

Part I : Details of consignment

I.1. Consignor Name _____ Address _____ Country _____ ISO Code _____		I.2. IMSOC Reference Specimen not to be used for exports from EU																																					
		I.2.a. Local Reference																																					
I.5. Consignee Name _____ Address _____ Country _____ ISO Code _____		I.3. Central competent authority																																					
		I.4. Local competent authority																																					
I.7. Country of origin _____ ISO Code _____		I.9. Country of destination _____ ISO Code _____																																					
I.8. Region of origin _____ Code _____		I.10. Region of destination _____ Code _____																																					
I.11. Place of Dispatch Name _____ Address _____ Approval Number _____ Country _____ ISO Code _____		I.12. Place of destination Name _____ Address _____ Approval Number _____ Country _____ ISO Code _____																																					
I.13. Place of Loading Name _____ Address _____ Approval Number _____ Country _____ ISO Code _____		I.14. Date and time of departure																																					
I.15. Means of Transport <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Mode</th> <th style="width: 20%;">International transport document</th> <th style="width: 60%;">Identification</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>		Mode	International transport document	Identification																I.16 Entry Point																			
		Mode	International transport document	Identification																																			
I.18. Transport conditions Chilled <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/> Ambient <input type="checkbox"/>		I.17. Accompanying documents <table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 60%;">Commercial document reference _____</td> <td style="width: 40%;">Date of issue _____</td> </tr> <tr> <td>Country _____</td> <td>Place of issue _____</td> </tr> </table>		Commercial document reference _____	Date of issue _____	Country _____	Place of issue _____																																
				Commercial document reference _____	Date of issue _____																																		
Country _____	Place of issue _____																																						
I.19. Container No / Seal No _____																																							
I.20. Certified as <table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 25%;">Slaughter <input type="checkbox"/></td> <td style="width: 25%;">Breeding and production <input type="checkbox"/></td> <td style="width: 25%;">Breeding <input type="checkbox"/></td> <td style="width: 25%;">Registered equidae <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Unregistered equidae <input type="checkbox"/></td> <td>Pollination <input type="checkbox"/></td> <td>Transhumance <input type="checkbox"/></td> <td>Human consumption <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Ornamental bird food <input type="checkbox"/></td> <td>Competition <input type="checkbox"/></td> <td>Rodent food <input type="checkbox"/></td> <td>Relaying <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Technical use <input type="checkbox"/></td> <td>Laboratory <input type="checkbox"/></td> <td>Approved Bodies <input type="checkbox"/></td> <td>Quarantine <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Storage <input type="checkbox"/></td> <td>Category 3 fish oil/fish meal for detoxification according to Regulation 2015/786 <input type="checkbox"/></td> <td>Pet food <input type="checkbox"/></td> <td>Fattening <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Animal Feedingstuff <input type="checkbox"/></td> <td>Other <input type="checkbox"/></td> <td>Sales <input type="checkbox"/></td> <td>Game Restocking <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Artificial reproduction <input type="checkbox"/></td> <td>Production of petfood <input type="checkbox"/></td> <td>Further process <input type="checkbox"/></td> <td>Training <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Racing <input type="checkbox"/></td> <td>Consignments according to Regulation No 999/2001 <input