

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			I.10. Region des Bestimmungsorts		
	Code					
	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 <input type="checkbox"/>	Gekühlt <input type="checkbox"/>	Controlled temperature <input type="checkbox"/>	Gefroren <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		Country	ISO-Ländercode		
EU Exit Authority	BCP code					
EU Entry Authority	BCP code					
I.25. Bruttogesamtgewicht						
I.28. Angaben zur versendeten Sendung						
<b>1. 02 FLEISCH UND GENIESSBARE SCHLACHTNEBENERZEUGNISSE</b>						
<b>0207 Fleisch und genießbare Schlachtnebenerzeugnisse von Hausgeflügel der Position 0105, frisch, gekühlt oder gefroren</b>						
Erzeugnis	Art	Fertigungsanlage	Warenart	Herstellungsdatum		

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	<p>Der unterzeichnete amtliche Tierarzt/Die unterzeichnete amtliche Tierärztin bestätigt Folgendes:</p> <p>(1) <input type="radio"/> entweder [II.1 Der EU-Herkunftsmitgliedstaat oder eine Region dieses Mitgliedstaats ist für Ausfuhren von frischem Geflügelfleisch nach Chile zugelassen, und die Geflügelfleischerzeugnisse stammen von Vögeln aus Betrieben, in denen in den letzten drei Monaten keine Ausbrüche der Newcastle-Krankheit oder hochpathogener Geflügelpest zu verzeichnen waren, und in einem Umkreis von 10 km sowohl um den Schlachtbetrieb als auch um den Herstellungsbetrieb waren in den letzten drei Monaten keine Ausbrüche der Newcastle-Krankheit oder hochpathogener Geflügelpest zu verzeichnen].</p> <p>(1) <input type="radio"/> oder [II.1 Der EU-Herkunftsmitgliedstaat oder eine Region dieses Mitgliedstaats ist nicht für Ausfuhren von frischem Geflügelfleisch nach Chile zugelassen, und die Geflügelfleischerzeugnisse stammen von Vögeln aus Betrieben, in denen in den letzten 30 Tagen keine Ausbrüche von Newcastle-Krankheit oder hochpathogener Geflügelpest zu verzeichnen waren, und in einem Umkreis von mindestens 10 km um diese Betriebe waren in den letzten 30 Tagen keine Ausbrüche der Newcastle-Krankheit oder hochpathogener Geflügelpest zu verzeichnen, und sie wurden einer der folgenden Behandlungen unterzogen:</p> <p>(1) <input type="radio"/> entweder [das Fleisch muss mindestens 39,8 Sekunden lang durch und durch auf eine Temperatur von mindestens 65 °C erhitzt werden];</p> <p>(1) <input type="radio"/> oder [das Fleisch muss mindestens 3,6 Sekunden lang durch und durch auf eine Temperatur von mindestens 70 °C erhitzt werden];</p> <p>(1) <input type="radio"/> oder [das Fleisch muss mindestens 0,5 Sekunden lang durch und durch auf eine Temperatur von mindestens 74 °C erhitzt werden];</p> <p>(1) <input type="radio"/> oder [das Fleisch muss mindestens 0,03 Sekunden lang durch und durch auf eine Temperatur von mindestens 80 °C erhitzt werden];</p> <p>(1) <input type="radio"/> oder [Hitzebehandlung in einem hermetisch verschlossenen Behältnis bei einem FO-Wert von mindestens 3,00 ];]</p> <p>II.2 Die Fleischerzeugnisse stammen von Geflügel, das:</p> <p>II.2.1 im Ausfuhrmitgliedstaat oder einer Region dieses Mitgliedstaats oder in einem anderen Mitgliedstaat oder einer Region dieses Mitgliedstaats mit demselben Gesundheitsstatus wie unter Nummer II.1 beschrieben als Eintagsküken geschlüpft oder dorthin eingeführt, dort aufgezogen und geschlachtet wurde;</p> <p>II.2.2 nicht aufgrund eines Programms zur Tilgung übertragbarer, durch Infektionserreger verursachter Geflügelkrankheiten geschlachtet wurde und nicht aus Gebieten stammt, in denen tierseuchenrechtliche Beschränkungen für die spezifische Tierart gelten;</p> <p>II.2.3 in einem Schlachtbetrieb geschlachtet wurde, der von der zuständigen Behörde für Ausfuhren zugelassen ist, der regelmäßig amtlichen Veterinärkontrollen unterzogen wird und der die einschlägigen Bedingungen in Bezug auf Struktur, Betriebsbedingungen und Gesundheitskontrollen erfüllt;</p> <p>II.2.4 einer Schlacht tier- und einer Fleischuntersuchung unterzogen und als frei von übertragbaren Geflügelkrankheiten befunden wurde.</p> <p>II.3 Das Erzeugnis wurde in einem Verarbeitungsbetrieb hergestellt, der von der chilenischen Behörde SAG(2) für Ausfuhren nach Chile zugelassen ist.</p> <p>II.4 Das Erzeugnis ist gekennzeichnet und etikettiert und trägt das Datum der Verarbeitung und das Verfallsdatum.</p> <p>II.5 Das Umhüllungs- und Verpackungsmaterial ist versiegelt und etikettiert. Auf dem Etikett sind die Bezeichnung des Erzeugnisses, die Menge und das Nettogewicht, der Herstellungsbetrieb und das Herkunftsland verzeichnet.</p>		

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen								
	<p>II.6 Die Erzeugnisse werden von ihrem Herkunftsbetrieb zu ihrem Bestimmungsort in Chile in Fahrzeugen oder Aufbauten befördert, die gewährleisten, dass sich der Hygienezustand der Erzeugnisse nicht verändert.</p> <p>Erläuterungen</p> <p>Teil I:</p> <p>Feld: I.11 Herkunftsort: Name und Anschrift des Versandbetriebs.</p> <p>Feld: I.19 Gesamtbrutto- und Gesamtnettogewicht in kg angeben.</p> <p>Feld I.25: HS-Code und Bezeichnung: Den betreffenden HS-Code angeben:</p> <p>Herstellungsbetrieb: Zulassungsnummer des Betriebs angeben.</p> <p>Teil II:</p> <p>(1) Nichtzutreffendes streichen.</p> <p>(2) <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></p> <p>· Unterschrift und Stempel müssen sich farblich von der Druckfarbe der Bescheinigung unterscheiden.</p> <p><b>Die Bescheinigung ist auf Spanisch und in der Sprache des EU-Herkunftsmitgliedstaats auszustellen.</b></p>								
	<p>Certifying Officer</p> <table border="0"> <tr> <td>Name (in capital letters)</td> <td>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									