



Veterinärzertifikat für die Ausfuhr von frischem Schweinefleisch und Innereien vom Schwein (ausschließlich Herz, Leber und Niere) aus der Bundesrepublik Deutschland in die Sozialistische Republik Vietnam

Veterinary certificate for the exportation of fresh pigmeat and pork offals (only including heart, liver and kidney) from the Federal Republic of Germany to the Socialist Republic of Vietnam

I.1. Versender ¹⁾ / Consignor ¹⁾ Name / Name B&M Foods, S.L C/ Santa Marta, 37 Bajos 4ª, Anschrift / Address 08340 Vilassar de Mar, Spain B66643818		I.2. Bezugs-Nr. der Bescheinigung / Certificate reference No. 070526/663514	
		I.3. Zuständiges Bundesministerium / Competent Federal Ministry Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Naturschutz und Verbraucherschutz MKULNV	
		I.4. Zuständige örtliche Behörde / Local Competent Authority Kreis Gütersloh - Abt.: Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung, Avenwedder Str. 55, 33335 Gütersloh	
I.5. Empfänger ¹⁾ / Consignee ¹⁾ Name / Name NGOC THOM TRADING AND SERVICE CO., LTD 12/14/18 Street 49, Quarter 69, Anschrift / Address Hiep Binh Ward, Ho Chi Minh City, VIETNAM		I.6.	
I.7. Herkunftsland des Schweinefleisches / ISO-Code Country of origin of the pigmeat	I.8.	I.9. Bestimmungsland / ISO-Code Country of destination	I.10.
Deutschland Germany	DEU	Vietnam Vietnam	VNM
I.11. Herkunftsort ¹⁾ / Place of origin ¹⁾ Rheda-Wiedenbrück			
Schlachtstätte(n) / Slaughterhouse(s) Name(n) / Name(s) Tönnies Lebensmittel GmbH & Co.KG Weidemark Fleischwaren GmbH & Co. KG Fleischwerk Weißenfels GmbH Anschrift inkl. Landkreis(e) / Address(es) incl. rural districts In der Mark 2, 33378 Rheda-Wiedenbrück North Rhine-Westphalia, Germany Industriestraße 11, 49751 Sögel Lower-Saxony, Germany Am Schlachthof 1, 06667 Weißenfels Zulassungsnummer(n) / Approval number(s) DE NW 20202 EG DE NI 20658 EG DE ST 00691 EG			
Zerlegungsbetrieb(e) / Cutting plant(s) Name(n) / Name(s) Tönnies Lebensmittel GmbH & Co.KG Weidemark Fleischwaren GmbH & Co. KG Tönnies Zerlegebetrieb GmbH Anschrift inkl. Landkreis(e) / Address(es) incl. rural districts In der Mark 2, 33378 Rheda-Wiedenbrück North Rhine-Westphalia, Germany Industriestraße 11, 49751 Sögel Lower-Saxony, Germany Am Schlachthof 1, 06667 Weißenfels Zulassungsnummer(n) / Approval number(s) DE NW 20202 EG DE NI 20658 EG DE ST 00688 EG			

