

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		SPECIMEN			
	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 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 02101111 Hams and cuts thereof, Salted or in brine, Of domestic swine:								
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		
	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. <input type="checkbox"/> [In case of regionalisation, the slaughterhouse and processing plant is located in the region free from the diseases mentioned in point II.1(2).]		
	II.3. In case the EU Member State of origin or a region where the products were processed, do not meet the conditions of point II.1. it could only export to Chile processed meat products submitted to heat treatment at least equal to 68°C for 30 minutes with minimum temperature measured at the centre of the product of 68°C(2).		
	II.4. The meat has been obtained from animals that:		
	II.4.1. have been born, bred and slaughtered in the territory described under point II.1. or in a Member State of the European Union or a region thereof with the same animal health status as described under point II.1;		
	II.4.2. were not slaughtered as a result of programmes for the eradication of infectious-contagious or parasitic diseases and do not come from areas subject to quarantine restrictions specific to the species;		
	II.4.3. were slaughtered in a slaughterhouse that is authorised by the competent authority, that is under permanent supervision of an official veterinarian and that are in compliance with Section I, Annex III, to Regulation (EC) 853/2004 and Annex I to Regulation (EC) 854/2004;		
	II.4.4. were inspected pre- and post-mortem and recognised as being free from transmissible diseases.		
	II 5. The product was manufactured in a processing plant that has been approved to export to Chile by the Agricultural and Livestock Service(1).		
	II.6. The products are shipped in sealed packaging and labeled according to the Codex standards, indicating the country and the establishment of origin, product identification and net weight.		
	II.7. 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.		
	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: 0210, 16.01, 16.02		
	Manufacturing plant: Indicate establishment approval number.		
	Nature of commodity: Processed meat products shall be understood as those produced using pork, beef and mixtures of these. In accordance with the type of processing, four categories shall be distinguished for the purposes of this certificate:		
	Select:		
	a) raw for raw processed meat products or fresh raw cured meats , i.e. those which, as a consequence of the production process, do not experience any significant reduction in their residual water content (Aw) and pH values by comparison with fresh meat (for example: longaniza, fresh chorizo, choricillos and others);		
	b) matured for matured or acidified raw processed meat products, whether smoked or not, i.e. those which, as a consequence of the production process, experience a significant reduction in their Aw and pH values by comparison with fresh meat(for example: salame, salamines and chorizo riojano and others);		

Part II: Certification	II. Health information			
	c)	long-cured for long-cured meat products , i.e. those salted and matured for at least eight months (for example: serrano ham, Ibérico ham, Parma ham and others).		
	d)	cooked for cooked processed meat products or cooked cured meats , i.e. those products which, regardless of how they are produced, undergo heat treatment at least equal to 68°C for 30 minutes with minimum temperature measured at the centre of the product is 68°C or another equivalent heat treatment.		
	Part II:			
(1)	http://www.sag.cl/ambitos-de-accion/habilitacion-de-establecimientos/1714/registros			
(2)	Delete as appropriate			
.	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				
SPECIMEN				

