

## 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				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 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>0207</b> Meat and edible offal, of the poultry of heading   0105, fresh, chilled or frozen turkeys <b>020725</b> Not cut in pieces, frozen							
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 that:

- (1)      ○ either    [II.1. The EU Member State of origin or a region thereof is authorised to export fresh poultry meat to Chile,  
and  
the poultry meat products were produced from birds coming from holdings where there have been no outbreaks of Newcastle disease or highly pathogenic avian influenza in the last 3 months,  
and  
both the slaughterhouse and the manufacturing establishment are located in an area of 10 km radius where there have been no outbreaks of Newcastle disease or highly pathogenic avian influenza in the last 3 months]
- (1)      ○ or        [II.1. The EU Member State of origin or a region thereof is not authorised to export fresh poultry meat to Chile,  
and  
the poultry meat products were produced from birds coming from holdings where there have been no outbreaks of Newcastle disease or highly pathogenic avian influenza in the last 30 days and which are located in an area of at least 10km radius where no outbreaks of Newcastle disease or highly pathogenic avian influenza have occurred in the last 30 days,  
and  
have undergone one of the following treatments:
- (1)      ○ either    [minimum temperature of 65°C which must be reached throughout the meat, for a minimum of 39,8 seconds];
- (1)      ○ or        [minimum temperature of 70°C which must be reached throughout the meat, for a minimum of 3,6 seconds];
- (1)      ○ or        [minimum temperature of 74°C which must be reached throughout the meat, for a minimum of 0,5 seconds];
- (1)      ○ or        [minimum temperature of 80°C which must be reached throughout the meat, for a minimum of 0,03 seconds];
- (1)      ○ or        [heat treatment in a hermetically sealed container with an F0 value of 3.00 or more];]
- II.2. The meat products originate from poultry that:
- II.2.1    have been hatched or imported as day-old chicks, reared and slaughtered in the exporting Member State or region, or another Member State or region thereof with the same sanitary status described in point II.1;
- II.2.2    have not been slaughtered as a result of programmes for the eradication of infectious poultry diseases, and do not come from areas subject to official animal health restrictions specific to the species;
- II.2.3    have been slaughtered in a slaughterhouse that is authorised to export by the official competent authority, that is subject to permanent official veterinary checks and that meets adequate structural, operating and health inspection conditions;
- II.2.4    have been inspected ante-and post-mortem with no detection of any signs of transmissible poultry diseases.
- II.3.      The product has been manufactured in a processing plant that has been approved to export to Chile by the SAG(2).
- II.4.      The product is identified and labelled, bearing the date of processing and the expiry date.
- II.5.      The wrapping and packaging materials have been sealed and labelled. The label includes the identification of the product, the quantity and net weight, the establishment of production and the country of provenance.
- II.6. 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.

Part II: Certification	II. Health information			
	Notes			
	Part I:			
	Box: I.11: Place of origin: name and address of the dispatch establishment.			
	Box: I.19: 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:				
Manufacturing plant: Indicate establishment approval number.				
Part II:				
(1) Delete as appropriate.				
(2) <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>				
· 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

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

Típus

Okmány

Azonosítás

I.16 Entry Point

I.18. Transport conditions

Hűtött

Controlled temperature

Fagyasztva

Környezet

I.17. Kísérőokmányok

A kereskedelmi okmány hivatkozási száma

Kiállítás dátuma

Ország

Kiállítás helye

I.19. Konténerszám/Plomba száma

I.20. Certified as

Egyéb

Műszaki felhasználás

Emberi fogyasztás

Kedvtelésből tartott állatok eledele

Production of petfood

Gyógyszerészeti felhasználás

I.21. For transit through a third country

Country

ISO-kód

EU Exit Authority

BCP code

EU Entry Authority

BCP code

I.22. For transit through Member State(s)

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

1. 02 HÚS ÉS EHETŐ BELSŐSÉG

0207 A 0105 | vtsz. alá tartozó baromfi élelmezési célra alkalmas húsa, vágási mellékterméke és belseje frissen, hűtve vagy fagyasztva

Pulykából:

