

## Part I : Details of consignment

I.1. Consignor Name Address Country <span style="float: right;">ISO Code</span>		I.2. IMSOC Reference <b>Specimen not to be used for exports from EU</b>																
		I.2.a. Local Reference																
I.5. Consignee Name Address Country <span style="float: right;">ISO Code</span>		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 <span style="float: right;">ISO Code</span>		I.12. Place of destination Name Address Approval Number Country <span style="float: right;">ISO Code</span>																
I.13. Place of Loading Name Address Approval Number Country <span style="float: right;">ISO Code</span>		I.14. Date and time of departure																
I.15. Means of Transport <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 20%;">Mode</th> <th style="width: 20%;">International transport document</th> <th style="width: 60%;">Identification</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>		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 Other <input type="checkbox"/> Technical use <input type="checkbox"/> Human consumption <input type="checkbox"/> Pet food <input type="checkbox"/> Production of petfood <input type="checkbox"/> Pharmaceutical use <input type="checkbox"/>																		
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country <span style="float: right;">ISO Code</span> EU Exit Authority <span style="float: right;">BCP code</span> EU Entry Authority <span style="float: right;">BCP code</span>		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country <span style="float: right;">ISO Code</span>																
I.23. Total number of packages	I.24. Total quantity	I.25. Total net weight	I.25. Total gross weight															
I.28. Description of consignment <b>1. 02 MEAT AND EDIBLE MEAT OFFAL</b> <b>0210</b> Meat and edible meat offal, salted, in brine, dried or smoked; edible flours and meals of meat or meat offal Meat of swine: <b>021019</b> other than 021011; 021012 <b>02101910</b> Bacon sides or spencers, Salted or in brine, Of domestic swine:																		
Commodity	Species	Quantity	Batch number	Manufacturing plant														
Cold store	Cutting plant	Date of freezing	Date of production	Date of slaughter														
Net weight	Product Description	Package count	Identification mark															

## II. Health information

I, the undersigned official veterinarian, certify the following:

## II.1.

(insert EU Member State of origin or a region thereof)

is officially recognised by the OIE as free from foot and mouth disease without vaccination, and it is free from African swine fever, swine vesicular disease and classical swine fever according to the criteria laid down in the correspondent Chapter of the most recent version of the Terrestrial Animal Health Code of the OIE

## II.2.

☐ [In case of regionalisation, the slaughterhouse and processing plant is located in the region free from the diseases mentioned in point II.1(2).]

## II.3.

In case the EU Member State of origin or a region where the products were processed, do not meet the conditions of point II.1. it could only export to Chile processed meat products submitted to heat treatment at least equal to 68°C for 30 minutes with minimum temperature measured at the centre of the product of 68°C(2).

## II.4.

The meat has been obtained from animals that:

II.4.1. have been born, bred and slaughtered in the territory described under point II.1. or in a Member State of the European Union or a region thereof with the same animal health status as described under point II.1;

II.4.2. were not slaughtered as a result of programmes for the eradication of infectious-contagious or parasitic diseases and do not come from areas subject to quarantine restrictions specific to the species;

II.4.3. were slaughtered in a slaughterhouse that is authorised by the competent authority, that is under permanent supervision of an official veterinarian and that are in compliance with Section I, Annex III, to Regulation (EC) 853/2004 and Annex I to Regulation (EC) 854/2004;

II.4.4. were inspected pre- and post-mortem and recognised as being free from transmissible diseases.

## II 5.

The product was manufactured in a processing plant that has been approved to export to Chile by the Agricultural and Livestock Service(1).

## II.6.

The products are shipped in sealed packaging and labeled according to the Codex standards, indicating the country and the establishment of origin, product identification and net weight.

## II.7.

The products are transported from the establishment of provenance to their destination in Chile in vehicles or compartments that ensure that their hygiene conditions are maintained.

## Notes

## Part I:

Box: I.11: Place of origin: name and address of the dispatch establishment.

Box: I.19: Total gross weight: Indicate total gross and net weight in kg.

Box I.25: Custom code and title: Use the appropriate Harmonized System (HS) code under the following headings: 0210, 16.01, 16.02

Manufacturing plant: Indicate establishment approval number.