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 0210 Maso a jedlé droby, solené, ve slaném nálevu, sušené nebo uzené; jedlé moučky a prášky z masa nebo drobů Vepřové maso 021011 Kýty, plece a kusy z nich, nevykostěné 02101111 Kýty a kusy z nich, Solené nebo ve slaném nálevu, z domácích prasat.																			
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	<p>II. Informace týkající se zdraví</p>
	<p>Já, níže podepsaný úřední veterinární lékař, potvrzuji, že:</p>
	<p>II.1. _____ (vložte členský stát EU původu nebo jeho region) 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, vezikulární choroby prasat a klasického moru prasat podle kritérií uvedených v příslušné kapitole nejnovějšího vydání Kodexu zdraví suchozemských živočichů OIE.</p>
	<p>II.2. <input type="checkbox"/> [V případě regionalizace se jatky a zpracovatelský závod nacházejí v regionu prostém nákaz uvedených v bodě II.1(2).]</p>
	<p>II.3. Pokud členský stát EU původu nebo region, kde byly výrobky zpracovány, nesplňuje podmínky bodu II.1, může do Chile vyvážet pouze zpracované masné výrobky, které byly tepelně ošetřeny alespoň při teplotě odpovídající 68 °C po dobu 30 minut, přičemž minimální teplota naměřená ve středu výrobku měla hodnotu 68 °C(2).</p>
	<p>II.4. Maso bylo získáno ze zvířat, která:</p> <p style="margin-left: 40px;">II.4.1. se narodila, byla chována a poražena na území, jak je popsáno v bodě II.1, nebo v členském státě Evropské unie nebo jeho regionu se stejným nálezovým statusem, jak je popsán v bodě II.1;</p> <p style="margin-left: 40px;">II.4.2. nebyla poražena v důsledku programů eradikace infekčních a kontagiózních nebo parazitických nákaz a nepochází z oblastí, které podléhají karanténním omezením souvisejícím s danými druhy;</p> <p style="margin-left: 40px;">II.4.3. byla poražena na jatkách, která jsou schválena příslušným orgánem, jsou pod nepřetržitým dozorem úředního veterinárního lékaře a jsou v souladu s oddílem I přílohy III nařízení (ES) č. 853/2004 a přílohou I nařízení (ES) č. 854/2004;</p> <p style="margin-left: 40px;">II.4.4. byla prohlédnuta před porážkou a po porážce a byla uznána jako prostá přenosných nákaz.</p>
	<p>II.5. Výrobek byl vyroben ve zpracovatelském závodě, který byl schválen pro vývoz do Chile Službou pro rostlinnou a živočišnou výrobu(1).</p>
	<p>II.6. Výrobky jsou v souladu s normami Codexu odesílány v zapečetěných a označených obalech, na kterých je uvedena země a zařízení původu, identifikace produktu a jeho čistá hmotnost.</p>
	<p>II.7. Výrobky se přepravují ze zařízení původu do místa určení v Chile ve vozidlech nebo prostorách, které zajišťují zachování jejich hygienických podmínek.</p>
	<p>Poznámky</p> <p>Část I:</p> <p>Kolonka: I.11: Místo původu: název a adresa expedičního zařízení.</p> <p>Kolonka: I.19: Celková hrubá hmotnost: Uvedte celkovou hrubou a čistou hmotnost v kg.</p> <p>Kolonka I.25: Celní kód a název: Použijte příslušný kód harmonizovaného systému (HS) následujících čísel: 0210, 16.01, 16.02.</p> <p>Výrobní závod: Uvedte číslo schválení zařízení.</p> <p>Druh zboží: Zpracovanými masnými výrobky se rozumí výrobky z vepřového masa, hovězího masa a z jejich směsí. Podle typu zpracování se pro účely tohoto osvědčení rozlišují čtyři kategorie masných výrobků:</p> <p>Zvolte příslušnou kategorii:</p> <p>a) syrové zahrnující syrové zpracované masné výrobky nebo čerstvé syrové konzervované maso, tj. výrobky, u nichž v porovnání s čerstvým masem nedochází v důsledku výrobního postupu k významnému snížení hodnot zbytkového obsahu vody (Aw) a pH (například: longaniza, čerstvé chorizo, choricillo a jiné);</p> <p>b) zralé zahrnující zralé nebo okyselené syrové zpracované masné výrobky, rovněž uzené, tj. výrobky, u nichž v porovnání s čerstvým masem dochází v důsledku výrobního postupu k významnému snížení hodnot Aw a pH (například: salame, salamines a chorizo riojano a jiné);</p> <p>c) dlouhodobě konzervované zahrnující dlouhodobě konzervované masné výrobky, tj. výrobky, které se konzervují solí a zrají nejméně osm měsíců (například: šunka Serrano, iberská šunka, parmská šunka a jiné);</p>

Part II: Certification	II. Informace týkající se zdraví		
	<p>d) vařené zahrnující vařené zpracované masné výrobky nebo vařené konzervované maso, tj. výrobky, které jsou bez ohledu na použitý výrobní postup tepelně ošetřeny alespoň při teplotě odpovídající 68 °C po dobu 30 minut, přičemž minimální teplota naměřená ve středu výrobku je 68 °C, nebo jsou podrobeny jinému rovnocennému ošetření.</p> <p>Část II:</p> <p>(1) http://www.sag.cl/ambitos-de-accion/habilitacion-de-establecimientos/1714/registros</p> <p>(2) Nehodící se škrtněte.</p> <ul style="list-style-type: none"> · Barva podpisu a razítka se musí lišit od barvy tisku. · Osvědčení musí být vyhotoveno ve španělském jazyce a v jazyce členského státu EU původu. 		
<p>Certifying Officer</p> <p>Name (in capital letters)</p> <p>Datum podpisu</p> <p>Razítko</p>		<p>Qualification and title</p> <p>Podpis</p>	SPECIMEN

Parte I	I.1. Expedidor Nombre Dirección País Código ISO			I.2. Referencia SGICO Specimen not to be used for exports from EU 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			I.10. Región de destino		
	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		
	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 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"/> 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. 02 CARNE Y DESPOJOS COMESTIBLES 0210 Carne y despojos comestibles, salados o en salmuera, secos o ahumados; harina y polvo comestibles, de carne o de despojos Carne de la especie porcina 021011 Jamones, paletas, y sus trozos, sin deshuesar 02101111 Jamones y trozos de jamón, salados o en salmuera, de la especie porcina doméstica.						
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			

