUNDHEITSZEUGNIS

für frisches Fleisch (1) von Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, das zum Versand in die Europäische Wirtschaftsgemeinschaft bestimmt ist

Bestimmungsland : .....

Nummer der Genußtauglichkeitsbescheinigung (2) : .....

Versandland : Brasilien

Zuständiges Ministerium : .....

Ausstellende Behörde : .....

Bezug : .....
(fakultativ)

I. **Angaben zur Identifizierung des Fleisches :**

Fleisch von Einhufern.

Art der Teilstücke : .....

Art der Verpackung : .....

Zahl der Teile oder Packstücke : .....

Nettogewicht : .....

II. **Herkunft des Fleisches :**

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) (2) des/der zugelassenen Schlachthofes/ Schlachthöfe : .....

.....

.....

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) (2) des/der zugelassenen Zerlegungsbetriebe(s) :

.....

.....

.....

III. **Bestimmung des Fleisches :**

Das Fleisch wird versandt von : .....
(Versandort)

nach : .....
(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Beförderungsmittel (3) : .....

Name und Anschrift des Versenders : .....

.....

Name und Anschrift des Empfängers : .....

.....

---

(1) Frisches Fleisch : alle zum Genuß für den Menschen geeigneten Teile von Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, sofern diese Teile keiner auf ihre Haltbarkeit einwirkenden Behandlung unterzogen worden sind. Als frisch gilt jedoch auch Fleisch, das einer Kältebehandlung unterzogen worden ist.

(2) Fakultativ, wenn das Bestimmungsland die Einfuhr von frischem Fleisch zu anderen Zwecken als zum menschlichen Genuß unter Anwendung von Artikel 19 Buchstabe a) der Richtlinie 72/462/EWG zuläßt.

(3) Bei Containern sind jeweils die Registriernummer, bei Flugzeugen die Flugnummer und bei Schiffen der Schiffsname anzugeben.

IV. **Gesundheitsbescheinigung :**

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bescheinigt folgendes :

Das vorstehend beschriebene frische Fleisch stammt von Tieren, die vor dem Schlachten mindestens drei Monate lang bzw. — im Fall von jüngeren als drei Monate alten Tieren — seit ihrer Geburt in Brasilien gehalten worden sind.

Ausgefertigt in ....., am .....

Siegel

.....

(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

ANHANG C

TIERGESUNDHEITSZEUGNIS

für Nebenprodukte der Schlachtung (1) gemäß Artikel 1 Absatz 1 Buchstabe c) (Herzen, Zwerchfell-Muskulatur und Zungen) von Rindern, die zum Versand in die Europäische Wirtschaftsgemeinschaft bestimmt sind

Bestimmungsland : .....

Nummer der Genußtauglichkeitsbescheinigung (2) : .....

Versandland : Brasilien (Staaten Rio Grande do Sul, Minas Gerais, Santa Catarina, Paraná, São Paulo, Rio de Janeiro, Goias, Baia, Espirito Santo)

Zuständiges Ministerium : .....

Ausstellende Behörde : .....

Bezug : ..... (fakultativ)

I. **Angaben zur Identifizierung des Fleisches** (1) :

Nebenprodukte der Schlachtung von Rindern.

Art der Nebenprodukte der Schlachtung (Herzen/Zwerchfell-Muskulatur/Zungen) : .....

Art der Verpackung : .....

Zahl der Packstücke : .....

Nettogewicht : .....

II. **Herkunft der Nebenprodukte der Schlachtung :**

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des/der zugelassenen Schlachthofes/ Schlachthöfe : .....

.....

.....

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des/der zugelassenen Zerlegungsbetriebe(s) :

.....

.....

.....

III. **Bestimmung der Nebenprodukte der Schlachtung :**

Die Nebenprodukte der Schlachtung werden versandt von : ..... (Versandort)

nach : ..... (Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Beförderungsmittel (3) : .....

Name und Anschrift des Versenders : .....

.....

Name und Anschrift des Empfängers : .....

.....

(1) Unter den in Artikel 1 Absatz 1 Buchstabe c) festgelegten Bedingungen sind nur folgende Nebenprodukte von Rindern für die Einfuhr zugelassen : Herzen und Zwerchfell-Muskulatur, die von Lymphknoten, umgebendem Bindegewebe und Fett vollständig befreit worden sind, sowie Zungen mit Epithelium, ohne Knochen, Knorpel und Mandeln.

(2) Fakultativ.