Teil I: Angaben zur Sendung / Part I: Details of consignment

Bezugs-Nr. der Bescheinigung / Certificate reference No. 070526/663514			
Kühl- und Gefrierbetrieb(e) / Cold store(s) Name(n) / Name(s) Tönnies Lebensmittel GmbH & Co. KG Anschrift inkl. Landkreis(e) / Address(es) incl. rural districts In der Mark 2 33378 Rheda-Wiedenbrück North Rhine-Westphalia, Germany Zulassungsnummer(n) / Approval number(s) DE NW 20202 EG			
I.12. Bestimmungsort ¹⁾ / Place of destination ¹⁾ Name / Name NGOC THOM TRADING AND SERVICE CO., LTD 12/14/18 Street 49, Quarter 69, Hiep Binh Ward, Ho Chi Minh City, VIETNAM Anschrift / Address Port of destination: HO CHI MINH, VIETNAM			
I.13. Verladeort ¹⁾ / Place of loading ¹⁾ 33378 Rheda-Wiedenbrück	I.14. Versanddatum / Date of departure 07.05.2026		
I.15. Transportmittel ²⁾ / Means of transport ²⁾ ☐ Flugzeug / Aeroplane ☒ Schiff / Ship ☐ Eisenbahnwaggon / Railway ☐ Straßenfahrzeug / Road vehicle ☐ Anderes / Other: Kennzeichnung / Identification: AL NEFUD or subst	I.16. I.17. I.18. Tierart/Erzeugnis / Species/Commodity Swine (domestic pig) I.19. Erzeugnis-Code (HS-Code) / Commodity code (HS code) 02064900, 02064900, 02064900		
	<table border="1"> <tr> <td> I.20. Menge / Quantity 27.990,000 kg </td> <td> I.21. Anzahl der Packstücke / Number of packages 2.799 cartons </td> </tr> </table>	I.20. Menge / Quantity 27.990,000 kg	I.21. Anzahl der Packstücke / Number of packages 2.799 cartons
I.20. Menge / Quantity 27.990,000 kg	I.21. Anzahl der Packstücke / Number of packages 2.799 cartons		
I.22. Temperatur der Erzeugnisse ²⁾ / Temperature of commodity ²⁾ ☐ Umgebungstemperatur / Ambient ☐ Gekühlt / Chilled ☒ Gefroren / Frozen	I.23. Art der Verpackung / Type of packaging Cartons		
I.24. Plomben-/Containernummer ³⁾ / Seal/Container Number ³⁾ GW421338 MNBU 427650-0			
I.25. Waren zertifiziert für / Commodities certified for ☒ Menschlichen Verzehr / Human consumption			

Teil II: Angaben zum Gesundheitszustand / Part II: Health information

Ich, die/der unterzeichnende amtliche Tierärztin/Tierarzt bestätige hiermit, dass das oben angeführte Fleisch/die Innereien folgenden Bedingungen entspricht: /

I, the undersigned official veterinarian, certify that the meat/offals above meet the following requirements:

1. Gesundheitsstatus Deutschlands /

Health status of Germany

- 1.1. Die Bundesrepublik Deutschland ist entsprechend den Normen des Tiergesundheitskodex für Landtiere der Internationalen Tiergesundheitsorganisation (OIE) als von Maul- und Klauenseuche (MKS) freies Land ohne Impfung anerkannt. Die Impfung gegen Maul- und Klauenseuche (MKS) ist in Deutschland verboten. /**

The Federal Republic of Germany is, according to the standards of the Terrestrial Animal Health Code of the World Organisation for Animal Health (OIE), recognised as a country free of foot-and-mouth disease (FMD) without vaccination. Vaccination against Foot-and-mouth disease (FMD) is prohibited in Germany.

- 1.2 Die Bundesrepublik Deutschland ist entsprechend den Normen des Tiergesundheitskodex für Landtiere der OIE frei von Klassischer Schweinepest.**

According to the standards of the Terrestrial Animal Health Code of the OIE the Federal Republic of Germany is free from Classical Swine Fever.

2. Gesundheitsstatus des Herkunftsgebietes der Schlachtschweine /

Health status of the area of origin of the slaughter pigs

- 2.1. Der Landkreis aus dem die Schlachtschweine stammen, war während der letzten 6 Monate frei von Klassischer Schweinepest bei Hausschweinen. Die Impfung gegen die Klassische Schweinepest (KSP) bei Hausschweinen sowie die Einfuhr von Tieren, die gegen die Klassische Schweinepest geimpft wurden, sind verboten. /**

The rural district from which the slaughter pigs originate have been free of classical swine fever (CSF) in domestic pigs during the last 6 months. The vaccination of domestic pigs against classical swine fever as well as the importation of animals vaccinated against classical swine fever are prohibited.