Nature of commodity: Processed meat products shall be understood as those produced using pork, beef and mixtures of these. In accordance with the type of processing, four categories shall be distinguished for the purposes of this certificate:

## Select:

- a) raw for raw processed meat products or fresh raw cured meats, i.e. those which, as a consequence of the production process, do not experience any significant reduction in their residual water content (Aw) and pH values by comparison with fresh meat (for example: longaniza, fresh chorizo, choricillos and others);
- b) matured for matured or acidified raw processed meat products, whether smoked or not, i.e. those which, as a consequence of the production process, experience a significant reduction in their Aw and pH values by comparison with fresh meat (for example: salame, salamines and chorizo riojano and others);

II. Health information			
c)	long-cured for long-cured meat products , i.e. those salted and matured for at least eight months (for example: serrano ham, Ibérico ham, Parma ham and others).		
d)	cooked for cooked processed meat products or cooked cured meats , i.e. those products which, regardless of how they are produced, undergo heat treatment at least equal to 68°C for 30 minutes with minimum temperature measured at the centre of the product is 68°C or another equivalent heat treatment.		
Part II:			
(1)	<a href="http://www.sag.cl/ambitos-de-accion/habilitacion-de-establecimientos/1714/registros">http://www.sag.cl/ambitos-de-accion/habilitacion-de-establecimientos/1714/registros</a>		
(2)	Delete as appropriate		
·	The signature and the stamp must be in a different colour to that of the printing.		
·	The certificate must be issued in Spanish and in the language of the EU Member State of origin.		
Certifying Officer			
Name (in capital letters)		Qualification and title	
Date of signature		Signature	
Stamp			

SPECIMEN

I. rész	I.1. Feladó Név Cím Ország ISO-kód			I.2. IMSOC hivatkozási szám <b>Specimen not to be used for exports from EU</b>	
	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 Típus Okmány Azonosítás			I.16 Entry Point	
	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. Konténerszám/Plomba száma				
	I.20. Certified as Egyéb <input type="checkbox"/> Műszaki felhasználás <input type="checkbox"/> Emberi fogyasztás <input type="checkbox"/> Kedvtelésből tartott állatok eledele <input type="checkbox"/> Production of petfood <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.28. Description of consignment <b>1. 02 HÚS ÉS EHEŐ BELSŐSÉG</b> <b>0210</b> Hús és élelmezési célra alkalmas vágási melléktermék és belsőség, sózva, sós lében tartósítva, szárítva vagy füstölve; élelmezési célra alkalmas liszt és őrlemény húsból, vágási melléktermékből vagy belsőségből Sertéshús: <b>021019</b> kivéve a 021011; 021012 <b>02101910</b> Szalonnás oldal vagy spencer, Sózva vagy sós lében tartósítva, Házisertésből					
Áru	Faj	Mennyiség	Tételszám	Gyártóüzem	
Hűtőház	Darabolóüzem	Fagyasztás dátuma	Az előállítás dátuma	Vágás dátuma	
Nettó tömeg	Product Description		Csomagok darabszáma	Azonosító jelölés	