020725 Nem darabolva, fagyasztva

Áru

Faj

Mennyiség

Tételszám

Gyártóüzem

Hűtőház

Darabolóüzem

Fagyasztás dátuma

Az előállítás dátuma

Vágás dátuma

Nettó tömeg

Product Description

Csomagok darabszáma

Azonosító jelölés

Part II: Certification	II. Egészségügyi információk		
	<p>Alulírott hatósági állatorvos igazolom, hogy:</p> <p>(1)      ○ vagy      [II.1. A származási uniós tagállam vagy annak egy régiója jogosult friss baromfihúst Chilébe exportálni,</p> <p>és</p> <p>a baromfihúsból készült termékeket olyan gazdaságokból származó madarakból állították elő, ahol az elmúlt 3 hónapban nem fordult elő Newcastle-betegség vagy magas patogenitású madárinfluenza,</p> <p>és</p> <p>mind a vágóhíd, mind az előállító létesítmény olyan területen található, amelynek 10 km-es körzetében az elmúlt 3 hónapban nem fordult elő Newcastle-betegség vagy magas patogenitású madárinfluenza]</p> <p>(1)      ○ vagy      [II.1. A származási uniós tagállam vagy annak egy régiója nem jogosult friss baromfihús kivitelére Chilébe,</p> <p>és</p> <p>a baromfihúsból készült termékeket olyan gazdaságokból származó madarakból állították elő, ahol az elmúlt 30 napban nem fordult elő Newcastle-betegség vagy magas patogenitású madárinfluenza, és amely olyan területen található, amelynek legalább 10 km-es körzetében az elmúlt 30 napban nem fordult elő Newcastle-betegség vagy magas patogenitású madárinfluenza,</p> <p>és</p> <p>az alábbi kezelések egyikének vetették alá:</p> <p>(1)      ○ vagy      [minimum 65 °C-os hőmérséklet, melyet a hús egészére kiterjedően el kell érni, legalább 39,8 másodpercen keresztül];</p> <p>(1)      ○ vagy      [minimum 70 °C-os hőmérséklet, melyet a hús egészére kiterjedően el kell érni, legalább 3,6 másodpercen keresztül];</p> <p>(1)      ○ vagy      [minimum 74 °C-os hőmérséklet, melyet a hús egészére kiterjedően el kell érni, legalább 0,5 másodpercen keresztül];</p> <p>(1)      ○ vagy      [minimum 80 °C-os hőmérséklet, melyet a hús egészére kiterjedően el kell érni, legalább 0,03 másodpercen keresztül];</p> <p>(1)      ○ vagy      [legalább 3,00-os F0 érték melletti hőkezelés légmentesen zárt tartályban];]</p> <p>II.2. A húskészítmények olyan baromfiból származnak, amely(et):</p> <p>II.2.1.      vagy az exportáló országban vagy régióban keltettek – vagy oda naposcsibeként importáltak –, neveltek és vágtak le, vagy egy másik olyan tagországban vagy annak olyan régiójában, amely a II.1. pontban leírttal azonos egészségügyi státusszal rendelkezik;</p> <p>II.2.2.      nem fertőző baromfibetegségek felszámolására irányuló program keretében vágtak le, és nem olyan területről származik, ahol az adott fajra vonatkozó hivatalos állategészségügyi korlátozások vannak érvényben;</p> <p>II.2.3.      olyan vágóhídon vágtak le, amelyet az illetékes hatóság engedélyezett, amely hivatalos állatorvos folyamatos ellenőrzése alatt áll, és amely a megfelelő strukturális, működési és egészségügyi vizsgálati feltételeknek megfelel;</p> <p>II.2.4.      amelyen a vágás előtti és vágás utáni vizsgálat során a baromfik semmilyen fertőző betegségére utaló jel nem volt kimutatható.</p> <p>II.3.      A készítmény előállítása olyan feldolgozóüzemben történt, amelyet a Chilébe történő exportálás tekintetében az SAG jóváhagyott(2).</p> <p>II.4.      A terméket azonosították és címkézték, a címkén szerepel a feldolgozás időpontja és a lejárati napja.</p> <p>II.5.      A védőcsomagolást és a csomagolóanyagokat lezárták és felcímkézték. A címke tartalmazza a termék azonosítását, mennyiségét és nettó tömegét, az előállító létesítmény meghatározását és a származási országot.</p> <p>II.6. A készítményeket a származási létesítménytől a chilei rendeltetési helyig olyan járműveken vagy rekeszekben szállítják, amelyek biztosítják a higiéniai körülmények fenntartását.</p>		

Part II: Certification	II. Egészségügyi információk			
	Megjegyzések			
	I. rész:			
	I.11. rovat: Származási hely: a feladó létesítmény neve és címe.			
	I.19. rovat: Adja meg a teljes bruttó és nettó tömeget kg-ban.			
I.25. rovat: Vámtarifakód és besorolás: Használja a Harmonizált Rendszer (HR) alábbi vámtarifaszámok alá besorolt, megfelelő kódját:				
Előállító üzem: Adja meg a létesítmény engedélyszámát.				
II. rész:				
(1) A nem kívánt rész törlendő.				
(2) <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>				
. Az aláírás és a bélyegző színének különböznie kell a nyomtatás színétől.				
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