

Part I : Details of consignment	I.1. Consignor Name Address Country		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		I.3. Central competent authority I.4. Local competent authority	
	I.7. Country of origin		I.9. Country of destination	
	I.8. Region of origin		I.10. Region of destination	
	I.11. Place of Dispatch Name Address Approval Number Country		I.12. Place of destination Name Address Approval Number Country	
	I.13. Place of Loading Name Address Approval Number Country		I.14. Date and time of departure	
	I.15. Means of Transport		I.16 Entry Point	
	I.18. Transport conditions Ambient <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Chilled <input type="checkbox"/> Frozen <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			
	Category 3 fish oil/fish meal for detoxification according to Regulation 2015/786 <input type="checkbox"/> Production <input type="checkbox"/> Production of petfood <input type="checkbox"/> Breeding <input type="checkbox"/> Consignments according to Regulation No 999/2001 <input type="checkbox"/> Sales <input type="checkbox"/> Breeding and production <input type="checkbox"/> Circus exhibition <input type="checkbox"/> Technical use <input type="checkbox"/> Transhumance <input type="checkbox"/> Relaying <input type="checkbox"/> Quarantine <input type="checkbox"/> Slaughter <input type="checkbox"/> Competition <input type="checkbox"/> Pet food <input type="checkbox"/> Fattening <input type="checkbox"/> Approved Bodies <input type="checkbox"/> Laboratory <input type="checkbox"/> Organic fertilizers <input type="checkbox"/> Registered equidae <input type="checkbox"/> Rodent food <input type="checkbox"/> Other <input type="checkbox"/> Pollination <input type="checkbox"/> Human consumption <input type="checkbox"/> Pets <input type="checkbox"/> Further process <input type="checkbox"/> Game Restocking <input type="checkbox"/> Animal Feedingstuff <input type="checkbox"/> Storage <input type="checkbox"/> Artificial reproduction <input type="checkbox"/> Ornamental bird food <input type="checkbox"/> Unregistered equidae <input type="checkbox"/> Pharmaceutical use <input type="checkbox"/> Training <input type="checkbox"/> Racing <input type="checkbox"/> Ornamental use/research <input type="checkbox"/>			
	I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/>		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/>	
	I.23. Total number of packages		I.24. Total quantity	
		I.25. Total net weight		
		I.25. Total gross weight		

Part I : Details of consignment	I.28. Description of consignment				
	<b>1. 19 PREPARATIONS OF CEREALS, FLOUR, STARCH OR MILK; PASTRYCOOKS' PRODUCTS</b>				
	<b>1902</b> Pasta, whether or not cooked or stuffed (with meat or other substances) or otherwise prepared, such as spaghetti, macaroni, noodles, lasagne, gnocchi, ravioli, cannelloni; couscous, whether or not prepared				
	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		

