

## Part I : Details of consignment

I.1. Consignor Name _____ Address _____ Country _____ ISO Code _____			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 _____ 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;"> <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.19. Container No / Seal No _____			I.17. Accompanying documents <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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.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 _____ 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 _____																			
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>021011</b> Hams, shoulders and cuts thereof, with bone in <b>02101190</b> of wild suidae,																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 20%;">Commodity</th> <th style="width: 20%;">Species</th> <th style="width: 20%;">Quantity</th> <th style="width: 20%;">Batch number</th> <th style="width: 20%;">Manufacturing plant</th> </tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>					Commodity	Species	Quantity	Batch number	Manufacturing plant										
Commodity	Species	Quantity	Batch number	Manufacturing plant															
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 20%;">Cold store</th> <th style="width: 20%;">Cutting plant</th> <th style="width: 20%;">Date of freezing</th> <th style="width: 20%;">Date of production</th> <th style="width: 20%;">Date of slaughter</th> </tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>					Cold store	Cutting plant	Date of freezing	Date of production	Date of slaughter										
Cold store	Cutting plant	Date of freezing	Date of production	Date of slaughter															
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 20%;">Net weight</th> <th style="width: 30%;">Product Description</th> <th style="width: 20%;">Package count</th> <th style="width: 30%;">Identification mark</th> </tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>					Net weight	Product Description	Package count	Identification mark											
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

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. Konténorszám/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 EHEŐ BELSŐSÉG

0210 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:

021011 Sonka, lapocka és részei csonttal

02101190 vadon élő sertésfélékből,

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 betegségeitől 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				