Part II: Certification	II. Información sanitaria		
		El veterinario oficial abajo firmante certifica lo siguiente:	
	II.1.	_____	
		(indicar el Estado miembro de la UE o la región de origen de un Estado miembro)	
		está oficialmente declarado por la OIE libre de fiebre aftosa sin vacunación y está libre de peste porcina africana, enfermedad vesicular porcina y peste porcina clásica con arreglo a los criterios establecidos en el capítulo correspondiente de la versión más reciente del Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OIE.	
	II.2.	<input type="checkbox"/> [En caso de regionalización, el matadero y la planta procesadora están situados en la región libre de enfermedad mencionada en el punto II.1(2).]	
	II.3.	En caso de que el Estado miembro de origen o una región en la que los productos han sido procesados no cumplan las condiciones del punto II.1, solo podrán exportar a Chile productos cárnicos procesados sometidos a un tratamiento térmico en el que la temperatura medida en el centro del producto no sea inferior a 68 °C durante treinta minutos(2).	
	II.4.	La carne procede de animales que:	
		II.4.1. han nacido, han sido criados y han sido sacrificados en el territorio descrito en el punto II.1, en un Estado miembro de la Unión Europea o en una región de un Estado miembro cuya calificación sanitaria es la contemplada en el punto II.1;	
		II.4.2. no han sido sacrificados como consecuencia de programas de erradicación de enfermedades infecto-contagiosas o parasitarias ni proceden de zonas con restricciones cuarentenarias propias de la especie;	
	II.4.3. han sido sacrificados en un matadero autorizado por la autoridad competente, sometido a la supervisión permanente de un veterinario oficial y que cumple los requisitos de la sección I del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 y del anexo I del Reglamento (CE) n.º 854/2004;		
	II.4.4. han sido inspeccionados pre y post mortem y reconocidos libres de enfermedades transmisibles.		
II 5.	El producto ha sido elaborado en una planta procesadora autorizada por el Servicio Agrícola y Ganadero para exportar a Chile(1).		
II.6.	Los productos se envían en embalajes precintados y etiquetados con arreglo a las normas del Codex, con la indicación del país y del establecimiento de origen, la identificación del producto y el peso neto.		
II.7.	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.		
Notas			
Parte I:			
Casilla I.11: Lugar de origen: nombre y dirección del establecimiento de expedición.			
Casilla I.19: Peso bruto total: indicar el peso bruto total y el peso neto total en kilogramos.			
Casilla I.25: Código aduanero y título: utilizar el código correspondiente del Sistema Armonizado (SA) de las siguientes partidas: 0210, 16.01, 16.02.			
Fábrica: indicar el número de autorización del establecimiento.			
Naturaleza de la mercancía: Se considerarán productos cárnicos procesados los elaborados con carne de porcino, de bovino o mezclas de ambas. Dependiendo del tipo de procesamiento se distinguirán cuatro categorías a los efectos del presente certificado:			
Seleccionar:			
a)	crudos: productos cárnicos procesados crudos o cecinas crudas frescas, es decir, productos que como consecuencia de su elaboración no sufren una disminución significativa de sus valores de agua residual (Aw) y pH en comparación con la carne fresca (por ejemplo, longaniza, chorizo fresco, choricillos y otros);		
b)	madurados: productos cárnicos procesados crudos madurados o acidificados, ahumados o no, es decir, productos que como consecuencia de su elaboración sufren una disminución significativa de sus valores de agua residual (Aw) y pH en comparación con la carne fresca (por ejemplo, salame, salamines, chorizo riojano y otros);		

Part II: Certification	II. Información sanitaria	
	c)	curados: productos cárnicos curados, es decir, productos sometidos a salazón y maduración durante al menos ocho meses (por ejemplo, jamón serrano, jamón ibérico, jamón de Parma y otros);
	d)	cocidos: productos cárnicos procesados cocidos o cecinas cocidas, es decir, productos que, independientemente de su forma de elaboración, son sometidos a un tratamiento térmico en el que la temperatura medida en el centro del producto no sea inferior a 68 °C durante treinta minutos o a otro tratamiento térmico equivalente.
	Parte II:	
(1)	http://www.sag.cl/ambitos-de-accion/habilitacion-de-establecimientos/1714/registros	
(2)	Tácheselo que no proceda.	
·	El color de la tinta del sello y de la firma deberá ser diferente del de los caracteres impresos.	
·	El certificado debe 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		

SPECIMEN