

| | | | | |
|---|--|----------------------------------|---|---------------------|
| 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 | | I.16 Entry Point | |
| | Mode | International transport document | Identification | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | 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 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"/> 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 1. 02 MEAT AND EDIBLE MEAT OFFAL 0208 Other meat and edible meat offal, fresh, chilled or frozen 020890 Other 02089098 Other | | | | |
| 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 | |
| | | | | |

| | | | |
|------------------------|---|--|--|
| Part II: Certification | II. Health information | | |
| | <p>I, the undersigned official veterinarian, certify that:</p> <p>(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]</p> <p>(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:</p> <p>(1) ○ either [minimum temperature of 65°C which must be reached throughout the meat, for a minimum of 39,8 seconds];</p> <p>(1) ○ or [minimum temperature of 70°C which must be reached throughout the meat, for a minimum of 3,6 seconds];</p> <p>(1) ○ or [minimum temperature of 74°C which must be reached throughout the meat, for a minimum of 0,5 seconds];</p> <p>(1) ○ or [minimum temperature of 80°C which must be reached throughout the meat, for a minimum of 0,03 seconds];</p> <p>(1) ○ or [heat treatment in a hermetically sealed container with an F0 value of 3.00 or more];]</p> <p>II.2. The meat products originate from poultry that:</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>II.2.4 have been inspected ante-and post-mortem with no detection of any signs of transmissible poultry diseases.</p> <p>II.3. The product has been manufactured in a processing plant that has been approved to export to Chile by the SAG(2).</p> <p>II.4. The product is identified and labelled, bearing the date of processing and the expiry date.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> | | |

| | | | | |
|---|---|-------------------------|--|--|
| 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. | | | | |
| 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) http://www.sag.cl/ambitos-de-accion/habilitacion-de-establecimientos/1714/registros | | | | |
| · 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 | | | | |
| | | | | |

| 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 | | I.16 Entry Point | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Typ</th> <th style="width: 20%;">Doklad</th> <th style="width: 60%;">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 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 0208 Ostatní maso a jedlé droby, čerstvé, chlazené nebo zmrazené 020890 Ostatní 02089098 Ostatní | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | |
| | <p>Já, níže podepsaný úřední veterinární lékař, potvrzuji, že:</p> <p>(1) ○ buď [II.1. Členský stát EU původu nebo jeho region je oprávněn vyvázet čerstvé drůbeží maso do Chile</p> <p style="padding-left: 40px;">a</p> <p style="padding-left: 40px;">výrobky z drůbežního masa byly vyprodukovány z ptáků pocházejících z hospodářství, v nichž se během uplynulých 3 měsíců neobjevilo žádné ohnisko newcastleské choroby ani vysoce patogenní influenzy ptáků</p> <p style="padding-left: 40px;">a</p> <p style="padding-left: 40px;">jatká i výrobní zařízení se nacházejí v oblasti o poloměru 10 km, kde se během uplynulých 3 měsíců neobjevilo žádné ohnisko newcastleské choroby ani vysoce patogenní influenzy ptáků]</p> <p>(1) ○ nebo [II.1. Členský stát EU původu nebo jeho region není oprávněn vyvázet čerstvé drůbeží maso do Chile</p> <p style="padding-left: 40px;">a</p> <p style="padding-left: 40px;">výrobky z drůbežního masa byly vyprodukovány z ptáků pocházejících z hospodářství, v nichž se během uplynulých 30 dnů neobjevilo žádné ohnisko newcastleské choroby ani vysoce patogenní influenzy ptáků a které se nacházejí v oblasti o poloměru 10 km, kde se během uplynulých 30 dnů neobjevilo žádné ohnisko newcastleské choroby ani vysoce patogenní influenzy ptáků</p> <p style="padding-left: 40px;">a</p> <p style="padding-left: 40px;">byly ošetřeny jedním z následujících způsobů:</p> <p>(1) ○ buď [minimální teplotou 65 °C, která musí být dosažena v celém mase po dobu nejméně 39,8 sekundy];</p> <p>(1) ○ nebo [minimální teplotou 70 °C, která musí být dosažena v celém mase po dobu nejméně 3,6 sekundy];</p> <p>(1) ○ nebo [minimální teplotou 74 °C, která musí být dosažena v celém mase po dobu nejméně 0,5 sekundy];</p> <p>(1) ○ nebo [minimální teplotou 80 °C, která musí být dosažena v celém mase po dobu nejméně 0,03 sekundy];</p> <p>(1) ○ nebo [tepelným ošetřením v hermeticky uzavřené nádobě při hodnotě F0 3,00 nebo vyšší];]</p> <p>II.2. Masné výrobky pocházejí z drůbeže, která:</p> <p>II.2.1 se vylíhla nebo byla dovezena jako jednodenní kuřata, byla chována a poražena ve vyvážejícím členském státě nebo regionu nebo v jiném členském státě nebo v jeho regionu se stejným veterinárním statutem popsaným v bodě II.1;</p> <p>II.2.2 nebyla poražena v důsledku programů eradikace infekčních nákaz drůbeže a nepochází z oblastí, na které se vztahují úřední veterinární omezení specifická pro tyto druhy;</p> <p>II.2.3 byla poražena na jatkách, jež byla schválena k vývozu příslušným úředním orgánem, jsou pod stálou úřední veterinární kontrolou a splňují odpovídající podmínky uspořádání, provozu a veterinárních prohlídek;</p> <p>II.2.4 byla podrobena prohlídce před porážkou a po porážce, při které nebyly odhaleny žádné známky přenosných nákaz drůbeže.</p> <p>II.3. Výrobek byl vyroben ve zpracovatelském zařízení, které bylo schváleno k vývozu do Chile ze strany SAG(2).</p> <p>II.4. Výrobek je identifikován a označen s uvedením data zpracování a data ukončení použitelnosti.</p> <p>II.5. Obaly a balicí materiály byly zapečetěny a označeny. Štítek uvádí identifikaci výrobku, množství a čistou hmotnost, výrobní zařízení a zemi původu.</p> <p>II.6. Výrobky se přepravují ze zařízení původu do místa určení v Chile ve vozidlech nebo prostorách, které zajišťují zachování jejich hygienických podmínek.</p> | | |