SPECIMEN

<b>Part II: Certification</b>	II. Health information		
	I, the undersigned official veterinarian, hereby certify that:		
	II.1.	Ready-made meals contain the following component/s of animal origin and meet the criteria set out below: _____	
	II.2.	The product was prepared and stored in an establishment which was approved and supervised by the competent authority of the country of origin, and authorised for export to Chile.	
	(1) <input type="checkbox"/> II.3.	The product contains milk or dairy products and meets the following conditions:	
	II.3.1.	It was prepared and stored in an establishment approved and supervised by the competent authority of the country of origin;	
	II.3.2.	It comes from a Member State or region which is free of foot-and-mouth disease, in accordance with the criteria set out in the relevant chapter of the most recent version of the Animal Health Code of the OIE; _____ (enter the EU member State or zone of origin of the milk or dairy product).	
	II.3.3.	The milk has undergone one of the following treatments:	
		(1) either <input type="radio"/> sterilisation, to reach an F0 value equal to or greater than 3]; [II.3.3.1.	
		(1) or <input type="radio"/> UHT treatment (ultra high temperature) at no less than 135°C with a suitable holding time]; [II.3.3.2.	
		(1) or <input type="radio"/> HTST treatment (high temperature short time pasteurisation treatment) at 72°C for 15 seconds applied twice to milk with a pH equal to or greater than 7.0 achieving, where applicable, a negative reaction to an alkaline phosphatase test, performed immediately after the heat treatment]; [II.3.3.3.	
		(1) or <input type="radio"/> treatment with an equivalent pasteurisation effect to that set out in point II.3.3.3. achieving, where applicable, a negative reaction to an alkaline phosphatase test, applied immediately after the heat treatment]; [II.3.3.4.	
		(1) or <input type="radio"/> HTST treatment of milk with a pH below 7.0]; [II.3.3.5.	
		(1) or <input type="radio"/> HTST treatment combined with another physical treatment by: [II.3.3.6.	
		(1) either <input type="radio"/> lowering the pH below 6 for one hour]; [II.3.3.6.1.	
		(1) or <input type="radio"/> additional heating equal to or greater than 72°C, combined with desiccation]]. [II.3.3.6.2.	
	(1) <input type="checkbox"/> II.3.4.	The dairy products (except cheeses) derive from milk that has undergone one of the heat treatments described in point II.3.3.]	
	(1) <input type="checkbox"/> II.3.5.	The cheeses were made with milk that has undergone one of the heat treatments described in point II.3.3, or were matured for a minimum of 60 days (enter dates)].	
	(1) <input type="checkbox"/> II.4.	The product contains poultry meat (processed meat and/or meat products) which meet the following conditions:	
	II.4.1.	It was prepared and stored in an establishment approved and supervised by the competent authority of the country of origin;	
	II.4.2.	It has undergone one of the following heat treatments:	
		(1) either <input type="radio"/> heat treatment to a minimum temperature of 70°C, which must be reached throughout the meat for a minimum of 82 seconds]; [II.4.2.1.	
		(1) or <input type="radio"/> heat treatment to a minimum temperature of 74°C, which must be reached throughout the meat for a minimum of 40 seconds]; [II.4.2.2.	
		(1) or <input type="radio"/> heat treatment to a minimum temperature of 80°C, which must be reached throughout the meat for a minimum of 29 seconds]; [II.4.2.3.	
		(1) or <input type="radio"/> heat treatment in a hermetically sealed container to reach an F0 value equal to or greater than 3]; [II.4.2.4.	
		(1) or <input type="radio"/> another heat treatment proposed in advance by the Competent Veterinary Authority, which must scientifically demonstrate to the SAG that it is equivalent to any of the processes described here: _____ (enter heat treatment applied and time).] [II.4.2.5.	

Part II: Certification	II. Health information							
	<p>(1) <input type="checkbox"/> [II.5. The product contains pork meat and/or beef meat (processed meat and/or meat products) which meets the following conditions:</p> <p>II.5.1. It was prepared and stored in an establishment approved and supervised by the competent authority of the country of origin;</p> <p>(1)either <input type="checkbox"/> It comes from a Member State or region which is free from foot-and-mouth disease without vaccination, African Swine Fever, Swine Vesicular Disease and Classical Swine Fever, in accordance with the criteria set out in the relevant chapter of the most recent version of the Animal Health Code of the OIE: _____ (enter the EU Member State or zone of origin of the pork or beef product)]</p> <p>[II.5.2. (1)or <input type="checkbox"/> The product has undergone one of the following treatments:</p> <p>[II.5.2. (1)either <input type="checkbox"/> heat treatment at a minimum temperature of 68°C, measured in the centre of the product for the period of time needed to reach a pasteurisation value equal to or greater than 40];</p> <p>[II.5.2.1. (1)or <input type="checkbox"/> in respect of ham, it has undergone a natural fermentation and maturation treatment of at least nine months, resulting in the following characteristics:</p> <p>— Aw value of not more than 0,93,</p> <p>— pH value of not more than 6,0.]</p> <p>[II.5.2.3. (1)or <input type="checkbox"/> heat treatment at a minimum temperature of 80°C, which must be reached throughout the meat.]</p> <p>[II.5.2.4. (1)or <input type="checkbox"/> heat treatment in a hermetically sealed container to an Fo value equal to or greater than 3]]].</p> <p>Notes:</p> <p>This certificate must be used for ready-made meals, in other words culinary preparations of animal origin which are presented ready for consumption, and need only to be cooked or heated up. Meals prepared with chilled or frozen fresh meat are not covered by this form, since they must meet the health requirements set out in the relevant Resolutions in force, which lay down the health requirements for chilled or frozen fresh meat.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· The signature and stamp must be in a different colour to that of the printed script.</li> <li>· The certificate must be issued in Spanish and in the language of the EU Member State.</li> </ul> <p>Part I:</p> <p>Box reference 1.2.a: Unique reference number assigned by the TRACES system.</p> <p>Box reference I.11.: Name, address and approval number of the establishment of production or dispatch, in accordance with the register of establishments authorised to export to Chile.</p> <p>Box reference I. 25:</p> <p>Product name: product type, e.g. pizza, lasagna, pasta with meat, meat pies, etc.</p> <p>Customs code and title: enter the relevant customs code of the World Customs Organisation: 16.01; 16.02; 16.03; 16.04; 16.05; 19.01; 19.02; 19.05; 20.04; 20.05; 21.03; 21.04; 21.05; 21.06.</p> <p>Producer establish ment: enter the authorisation number of the establishment producing the ready-made meal, in accordance with the register of establishments authorised to export to Chile.</p> <p>(1) Delete as appropriate</p>							
<p>Certifying Officer</p> <table border="0"> <tr> <td>Name (in capital letters)</td> <td>Qualification and title</td> </tr> <tr> <td>Date of signature</td> <td>Signature</td> </tr> <tr> <td>Stamp</td> <td></td> </tr> </table>			Name (in capital letters)	Qualification and title	Date of signature	Signature	Stamp	
Name (in capital letters)	Qualification and title							
Date of signature	Signature							
Stamp								

