

Deel I	I.1. Verzender			I.2. Imsoc-referentie		
	Naam			I.2.a. Lokale verwijzing		
	Adres					
	Land ISO-code					
	I.5. Geadresseerde			I.3. Bevoegde centrale autoriteit		
	Naam			I.4. Bevoegde lokale autoriteit		
	Adres					
	Land ISO-code					
	I.7. Land van oorsprong		ISO-code	I.9. Land van bestemming		ISO-code
	I.8. Regio van oorsprong			Code		I.10. Regio van bestemming
	I.11. Plaats van verzending			I.12. Plaats van bestemming		
	Naam			Naam		
	Adres			Adres		
	Erkenningsnummer			Erkenningsnummer		
Land ISO-code			Land ISO-code			
I.13. Plaats van lading			I.14. Datum en tijdstip van vertrek			
Naam						
Adres						
Erkenningsnummer						
Land ISO-code						
I.15. Vervoermiddel			I.16. Punt van binnenkomst			
Soort	Document	Identificatie				
I.18. Voorschriften voor vervoer			I.17. Begeleidende documenten			
Omgeving <input type="checkbox"/>	Gekoeld <input type="checkbox"/>	Bevroren <input type="checkbox"/>	Controlled temperature <input type="checkbox"/>	Documentsoort		
				Referentienummer van het begeleidend document		
				Datum van afgifte		
				Land		
				Plaats van afgifte		
I.19. Laadkist- of recipiëntnummer/zegelnummer						
I.20. Gecertificeerd als						
Menselijke consumptie <input type="checkbox"/>						
I.21. Voor doorvoer door een derde land <input type="checkbox"/>			I.22. Voor doorvoer door lidstaten <input type="checkbox"/>			
Land	ISO-code		Land	ISO-code		
EU Exit Authority	BCP code					
EU Entry Authority	BCP code					
I.23. Totaal aantal colli		I.24. Totale hoeveelheid		I.25. Totaal nettogewicht	I.25. Totaal brutogewicht	
I.28. Beschrijving van de zending						
#1.	Grondstof	Product Description	Verwerkingsbedrijf	Hoeveelheid	Aard van de goederen	
Soort(en)		Datum van verwerking	Nettogewicht	Partijnummer	Aantal colli	

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);		
	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		

Part II: Certification	II. Informatie over de gezondheid			
	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		Handtekening		
Stempel				