

Teil I	I.1. Versender			I.2. IMSOC-Bezugsnummer		
	Name			I.2.a. Lokale Bezugsnummer		
	Adresse					
	Land		ISO-Ländercode			
	I.5. Empfänger			I.3. Zentrale zuständige Behörde		
	Name			I.4. Zuständige örtliche Behörde		
	Adresse					
	Land		ISO-Ländercode			
	I.7. Ursprungsland		ISO-Ländercode	I.9. Bestimmungsland		ISO-Ländercode
	I.8. Ursprungsregion			Code	I.10. Region des Bestimmungsorts	
I.11. Versandort			I.12. Bestimmungsort			
Name			Name			
Adresse			Adresse			
Zulassungsnummer			Zulassungsnummer			
Land		ISO-Ländercode	Land		ISO-Ländercode	
I.13. Ladeort			I.14. Datum und Uhrzeit des Abtransports			
Name						
Adresse						
Zulassungsnummer						
Land		ISO-Ländercode				
I.15. Transportmittel			I.16 Entry Point			
Typ	Dokument	Identifikation				
I.18. Beförderungsbedingungen			I.17. Begleitdokumente			
Umgebungstemperatur	Gekühlt <input type="checkbox"/>	Gefroren <input type="checkbox"/>	Controlled temperature <input type="checkbox"/>	Bezugsnummer des Handelspapiers	Ausstellungsdatum	
				Land	Ausstellungsort	
I.19. Containernummer/Plombennummer						
I.20. Waren zertifiziert für/als						
Menschlicher Verzehr <input type="checkbox"/>						
I.21. Für die Durchfuhr durch ein Drittland <input type="checkbox"/>			I.22. Für die Durchfuhr durch Mitgliedstaaten <input type="checkbox"/>			
Country	ISO-Ländercode					
EU Exit Authority	BCP code		Country	ISO-Ländercode		
EU Entry Authority	BCP code					
I.25. Nettogesamtgewicht			I.25. Bruttogesamtgewicht			
I.28. Angaben zur versendeten Sendung						
<b>1. 16 ZUBEREITUNGEN VON FLEISCH, FISCHEN ODER VON KREBSTIEREN, WEICHTIEREN UND ANDEREN WIRBELLOSEN WASSERTIEREN</b>						
<b>1602</b> Fleisch, Schlachtnabenerzeugnisse oder Blut, anders zubereitet oder haltbar gemacht						
<b>160220</b> aus Lebern aller Tierarten						
Erzeugnis	Art	Product Description	Fertigungsanlage	Warenart		
Herstellungsdatum			Nettogewicht			