Část I	I.1. Odesílatel Název Adresa Země <span style="float: right;">Kód ISO</span>		I.2. Referenční číslo IMSOC <b>Specimen not to be used for exports from EU</b> I.2.a. Local Reference																
	I.5. Příjemce Název Adresa Země <span style="float: right;">Kód ISO</span>		I.3. Ústřední příslušný orgán I.4. Local competent authority																
	I.7. Země původu <span style="float: right;">Kód ISO</span>		I.9. Country of destination <span style="float: right;">Kód ISO</span>																
	I.8. Region of origin <span style="float: right;">Kód</span>		I.10. Region určení <span style="float: right;">Kód</span>																
	I.11. Place of Dispatch Název Adresa Číslo schválení Země <span style="float: right;">Kód ISO</span>		I.12. Místo určení Název Adresa Číslo schválení Země <span style="float: right;">Kód ISO</span>																
	I.13. Místo nakládky Název Adresa Číslo schválení Země <span style="float: right;">Kód ISO</span>		I.14. Date and time of departure																
	I.15. Dopravní prostředky		I.16 Entry Point																
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Typ</th> <th style="width: 30%;">Doklad</th> <th style="width: 40%;">Identifikace</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>		Typ	Doklad	Identifikace														
	Typ	Doklad	Identifikace																
I.18. Transport conditions Okolní <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Chlazený <input type="checkbox"/> Zmrazené <input type="checkbox"/>		I.17. Průvodní doklady Referenční číslo obchodního do k ladu Datum vydání Země Místo vydání																	
I.19. Č. kontejneru / č. plomby																			
I.20. Certified as Category 3 fish oil/fish meal for detoxification according to Regulation 2015/786 <input type="checkbox"/> Production <input type="checkbox"/> Consignments according to Regulation No 999/2001 <input type="checkbox"/> Sales <input type="checkbox"/> Technické použití <input type="checkbox"/> Transhumance <input type="checkbox"/> Porážka <input type="checkbox"/> Competition <input type="checkbox"/> Schválené orgány <input type="checkbox"/> Laboratory <input type="checkbox"/> Rodent food <input type="checkbox"/> Jiné <input type="checkbox"/> Zvířata v zájmovém chovu <input type="checkbox"/> Další postup <input type="checkbox"/> Storage <input type="checkbox"/> Umělé rozmnožování <input type="checkbox"/> Použití pro farmaceutické účely <input type="checkbox"/> Training <input type="checkbox"/> Production of petfood <input type="checkbox"/> Breeding <input type="checkbox"/> Breeding and production <input type="checkbox"/> Cirkus/výstava <input type="checkbox"/> Sádkování <input type="checkbox"/> Karanténa <input type="checkbox"/> Krmivo pro domácí zvířata <input type="checkbox"/> Výkrmová <input type="checkbox"/> Organic fertilizers <input type="checkbox"/> Evidování koňovití <input type="checkbox"/> Pollination <input type="checkbox"/> Lidská spotřeba <input type="checkbox"/> Game Restocking <input type="checkbox"/> Krmivo pro zvířata <input type="checkbox"/> Ornamental bird food <input type="checkbox"/> Unregistered equidae <input type="checkbox"/> Racing <input type="checkbox"/> Ornamental use/research <input type="checkbox"/>																			
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Země <span style="float: right;">Kód ISO</span> EU Exit Authority <span style="float: right;">BCP code</span> EU Entry Authority <span style="float: right;">BCP code</span>		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Země <span style="float: right;">Kód ISO</span>																	
I.23. Celkový počet balení	I.24. Celkové množství	I.25. Celková čistá hmotnost	I.25. Celková hrubá hmotnost																