type="checkbox"/></td> <td>Organic fertilizers <input type="checkbox"/></td> <td>Ornamental use/research <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Pets <input type="checkbox"/></td> <td>Circus exhibition <input type="checkbox"/></td> <td>Production <input type="checkbox"/></td> <td>Pharmaceutical use <input type="checkbox"/></td> </tr> </table>				Slaughter <input type="checkbox"/>	Breeding and production <input type="checkbox"/>	Breeding <input type="checkbox"/>	Registered equidae <input type="checkbox"/>	Unregistered equidae <input type="checkbox"/>	Pollination <input type="checkbox"/>	Transhumance <input type="checkbox"/>	Human consumption <input type="checkbox"/>	Ornamental bird food <input type="checkbox"/>	Competition <input type="checkbox"/>	Rodent food <input type="checkbox"/>	Relaying <input type="checkbox"/>	Technical use <input type="checkbox"/>	Laboratory <input type="checkbox"/>	Approved Bodies <input type="checkbox"/>	Quarantine <input type="checkbox"/>	Storage <input type="checkbox"/>	Category 3 fish oil/fish meal for detoxification according to Regulation 2015/786 <input type="checkbox"/>	Pet food <input type="checkbox"/>	Fattening <input type="checkbox"/>	Animal Feedingstuff <input type="checkbox"/>	Other <input type="checkbox"/>	Sales <input type="checkbox"/>	Game Restocking <input type="checkbox"/>	Artificial reproduction <input type="checkbox"/>	Production of petfood <input type="checkbox"/>	Further process <input type="checkbox"/>	Training <input type="checkbox"/>	Racing <input type="checkbox"/>	Consignments according to Regulation No 999/2001 <input type="checkbox"/>	Organic fertilizers <input type="checkbox"/>	Ornamental use/research <input type="checkbox"/>	Pets <input type="checkbox"/>	Circus exhibition <input type="checkbox"/>	Production <input type="checkbox"/>	Pharmaceutical use <input type="checkbox"/>
Slaughter <input type="checkbox"/>	Breeding and production <input type="checkbox"/>	Breeding <input type="checkbox"/>	Registered equidae <input type="checkbox"/>																																				
Unregistered equidae <input type="checkbox"/>	Pollination <input type="checkbox"/>	Transhumance <input type="checkbox"/>	Human consumption <input type="checkbox"/>																																				
Ornamental bird food <input type="checkbox"/>	Competition <input type="checkbox"/>	Rodent food <input type="checkbox"/>	Relaying <input type="checkbox"/>																																				
Technical use <input type="checkbox"/>	Laboratory <input type="checkbox"/>	Approved Bodies <input type="checkbox"/>	Quarantine <input type="checkbox"/>																																				
Storage <input type="checkbox"/>	Category 3 fish oil/fish meal for detoxification according to Regulation 2015/786 <input type="checkbox"/>	Pet food <input type="checkbox"/>	Fattening <input type="checkbox"/>																																				
Animal Feedingstuff <input type="checkbox"/>	Other <input type="checkbox"/>	Sales <input type="checkbox"/>	Game Restocking <input type="checkbox"/>																																				
Artificial reproduction <input type="checkbox"/>	Production of petfood <input type="checkbox"/>	Further process <input type="checkbox"/>	Training <input type="checkbox"/>																																				
Racing <input type="checkbox"/>	Consignments according to Regulation No 999/2001 <input type="checkbox"/>	Organic fertilizers <input type="checkbox"/>	Ornamental use/research <input type="checkbox"/>																																				
Pets <input type="checkbox"/>	Circus exhibition <input type="checkbox"/>	Production <input type="checkbox"/>	Pharmaceutical use <input type="checkbox"/>																																				
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country _____ ISO Code _____ EU Exit Authority _____ BCP code _____ EU Entry Authority _____ BCP code _____		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country _____ ISO Code _____																																					
I.23. Total number of packages _____	I.24. Total quantity _____	I.25. Total net weight _____	I.25. Total gross weight _____																																				