<b>Part II: Certification</b>	II. Gesundheitsinformationen		
	Der unterzeichnete amtliche Tierarzt/Die unterzeichnete amtliche Tierärztin bescheinigt Folgendes:		
	II.1. (EU-Herkunftsmitgliedstaat oder Region dieses Mitgliedstaats angeben)		
	ist von der OIE amtlich als frei von Maul- und Klauenseuche (ohne Impfung) anerkannt, und ist frei von Afrikanischer Schweinepest, vesikulärer Schweinekrankheit und Klassischer Schweinepest gemäß den Kriterien im einschlägigen Kapitel des OIE-Gesundheitskodexes für Landtiere (neueste Fassung).		
	II.2.	<input type="checkbox"/> [Bei Regionalisierung: Schlachthof und Verarbeitungsbetrieb befinden sich in der Region, die frei ist von den in Nummer II.1 genannten Krankheiten(2).]	
	II.3.	Falls der Herkunftsmitgliedstaat der EU oder eine Region, in der die Erzeugnisse verarbeitet wurden, die Bedingungen gemäß Nummer II.1 nicht erfüllt, dürfen von dort nur verarbeitete Fleischerzeugnisse nach Chile ausgeführt werden, die während 30 Minuten einer Hitzebehandlung bei 68°C unterzogen wurden, wobei eine Kerntemperatur von mindestens 68°C erreicht wurde(2).	
	II.4.	Das Fleisch wurde von Tieren gewonnen, die folgende Anforderungen erfüllen:	
		II.4.1 Sie wurden in dem unter Nummer II.1 bezeichneten Gebiet oder in einem Mitgliedstaat der Europäischen Union oder einer Region davon mit einem dem unter Nummer II.1 beschriebenen vergleichbaren Tiergesundheitsstatus geboren, aufgezogen und geschlachtet;	
		II.4.2. sie wurden nicht aufgrund eines Programms zur Tilgung übertragbarer, durch Infektionserreger oder Parasiten verursachter Krankheiten geschlachtet und stammen nicht aus Gebieten, in denen Quarantänebeschränkungen für die spezifische Tierart gelten;	
		II.4.3. sie wurden in einem Schlachthof geschlachtet, der von der zuständigen Behörde zugelassen ist, der ständigen Aufsicht durch einen amtlichen Tierarzt/eine amtliche Tierärztin unterliegt und den Anforderungen in Anhang III Abschnitt I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 entspricht;	
		II.4.4. Sie wurden vor und nach der Schlachtung untersucht und es wurden keine übertragbaren Krankheiten festgestellt.	
	II.5.	Das Erzeugnis wurde in einem von der chilenischen Behörde für Landwirtschaft und Viehzucht für Ausfuhren nach Chile zugelassenen Verarbeitungsbetrieb hergestellt(1).	
	II.6.	Die Erzeugnisse werden in geschlossenen Packstücken befördert, die nach den Codex-Normen gekennzeichnet sind, mit Angabe von Herkunftsland, Herkunftsbetrieb, Produktkennung und Nettogewicht.	
	II.7.	Die Erzeugnisse werden in Fahrzeugen oder Aufbauten zu ihrem Bestimmungsort in Chile befördert, die gewährleisten, dass sich der Hygienezustand der Erzeugnisse nicht verändert.	
	Erläuterungen		
	Teil I:		
	Feld: I.11: Ursprungsort: Name und Anschrift des Versandbetriebs.		
	Feld: I.19: Gesamtbruttogewicht: Gesamtbrutto- und Gesamtnettogewicht in kg angeben.		
	Feld I.25: HS-Code und Bezeichnung: Den betreffenden HS-Code angeben: 0210, 16.01, 16.02		
	Herstellungsbetrieb: Zulassungsnummer des Betriebs angeben.		
	Art der Ware: Als verarbeitete Fleischerzeugnisse gelten Erzeugnisse, die aus Schweinefleisch, Rindfleisch oder einer Mischung daraus hergestellt wurden. Für diese Bescheinigung wird nach vier Kategorien der Verarbeitungart unterschieden:		
	Zutreffendes auswählen:		
	a)	roh für rohe verarbeitete Fleischerzeugnisse oder frisches rohes Pökelfleisch, d. h. Erzeugnisse, deren Restwassergehalt (Aw) und pH-Wert in Folge des Herstellungsprozesse im Vergleich zu Frischfleisch nicht in nennenswertem Umfang abnimmt (beispielsweise Longaniza, frische Chorizo, Choricillos);	
	b)	gereift für gereifte oder gesäuerte rohe verarbeitete Fleischerzeugnisse, geräuchert oder nicht, d. h. Erzeugnisse, deren Aw-Gehalt und pH-Wert in Folge des Herstellungsprozesse im Vergleich zu Frischfleisch in nennenswertem Umfang abnimmt (beispielsweise Salame, Salamine, Chorizo riojano);	
	c)	abgehängt für abehängte Pökelfleischerzeugnisse, d. h. gesalzene Erzeugnisse, die mindestens acht Monate reifen (beispielsweise Serrano-Schinken, Ibérico-Schinken, Parmaschinken);	

<b>Part II: Certification</b>	II. Gesundheitsinformationen		
	d) gekocht für gekochte verarbeitete Fleischerzeugnisse oder gekochtes Pökelfleisch, d. h. Erzeugnisse, die unabhängig von ihrem Herstellungsprozess während 30 Minuten einer Hitzebehandlung bei 68°C unterzogen werden, wobei eine Kerntemperatur von mindestens 68°C erreicht wird, oder einer anderen Hitzebehandlung.		
	Teil II:		
	(1) <a href="http://www.sag.cl/ambitos-de-accion/habilitacion-de-establecimientos/1714/registros">http://www.sag.cl/ambitos-de-accion/habilitacion-de-establecimientos/1714/registros</a> (2) Nicht Zutreffendes streichen · Stempel und Unterschrift müssen sich farblich von den übrigen Angaben in der Bescheinigung absetzen. · Die Bescheinigung ist auf Spanisch und in der Sprache des EU-Ursprungsmitgliedstaats auszustellen.		
Certifying Officer			
Name (in capital letters)		Qualification and title	
Datum der Unterzeichnung		Unterschrift	
Stempel			