I.28. Description of consignment

**1. 19 PŘÍPRAVKY Z OBILOVIN, MOUKY, ŠKROBU NEBO MLÉKA; JEMNÉ PEČIVO****1902** Těstoviny, též vařené nebo nadívané (masem nebo jinými nádivkami) nebo jinak připravené, jako špagety, makarony, nudle, lasagne, noky, ravioli, cannelloni; kuskus, též připravený

Komodita	Druh	Množství	Číslo šarže	Výrobní zařízení
Chladírenské zařízení	Bourárna	Datum zmrazení	Datum výroby	Datum porážky
Čistá hmotnost	Product Description	Počet balení	Identifikační značka	

Část I

SPECIMEN

Part II: Certification	II. Informace týkající se zdraví			
	Já, níže podepsaný úřední veterinární lékař, potvrzují, že:			
	II.1.	Hotová jídla obsahují tuto složku / tyto složky živočišného původu a splňují níže uvedená kritéria: _____		
	II.2.	Výrobek byl připraven a skladován v zařízení, které bylo schváleno příslušným orgánem země původu, podléhá jeho doзору a má povolení k vývozu do Chile.		
	(1) <input type="checkbox"/> [II.3.	Výrobek obsahuje mléko nebo mléčné výrobky a splňuje tyto podmínky:		
	II.3.1.	byl připraven a skladován v zařízení, které bylo schváleno příslušným orgánem země původu a podléhá jeho doзору;		
	II.3.2.	pochází z členského státu nebo z regionu prostého slintavky a kulhavky v souladu s kritérii stanovenými v příslušné kapitole nejnovějšího znění Kodexu zdraví zvířat OIE; _____ (uveďte členský stát EU nebo oblast původu mléka nebo mléčného výrobku)		
	II.3.3.	mléko bylo ošetřeno jedním z těchto způsobů: (1)buď <input type="checkbox"/> sterilizace nejméně na hodnotu F0 3]; [II.3.3.1. (1)nebo <input type="checkbox"/> ošetření UHT (ultravysokou teplotou) při teplotě nejméně 135 °C v kombinaci s přiměřenou dobou zdržení]; [II.3.3.2. (1)nebo <input type="checkbox"/> ošetření HTST (krátkodobá vysokoteplotní pasterizace) při teplotě 72 °C na 15 sekund provedené dvakrát u mléka s hodnotou pH nejméně 7,0, kterým je případně dosažena negativní reakce na fosfatázový test provedený bezprostředně po tepelném ošetření]; [II.3.3.3. (1)nebo <input type="checkbox"/> ošetření s pasterizačním účinkem rovnocenným účinku popsanému v bodě II.3.3.3., kterým je případně dosažena negativní reakce na fosfatázový test provedený bezprostředně po tepelném ošetření]; [II.3.3.4. (1)nebo <input type="checkbox"/> ošetření HTST u mléka s hodnotou pH nižší než 7,0]; [II.3.3.5. (1)nebo <input type="checkbox"/> ošetření HTST ve spojení s jiným fyzikálním ošetřením: [II.3.3.6. (1)buď <input type="checkbox"/> snížením hodnoty pH pod 6 na jednu hodinu]; [II.3.3.6.1. (1)nebo <input type="checkbox"/> doplňkovým zahříváním nejméně na teplotu 72 °C spojeným s vysušením]]. [II.3.3.6.2.		
	(1) <input type="checkbox"/> [II.3.4.	Mléčné výrobky (s výjimkou sýrů) pocházejí z mléka, které prošlo jedním z tepelných ošetření popsaných v bodě II.3.3.]		
	(1) <input type="checkbox"/> [II.3.5.	Sýry byly vyrobeny z mléka, které prošlo jedním z tepelných ošetření popsaných v bodě II.3.3 nebo zráním po dobu nejméně 60 dnů (uveďte data od kdy do kdy)].		
(1) <input type="checkbox"/> [II.4.	Výrobek obsahuje drůbeží maso (zpracované maso a/nebo masné výrobky), které splňuje tyto podmínky:			
II.4.1.	bylo připraveno a skladováno v zařízení, které bylo schváleno příslušným orgánem země původu a podléhá jeho doзору;			
II.4.2.	prošlo jedním z těchto tepelných ošetření: (1)buď <input type="checkbox"/> tepelné ošetření při teplotě nejméně 70 °C, jíž musí být dosaženo v celém mase po dobu [II.4.2.1. nejméně 82 sekund]; (1)nebo <input type="checkbox"/> tepelné ošetření při teplotě nejméně 74 °C, jíž musí být dosaženo v celém mase po dobu [II.4.2.2. nejméně 40 sekund]; (1)nebo <input type="checkbox"/> tepelné ošetření při teplotě nejméně 80 °C, jíž musí být dosaženo v celém mase po dobu [II.4.2.3. nejméně 29 sekund]; (1)nebo <input type="checkbox"/> tepelné ošetření v hermeticky uzavřené nádobě, při němž je dosaženo nejméně hodnoty F0 3]; [II.4.2.4. (1)nebo <input type="checkbox"/> jiné tepelné ošetření, které předem navrhl příslušný veterinární orgán a o němž je orgánu [II.4.2.5. SAG vědecky prokázáno, že je rovnocenné některému z výše popsaných postupů: _____ (uveďte použité tepelné ošetření a dobu jeho trvání).]]			