Part I : Details of consignment

I.28. Description of consignment

1. 19 PREPARATIONS OF CEREALS, FLOUR, STARCH OR MILK; PASTRYCOOKS' PRODUCTS

1901 Malt extract; food preparations of flour, groats, meal, starch or malt extract, not containing cocoa or containing less than 40 | % by weight of cocoa calculated on a totally defatted basis, not elsewhere specified or included; food preparations of goods of headings | 0401 | to 0404, not containing cocoa or containing less than 5 | % by weight of cocoa calculated on a totally defatted basis, not elsewhere specified or included

Commodity	Species	Product Description	Quantity	Batch number
Manufacturing plant	Date of production	Net weight	Package count	Expiration Date

SPECIMEN

II. Health information		
<p>I, the undersigned official veterinarian, hereby certify that:</p> <p>II.1. Ready-made meals contain the following component/s of animal origin and meet the criteria set out below: _____</p> <p>II.2. The product was prepared and stored in an establishment which was approved and supervised by the competent authority of the country of origin, and authorised for export to Chile.</p> <p>(1) <input type="checkbox"/> II.3. The product contains milk or dairy products and meets the following conditions:</p> <p>II.3.1. It was prepared and stored in an establishment approved and supervised by the competent authority of the country of origin;</p> <p>II.3.2. It comes from a Member State or region which is free of foot-and-mouth disease, in accordance with the criteria set out in the relevant chapter of the most recent version of the Animal Health Code of the OIE; _____ (enter the EU member State or zone of origin of the milk or dairy product).</p> <p>II.3.3. The milk has undergone one of the following treatments:</p> <p>(1) either <input type="radio"/> sterilisation, to reach an F0 value equal to or greater than 3]; [II.3.3.1.</p> <p>(1) or <input type="radio"/> UHT treatment (ultra high temperature) at no less than 135°C with a suitable holding time]; [II.3.3.2.</p> <p>(1) or <input type="radio"/> HTST treatment (high temperature short time pasteurisation treatment) at 72°C for 15 seconds applied twice to milk with a pH equal to or greater than 7.0 achieving, where applicable, a negative reaction to an alkaline phosphatase test, performed immediately after the heat treatment]; [II.3.3.3.</p> <p>(1) or <input type="radio"/> treatment with an equivalent pasteurisation effect to that set out in point II.3.3.3. achieving, where applicable, a negative reaction to an alkaline phosphatase test, applied immediately after the heat treatment]; [II.3.3.4.</p> <p>(1) or <input type="radio"/> HTST treatment of milk with a pH below 7.0]; [II.3.3.5.</p> <p>(1) or <input type="radio"/> HTST treatment combined with another physical treatment by:</p> <p>[II.3.3.6.</p> <p>(1) either <input type="radio"/> lowering the pH below 6 for one hour]; [II.3.3.6.1.</p> <p>(1) or <input type="radio"/> additional heating equal to or greater than 72°C, combined with desiccation]]. [II.3.3.6.2.</p> <p>(1) <input type="checkbox"/> [II.3.4. The dairy products (except cheeses) derive from milk that has undergone one of the heat treatments described in point II.3.3.]</p> <p>(1) <input type="checkbox"/> [II.3.5. The cheeses were made with milk that has undergone one of the heat treatments described in point II.3.3, or were matured for a minimum of 60 days (enter dates)].</p> <p>(1) <input type="checkbox"/> II.4. The product contains poultry meat (processed meat and/or meat products) which meet the following conditions:</p> <p>II.4.1. It was prepared and stored in an establishment approved and supervised by the competent authority of the country of origin;</p> <p>II.4.2. It has undergone one of the following heat treatments:</p> <p>(1) either <input type="radio"/> heat treatment to a minimum temperature of 70°C, which must be reached throughout the meat for a minimum of 82 seconds]; [II.4.2.1.</p> <p>(1) or <input type="radio"/> heat treatment to a minimum temperature of 74°C, which must be reached throughout the meat for a minimum of 40 seconds]; [II.4.2.2.</p> <p>(1) or <input type="radio"/> heat treatment to a minimum temperature of 80°C, which must be reached throughout the meat for a minimum of 29 seconds]; [II.4.2.3.</p> <p>(1) or <input type="radio"/> heat treatment in a hermetically sealed container to reach an F0 value equal to or greater than 3]; [II.4.2.4.</p> <p>(1) or <input type="radio"/> another heat treatment proposed in advance by the Competent Veterinary Authority, which must scientifically demonstrate to the SAG that it is equivalent to any of the processes described here: _____ (enter heat treatment applied and time).]] [II.4.2.5.</p>		

