

## 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> <td style="width: 20%;">Mode</td> <td style="width: 20%;">International transport document</td> <td style="width: 60%;">Identification</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> </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 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 _____ 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>0209</b> Pig fat, free of lean meat, and poultry fat, not rendered or otherwise extracted, fresh, chilled, frozen, salted, in brine, dried or smoked: <b>020910</b> Of pigs Subcutaneous pig fat <b>02091011</b> Fresh, chilled, frozen, salted or in brine																						
Commodity		Species		Quantity		Batch number																
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 or region of origin)

is officially recognised by the World Organisation for Animal Health (OIE) as free from foot-and-mouth disease without vaccination, and is free from African swine fever and classical swine fever according to the criteria laid down in the corresponding Chapter of the most recent version of the OIE's Terrestrial Animal Health Code.

II.2. The animals from which these products were obtained:

II.2.1. were slaughtered in a slaughterhouse that is authorised by the competent health authority, that has a permanent official veterinary check and that meets the structural, operating and health-inspection conditions on which it is authorised to export;

II.2.2. were inspected pre- and post-mortem and did not show any sign of transmissible diseases.

II.3. Product conditions

II.3.1. satisfies the general and specific principles and other requirements of European Union Food Law and has been declared fit for consumption.

II.3.2. if the EU Member State or region of origin does not meet the conditions set out at II.1., the pig fat has been heat treated as follows(1):

Either ○ [at a minimum temperature of 70°C for at least 30 minutes]

or ○ [at a minimum temperature of 90°C for at least 15 minutes]

or ○ [at a minimum temperature of 80°C in a continuous rendering system]

II.4. The products are sent in sealed and labelled packaging bearing an indication of the country and establishment of provenance, the identification of the product and its net weight.

II.5. 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

(1) Delete as appropriate

· The signature and the stamp must be in a different colour from 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)

Date of signature

Stamp

Qualification and title

Signature

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.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	
	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 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>0209</b> Frissen, hűtve, fagyasztva, szóva vagy sós lében tartósítva <b>020910</b> Sertésből Bőr alatti sertéssziradék (fedőszalonna): <b>02091011</b> Frissen, hűtve, fagyasztva, szóva vagy sós lében tartósítva					
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. \_\_\_\_\_ (írja be a származási uniós tagállam vagy a származási régió nevét)  
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 és a klasszikus sertéspestistől.
- II.2. Azokat az állatokat, amelyekből a termékek származnak:
- II.2.1. olyan vágóhídon vágták le, amelyet az illetékes hatóság engedélyezett, amely hatósági állatorvos felügyelete alatt áll, és amely megfelel az exportengedélye alapjául szolgáló szerkezeti, működési és egészségügyi vizsgálati feltételeknek;
- II.2.2. a levágás előtt és után vizsgálatnak vetették alá, és nem mutatták fertőző betegségek tüneteit.
- II. 3. A termékre vonatkozó feltételek:
- II.3.1. megfelel az Európai Unió élelmiszerekkel kapcsolatos jogszabályaiban foglalt általános és egyedi elveknek és egyéb követelményeknek, és fogyasztásra alkalmasnak nyilvánították.
- II.3.2. amennyiben a származási uniós tagállam vagy a származási régió nem felel meg az II.1. pontban foglalt követelményeknek, a sertéshajat alávetették valamely alábbi hőkezelésnek(1):  
vagy o [legalább 70°C-os hőkezelés legalább 30 percen keresztül]  
vagy o [legalább 90°C-os hőkezelés legalább 15 percen keresztül]  
vagy o [legalább 80°C-os hőkezelés egy folyamatosan olvasztó rendszerben]
- II.4. A termékeket lezárt és felcímkézett csomagokban adják fel, amelyeken szerepel a származási ország és létesítmény megjelölése, a termék azonosítása, valamint a termék mennyisége és nettó tömege.
- II.5. A termékeket a származási létesítménytől a chilei rendeltetési helyig olyan járműveken vagy rekeszekben szállítják, amelyek biztosítják a higiéniai körülmények fenntartását.

Megjegyzések

- (1) A nem kívánt rész törölendő.
- Az aláírás és a bélyegző színének különböznie kell a nyomtatás színétől.

A bizonyítványt spanyol nyelven és a származás szerinti uniós tagállam hivatalos nyelvén kell kiállítani.

Certifying Officer

Name (in capital letters)

Aláírás dátuma

Bélyegző

Qualification and title

Aláírás