Part II: Certification	II. Informace týkající se zdraví	
	(1) <input type="checkbox"/> [II.5. Výrobek obsahuje vepřové a/nebo hovězí maso (zpracované maso a/nebo masné výrobky), které splňuje tyto podmínky:	
	II.5.1.	bylo připraveno a skladováno v zařízení, které bylo schváleno příslušným orgánem země původu a podléhá jeho doзору;
	(1)buď <input type="checkbox"/>	pochází z členského státu nebo z regionu prostého slintavky a kulhavky bez očkování, [II.5.2. afrického moru prasat, vezikulární choroby prasat a klasického moru prasat v souladu s kritérii stanovenými v příslušné kapitole nejnovějšího znění Kodexu zdraví zvířat OIE: _____ (uvedte členský stát EU nebo oblast původu vepřového nebo hovězího výrobku)]
	(1)nebo <input type="checkbox"/>	Výrobek byl ošetřen jedním z těchto způsobů:
	[II.5.2.	(1)buď <input type="checkbox"/> tepelné ošetření při teplotě nejméně 68 °C měřené v jádře výrobku po dobu [II.5.2.1. nutnou k dosažení hodnoty pasterizace nejméně 40];
	(1)nebo <input type="checkbox"/>	v případě šunky přirozená fermentace a zrání po dobu nejméně 9 měsíců tak, [II.5.2.3. aby bylo dosaženo těchto hodnot: — Aw nejvýše 0,93, — pH nejvýše 6,0.]
	(1)nebo <input type="checkbox"/>	tepelné ošetření při teplotě nejméně 80 °C, již musí být dosaženo v celém mase.] [II.5.2.4.
	(1)nebo <input type="checkbox"/>	tepelné ošetření v hermeticky uzavřené nádobě, při němž je dosaženo nejméně [II.5.2.5. hodnoty F0 3]]].
	Poznámky:	
Toto osvědčení se používá pro hotová jídla, jimiž se rozumí pokrmy obsahující složky živočišného původu, které jsou po uvaření nebo ohřátí připraveny ke konzumaci. Toto osvědčení se nevztahuje na jídla připravená z chlazeného nebo zmrazeného čerstvého masa, protože taková jídla musí splňovat hygienické požadavky obsažené v příslušných platných předpisech, které stanoví hygienické požadavky pro chlazené nebo zmrazené čerstvé maso.		
· Barva podpisu a razítka se musí lišit od barvy tisku.		
· Osvědčení musí být vyhotoveno ve španělském jazyce a v jazyce příslušného členského státu EU.		
Část I:		
Kolonka	Jedinečné referenční číslo přidělené systémem TRACES.	
1.2.a:		
Kolonka I.11:	Název, adresa a číslo schválení zařízení výroby nebo odeslání podle seznamu zařízení schválených pro vývoz do Chile.	
Kolonka I.25:		
Název výrobku:	Typ výrobku, např. pizza, lasagne, těstoviny s masem, masové páje atd.	
Celní kód a název:	Uvedte příslušný celní kód Světové celní organizace: 16.01; 16.02; 16.03; 16.04; 16.05; 19.01; 19.02; 19.05; 20.04; 20.05; 21.03; 21.04; 21.05; 21.06.	
Výrobní zařízení:	Uvedte číslo schválení zařízení výroby hotového jídla podle seznamu zařízení schválených pro vývoz do Chile.	
(1)	Nehodící se škrtněte	
Certifying Officer		
Name (in capital letters)	Qualification and title	
Datum podpisu	Podpis	
Razítko		