- 2.2. Die Schlachtschweine stammen aus landwirtschaftlichen Betrieben, die keiner amtlicher Verbringungsbeschränkung aufgrund einer anzeigepflichtigen Schweinekrankheit unterliegen, wie z. B. MKS, KSP und Afrikanische Schweinepest (ASP). /**

The slaughter pigs come from holdings which have not been placed under official restrictions on movements due to a notifiable swine disease, such as FMD, CSF and African swine fever (ASF).

- 2.3. Fleisch und Innereien wurden von gesunden Schweinen gewonnen, die aus Betrieben und Verwaltungsgebieten im Hoheitsgebiet des Landes stammen, welche in den letzten 3 Jahren offiziell frei von ASP waren. Bei Anwendung der Stamping-Out-Methode stammen die Schweine aus einer Gebietskörperschaft oder einem Kompartiment, dass 3 Monate offiziell frei von ASP war.**

Pork and pork offals were obtained from healthy animals originating from premises and administrative territories in the territory of the country which have been officially free from ASF in the last 3 years; if "stamping-out" is performed the animals originate from administrative areas or compartments which have been officially free from ASF for 3 months.

3. Anforderungen an die Betriebe /

Conditions for enterprises

- 3.1. Die Betriebe für Schlachtung, Zerlegung bzw. Kühlung sowie Gefrier- und Kühllagerung sind entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 amtlich zugelassen und erfüllen die entsprechenden Anforderungen zum Zeitpunkt der Gewinnung des Fleisches. Die Betriebe stehen unter der ständigen Überwachung durch den amtlichen Tierarzt. /**

The enterprises in charge of slaughter, cutting or cooling as well as frozen and cold storage have been officially approved in accordance with Regulation (EC) No 853/2004 and meet the corresponding requirements at the time of the production of meat. The enterprises are subject to constant supervision by the official veterinarian.

3.2. Die Schlachtbetriebe, die Zerlegungsbetriebe bzw. die Kühllhäuser befinden sich in einem Landkreis, der frei von Klassischer Schweinepest bei Hausschweinen ist. /

The slaughterhouses, the meat cutting plants and/or cold stores are located in a rural district which is free of classical swine fever in domestic pigs.

4. Anforderungen an das Transportmittel /
Conditions for the means of transport

4.1. Das Transportmittel stellte zum Zeitpunkt des Verladens kein hygienisches Risiko für das Fleisch / die Innereien dar. /

At the time of loading the means of transport did not represent a hygienic risk for the meat/offals.

5. Anforderungen an die Schlachtschweine /
Conditions for slaughter pigs

5.1. Die Schlachtschweine wurden /
The slaughter pigs were

a) ~~in Deutschland geboren und aufgezogen. ⁴⁾~~

~~born and raised in Germany ⁴⁾~~

ODER /

OR

b) **in einem Mitgliedstaat der Europäischen Union geboren und in Deutschland aufgezogen. ⁴⁾**

born in a member state of the European Union and raised in Germany. ⁴⁾



6. Anforderungen an das Fleisch/ die Innereien /
Conditions for the meat/offals

6.1. Das Fleisch/die Innereien stammt/-en von Schweinen, die einer amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung entsprechend Artikel 18 der Verordnung (EU) Nr. 2017/625 unterzogen wurden und dabei klinisch gesund und amtlich frei von Anzeichen einer infektiösen und übertragbaren Tierkrankheit waren, für die diese Tierart empfänglich ist. Das Fleisch ist für den menschlichen Verzehr geeignet. Die Kennzeichnung des Fleisches/der Innereien und der Kartons, die Zerlegung und Umhüllung, die Verpackung, die Lagerung und die Verladung des Fleisches/der Innereien wurde gemäß den Vorschriften der Europäischen Union durchgeführt. Die Fleisch-/Innereiergewinnung stand unter der Überwachung der zuständigen Veterinärbehörde. /

In accordance with Article 18 of Regulation (EU) No 2017/625 the meat/the offals was/were obtained from pigs that were subjected to official ante-mortem and post-mortem inspections during which they were clinically healthy and were confirmed to be free from any signs of any infectious and transmissible animal disease to which the species is susceptible. The meat was found to be fit for human consumption. . The labelling of the meat/offals and cardboard boxes, the cutting and wrapping, the packaging, storage and loading of the meat/offals were carried out in accordance with the legislation of the European Union. The meat/offals production was supervised by the responsible veterinary authority.