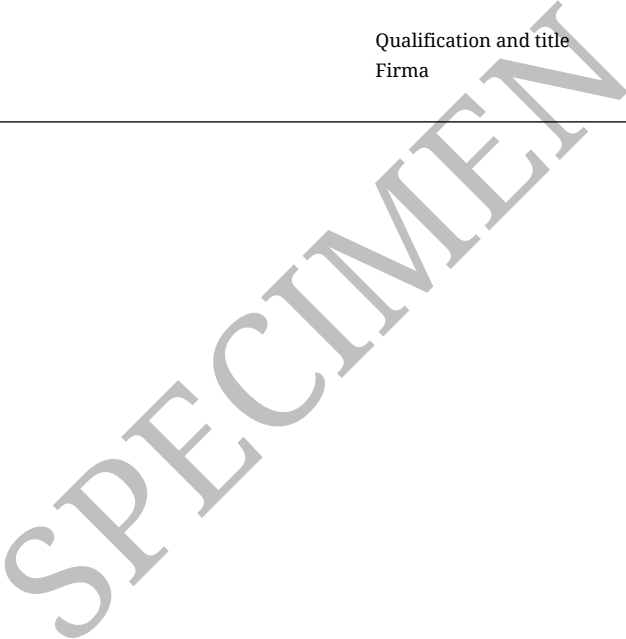
| | | | | |
|--|--|-------------------------|--|--|
| Part II: Certification | II. Informace týkající se zdraví | | | |
| | Poznámky | | | |
| | Část I: | | | |
| | Kolonka: Místo původu: název a adresa expedičního zařízení. I.11: | | | |
| Kolonka: Uvedte celkovou hrubou a čistou hmotnost v kg. I.19: | | | | |
| Kolonka: Celní kód a název: Použijte příslušný kód harmonizovaného systému (HS) následujících čísel: I.25: | | | | |
| Výrobní závod: Uvedte číslo schválení zařízení. | | | | |
| Část II: | | | | |
| 1) Nehodící se škrtněte. | | | | |
| 2) http://www.sag.cl/ambitos-de-accion/habilitacion-de-establecimientos/1714/registros | | | | |
| · Barva podpisu a razítka se musí lišit od barvy tisku. | | | | |
| Osvědčení musí být vyhotoveno ve španělském jazyce a v jazyce členského státu EU původu. | | | | |
| Certifying Officer | | | | |
| Name (in capital letters) | | Qualification and title | | |
| Datum podpisu | | Podpis | | |
| Razítka | | | | |
| SPECIMEN | | | | |

| | | | | | |
|---|--|--|--|---|------------|
| 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 | |
| | 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"/> | Production of petfood <input type="checkbox"/> | | |
| Otro <input type="checkbox"/> | Uso farmacéutico <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 | | | | | |
| 0208 Las demás carnes y despojos comestibles, frescos, refrigerados o congelados | | | | | |
| 020890 Los demás | | | | | |
| 02089098 Los demás | | | | | |
| 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 que:

- (1) bien [II.1. El Estado miembro de la UE de origen, o una región de este, está autorizado a exportar carne fresca de aves de corral a Chile,
- y
- los productos de carne de aves de corral se han elaborado a partir de aves procedentes de explotaciones en las que no ha habido brotes de la enfermedad de Newcastle o de gripe aviar altamente patógena en los tres últimos meses,
- y
- tanto el matadero como el establecimiento de elaboración de los productos están situados en una zona de un radio de diez kilómetros en la que no ha habido brotes de la enfermedad de Newcastle o de gripe aviar altamente patógena en los tres últimos meses.]
- (1) o bien [II.1. El Estado miembro de la UE de origen, o una región de este, no está autorizado a exportar carne fresca de aves de corral a Chile,
- y
- los productos de carne de aves de corral se han elaborado a partir de aves procedentes de explotaciones en las que no ha habido brotes de la enfermedad de Newcastle o de gripe aviar altamente patógena en los treinta últimos días y que están situadas en una zona de un radio de diez kilómetros en la que no ha habido brotes de la enfermedad de Newcastle o de gripe aviar altamente patógena en los treinta últimos días,
- y
- se han sometido a uno de los tratamientos siguientes:
- (1) bien [una temperatura mínima de 65 °C, que deberá alcanzarse en toda la carne, durante un mínimo de 39,8 segundos];
- (1) o bien [una temperatura mínima de 70 °C, que deberá alcanzarse en toda la carne, durante un mínimo de 3,6 segundos];
- (1) o bien [una temperatura mínima de 74 °C, que deberá alcanzarse en toda la carne, durante un mínimo de 0,5 segundos];
- (1) o bien [una temperatura mínima de 80 °C, que deberá alcanzarse en toda la carne, durante un mínimo de 0,03 segundos];
- (1) o bien [un tratamiento térmico en un recipiente sellado herméticamente a un valor FO superior o igual a 3,00];]
- II.2. Los productos de carne se han elaborado a partir de aves de corral que:
- II.2.1. nacieron o se importaron como pollitos de un día, se criaron y se sacrificaron en el Estado miembro o la región de exportación, o en otro Estado miembro o región que gozaba de la situación sanitaria descrita en el punto II.1;
- II.2.2. no han sido sacrificadas como consecuencia de programas de erradicación de enfermedades infecciosas de aves de corral, ni proceden de zonas sometidas a restricciones oficiales sobre salud animal específicas de esa especie;
- II.2.3. han sido sacrificadas en un matadero que está autorizado para exportar por la autoridad competente oficial, está sometido a controles veterinarios oficiales permanentes y cumple condiciones adecuadas de estructura, funcionamiento e inspección sanitaria;
- II.2.4. han sido sometidas a inspecciones ante-mortem y post-mortem y no se ha detectado ningún signo de enfermedades transmisibles de aves de corral.
- II.3. El producto ha sido elaborado en una planta procesadora autorizada a exportar a Chile por el Servicio Agrícola y Ganadero(2).
- II.4. El producto está identificado y etiquetado, y lleva indicadas las fechas de elaboración y de caducidad.
- II.5. Los envases y embalajes han sido sellados y etiquetados. En la etiqueta constan la identificación del producto, su cantidad y peso neto, el establecimiento de elaboración y el país de procedencia.
- II.6. Los productos se transportan desde el establecimiento de procedencia hasta su destino en Chile en vehículos o compartimentos que garantizan el mantenimiento de sus condiciones higiénicas.

| | | | | | | | |
|---|--|--|---------------------------|-------------------------|-------------------|-------|-------|
| II. Información sanitaria | | | | | | | |
| Part II: Certification Notas Parte I: Casilla: Lugar de origen: nombre y dirección del establecimiento de envío. I.11: Casilla: indique el peso bruto total y el peso neto total en kilogramos. I.19: Casilla I.25: Código aduanero y título: utilice el código correspondiente del Sistema Armonizado (SA) de las siguientes partidas: Planta de elaboración: indique el número de autorización del establecimiento. Parte II: (1) Táchese lo que no proceda. (2) http://www.sag.cl/ambitos-de-accion/habilitacion-de-establecimientos/1714/registros · El sello y la firma deberán tener distinto color que los caracteres impresos. El certificado deberá expedirse en español y en la lengua del Estado miembro de la UE de origen. | | | | | | | |
| | Certifying Officer <table border="0"> <tr> <td data-bbox="805 739 1141 806">Name (in capital letters)</td> <td data-bbox="1141 739 1487 806">Qualification and title</td> </tr> <tr> <td data-bbox="805 806 1141 840">Fecha de la firma</td> <td data-bbox="1141 806 1487 840">Firma</td> </tr> <tr> <td data-bbox="805 840 1141 873">Sello</td> <td data-bbox="1141 840 1487 873"></td> </tr> </table> | | Name (in capital letters) | Qualification and title | Fecha de la firma | Firma | Sello |
| Name (in capital letters) | Qualification and title | | | | | | |
| Fecha de la firma | Firma | | | | | | |
| Sello | | | | | | | |
|  | | | | | | | |