<b>Parte I</b>	I.1. Expedidor Nombre Dirección País Código ISO		I.2. Referencia SGICO <b>Specimen not to be used for exports from EU</b> I.2.a. Local Reference																
	I.5. Destinatario Nombre Dirección País Código ISO		I.3. Autoridad central competente I.4. Autoridad local competente																
	I.7. País de origen Código ISO		I.9. País de destino Código ISO																
	I.8. Región de origen Código		I.10. Región de destino Código																
	I.11. Place of Dispatch Nombre Dirección Número de autorización País Código ISO		I.12. Lugar de destino Nombre Dirección Número de autorización País Código ISO																
	I.13. Lugar de carga Nombre Dirección Número de autorización País Código ISO		I.14. Fecha y hora de salida																
	I.15. Medio de transporte		I.16 Entry Point																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo</th> <th>Documento</th> <th>Identificación</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>		Tipo	Documento	Identificación														
	Tipo	Documento	Identificación																
	I.18. Condiciones de transporte Ambiente <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> De refrigeración <input type="checkbox"/> De congelación <input type="checkbox"/>		I.17. Documentos de acompañamiento Referencia del documento comercial País Fecha de emisión Lugar de emisión																
I.19. Número del contenedor / Número de precinto																			
I.20. Mercancías certificadas como																			
Category 3 fish oil/fish meal for detoxification according to Regulation 2015/786 <input type="checkbox"/> Consignments according to Regulation No 999/2001 <input type="checkbox"/> Uso técnico <input type="checkbox"/> Sacrificio <input type="checkbox"/> Organismos autorizados <input type="checkbox"/> Rodent food <input type="checkbox"/> Animales de compañía <input type="checkbox"/> Storage <input type="checkbox"/> Uso farmacéutico <input type="checkbox"/>		Production <input type="checkbox"/> Sales <input type="checkbox"/> Transhumance <input type="checkbox"/> Competition <input type="checkbox"/> Laboratory <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/> Proceso adicional <input type="checkbox"/> Reproducción artificial <input type="checkbox"/> Training <input type="checkbox"/>																	
Production of petfood <input type="checkbox"/> Breeding and production <input type="checkbox"/> Reinstalación <input type="checkbox"/> Alimentos para animales de compañía <input type="checkbox"/> Organic fertilizers <input type="checkbox"/> Pollination <input type="checkbox"/> Game Restocking <input type="checkbox"/> Ornamental bird food <input type="checkbox"/> Racing <input type="checkbox"/>		Breeding <input type="checkbox"/> Circo/Exposición <input type="checkbox"/> Cuarentena <input type="checkbox"/> Engorde <input type="checkbox"/> Équidos registrados <input type="checkbox"/> Consumo humano <input type="checkbox"/> Alimentación animal <input type="checkbox"/> Unregistered equidae <input type="checkbox"/> Ornamental use/research <input type="checkbox"/>																	
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country _____ Código ISO _____ EU Exit Authority _____ BCP code _____ EU Entry Authority _____ BCP code _____		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country _____ Código ISO _____																	
I.23. Número total de bultos	I.24. Cantidad total	I.25. Peso neto total	I.25. Peso bruto total																

