

Part I : Details of consignment	I.1. Consignor		I.2. IMSOC Reference	
	Name		Specimen not to be used for exports from EU	
	Address		I.2.a. Local Reference	
	Country		ISO Code	
	I.5. Consignee		I.3. Central competent authority	
	Name		I.4. Local competent authority	
	Address			
	Country		ISO Code	
	I.7. Country of origin		I.9. Country of destination	
	ISO Code		ISO Code	
	I.8. Region of origin		I.10. Region of destination	
	Code		Code	
	I.11. Place of Dispatch		I.12. Place of destination	
	Name		Name	
	Address		Address	
Approval Number		Approval Number		
Country		Country		
ISO Code		ISO Code		
I.13. Place of Loading		I.14. Date and time of departure		
Name				
Address				
Approval Number				
Country				
ISO Code				
I.15. Means of Transport		I.16 Entry Point		
Mode	International transport document	Identification		
I.18. Transport conditions		I.17. Accompanying documents		
Ambient <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Chilled <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/>		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"/> Pet food <input type="checkbox"/> Technical use <input type="checkbox"/> Production of petfood <input type="checkbox"/>				
Other <input type="checkbox"/> Pharmaceutical use <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"/>		
Country _____ ISO Code _____		Country _____ ISO Code _____		
EU Exit Authority _____ BCP code _____				
EU Entry Authority _____ BCP 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				
1. 02 MEAT AND EDIBLE MEAT OFFAL				
0209 Pig fat, free of lean meat, and poultry fat, not rendered or otherwise extracted, fresh, chilled, frozen, salted, in brine, dried or smoked:				
020910 Of pigs				
Subcutaneous pig fat				
02091019 Dried or smoked				
Commodity	Species	Quantity	Batch number	
Cold store	Cutting plant	Date of freezing	Date of production	
Net weight	Product Description	Package count	Identification mark	

Part II: Certification	II. Health information								
	<p>I, the undersigned official veterinarian, certify the following:</p> <p>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.</p> <p>II.2. The animals from which these products were obtained:</p> <p>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;</p> <p>II.2.2. were inspected pre- and post-mortem and did not show any sign of transmissible diseases.</p> <p>II.3. Product conditions</p> <p>II.3.1. satisfies the general and specific principles and other requirements of European Union Food Law and has been declared fit for consumption.</p> <p>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]</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Notes</p> <p>(1) Delete as appropriate</p> <p>· The signature and the stamp must be in a different colour from that of the printing.</p> <p>The certificate must be issued in Spanish and in the language of the EU Member State of origin.</p>								
<p>Certifying Officer</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Name (in capital letters)</td> <td style="width: 50%;">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 Kód ISO		I.2. Referenční číslo IMSOC Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Local Reference																
	I.5. Příjemce Název Adresa Země Kód ISO		I.3. Ústřední příslušný orgán I.4. Local competent authority																
	I.7. Země původu Kód ISO		I.9. Country of destination Kód ISO																
	I.8. Region of origin Kód		I.10. Region určení Kód																
	I.11. Place of Dispatch Název Adresa Číslo schválení Země Kód ISO		I.12. Místo určení Název Adresa Číslo schválení Země Kód ISO																
	I.13. Místo nakládky Název Adresa Číslo schválení Země Kód ISO		I.14. Date and time of departure																
	I.15. Dopravní prostředky <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Typ</th> <th>Doklad</th> <th>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													I.16 Entry Point	
	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 Lidská spotřeba <input type="checkbox"/> Krmivo pro domácí zvířata <input type="checkbox"/> Technické použití <input type="checkbox"/> Production of petfood <input type="checkbox"/> Jiné <input type="checkbox"/> Použití pro farmaceutické účely <input type="checkbox"/>																			
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Země Kód ISO EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Země Kód ISO																	
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. 02 MASO A JEDLÉ DROBY 0209 Čerstvý, chlazený, zmrazený, solený nebo ve slaném nálevu 020910 Z prasat Podkožní tuk 02091019 Sušený nebo uzený																			
Komodita	Druh	Množství	Číslo šarže	Výrobní zařízení															
Chladírenské zařízení	Bourárna	Datum zmrazení	Datum výroby	Datum porážky															
Čistá hmotnost	Product Description	Počet balení	Identifikační značka																

