

Part I : Details of consignment

I.1. Consignor Name _____ Address _____ Country _____ ISO Code _____			I.2. IMSOC Reference Specimen not to be used for exports from EU 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 <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 Animal Feedingstuff <input type="checkbox"/> Human consumption <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.25. Total net weight _____			I.25. Total gross weight _____																	
I.28. Description of consignment 1. 16 PREPARATIONS OF MEAT, OF FISH OR OF CRUSTACEANS, MOLLUSCS OR OTHER AQUATIC INVERTEBRATES 1602 Other prepared or preserved meat, meat offal or blood 160290 Other, including preparations of blood of any animal																				
Commodity		Species	Product Description	Manufacturing plant	Nature of commodity															
Date of manufacture			Net weight																	

Part II: Certification	II. Health information			
	I, the undersigned official veterinarian, certify the following:			
	II.1.	The animals from which the blood meal, haemoglobin, plasma and other powdered blood products of bovine, porcine and poultry species have been obtained:		
	II.1.1.	were processed in a slaughterhouse that is subject to permanent official veterinary control and that meets the structural, operating and health inspection conditions;		
	II.1.2.	underwent ante-mortem inspection in a slaughterhouse with no detection of any signs of transmissible diseases.		
	II.2.	The products have undergone the following heat treatments, as applicable in each case:		
	(1)	Either	Digester-dried blood meal: the product must have been subjected to a temperature of 95°C for 60 minutes or 100°C for 30 minutes.]	
	(1)	or	[II.2.1 Spray-dried whole blood, haemoglobin, plasma and serum: the product must have been subjected to a temperature of at least 180°C on entering the drying chamber.]	
	(1)	or	[II.2.1 Any other treatment guaranteeing that the product is not a health risk, which must be assessed by the SAG.]	
	II.3.	The products have undergone bacteriological analysis for Enterobacteriaceae and Salmonella spp., with the following results(2):		
Salmonella: absence in 25g: n=5, c=0, m=0, M=0				
Enterobacteriaceae: n=5, c=2; m=10; M=300 in 1 g				
II.4.	The processing plant has implemented a quality management system and has been previously authorised by the SAG for the import of their products into Chile in accordance with the regulations in force(3).			
II.5	The packaging or packs of the products have been sealed and labelled. They state the country and establishment of provenance, the identification of the product, the quantity and net weight thereof.			
II.6.	These products must be transported from the establishment of origin to their destination in Chile in vehicles that ensure that the 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: 160290				
For the purpose of this certificate blood products are considered digester-dried blood meal and spray-dried powdered blood products of bovine, porcine and poultry origin				
Manufacturing plant: Indicate establishment approval number.				
Part II:				
(1)	Delete as appropriate			
(2)	n = number of samples to be tested;			
	m = threshold value for the number of bacteria; the result is considered satisfactory if the number of bacteria in all samples does not exceed m;			
	M = maximum value for the number of bacteria; the result is considered unsatisfactory if the number of bacteria in one or more samples is M or more; and			
	c = number of samples the bacterial count of which may be between m and M, the samples still being considered acceptable if the bacterial count of the other samples is m or less.			
(3)	http://www.sag.cl/ambitos-de-accion/habilitacion-de-establecimientos/1714/registros			
	http://www.sag.cl/ambitosdeaccion/insumosautorizados			
-	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				

Part II: Certification	II. Health information			
	Name (in capital letters)		Qualification and title	
	Date of signature		Signature	
	Stamp			
<div>SPECIMEN</div>				

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

Állati takarmány

Emberi fogyasztás

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.25. Nettó össztömeg

I.25. Bruttó össztömeg

I.28. Description of consignment

1. 16 HÚSBÓL, HALBÓL VAGY RÁKFÉLÉKBŐL, PUHATESTŰEKBŐL VAGY MÁS GERINCTELEN VÍZIÁLLATOKBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK

1602 Más elkészített vagy konzervált hús, vágási melléktermék, belsőség vagy vér

160290 Más, beleértve az állati vérből készült termékeket is

Áru	Faj	Product Description	Gyártóüzem	Nature of commodity

Gyártás dátuma

Nettó tömeg

Part II: Certification	II. Egészségügyi információk			
	<p>Alulírott hatósági állatorvos igazolom, hogy:</p> <p>II.1. Azokat az állatokat, amelyekből a vérliszt, a hemoglobin, a vérplazma, valamint a szarvasmarhafélékből, sertésfélékből és baromfifélékből nyert egyéb, por formájú vértermékek származnak:</p> <p>II.1.1. állandó hatósági állatorvosi felügyelet alatt működő és a szerkezetére, működési módjára és az állategészségügyi felügyeletre vonatkozó feltételek szempontjából megfelelő vágóhídon dolgozták fel;</p> <p>II.1.2. ante mortem vizsgálatnak vetették alá a vágóhídon, és a vizsgálat nem mutatta ki semmilyen átvihető állatbetegség jeleit.</p> <p>II.2. A termékeket az alábbi – értelemszerűen az egyes esetekre alkalmazandó – hőkezelések egyikének vetették alá:</p> <p>(1) Vagy o Vérszárítóval előállított vérliszt: a terméket 60 percen keresztül 95 °C-os hőmérsékletnek, vagy 30 percen keresztül 100 °C-os hőmérsékletnek tették ki.]</p> <p>(1) vagy o Porlasztva szárított teljes vér, hemoglobin, vérplazma és vérsavó: a terméket legalább 180 °C-os hőmérsékletnek kell kitenni, mielőtt a szárítókamrába rakják.]</p> <p>(1) vagy o Bármilyen egyéb kezelés, amely szavatolja, hogy a termék nem jelent egészségi kockázatot; e kritérium teljesülését az SAG bírálja el.]</p>			

Part II: Certification	II. Egészségügyi információk			
	II.3.	<p>A termékeken bakteriológiai elemzés útján ellenőrizték, hogy az Enterobacteriaceae és a Salmonella spp. jelen van-e, a következő eredménnyel(2):</p> <p>Salmonella: 25 grammban nem mutatható ki: n=5, c=0, m=0, M=0</p> <p>Enterobacteriaceae: n=5, c=2; m=10; M=300 1 grammban</p>		
	II.4.	<p>A feldolgozóüzem minőségirányítási rendszert alkalmaz, és előzetesen engedélyt kapott az SAG-tól arra, hogy a hatályos jogszabályoknak megfelelően importálhassa termékeit Chilébe(3).</p>		
	II.5.	<p>A termékcsomagolásokat vagy a termékcsomagokat pecséttel le kell zárni és címkével el kell látni. Ezek fel kell tüntetni a származási országot és gazdaság nevét, a termék azonosítását, mennyiségét és nettó tömegét.</p>		
	II.6.	<p>A termékeket a származási létesítménytől a chilei rendeltetési helyig olyan járműveken kell szállítani, amelyek biztosítják a higiéniai körülmények fenntartását.</p>		
	Megjegyzések			
	I. rész:			
	I.11. rovat: Származási hely: a feladó létesítmény neve és címe.			
	I.19. rovat: Bruttó össztömeg: adja meg a bruttó össztömeget és nettó tömeget kg-ban.			
	I.25. rovat: Vámtarifakód és besorolás: használja a Harmonizált Rendszer (HR) alábbi vámtarifaszám alá besorolt, megfelelő kódját: 160290			
<p>E bizonyítvány alkalmazásában a vértermékek vérszáritóban szárított vérlisztnak vagy porlasztva szárított, szarvasmarhafélékből, sertésfélékből és baromfifélékből nyert vértermékeknek tekintendők</p>				
JUMP>Előállító üzem: adja meg a létesítmény engedélyszámát.				
II. rész:				
(1) A nem kívánt rész törlendő				
(2) n = a vizsgálandó minták száma;				
m = a baktériumok számának küszöbértéke; az eredmény akkor tekinthető kielégítőnek, ha a baktériumok száma egyik mintában sem haladja meg az m-et;				
M = baktériumok legnagyobb száma; az eredmény nem tekinthető kielégítőnek, ha a baktériumok száma egy vagy több mintában M vagy ennél nagyobb; valamint				
c = azon minták száma, amelyeknél a baktériumok száma m és M között lehet; a minta még elfogadhatónak tekinthető, ha a baktériumok száma a többi mintában m vagy annál kisebb.				
(3) http://www.sag.cl/ambitos-de-accion/habilitacion-de-establecimientos/1714/registros				
http://www.sag.cl/ambitosdeaccion/insumosautorizados				
- A bélyegző és az aláírás 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				