I.28. Descripción de la mercancía

**1. 19 PREPARACIONES A BASE DE CEREALES, HARINA, ALMIDÓN, FÉCULA O LECHE; PRODUCTOS DE PASTELERÍA**

**1902** Pastas alimenticias, incluso cocidas o rellenas (de carne u otras sustancias) o preparadas de otra forma, tales como espaguetis, fideos, macarrones, tallarines, lasañas, ñoquis, ravioles, canelones; cuscús, incluso preparado

Materia prima	Especies	Cantidad	Número de lote	Fábrica
Almacén frigorífico	Sala de despiece	Fecha de congelación	Fecha de producción	Fecha del sacrificio
Peso neto	Product Description	Recuento de bultos	Marca de identificación	

Parte I

SPECIMEN

Part II: Certification	II. Información sanitaria		
	El veterinario oficial abajo firmante, certifica lo que sigue:		
II.1.	Los platos preparados contienen el/los siguientes componente/s de origen animal y cumplen con los criterios expuestos abajo: _____		
II.2.	El producto fue preparado y almacenado en un establecimiento que ha sido aprobado y supervisado por la autoridad competente del país de origen, que ha sido autorizado a exportar a Chile.		
(1) <input type="checkbox"/> II.3.	El producto contiene leche o productos lácteos y cumple las siguientes condiciones:		
II.3.1.	Ha sido preparado y almacenado en un establecimiento aprobado y supervisado por la autoridad competente del país de origen;		
II.3.2.	Procede de un Estado Miembro o región libre de Fiebre Aftosa de acuerdo con los criterios fijados en el correspondiente capítulo de la versión más reciente del Código de sanidad animal de la OIE; _____ (indicar el Estado Miembro de la UE o zona de origen de la leche o el producto lácteo)		
II.3.3.	La leche fue sometida a uno de los siguientes tratamientos:		
(1) o bien	esterilización, hasta alcanzar un valor F <sub>0</sub> igual o superior a 3];		
o	II.3.3.1.		
(1) o	tratamiento UHT (ultra high temperature) de al menos 135 °C con una combinación de tiempo adecuada];		
II.3.3.2.			
(1) o	tratamiento HTST (pasterización a alta temperatura durante un periodo de tiempo corto) a 72 °C durante 15 segundos aplicada dos veces a leche con un pH igual o superior a 7.0 con resultado negativo al test de fosfatasa alcalina, cuando proceda, efectuado inmediatamente después del tratamiento térmico];		
II.3.3.3.			
(1) o	tratamiento con un resultado equivalente a la pasterización descrita en el punto II.3.3.3. con resultado negativo al test de fosfatasa alcalina, cuando proceda, efectuado inmediatamente después del tratamiento térmico];		
II.3.3.4.			
(1) o	tratamiento HTST aplicado a leche con un pH inferior a 7.0];		
II.3.3.5.			
(1) o	tratamiento HTST cambiando con otro tratamiento físico:		
II.3.3.6.			
(1) o bien	disminución del pH por debajo de 6 durante una hora];		
o	II.3.3.6.1.		
(1) o	calentamiento adicional igual o superior a 72 °C, combinado con desecación]].		
II.3.3.6.2.			
(1) <input type="checkbox"/> II.3.4.	El productos lácteo (con excepción de los quesos) deriva de leche que ha sido sometida a uno de los tratamientos térmicos descritos en el punto II.3.3.]		
(1) <input type="checkbox"/> II.3.5.	Los quesos fueron fabricados con leche que fue sometida a unos de los tratamientos térmicos descritos en el punto II.3.3, o fueron sometidos a un proceso de maduración mínimo de 60 días (indicar fechas)].		
(1) <input type="checkbox"/> II.4.	El producto contiene carne de ave (carne procesada y/o productos cárnicos) que cumple con las siguientes condiciones:		
II.4.1.	Ha sido preparado y almacenado en un establecimiento aprobado y supervisado por la autoridad competente del país de origen;		
II.4.2.	Fue sometido a uno de los siguientes tratamientos térmicos:		
(1) o bien	tratamiento térmico con una temperatura mínima de 70°C, que debe alcanzarse en toda la carne durante un mínimo de 82 segundos];		
o	II.4.2.1.		
(1) o	tratamiento térmico con una temperatura mínima de 74°C, que debe alcanzarse en toda la carne durante un mínimo de 40 segundos];		
II.4.2.2.			
(1) o	tratamiento térmico con una temperatura mínima de 80°C, que debe alcanzarse en toda la carne durante un mínimo de 29 segundos];		
II.4.2.3.			
(1) o	tratamiento térmico en un contenedor herméticamente sellado hasta alcanzar un valor F <sub>0</sub> igual o superior a 3];		
II.4.2.4.			