Part II: Certification	II. Informace týkající se zdraví		
	Já, níže podepsaný úřední veterinární lékař, potvrzuji, že:		
II.1.	_____ (vlozte členský stát EU původu nebo region původu)		
	byl/byla/bylo Světovou organizací pro zdraví zvířat (OIE) úředně uznán/uznána/uznáno za prostý/ou/é slintavky a kulhavky bez očkování, afrického moru prasat a klasického moru prasat podle kritérií uvedených v příslušné kapitole nejnovějšího vydání Kodexu zdraví suchozemských živočichů OIE.		
II.2.	Zvířata, z nichž byly tyto produkty získány:		
II.2.1.	byla poražena na jatkách pod stálou úřední veterinární kontrolou, která schválil příslušný veterinární orgán a která splňují podmínky uspořádání, provozu a veterinárních prohlídek, jež je opravňují k vývozu;		
II.2.2.	byla prohlédnuta před porážkou a po porážce a nevykazovala žádné známky přenosných nákaz.		
II.3.	Podmínky pro produkty:		
II.3.1.	Produkt splňuje obecné a zvláštní zásady a jiné požadavky potravinového práva Evropské unie a byl prohlášen za vhodný ke spotřebě.		
II.3.2.	Pokud členský stát EU původu nebo region původu nesplňuje podmínky stanovené v bodě II.1, byl vepřový tuk následovně tepelně ošetřen(1): buď ◦ [při minimální teplotě 70 °C po dobu alespoň 30 minut] nebo ◦ [při minimální teplotě 90 °C po dobu alespoň 15 minut] nebo ◦ [při minimální teplotě 80 °C při kontinuálním tavení/škvaření]		
II.4.	Produkty jsou zasílány v zapečetěných a označených obalech, na kterých je uvedena země a zařízení původu, identifikace produktu a jeho čistá hmotnost.		
II.5.	Produkty se přepravují ze zařízení původu do místa určení v Chile ve vozidlech nebo prostorách, které zajišťují zachování jejich hygienických podmínek.		
Poznámky			
(1)	Nehodící se škrtněte.		
·	Barva podpisu a razítka se musí lišit od barvy tisku.		
Osvědčení musí být vyhotoveno ve španělském jazyce a v jazyce členského státu EU, který je státem původu.			
Certifying Officer			
Name (in capital letters)	Qualification and title		
Datum podpisu	Podpis		
Razítko			

Parte I	I.1. Expedidor			I.2. Referencia SGICO		
	Nombre			Specimen not to be used for exports from EU		
	Dirección			I.2.a. Local Reference		
	País Código ISO					
	I.5. Destinatario			I.3. Autoridad central competente		
	Nombre			I.4. Autoridad local competente		
	Dirección					
	País Código ISO					
	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			I.12. Lugar de destino		
	Nombre			Nombre		
	Dirección			Dirección		
	Número de autorización			Número de autorización		
País Código ISO			País Código ISO			
I.13. Lugar de carga			I.14. Fecha y hora de salida			
Nombre						
Dirección						
Número de autorización						
País Código ISO						
I.15. Medio de transporte			I.16 Entry Point			
Tipo	Documento	Identificación				
I.18. Condiciones de transporte			I.17. Documentos de acompañamiento			
Ambiente <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> De refrigeración <input type="checkbox"/> De congelación <input type="checkbox"/>			Referencia del documento comercial			
			Fecha de emisión			
			País			
			Lugar de emisión			
I.19. Número del contenedor / Número de precinto						
I.20. Mercancías certificadas como						
Consumo humano <input type="checkbox"/>		Alimentos para animales de compañía <input type="checkbox"/>		Uso técnico <input type="checkbox"/>		
Otro <input type="checkbox"/>		Uso farmacéutico <input type="checkbox"/>		Production of petfood <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"/>			
Country Código ISO		Country Código ISO				
EU Exit Authority BCP code						
EU Entry Authority BCP code						
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. 02 CARNE Y DESPOJOS COMESTIBLES						
0209 Fresco, refrigerado, congelado, salado o en salmuera						
020910 De cerdo						
Tocino:						
02091019 Seco o ahumado						
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			

II. Información sanitaria		
El veterinario oficial abajo firmante, certifica lo que sigue:		
Part II: Certification	II.1. _____ (indicar el Estado Miembro de la UE o región de origen)	
	está oficialmente reconocido por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) como libre de fiebre aftosa sin vacunación y está libre de peste porcina africana y peste porcina clásica con arreglo a los criterios establecidos en el correspondiente capítulo de la versión más reciente del Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OIE.	
	II.2. Los animales de los que proceden estos productos:	
	II.2.1.	fueron sacrificados en un matadero autorizado por la autoridad competente, que se encuentra bajo la supervisión de un veterinario oficial y cumple con las condiciones de estructura, funcionamiento e inspección sanitaria que lo autoriza a exportar;
	II.2.2.	fueron inspeccionados pre y post mortem y no mostraron signos de enfermedades transmisibles.
II.3. Condiciones del producto:		
II.3.1.	cumple con los principios generales y específicos y demás requisitos de la legislación alimentaria de la Unión Europea y ha sido declarado apto para el consumo.	
II.3.2.	en caso de que el Estado Miembro de la UE o región de origen no cumpla con las condiciones del punto II.1. la grasa de cerdo ha sido sometido a uno de los siguientes tratamientos térmicos(1):	
O bien		
o [al menos 70°C por 30 minutos como mínimo]		
o [al menos 90°C durante 15 minutos como mínimo]		
o [una temperatura mínima de 80°C en un sistema de fundido continuo]		
II.4. Se envían los productos en embalajes sellados y etiquetados, indicando el país y el establecimiento de procedencia, la identificación del producto, su cantidad y el peso neto.		
II.5. Se transportan los productos desde el establecimiento de procedencia hasta su destino en Chile en vehículos o compartimentos que aseguren el mantenimiento de las condiciones higiénicas.		
Notas		
(1) Táchese lo que no proceda		
· La firma y el sello deberán ser de un color distinto al del texto impreso.		
· El certificado deberá expedirse en español y en la lengua del Estado Miembro de la UE de origen.		
Certifying Officer		
Name (in capital letters)	Qualification and title	
Fecha de la firma	Firma	
Sello		