II. Egészségügyi információk			
Alulírott hatósági állatorvos igazolom, hogy:			
II.1.	(a származási uniós tagállam vagy régió neve)		
	a Nemzetközi Állatjárványügyi Hivatal (OIE) hivatalos álláspontja szerint vakcinázás nélkül mentes a száj- és körömfájástól, valamint az OIE legújabb Nemzetközi Állat-egészségügyi Szabályzatának vonatkozó fejezetében foglalt kritériumok alapján mentes az afrikai sertéspestistől, a sertések hólyagos betegségtől és a klasszikus sertéspestistől		
II.2.	<input type="checkbox"/> [Regionalizáció esetén a vágóhid és a feldolgozóüzem a II.1. pontban említett betegségektől mentes régióban található(2).]		
II.3.	Amennyiben a származási tagállam vagy a régió, ahol a készítményeket feldolgozták, nem felel meg a II.1. pontban foglalt feltételeknek, úgy csak olyan feldolgozott húskészítményeket exportálhat Chilébe, melyeket legalább 30 percig 68 °C-os, vagy annak megfelelő hőkezelésnek vetettek alá, melynek során a készítmény belsejében mért minimum hőmérséklet 68 °C(2).		
II.4.	A hús olyan állatoktól származik, amelyek		
	II.4.1. a II.1. pontban említett területen, vagy a II.1. pontban említett területtel azonos állat-egészségügyi státuszt élvező másik uniós tagállamban vagy régióban születtek, nevelkedtek és kerültek levágásra;		
	II.4.2. nem fertőző, ragályos vagy parazitás betegségek felszámolása céljából kerültek levágásra, és nem olyan területről származnak, ahol az adott fajra vonatkozó karantén van érvényben;		
	II.4.3. olyan vágóhídon vágták le, amelyet az illetékes hatóság engedélyezett, és amely egy hatósági állatorvos állandó felügyelete alatt áll, valamint megfelel a 853/2004/EK rendelet III. melléklete I. szakaszának és a 854/2004/EK rendelet I. mellékletének;		
	II.4.4. levágás előtt és után is vizsgálaton estek át, és mentesnek bizonyultak minden fertőző betegségtől.		
II 5.	A készítmény előállítása olyan feldolgozó üzemben történt, amelyet a Chilébe történő exportálás tekintetében a chilei Mezőgazdasági és Állattenyésztési Szolgálat jóváhagyott(1).		
II.6.	A készítmények szállítása zárt, a Codex szabványai szerint felcímkézett csomagolásban történik, amelyen fel van tüntetve a származási ország és létesítmény, a termékazonosító és a nettó tömeg.		
II.7.	A készítményeket a származási létesítménytől a chilei rendeltetési helyig olyan járműveken vagy rekeszekben szállítják, amelyek biztosítják a higiéniai körülmények fenntartását.		
Megjegyzések			
I. rész:			
I. 11. rovat: Származási hely: a feladó létesítmény neve és címe.			
I.19. rovat: Bruttó össztömeg Adja meg a teljes bruttó és nettó tömeget kg-ban.			
I.25. rovat: Vámtarifa-kód és besorolás: Használja a Harmonizált Rendszer (HR) alábbi vámtarifaszámok alá besorolt, megfelelő kódját: 0210, 16.01, 16.02			
Előállító üzem: Adj a meg a létesítmény engedélyszámát.			
Az áru jellege: Feldolgozott húskészítmények alatt disznóhús, marhahús vagy ezek keverékének felhasználásával készült készítményeket kell érteni. A feldolgozás típusa szerint e tanúsítvány alkalmazásában négy kategóriát kell megkülönböztetni:			
Válasszon az alábbiak közül:			
a)	nyers: nyers, feldolgozott húskészítmények vagy friss, nyers, pácolt húsok, vagyis olyan húskészítmények, melyek az előállítási folyamat eredményeképp nem veszítenek jelentősen maradék nedvességtartalmukból (Aw) és pH értékükből a friss hússal összevetve (például: longaniza, friss chorizo, choricillos és más készítmények);		
b)	érlelt: füstöléssel vagy anélkül érlelt és fermentált nyers, feldolgozott húskészítmények, vagyis olyan készítmények, melyek az előállítási folyamat eredményeképp jelentősen veszítenek Aw és pH értékükből a friss hússal összevetve (például: salame, salamine, chorizo riojano és más készítmények);		
c)	JUMPhosszan pácolt: hosszan pácolt húskészítmények, vagyis olyan, sózott készítmények, melyeket legalább nyolc hónapig érleltek (például serrano sonka, ibériai sonka, páрмаi sonka és más készítmények);		

Part II: Certification	II. Egészségügyi információk			
	d) főtt: főtt, feldolgozott húskészítmények vagy főtt, pácolt húsok, vagyis olyan készítmények, melyeket az előállítás módjától függetlenül legalább 30 percig 68 °C-os, vagy annak megfelelő hőkezelésnek vetettek alá, melynek során a készítmény belsejében mért minimum hőmérséklet 68 °C, vagy másik, ezzel egyenértékű hőkezelésnek vetettek alá.			
	II. rész:			
	(1) <a href="http://www.sag.cl/ambitos-de-accion/habilitacion-de-establecimientos/1714/registros">http://www.sag.cl/ambitos-de-accion/habilitacion-de-establecimientos/1714/registros</a>			
	(2) A nem kívánt rész törlendő			
	· A bélyegzőnek és az aláírásnak a bizonyítvány más adataitól eltérő színűnek kell lennie.			
	· A bizonyítványt spanyol nyelven és a származás szerinti uniós tagállam hivatalos nyelvén kell kitölteni.			
	Certifying Officer			
	Name (in capital letters)		Qualification and title	
	Aláírás dátuma		Aláírás	
	Bélyegző			
SPECIMEN				