

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;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Mode</th> <th style="width: 20%;">International transport document</th> <th style="width: 60%;">Identification</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </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 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.23. Total number of packages		I.25. Total net weight		I.25. Total gross weight																
I.28. Description of consignment 1. 02 MEAT AND EDIBLE MEAT OFFAL 0210 Meat and edible meat offal, salted, in brine, dried or smoked; edible flours and meals of meat or meat offal Meat of swine: 021011 Hams, shoulders and cuts thereof, with bone in 02101119 Shoulders and cuts thereof, Salted or in brine, Of domestic swine:																				
Commodity	Species	Date of slaughter	Date of production	Package count																
Net weight			Manufacturing plant																	

Part II: Certification	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.	The meat has been obtained from animals that:		
	II.2.1.	have been born, bred and slaughtered in the territory described under point II.1. or in a country or a region thereof with similar animal health status as described under point II.1;		
	II.2.2.	have been slaughtered in an establishment qualified by the SAG to export to Chile(1);		
	II.2.3.	have passed ante-mortem and post-mortem inspection and have shown no evidence of transmissible diseases;		
	II.3.	The meat: fulfills all the general and specific principles and requirements of EU food legislation and has been found fit for human consumption.		
	II.4.	Storage and transport:		
	II.4.1.	Chilling/freezing is the only method of preservation; no antiseptics, antibiotics or any other chemical or biological additives are used		
	II.4.2.	Transport from the slaughterhouse to the EU point of exit has been carried out in vehicles that ensure the maintenance of the temperature and the hygienic and sanitary conditions.		
Notes				
Part I:				
Box I.11:	Place of origin: shall indicate if the establishment of origin is a Slaughterhouse (SH), a Cutting Plant (CP) or a Cold Store (CS)			
(1)	http://www.sag.gob.cl/pendocs/asp/pagDefault.asp? boton=Doc51&argInstanciaId=51&argCarpetaId=1394&argTreeNodosAbiertos=(1394)(-51)&argTreeNodoActual=1394&argTreeNodoSel=8			
·	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				

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			I.16 Entry Point															
	<table border="1"> <tr> <th>Típus</th> <th>Okmány</th> <th>Azonosítás</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>			Típus	Okmány	Azonosítás													
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 Emberi fogyasztás <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.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 02101119 Lapocka és ennek részei, Sózva vagy sós lében tartósítva, Házisertésből																			
Áru	Faj	Vágás dátuma	Az előállítás dátuma	Csomagok darabszáma															
Nettó tömeg		Gyártóüzem																	

Part II: Certification	II. Egészségügyi információk			
	Alulírott hatósági állatorvos igazolom a következőket:			
	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 betegségétől és a klasszikus sertéspestistől.			
	II.2.	A hús olyan állatoktól származik:		
	II.2.1.	amelyek a II.1. pontban megadott területen vagy annak a II.1. pont szerinti állat-egészségügyi státuszhoz hasonló státusszal rendelkező kerületében, illetve régiójában születtek és nevelkedtek, és amelyeket ugyanezen területen vágtak le;		
	II.2.2.	amelyeket az SAG(1) által a Chilébe történő kivitel szempontjából jóváhagyott létesítményben vágtak le;		
	II.2.3.	amelyeken elvégezték a levágást megelőző vágóhídi élőállat-vizsgálatot és a levágást követő húsvizsgálatot, és a vizsgálatok semmilyen átvihető betegség jelét nem mutatták ki;		
	II.3.	A hús: megfelel az élelmiszerekre vonatkozó uniós jogszabályok minden általános és konkrét alapelvének és követelményének, valamint megállapítást nyert róla, hogy emberi fogyasztásra alkalmas.		
	II.4.	Tárolás és szállítás:		
II.4.1.	A tartósításhoz kizárólag hűtést/fagyasztást alkalmaztak; semmilyen fertőtlenítőszer, antibiotikum vagy más kémiai, illetve biológiai adalékanyag felhasználására nem került sor.			
II.4.2.	A vágóhídról az Unióból való kilépési pontig tartó szállítás olyan járművekkel történt, amelyekkel folyamatosan biztosítható a megfelelő hőmérséklet, valamint a szükséges higiéniai és egészségügyi feltételek megléte.			
Megjegyzések				
I. rész:				
I.11. rovat: Származási hely: meg kell adni, hogy a származási hely vágóhíd (SH), daraboló üzem (CP) vagy hűtőraktár (CS) volt-e.				
(1)	http://www.sag.gob.cl/pendocs/asp/pagDefault.asp?boton=Doc51&argInstanciaId=51&argCarpetaId=1394&argTreeNodosAbiertos=(1394)(-51)&argTreeNodoActual=1394&argTreeNodoSel=8			
·	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				