II. Health information							
<p>(1) <input type="checkbox"/> [II.5. The product contains pork meat and/or beef meat (processed meat and/or meat products) which meets the following conditions:</p> <p>II.5.1. It was prepared and stored in an establishment approved and supervised by the competent authority of the country of origin;</p> <p>(1)either <input type="radio"/> It comes from a Member State or region which is free from foot-and-mouth disease without vaccination, African Swine Fever, Swine Vesicular Disease and Classical Swine Fever, in accordance with the criteria set out in the relevant chapter of the most recent version of the Animal Health Code of the OIE: _____ (enter the EU Member State or zone of origin of the pork or beef product)]</p> <p>(1)or <input type="radio"/> The product has undergone one of the following treatments:</p> <p>[II.5.2.</p> <p style="margin-left: 40px;">(1)either <input type="radio"/> heat treatment at a minimum temperature of 68°C, measured in the centre of the product for the period of time needed to reach a pasteurisation value equal to or greater than 40];</p> <p style="margin-left: 40px;">(1)or <input type="radio"/> in respect of ham, it has undergone a natural fermentation and maturation treatment of at least nine months, resulting in the following characteristics:</p> <p style="margin-left: 80px;">— Aw value of not more than 0,93,</p> <p style="margin-left: 80px;">— pH value of not more than 6,0.]</p> <p style="margin-left: 40px;">(1)or <input type="radio"/> heat treatment at a minimum temperature of 80°C, which must be reached throughout the meat.]</p> <p style="margin-left: 40px;">(1)or <input type="radio"/> heat treatment in a hermetically sealed container to an Fo value equal to or greater than 3]]].</p> <p>Notes:</p> <p>This certificate must be used for ready-made meals, in other words culinary preparations of animal origin which are presented ready for consumption, and need only to be cooked or heated up. Meals prepared with chilled or frozen fresh meat are not covered by this form, since they must meet the health requirements set out in the relevant Resolutions in force, which lay down the health requirements for chilled or frozen fresh meat.</p> <ul style="list-style-type: none"> · The signature and stamp must be in a different colour to that of the printed script. · The certificate must be issued in Spanish and in the language of the EU Member State. <p>Part I:</p> <p>Box reference 1.2.a: Unique reference number assigned by the TRACES system.</p> <p>Box reference I.11.: Name, address and approval number of the establishment of production or dispatch, in accordance with the register of establishments authorised to export to Chile.</p> <p>Box reference I. 25: product type, e.g. pizza, lasagna, pasta with meat, meat pies, etc.</p> <p>Product name: enter the relevant customs code of the World Customs Organisation: 16.01; 16.02; 16.03; 16.04; 16.05; 19.01; 19.02; 19.05; 20.04; 20.05; 21.03; 21.04; 21.05; 21.06.</p> <p>Customs code and title: enter the authorisation number of the establishment producing the ready-made meal, in accordance with the register of establishments authorised to export to Chile.</p> <p>Producer establish ment: Delete as appropriate</p>							
<p>Certifying Officer</p> <table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Name (in capital letters)</td> <td style="width: 50%;">Qualification and title</td> </tr> <tr> <td>Date of signature</td> <td>Signature</td> </tr> <tr> <td>Stamp</td> <td></td> </tr> </table>		Name (in capital letters)	Qualification and title	Date of signature	Signature	Stamp	
Name (in capital letters)	Qualification and title						
Date of signature	Signature						
Stamp							