Part II: Certification	II. Información sanitaria	
	(1) <input type="radio"/> [II.4.2.5.]	otro tratamiento térmico que haya sido propuesto previamente por la Autoridad Competente Veterinaria, que demuestre científicamente al SAG que es equivalente a alguno de los procesos aquí descritos: _____ (indicar el tratamiento térmico aplicado y el tiempo).]]
	(1) <input type="checkbox"/> [II.5.]	El producto contiene carne de porcino y/o bovino (carne procesada y/o productos cárnicos) que cumple con las siguientes condiciones
	II.5.1.	Ha sido preparado y almacenado en un establecimiento aprobado y supervisado por la autoridad competente del país de origen;
	(1) <input type="radio"/> [II.5.2.]	Procede de un Estado Miembro o región libre de Fiebre Aftosa sin vacunación, Peste Porcina Africana, Enfermedad Vesicular Porcina y Peste Porcina Clásica de acuerdo con los criterios fijados en el correspondiente capítulo de la versión más reciente del Código de sanidad animal de la OIE: _____ (indicar el Estado Miembro de la UE o zona de origen del producto cárnico porcino o bovino)]
	(1) <input type="radio"/> [II.5.2.]	El producto fue sometido a uno de los siguientes tratamientos:
	(1) <input type="radio"/> [II.5.2.1.]	tratamiento térmico con una temperatura mínima de 68°C, midiendo la temperatura en el centro del producto por el periodo de tiempo necesario para alcanzar un valor de pasteurización igual o superior a 40];
	(1) <input type="radio"/> [II.5.2.3.]	en el caso de jamón se sometió a un tratamiento de fermentación natural y maduración de al menos de 9 meses, de modo que se alcancen los siguientes valores: — Aw no superior a 0,93, — pH no superior a 6,0.]
	(1) <input type="radio"/> [II.5.2.4.]	tratamiento térmico con una temperatura mínima de 80°C, que debe alcanzarse en toda la carne.]
	(1) <input type="radio"/> [II.5.2.5.]	tratamiento térmico en un contenedor herméticamente sellado hasta alcanzar un valor F0 igual o superior a 3]]].
Notas:		
Este certificado debe ser usado para platos preparados entendiéndose por tales aquellas preparaciones culinarias con componentes de origen animal que se presentan listas para consumo, requiriendo únicamente cocinado o calentamiento. Las comidas preparadas con carne fresca o refrigerada o congelada no quedan amparadas por este formato, debiendo cumplir los requisitos sanitarios establecidos en las correspondientes Resoluciones en vigor, que establecen los requisitos sanitarios aplicables a la carne fresca refrigerada o congelada.		
· El color de la tinta del sello y de la firma será diferente del o de los caracteres impresos.		
· El certificado deberá expedirse en español y en la lengua del Estado Miembro de la UE.		
Parte I:		
Casilla 1.2.a:	Número de referencia único asignado por el sistema TRACES.	
Casilla I.11.:	Nombre, dirección y número de autorización del establecimiento de producción o de expedición, según el registro de establecimientos autorizados a exportar a Chile.	
Casilla I. 25:		
Nombre del producto:	tipo de producto, como por ejemplo pizza, lasaña, pasta carne, empanadas...	
Código aduanero y título:	Indicar el código aduanero de la Organización Mundial de Aduanas correspondiente: 16.01; 16.02; 16.03; 16.04; 16.05; 19.01; 19.02; 19.05; 20.04; 20.05; 21.03; 21.04; 21.05; 21.06.	
Establecimiento productor:	indicar el número de autorización del establecimiento de producción del plato preparado, según el registro de establecimientos autorizados a exportar a Chile.	
(1) _____	Tachar lo que no corresponda	
Certifying Officer		

Part II: Certification	II. Información sanitaria			
	Name (in capital letters)		Qualification and title	
	Fecha de la firma		Firma	
Sello				
<p style="font-size: 48px; opacity: 0.3; transform: rotate(-20deg);">SPECIMEN</p>				