

Teil I	I.1. Versender Name Adresse Land ISO-Ländercode		I.2. IMSOC-Bezugsnummer I.2.a. Lokale Bezugsnummer																
	I.5. Empfänger Name Adresse Land ISO-Ländercode		I.3. Zentrale zuständige Behörde I.4. Zuständige örtliche Behörde																
	I.7. Ursprungsland ISO-Ländercode		I.9. Bestimmungsland ISO-Ländercode																
	I.8. Ursprungsregion Code		I.10. Region des Bestimmungsorts																
	I.11. Versandort Name Adresse Zulassungsnummer Land ISO-Ländercode		I.12. Bestimmungsort Name Adresse Zulassungsnummer Land ISO-Ländercode																
	I.13. Ladeort Name Adresse Zulassungsnummer Land ISO-Ländercode		I.14. Datum und Uhrzeit des Abtransports																
	I.15. Transportmittel <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Typ</th> <th>Dokument</th> <th>Identifikation</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	Dokument	Identifikation													I.16 Entry Point	
	Typ	Dokument	Identifikation																
I.18. Beförderungsbedingungen Umgebungstemp eratur <input type="checkbox"/> Gefroren <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Gekühlt <input type="checkbox"/>		I.17. Begleitdokumente Bezugsnummer des Handelspapiers Ausstellungsdatum Land Ausstellungs ort																	
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"/> Country _____ ISO-Ländercode _____ EU Exit Authority _____ BCP code _____ EU Entry Authority _____ BCP code _____		I.22. Für die Durchfuhr durch Mitgliedstaaten <input type="checkbox"/> Country _____ ISO-Ländercode _____																	
I.23. Gesamtanzahl an Packungen		I.25. Nettogesamtgewicht	I.25. Bruttogesamtgewicht																
I.28. Angaben zur versendeten Sendung 1. 02 FLEISCH UND GENIESSBARE SCHLACHTNEBENERZEUGNISSE 0209 frisch, gekühlt, gefroren, gesalzen oder in Salzlake 020910 von Schweinen Schweinespeck 02091011 frisch, gekühlt, gefroren, gesalzen oder in Salzlake																			
Erzeugnis	Fertigungsanlage	Expiration Date	Nettogewicht	Date of production range															
Packungsanzahl		Chargennummer																	

Part II: Certification	<p>II. Gesundheitsinformationen</p>								
	<p>Der/Die unterzeichnete amtliche Tierarzt/Tierärztin bescheinigt hiermit Folgendes:</p>								
	<p>II.1. (EU-Mitgliedstaat oder Herkunftsregion angeben)</p> <p>ist von der Weltorganisation für Tiergesundheit (OIE) als „MKS-frei ohne Impfung“ und gemäß den im entsprechenden Kapitel der neuesten Fassung des OIE-Gesundheitskodex für Landtiere festgelegten Kriterien als frei von afrikanischer Schweinepest und klassischer Schweinepest anerkannt.</p>								
	<p>II.2. Die Tiere, von denen diese Erzeugnisse stammen,</p> <p>II.2.1. wurden in einem von der zuständigen Behörde zugelassenen Schlachthof geschlachtet, der unter der Aufsicht eines/einer amtlichen Tierarztes/Tierärztin steht und die Bedingungen bezüglich Struktur, Betriebsweise und gesundheitsrechtlicher Kontrolle erfüllt, die für die Zulassung zur Ausfuhr vorgeschrieben sind;</p> <p>II.2.2. wurden einer Schlachttier- und einer Fleischuntersuchung unterzogen und zeigten keine Anzeichen einer übertragbaren Krankheit.</p>								
	<p>II. 3. Vom Erzeugnis erfüllte Bedingungen:</p> <p>II.3.1. Es entspricht den allgemeinen und besonderen Grundsätzen sowie den übrigen Anforderungen des Lebensmittelrechts der Europäischen Union und wurde für genusstauglich befunden.</p> <p>II.3.2. Falls der EU-Mitgliedstaat oder die Herkunftsregion die Bedingungen gemäß Nummer II.1 nicht erfüllt, wurde das Schweinefett einer Hitzebehandlung wie folgt unterzogen(1):</p> <p style="margin-left: 40px;">Entweder ○ [mindestens 70 °C während mindestens 30 Minuten]</p> <p style="margin-left: 40px;">oder ○ [mindestens 90 °C während mindestens 15 Minuten]</p> <p style="margin-left: 40px;">oder ○ [Mindesttemperatur von 80 °C bei einem kontinuierlichen Ausschmelzverfahren]</p>								
	<p>II.4. Die Erzeugnisse werden in fest verschlossenen und etikettierten Packungen versandt; das Etikett enthält folgende Angaben: Herkunftsland und -betrieb, Kennzeichnung des Erzeugnisses, Menge und Nettogewicht.</p>								
	<p>II.5. Die Erzeugnisse werden vom Herkunftsbetrieb bis zu ihrem Bestimmungsort in Chile in Fahrzeugen oder Kompartimenten befördert, bei denen die Aufrechterhaltung der hygienischen Bedingungen gewährleistet ist.</p>								
	<p>Erläuterungen</p> <p>(1) Nichtzutreffendes streichen.</p> <p>· Unterschrift und Stempel müssen sich farblich von der Druckfarbe der Bescheinigung absetzen.</p>								
	<p>Die Bescheinigung ist in spanischer Sprache und in der Sprache des EU-Herkunftsmitgliedstaats auszustellen.</p>								
	<p>Certifying Officer</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">Name (in capital letters)</td> <td style="width: 50%;">Qualification and title</td> </tr> <tr> <td>Datum der Unterzeichnung</td> <td>Unterschrift</td> </tr> <tr> <td>Stempel</td> <td></td> </tr> </table>			Name (in capital letters)	Qualification and title	Datum der Unterzeichnung	Unterschrift	Stempel	
Name (in capital letters)	Qualification and title								
Datum der Unterzeichnung	Unterschrift								
Stempel									