

## 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.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.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>0207</b> Meat and edible offal, of the poultry of heading   0105, fresh, chilled or frozen Of ducks <b>020742</b> Not cut in pieces, frozen <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: 40%;">Manufacturing plant</th> </tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table> <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: 40%;">Date of slaughter</th> </tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 25%;">Net weight</th> <th style="width: 30%;">Product Description</th> <th style="width: 25%;">Package count</th> <th style="width: 20%;">Identification mark</th> </tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>								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				
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.			
Part II: Certification	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>			
Part II: Certification	· 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	
Part II: Certification	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

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 EHEŐ BELSŐSÉG

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

Kacsamáj

020742 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 lejárat 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