(3) Bei Containern sind jeweils die Registriernummer, bei Flugzeugen die Flugnummer und bei Schiffen der Schiffsname anzugeben.

IV. **Gesundheitsbescheinigung :**

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bescheinigt folgendes :

1. Die vorstehend beschriebenen Nebenprodukte der Schlachtung stammen von

   — Rindern, die vor dem Schlachten mindestens drei Monate lang bzw. — im Fall von jüngeren als drei Monate alten Tieren — seit ihrer Geburt in Brasilien (Staaten Rio Grande do Sul, Minas Gerais, Santa Catarina, Paraná, São Paulo, Rio de Janeiro, Goias, Baia, Espirito Santo) gehalten worden sind ;

   — Rindern, die diesen Zeitraum in einem Gebiet verbracht haben, in dem eine regelmäßige Impfung der Rinder gegen Maul- und Klauenseuche durchgeführt und amtlich überwacht wird ;

   — Rindern aus Betrieben, in denen in den letzten 60 Tagen kein Fall von Maul- und Klauenseuche aufgetreten und wo in einem Umkreis von 25 km in den letzten 30 Tagen kein Fall von Maul- und Klauenseuche vorgekommen ist ;

   — Rindern, die von ihrem Herkunftsbetrieb unmittelbar zu dem betreffenden zugelassenen Schlachthof gebracht worden sind, ohne einen Markt berührt zu haben oder mit Tieren in Berührung gekommen zu sein, die die Bedingungen für eine Ausfuhr ihres Fleisches nach der Gemeinschaft nicht erfüllen. Ist die Beförderung in einem Transportmittel erfolgt, so ist dieses vor dem Beladen gereinigt und desinfiziert worden ;

   — Rindern, die 24 Stunden vor der Schlachtung der Schlachttieruntersuchung gemäß Kapitel V des Anhangs I der Richtlinie 64/433/EWG letzter Fassung im Schlachthof selbst unterzogen worden sind, wobei insbesondere Mundhöhle und Klauen untersucht und keine Anzeichen von Maul- und Klauenseuche festgestellt worden sind.

2. Die Nebenprodukte der Schlachtung wurden in einem Betrieb gewonnen, in welchem, wenn ein Fall von Maul- und Klauenseuche festgestellt wird, die weitere Bearbeitung von Fleisch zur Ausfuhr nach der Europäischen Gemeinschaft erst wieder genehmigt wird, nachdem alle dort befindlichen Tiere geschlachtet, sämtliches Fleisch beseitigt und der Betrieb unter Aufsicht eines amtlichen Tierarztes vollkommen gereinigt und entseucht worden ist.

3. Die vorstehend beschriebenen Nebenprodukte der Schlachtung sind mindestens drei Stunden lang — im Falle von Zwerchfell-Muskulatur — mindestens 24 Stunden lang einer Reifung bei über + 2° C Raumtemperatur unterzogen worden.

4. ..... (1).

Ausgefertigt in ....., am .....

Siegel

.....

(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

---

(1) Vom Vereinigten Königreich verlangte zusätzliche Bedingungen.

ANHANG D

TIERGESUNDHEITSZEUGNIS

für Nebenprodukte der Schlachtung (1) gemäß Artikel 2 von Rindern, die zum Versand in die Europäische Wirtschaftsgemeinschaft zwecks Weiterbehandlung bestimmt sind

Bestimmungsland : .....

Nummer der Genußtauglichkeitsbescheinigung (2) : .....

Versandland : Brasilien (Rio Grande do Sul, Minas Gerais, Santa Catarina, Paraná, São Paulo, Rio de Janeiro, Goias, Baia, Espirito Santo)

Zuständiges Ministerium : .....

Ausstellende Behörde : .....

Bezug : .....
(fakultativ)

I. Angaben zur Identifizierung der Ware (1) :

Nebenprodukte der Schlachtung von Rindern.

Art der Nebenprodukte der Schlachtung : .....

Art der Verpackung : .....

Zahl der Packstücke : .....

Nettogewicht : .....

II. Herkunft der Nebenprodukte der Schlachtung :

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des/der zugelassenen Schlachthofes/Schlachthöfe : .....

.....

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des/der zugelassenen Zerlegungsbetriebe(s) :

.....

.....

.....

III. Bestimmung der Nebenprodukte der Schlachtung :

Die Nebenprodukte der Schlachtung werden versandt von : .....
(Versandort)

nach : .....
(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Beförderungsmittel (3) .....

