

Deel I	I.1. Verzender Naam Adres Land		I.2. Imsoc-referentie															
	ISO-code		I.2.a. Local Reference															
	I.5. Geadresseerde Naam Adres Land		I.3. Bevoegde centrale autoriteit															
	ISO-code		I.4. Local competent authority															
	I.7. Land van oorsprong		I.9. Country of destination															
	ISO-code		ISO-code															
	I.8. Region of origin		I.10. Regio van bestemming															
	Code		Code															
	I.11. Place of Dispatch Naam Adres Erkenningsnummer Land		I.12. Plaats van bestemming Naam Adres Erkenningsnummer Land															
	ISO-code		ISO-code															
I.13. Plaats van lading Naam Adres Erkenningsnummer Land		I.14. Date and time of departure																
ISO-code																		
I.15. Vervoermiddel		I.16 Entry Point																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Soort</th> <th>Document</th> <th>Identificatie</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>		Soort	Document	Identificatie														
Soort	Document	Identificatie																
I.18. Transport conditions Gekoeld <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Omgeving <input type="checkbox"/> Bevroren <input type="checkbox"/>		I.17. Begeleidende documenten Referentienummer van het handelsdocument Datum van afgifte Plaats van afgifte Land																
I.19. Containernummer / Zegelnummer																		
I.20. Certified as Kunstmatige reproductie <input type="checkbox"/> Ornamental use/research <input type="checkbox"/> Pollination <input type="checkbox"/> Circus/tentoonstelling <input type="checkbox"/> Consignments according to Regulation No 999/2001 <input type="checkbox"/> Ornamental bird food <input type="checkbox"/> Geregistreerde paardachtigen <input type="checkbox"/> Category 3 fish oil/fish meal for detoxification according to Regulation 2015/786 <input type="checkbox"/> Breeding and production <input type="checkbox"/> Racing <input type="checkbox"/> Slacht <input type="checkbox"/> Verdere verwerking <input type="checkbox"/> Training <input type="checkbox"/> Gezelschapsdieren <input type="checkbox"/> Laboratory <input type="checkbox"/> Farmaceutisch gebruik <input type="checkbox"/> Rodent food <input type="checkbox"/> Technisch gebruik <input type="checkbox"/> Unregistered equidae <input type="checkbox"/> Diervoeder <input type="checkbox"/> Sales <input type="checkbox"/> Storage <input type="checkbox"/> Breeding <input type="checkbox"/> Organic fertilizers <input type="checkbox"/> Heruitzetting <input type="checkbox"/> Andere <input type="checkbox"/> Transhumance <input type="checkbox"/> Quarantaine <input type="checkbox"/> Competition <input type="checkbox"/> Menselijke consumptie <input type="checkbox"/> Erkende instellingen <input type="checkbox"/> Voeder voor gezelschapsdieren <input type="checkbox"/> Vetmesten <input type="checkbox"/> Production of petfood <input type="checkbox"/> Production <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 _____ EU Exit Authority _____ BCP code _____ EU Entry Authority _____ BCP code _____		Country _____ ISO-code _____																
I.23. Totaal aantal colli	I.24. Totale hoeveelheid	I.25. Totaal nettogewicht	I.25. Totaal brutogewicht															

