

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			
Gekühlt <input type="checkbox"/>	Gefroren <input type="checkbox"/>	Umgebungstemperatur <input type="checkbox"/>	Controlled temperature <input type="checkbox"/>	Bezugsnummer des Handelspapiers	Ausstellungsdatum	
				Land	Ausstellungsort	
I.19. Containernummer/Plombennummer						
I.20. Waren zertifiziert für/als						
Production <input type="checkbox"/>	Futtermittel <input type="checkbox"/>	Schlachtung <input type="checkbox"/>	Sonstiges <input type="checkbox"/>			
Pharmazeutische Verwendung <input type="checkbox"/>	Breeding and production <input type="checkbox"/>	Vermittlung <input type="checkbox"/>	Künstliche Vermehrung <input type="checkbox"/>			
Mast <input type="checkbox"/>	Production of petfood <input type="checkbox"/>	Menschlicher Verzehr <input type="checkbox"/>	Technische Verwendung <input type="checkbox"/>			
Breeding <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					
EU Entry Authority	BCP code	Country	ISO-Ländercode			
I.23. Gesamtanzahl an Packungen	I.24. Gesamtmenge	I.25. Nettogesamtgewicht	I.25. Bruttogesamtgewicht			
I.28. Angaben zur versendeten Sendung						
1. 21 VERSCHIEDENE LEBENSMITTELZUBEREITUNGEN						
2105 Speiseeis, auch kakaohaltig						
210500 Speiseeis, auch kakaohaltig						
Erzeugnis	Art	Menge	Nettogewicht	Packungsanzahl		
Identifikationsnummer			Identifikationssystem			

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	<p>Der unterzeichnete amtliche Tierarzt/Die unterzeichnete amtliche Tierärztin bescheinigt Folgendes:</p> <p>II.1. Die Fertiggerichte enthalten die folgenden Bestandteile tierischen Ursprungs und erfüllen die untenstehenden Kriterien:</p> <p>II.2. Das Produkt wurde in einem Betrieb zubereitet und gelagert, der von der zuständigen Behörde des Ursprungslandes, das nach Chile ausführen darf, zugelassen und überwacht worden ist.</p> <p>(1) <input type="checkbox"/> II.3. Das Produkt enthält Milch oder Milcherzeugnisse und erfüllt die folgenden Bedingungen:</p> <p>II.3.1. Es wurde in einem von der zuständigen Behörde des Ursprungslandes zugelassenen und überwachten Betrieb zubereitet und gelagert;</p> <p>II.3.2. es stammt aus einem Mitgliedstaat oder einer Region, der/die gemäß den Kriterien des entsprechenden Kapitels in der aktuellen Fassung des Gesundheitskodexes für Landtiere der OIE frei ist von der Maul- und Klauenseuche. (Mitgliedstaat der EU oder Region, aus dem/der die Milch oder das Milcherzeugnis stammen)</p> <p>II.3.3. Die Milch wurde einer der folgenden Behandlungen unterzogen:</p> <p>(1)entwed einer Sterilisierung, mit der ein F0-Wert von 3 oder mehr erreicht wird]; er ◦ [II.3.3.1.</p> <p>(1)oder ◦ einer Ultrahocherhitzung auf mindestens 135 °C mit einer geeigneten Haltezeit]; [II.3.3.2.</p> <p>(1)oder ◦ einer zweimaligen Kurzzeiterhitzung (Pasteurisierung) bei 72 °C für 15 Sekunden bei Milch mit einem pH-Wert von 7,0 oder darüber, sodass gegebenenfalls bei einem Test auf alkalische Phosphatase unmittelbar nach der Wärmebehandlung eine negative Reaktion erreicht wird]; [II.3.3.3.</p> <p>(1)oder ◦ einer Behandlung mit einem Ergebnis, das der unter Ziffer II.3.3.3 beschriebenen Pasteurisierung gleichwertig ist, sodass gegebenenfalls bei einem Test auf alkalische Phosphatase unmittelbar nach der Wärmebehandlung eine negative Reaktion erreicht wird]; [II.3.3.4.</p> <p>(1)oder ◦ einer Kurzzeiterhitzung bei Milch mit einem pH-Wert unter 7,0]; [II.3.3.5.</p> <p>(1)oder ◦ einer Kurzzeiterhitzung kombiniert mit einem anderen physikalischen Verfahren, und zwar [II.3.3.6.</p> <p>(1)entwed einer Senkung des pH-Werts unter 6 für die Dauer einer Stunde]; er ◦ [II.3.3.6.1.</p> <p>(1)oder ◦ einer weiteren Erhitzung auf mindestens 72 °C, kombiniert mit Trocknung]]. [II.3.3.6.2.</p> <p>(1) <input type="checkbox"/> [II.3.4. Das Milcherzeugnis (ausgenommen Käse) wurde aus Milch hergestellt, die einer Wärmebehandlung gemäß Ziffer II.3.3. unterzogen wurde]</p> <p>(1) <input type="checkbox"/> [II.3.5. Der Käse wurde aus Milch hergestellt, die einer Wärmebehandlung gemäß Ziffer II.3.3. unterzogen wurde oder er weist eine Reifezeit von mindestens 60 Tagen auf (Datumsangaben)].</p> <p>(1) <input type="checkbox"/> II.4. Das Produkt enthält Geflügelfleisch (verarbeitetes Fleisch und/oder verarbeitete Fleischerzeugnisse), das folgende Bedingungen erfüllt:</p> <p>II.4.1. Es wurde in einem von der zuständigen Behörde des Ursprungslandes zugelassenen und überwachten Betrieb zubereitet und gelagert;</p> <p>II.4.2. es wurde einer der folgenden Wärmebehandlungen unterzogen:</p> <p>(1)entwed einer Wärmebehandlung, bei der das Fleisch mindestens 82 Sekunden lang durch und er ◦ durch auf eine Temperatur von mindestens 70 °C erhitzt wurde]; [II.4.2.1.</p> <p>(1)oder ◦ einer Wärmebehandlung, bei der das Fleisch mindestens 40 Sekunden lang durch und [II.4.2.2. durch auf eine Temperatur von mindestens 74 °C erhitzt wurde];</p> <p>(1)oder ◦ einer Wärmebehandlung, bei der das Fleisch mindestens 29 Sekunden lang durch und [II.4.2.3. durch auf eine Temperatur von mindestens 80 °C erhitzt wurde];</p>		