I. rész	I.1. Feladó Név Cím Ország ISO-kód			I.2. IMSOC hivatkozási szám Specimen not to be used for exports from EU																
				I.2.a. Local Reference																
	I.5. Címzett Név Cím Ország ISO-kód			I.3. Központi illetékes hatóság																
				I.4. Local competent authority																
	I.7. Származási ország		ISO-kód	I.9. Country of destination		ISO-kód														
	I.8. Region of origin		Kód	I.10. Rendeltetési régió		Kód														
	I.11. Place of Dispatch Név Cím Jóváhagyási szám Ország ISO-kód			I.12. Rendeltetési hely Név Cím Jóváhagyási szám Ország ISO-kód																
	I.13. Berakodás helye Név Cím Jóváhagyási szám Ország ISO-kód			I.14. Date and time of departure																
	I.15. Szállítóeszköz			I.16 Entry Point																
	<table border="1"> <tr> <th>Típus</th> <th>Okmány</th> <th>Azonosítás</th> </tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>			Típus	Okmány	Azonosítás														
Típus	Okmány	Azonosítás																		
I.18. Transport conditions Hűtött <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Fagyasztva <input type="checkbox"/> Környezet <input type="checkbox"/>			I.17. Kísérőokmányok A kereskedelmi okmány hivatkozási száma Ország Kiállítás dátuma Kiállítás helye																	
I.19. Konténorszám/Plomba száma																				
I.20. Certified as Vágás <input type="checkbox"/> Breeding and production <input type="checkbox"/> Breeding <input type="checkbox"/> Törzskönyvezett lófélék <input type="checkbox"/> Unregistered equidae <input type="checkbox"/> Pollination <input type="checkbox"/> Transhumance <input type="checkbox"/> Emberi fogyasztás <input type="checkbox"/> Ornamental bird food <input type="checkbox"/> Competition <input type="checkbox"/> Rodent food <input type="checkbox"/> Közvetítés <input type="checkbox"/> Műszaki felhasználás <input type="checkbox"/> Laboratory <input type="checkbox"/> Jóváhagyott szervek <input type="checkbox"/> Karantén <input type="checkbox"/> Storage <input type="checkbox"/> Category 3 fish oil/fish meal for detoxification according to Regulation 2015/786 <input type="checkbox"/> Kedvtelésből tartott állatok eledele <input type="checkbox"/> Hízalás <input type="checkbox"/> Állati takarmány <input type="checkbox"/> Egyéb <input type="checkbox"/> Sales <input type="checkbox"/> Game Restocking <input type="checkbox"/> Mesterséges szaporítás <input type="checkbox"/> Production of petfood <input type="checkbox"/> Továbbfeldolgozás <input type="checkbox"/> Training <input type="checkbox"/> Racing <input type="checkbox"/> Consignments according to Regulation No 999/2001 <input type="checkbox"/> Organic fertilizers <input type="checkbox"/> Ornamental use/research <input type="checkbox"/> Kedvtelésből tartott állatok <input type="checkbox"/> Cirkusz/kiállítás <input type="checkbox"/> Production <input type="checkbox"/> Gyógyszerészeti felhasználás <input type="checkbox"/>																				
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country ISO-kód EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country ISO-kód																	
I.23. Csomagok teljes száma		I.24. Teljes mennyiség	I.25. Nettó össztömeg		I.25. Bruttó össztömeg															

I. rész

I.28. Description of consignment

1. 19 GABONA, LISZT, KEMÉNYÍTŐ VAGY TEJ FELHASZNÁLÁSÁVAL KÉSZÜLT TERMÉKEK; CUKRÁSZATI TERMÉKEK

1901 Malátakivonat; lisztből, darából, durva őrleményből, keményítőből vagy malátakivonatból előállított, másutt nem említett élelmiszer-készítmény, amely kakaót nem, vagy teljesen zsírtalanított anyagra számítva 40 | tömegszázaléknál kisebb mennyiségben tartalmaz; a 0401-0404 | vtsz. alá tartozó árukból készített, másutt nem említett olyan élelmiszer-készítmény, amely kakaót nem vagy teljesen zsírtalanított anyagra számítva 5 | tömegszázaléknál kisebb mennyiségben tartalmaz

Áru	Faj	Product Description	Mennyiség	Tételszám
Gyártóüzem	Az előállítás dátuma	Nettó tömeg	Csomagok darabszáma	Expiration Date