6.2. Das Fleisch wurde ohne ungerechtfertigte Verzögerung auf + 7° C (Kerntemperatur) nach der Schlachtung heruntergekühlt. Entsprechend den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wurde das Fleisch beim Zerlegen mittels einer Raumtemperatur von höchstens + 12° C oder eines alternativen Systems mit gleicher Wirkung auf einer Temperatur von nicht mehr als + 7° C gehalten. /

After slaughter, the meat was cooled down to + 7° degrees centigrade (core temperature) without undue delay. In accordance with the requirements of Regulation (EC) No 853/2004 during cutting the temperature of the meat is maintained at not more than + 7° degrees centigrade by means of an ambient temperature of + 12° degrees centigrade or an alternative system having an equivalent effect.

6.3. Entsprechend den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wurden die Innereien ohne ungerechtfertigte Verzögerung auf +3° C (Kerntemperatur) nach der Schlachtung heruntergekühlt. /

In accordance with the requirements of Regulation (EC) No 853/2004 the offals were cooled down to + 3° degrees centigrade (core temperature) without undue delay after slaughter.

~~6.4. Das Fleisch wurde im Fall von Tierkörperhälften oder -vierteln⁴⁾ mit Folien und einer Stocknetze nach der Kühlung und vor oder nach der Einbringung in den Froster umhüllt. ⁴⁾ /~~

~~*In the case of half or quarter carcasses⁴⁾, the meat was wrapped up with foils and a stocknetie after cooling and before and after placing of the meat in the freeze. ⁴⁾*~~

6.5. Das Fleisch/die Innereien enthält/enhalten keine gesundheitsschädlichen Rückstände, Kontaminanten oder ähnliche Stoffe gemäß den Vorschriften der Europäischen Union. /

The meat/offals does/do not contain residues, contaminants or similar substances which could be harmful to human health according to the legislation of the European Union.

6.6. Nach dem Einfrieren betrug die Kerntemperatur des Fleisches/der Innereien weniger als -12° C. Dann wurde/wurden das Fleisch/die Innereien bei einer Kühlhaustemperatur von -18° C gehalten. ⁵⁾ /

After freezing the core temperature of the meat/offals was less than -12° degrees centigrade. The meat/offals was/were then kept at a cold store temperature of -18° degrees centigrade. ⁵⁾

Ausgefertigt in / Done at: Rheda-Wiedenbrück

am / on: 07.05.2026

Amtliche/-r Tierärztin/Tierarzt / Official veterinarian

Anja Altemeier
Amtliche Tierärztin

Name (in Großbuchstaben) /
Name (in Capital)

Qualifikation und Amtsbezeichnung /
Qualification and title

07.05.2026

Datum / Date

Unterschrift⁶⁾ / Signature⁶⁾:

Siegel⁶⁾ / Stamp⁶⁾:



- 1) Sind Ergänzungen notwendig, so muss eine beigelegte Liste die nachstehenden Angaben enthalten und von dem bescheinigenden amtlichen Tierarzt mit Unterschrift und Amtssiegel versehen sowie der Veterinärbescheinigung unteilbar angefügt sein. /
If supplementary information is required, an enclosed list must include the following data and be signed and sealed by the certifying official veterinarian and must be inseparably attached to the veterinary certificate.
- 2) Zutreffendes bitte ankreuzen. /
Please tick as appropriate.
- 3) Soweit zum Zeitpunkt der Zertifizierung bekannt. /
So far as known at the time of certification.
- 4) Nichtzutreffendes streichen. / *Delete as appropriate.*
- 5) Im Falle von gekühltem Fleisch/Innereien streichen. / *Delete in the case of chilled meat/offals.*
- 6) Amtssiegel und Unterschrift müssen sich farblich von der Druckfarbe der Bescheinigung unterscheiden. /
The colour of the seal and the signature must be different from the printing colour of the certificate.