Name und Anschrift des Versenders : .....

.....

Name und Anschrift des Empfängers (anerkannte Betriebe zur Weiterbehandlung — für den menschlichen Verzehr (4) — für die Herstellung von Heimtierfutter (4)) : .....

.....

(1) Unter den in Artikel 2 festgelegten Bedingungen kann die Einfuhr folgender Nebenprodukte von Rindern genehmigt werden : Lebern, die von Lymphknoten, anhaftendem Bindegewebe und Fettgewebe vollständig befreit worden sind, sowie — entsprechend Artikel 18 Absatz 2 der Richtlinie 72/462/EWG — gemäß Anhang I Kapitel VII Nummer 41 Abschnitt A der geänderten Richtlinie 64/433/EWG angeschnittene ganze Kaumuskeln, die von Lymphknoten, anhaftendem Bindegewebe und Fettgewebe vollständig befreit worden sind, sowie fertig zugerichtete Lungen von Rindern, die ausschließlich zur Herstellung von Heimtierfutter bestimmt sind und deren Luftröhren, Hauptbronchien, Mittelfell- und Bronchiallymphknoten entfernt worden sind, sowie andere Nebenprodukte ohne Knochen und ohne Knorpel, die von Lymphknoten, anhaftendem Bindegewebe, Fettgewebe und Schleim vollständig befreit worden sind.

(2) Fakultativ.

(3) Bei Containern sind jeweils die Registriernummer, bei Flugzeugen die Flugnummer und bei Schiffen der Schiffsname anzugeben.

(4) Nichtzutreffendes ist zu streichen.

IV. **Gesundheitsbescheinigung :**

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bescheinigt folgendes :

1. Die vorstehend beschriebenen Nebenprodukte der Schlachtung stammen von
   - — Rindern, die vor dem Schlachten mindestens drei Monate lang bzw. — im Fall von jüngeren als drei Monate alten Tieren — seit ihrer Geburt in Brasilien (Staaten Rio Grande do Sul, Minas Gerais, Santa Catarina, Paraná, São Paulo, Rio de Janeiro, Goias, Baia, Espirito Santo) gehalten worden sind ;
   - — Rindern, die diesen Zeitraum in einem Gebiet verbracht haben, in dem eine regelmäßige Impfung der Rinder gegen Maul- und Klauenseuche durchgeführt und amtlich überwacht wird ;
   - — Rindern aus Betrieben, in denen in den letzten 60 Tagen kein Fall von Maul- und Klauenseuche aufgetreten und wo in einem Umkreis von 25 km in den letzten 30 Tagen kein Fall von Maul- und Klauenseuche vorgekommen ist ;
   - — Rindern, die von ihrem Herkunftsbetrieb unmittelbar zu dem betreffenden zugelassenen Schlachthof gebracht worden sind, ohne einen Markt berührt zu haben oder mit Tieren in Berührung gekommen zu sein, die die Bedingungen für eine Ausfuhr ihres Fleisches nach der Gemeinschaft nicht erfüllen. Ist die Beförderung in einem Transportmittel erfolgt, so ist dieses vor dem Beladen gereinigt und desinfiziert worden ;
   - — Rindern, die 24 Stunden vor der Schlachtung der Schlachttieruntersuchung gemäß Kapitel V des Anhangs I der Richtlinie 64/433/EWG letzter Fassung im Schlachthof selbst unterzogen worden sind, wobei insbesondere Mundhöhle und Klauen untersucht und keine Anzeichen von Maul- und Klauenseuche festgestellt worden sind ;

2. Die Nebenprodukte der Schlachtung wurden in einem Betrieb gewonnen, in welchem, wenn ein Fall von Maul- und Klauenseuche festgestellt wird, die weitere Bearbeitung von Fleisch zur Ausfuhr nach der Europäischen Gemeinschaft erst wieder genehmigt wird, nachdem alle dort befindlichen Tiere geschlachtet, sämtliches Fleisch beseitigt und der Betrieb unter Aufsicht eines amtlichen Tierarztes vollkommen gereinigt und entseucht worden ist.

3. Die vorstehend beschriebenen Nebenprodukte der Schlachtung sind mindestens drei Stunden lang oder bei Kaumuskeln mindestens 24 Stunden lang einer Reifung bei über + 2° C Raumtemperatur unterzogen worden.

4. ..... (1)

Ausgefertigt in ....., am .....

Siegel

.....

(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

(1) Mögliche weitere Bedingungen.