I.28. Description of consignment

Grondstof	Soort(en)	Hoeveelheid	Partijnummer	Verwerkingsbedrijf

Koelhuis	Uitsnijderij	Datum van invriezing	Productiedatum	Slachtdatum

Nettogewicht	Product Description	Aantal colli	Identificatiekenmerk

Deel I

Part II: Certification	II. Informatie over de gezondheid		
		Ondergetekende, officieel dierenarts, verklaart hetgeen volgt:	
	II.1.	_____	
		(vul de EU-lidstaat van oorsprong in of een gebied daarvan)	
		is officieel door de OIE erkend als vrij van mond-en-klauwzeer zonder vaccinatie en is vrij van Afrikaanse varkenspest, vesiculaire varkensziekte en klassieke varkenspest, overeenkomstig de criteria van het desbetreffende hoofdstuk van de recentste versie van de Gezondheidscode voor landdieren (Terrestrial Animal Health Code) van de Werelddiergezondheidsorganisatie (OIE).	
	II.2.	<input type="checkbox"/> [In geval van regionalisatie bevinden het slachthuis en het verwerkingsbedrijf zich in het gebied dat vrij is van de in punt II.1 vermelde ziekten(2).]	
	II.3.	Indien de EU-lidstaat van oorsprong of een gebied waar de producten werden bewerkt niet voldoen aan de voorwaarden van punt II.1, kunnen enkel verwerkte vleesproducten die een hittebehandeling hebben ondergaan bij een temperatuur van minimaal 68 °C gedurende 30 minuten, waarbij een minimumtemperatuur van 68 °C wordt gemeten in de kern van het product naar Chili worden uitgevoerd(2).	
	II.4.	Het vlees is verkregen van dieren die:	
		II.4.1. zijn geboren, gefokt en geslacht in het onder II.1 bedoelde gebied of in een lidstaat van de EU of een gebied daarvan met dezelfde diergezondheidsstatus als onder punt II.1 beschreven;	
		II.4.2. niet zijn geslacht in het kader van uitroeiingsprogramma's voor infectieziekten, besmettelijke of parasitaire ziekten en niet afkomstig zijn uit gebieden waar voor die soort specifieke quarantainebeperkingen gelden;	
	II.4.3. geslacht zijn in een slachthuis dat door de bevoegde autoriteit is erkend, onder permanent toezicht van een officiële dierenarts staat en voldoet aan de voorschriften van bijlage III, sectie I, bij Verordening (EG) nr. 853/2004 en bijlage I bij Verordening (EG) nr. 854/2004;		
	II.4.4. voor en na het slachten zijn geïnspecteerd en vrij verklaard van overdraagbare ziekten.		
II 5.	Het product is vervaardigd in een verwerkingsbedrijf dat door de dienst voor Landbouw en Veehouderij(1) is goedgekeurd voor de uitvoer naar Chili.		
II.6.	De producten worden verzonden in volgens de voorschriften van de Codex verzegelde en geëtiketteerde verpakkingen, waarop het land en de inrichting van herkomst, de identificatie van het product en het nettogewicht zijn aangegeven.		
II.7.	De producten worden van de plaats van herkomst tot aan de eindbestemming in Chili vervoerd met voertuigen of compartimenten die hygiënische omstandigheden waarborgen.		
Opmerkingen			
Deel I:			
Vak I.11: Plaats van oorsprong: naam en adres van de inrichting van verzending.			
Vak I.19: Totaal brutogewicht: geef het totale bruto- en nettogewicht aan in kg.			
Vak I.25: Douanecode en titel: gebruik de juiste code van het geharmoniseerd systeem (GS) onder de volgende rubrieken: 02.10, 16.01, 16.02			
Verwerkingsbedrijf: geef het erkenningsnummer van de inrichting aan.			
Aard van de goederen: onder verwerkte vleesproducten worden producten verstaan die zijn geproduceerd met gebruikmaking van varkensvlees, rundvlees en mengsels daarvan. Naargelang van het type verwerking worden voor de doeleinden van dit certificaat vier categorieën onderscheiden:			
Selecteer:			
a)	rauw voor rauwe verwerkte vleesproducten of verse rauwe geconserveerde vleeswaren; d.w.z. producten waarvoor ten gevolge van het productieproces geen aanzienlijke vermindering van het restwatergehalte (Aw) en de pH-waarden heeft plaatsgevonden in vergelijking met vers vlees (bv. longaniza, verse chorizo, choricillos en andere);		

Part II: Certification	II. Informatie over de gezondheid			
	b)	gerijpt voor gerijpte of verzuurde rauwe verwerkte vleesproducten; d.w.z. producten, al dan niet gerookt, waarvoor ten gevolge van het productieproces een aanzienlijke vermindering van het restwatergehalte (Aw) en de pH-waarden heeft plaatsgevonden in vergelijking met vers vlees (bv. salame, salamines en chorizo riojano en andere);		
	c)	langdurig geconserveerd voor langdurig geconserveerde vleesproducten; d.w.z. gezouten en ten minste acht maanden gerijpt (bv. serranoham, ibericoham, parmaham en andere);		
	d)	gekookt voor gekookte verwerkte vleesproducten of gekookte geconserveerde vleeswaren; d.w.z. producten die ongeacht het productieproces, een hittebehandeling bij een temperatuur van minimaal 68 °C gedurende 30 minuten, waarbij een minimumtemperatuur van 68 °C wordt gemeten in de kern van het product, of een andere gelijkwaardige hittebehandeling hebben ondergaan.		
	Deel II:			
(1)	http://www.sag.cl/ambitos-de-accion/habilitacion-de-establecimientos/1714/registros			
(2)	Doorhalen wat niet van toepassing is.			
	· De kleur van de handtekening en het stempel moet verschillen van die van de gedrukte tekst.			
	· Het certificaat wordt opgesteld in het Spaans en in de taal van de EU-lidstaat van oorsprong.			
Certifying Officer				
Name (in capital letters)		Qualification and title		
Datum van ondertekening		Handtekening		
Stempel				