II. Egészségügyi információk			
Alulírott hatósági állatorvos igazolom az alábbiakat:			
II.1.	A készételek az alábbi állati eredetű összetevő(ke)t tartalmazzák, és teljesítik az alábbi követelményeket.		
II.2.	A termék előállítása és raktározása a származási ország illetékes hatósága által jóváhagyott és felügyelt, Chilébe való kivitelre engedélyezett létesítményben történt.		
(1) <input type="checkbox"/> II.3.	A termék tejet vagy tejtermékeket tartalmaz, és teljesíti a következő feltételeket:		
II.3.1.	Előállítása és raktározása a származási ország illetékes hatósága által jóváhagyott és felügyelt létesítményben történt.		
II.3.2.	Olyan tagállamból vagy régióból származik, amely az OIE állat-egészségügyi kódexének legfrissebb kiadásában a vonatkozó fejezetben előírt kritériumoknak megfelelően mentes a ragadós száj- és körömfájástól. _____ (Adja meg a tej vagy tejtermék származása szerinti EU-tagállam vagy terület nevét.)		
II.3.3.	A tej átesett az alábbi kezelések valamelyikén:		
	(1)vagy: <input type="checkbox"/> sterilizálás legalább F0 = 3 eléréséig]; II.3.3.1.		
	(1)vagy: <input type="checkbox"/> ultramagas hőmérsékleten végzett hőkezelés legalább 135 °C-on, megfelelő ideig]; II.3.3.2.		
	(1)vagy: <input type="checkbox"/> magas hőmérsékleten végzett hőkezelés (pasztörizálás magas hőmérsékleten, rövid ideig) II.3.3.3. 72 °C-on 15 másodpercig, kétszer elvégezve legalább 7,0 pH-értékű tejen, ha alkalmazandó, az alkalikus foszfátáz kimutatására közvetlenül a hőkezelés után végzett próba negatív eredményével];		
	(1)vagy: <input type="checkbox"/> a II.3.3.3. pontban leírt pasztörizálással egyenértékű eredményt adó kezelés, ha II.3.3.4. alkalmazandó, az alkalikus foszfátáz kimutatására közvetlenül a hőkezelés után végzett próba negatív eredményével];		
	(1)vagy: <input type="checkbox"/> magas hőmérsékleten végzett hőkezelés 7,0-nél kisebb pH-értékű tejen]; II.3.3.5.		
	(1)vagy: <input type="checkbox"/> magas hőmérsékleten végzett hőkezelés más fizikai kezeléssel együtt: II.3.3.6.		
	(1)vagy: <input type="checkbox"/> pH-csökkentés 6 alá egy óráig]; II.3.3.6.1.		
	(1)vagy: <input type="checkbox"/> kiegészítő melegítés legalább 72 °C-ra, valamint szárítás]]. II.3.3.6.2.		
(1) <input type="checkbox"/> II.3.4.	A tejtermékek (a sajtok kivételével) olyan tejből származnak, amely átesett a II.3.3. pontban leírt hőkezelések valamelyikén.]		
(1) <input type="checkbox"/> II.3.5.	A sajtok olyan tejből készültek, amelyek átestek a II.3.3. pontban leírt hőkezelések közül néhányon, vagy legalább 60 napos érlelésen (adja meg a dátumokat)].		
(1) <input type="checkbox"/> II.4.	A termék olyan baromfihúst (feldolgozott húst és/vagy húskészítményt) tartalmaz, amely teljesíti a következő feltételeket:		
II.4.1.	Előállítása és raktározása a származási ország illetékes hatósága által jóváhagyott és felügyelt létesítményben történt.		
II.4.2.	Átesett az alábbi hőkezelések valamelyikén:		
	(1)vagy: <input type="checkbox"/> legalább 70 °C-on végzett hőkezelés úgy, hogy ezt az értéket a hús hőmérséklete legalább 82 II.4.2.1. másodpercig mindenütt elérje];		
	(1)vagy: <input type="checkbox"/> legalább 74 °C-on végzett hőkezelés úgy, hogy ezt az értéket a hús hőmérséklete legalább 40 II.4.2.2. másodpercig mindenütt elérje];		
	(1)vagy: <input type="checkbox"/> legalább 80 °C-on végzett hőkezelés úgy, hogy ezt az értéket a hús hőmérséklete legalább 29 II.4.2.3. másodpercig mindenütt elérje];		
	(1)vagy: <input type="checkbox"/> légmentesen lezárt tartályban végzett hőkezelés legalább F0 = 3 eléréséig]; II.4.2.4.		

II. Egészségügyi információk			
<p>(1)vagy: ○ más olyan hőkezelés, amelyre az illetékes állat-egészségügyi hatóság előzetesen javaslatot tett, és amelyről tudományosan kimutatta az SAG számára, hogy egyenértékű az itt leírt eljárások valamelyikével: _____ (jelölje meg az alkalmazott hőkezelést és annak időtartamát).]</p>			
<p>(1) <input type="checkbox"/> II.5. A termék olyan sertés- és/vagy marhahúst (feldolgozott húst és/vagy húskészítményt) tartalmaz, amely teljesíti a következő feltételeket:</p>			
<p>II.5.1. Előállítás és raktározása a származási ország illetékes hatósága által jóváhagyott és felügyelt létesítményben történt.</p>			
<p>(1)vagy: ○ Olyan tagállamból vagy régióból származik, amely az OIE állat-egészségügyi kódexének legfrissebb kiadásában a vonatkozó fejezetben előírt kritériumoknak megfelelően mentes a ragadós száj- és körömfájástól vakcinázás nélkül, az afrikai sertéspestistől, a sertések hólyagos betegségétől és a klasszikus sertéspestistől: _____ (adja meg a sertés- vagy marhahúskészítmény származása szerinti EU-tagállam vagy terület nevét)]</p>			
<p>(1)vagy: ○ A termék átesett az alábbi kezelések valamelyikén:</p>			
<p>II.5.2.</p>			
<p>(1)vagy: ○ a termék közepén mért legalább 68 °C hőmérsékleten végzett hőkezelés a</p>			
<p>II.5.2.1. legalább 40-es pasztörözési érték eléréséhez szükséges ideig];</p>			
<p>(1)vagy: ○ sonka esetén legalább 9 hónapos, természetes erjedésből és érlelésből álló</p>			
<p>II.5.2.3. kezelés a következő követelmények teljesülése mellett:</p>			
<p>– Aw értéke legfeljebb 0,93,</p>			
<p>– a pH-érték legfeljebb 6,0.]</p>			
<p>(1)vagy: ○ legalább 80 °C-on végzett hőkezelés úgy, hogy ezt az értéket a hús hőmérséklete</p>			
<p>II.5.2.4. mindenütt elérje.]</p>			
<p>(1)vagy: ○ légmentesen lezárt tartályban végzett hőkezelés legalább F0 = 3 eléréséig]]].</p>			
<p>II.5.2.5.</p>			
<p>Megjegyzések:</p>			
<p>Ezt a bizonyítványt a készételek esetében kell alkalmazni. Készétel alatt az állati eredetű összetevők felhasználásával készített olyan konyhai készítmények értendők, amelyek kizárólag főzést vagy melegítést igényelnek ahhoz, hogy készen fogyaszthatók legyenek. A bizonyítvány nem vonatkozik a friss vagy hűtött vagy fagyasztott hús felhasználásával készített ételekre; ezeknek a hűtött vagy fagyasztott friss húsról vonatkozó egészségügyi követelményeket megállapító hatályos jogszabályokban foglalt egészségügyi követelményeket kell teljesíteniük.</p>			
<p>· A bélyegző és az aláírás színének különböznie kell a nyomtatás színétől.</p>			
<p>· A bizonyítványt spanyol nyelven és az EU-tagállam hivatalos nyelvén kell kiállítani.</p>			
<p>I. rész:</p>			
<p>1.2.a A TRACES rendszer által adott egyedi azonosító szám.</p>			
<p>rovat:</p>			
<p>I.11. rovat: A gyártó vagy feladó létesítmény neve, címe és jóváhagyási száma a Chilébe történő kivitelre engedélyezett létesítmények jegyzékének megfelelően.</p>			
<p>I.25. rovat:</p>			
<p>A termék a termék típusa, például pizza, lasagne, húsos tészta, töltött tészta stb.</p>			
<p>neve:</p>			
<p>Vámtarifa a Vámigazgatások Világszervezete által meghatározott megfelelő vámtarifaszám: 16.01; 16.02; 16.03;</p>			
<p>szám és 16.04; 16.05; 19.01; 19.02; 19.05; 20.04; 20.05; 21.03; 21.04; 21.05; 21.06.</p>			
<p>megnevez és:</p>			
<p>Gyártó a készítelt gyártó létesítmény jóváhagyási száma a Chilébe történő kivitelre engedélyezett</p>			
<p>létesítmén létesítmények jegyzékének megfelelően.</p>			
<p>y:</p>			
<p>(1) A nem kívánt rész törlendő.</p>			
<p>Certifying Officer</p>			

Part II: Certification

II. Egészségügyi információk			
Name (in capital letters) Aláírás dátuma Bélyegző		Qualification and title Aláírás	
<div>SPECIMEN</div>			