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	<p>(1)oder <input type="radio"/> einer Wärmebehandlung in einem hermetisch verschlossenen Behältnis, bis ein F0-Wert [II.4.2.4. von 3 oder mehr erreicht wird];</p> <p>(1)oder <input type="radio"/> einer zuvor von der zuständigen Veterinärbehörde vorgeschlagenen Wärmebehandlung, [II.4.2.5. für die dem SAG wissenschaftlich nachzuweisen ist, dass sie den hier beschriebenen Behandlungen gleichwertig ist: (Art der Wärmebehandlung und Dauer).]]</p> <p>(1) <input type="checkbox"/> [II.5. Das Produkt enthält Schweine- und/oder Rindfleisch (verarbeitetes Fleisch und/oder verarbeitete Fleischerzeugnisse), das folgende Bedingungen erfüllt:</p> <p>II.5.1. Es wurde in einem von der zuständigen Behörde des Ursprungslandes zugelassenen und überwachten Betrieb zubereitet und gelagert;</p> <p>(1)entwed er <input type="radio"/> es stammt aus einem Mitgliedstaat oder einer Region, der/die gemäß den Kriterien des entsprechenden Kapitels in der aktuellen Fassung des Gesundheitskodexes für Landtiere [II.5.2. der OIE ohne Impfung frei ist von der Maul- und Klauenseuche, von der afrikanischen Schweinepest, der vesikulärer Schweinekrankheit und der klassischen Schweinepest. (Mitgliedstaat der EU oder Region, aus dem das Erzeugnis aus Schweine- oder Rindfleisch stammt)</p> <p>(1)oder <input type="radio"/> das Produkt wurde einer der folgenden Behandlungen unterzogen:</p> <p>[II.5.2.</p> <p>(1)entwed er <input type="radio"/> einer Wärmebehandlung, wobei eine Kerntemperatur von mindestens 65 °C über einen bestimmten Zeitraum und damit ein Pasteurisierungswert von [II.5.2.1. mindestens 40 erreicht wurde];</p> <p>(1)oder <input type="radio"/> im Fall von Schinken einer natürlichen Gärung und Reifung während [II.5.2.3. mindestens 9 Monaten, bis folgende Werte erreicht sind:</p> <p>– ein aw-Wert von höchstens 0,93, – ein pH-Wert von höchstens 6,0.]</p> <p>(1)oder <input type="radio"/> einer Wärmebehandlung, bei der das Fleisch durch und durch auf eine [II.5.2.4. Temperatur von mindestens 80 °C erhitzt wurde.]</p> <p>(1)oder <input type="radio"/> einer Wärmebehandlung in einem hermetisch verschlossenen Behältnis, bis ein [II.5.2.5. F0-Wert von 3 oder mehr erreicht wird]]].</p> <p>Erläuterungen:</p> <p>Diese Bescheinigung gilt für Fertiggerichte; darunter sind Gerichte mit Bestandteilen tierischen Ursprungs zu verstehen, die nach Kochen oder Erhitzen direkt verzehrt werden können. Die Bescheinigung ist nicht zu verwenden bei Gerichten, die mit frischem, gekühltem oder gefrorenem Fleisch zubereitet wurden; die Gerichte müssen aber den Hygienebedingungen genügen, die in den entsprechenden Rechtsvorschriften für gekühltes oder gefrorenes Frischfleisch festgelegt wurden.</p> <ul style="list-style-type: none"> · Unterschrift und Stempel müssen sich farblich von der Druckfarbe der Bescheinigung unterscheiden. · Die Bescheinigung ist auf Spanisch und in der Sprache des Mitgliedstaats der EU auszustellen. <p>Teil I:</p> <p>Feld 1.2.a: TRACES-Referenznummer.</p> <p>Feld I.11: Name, Anschrift und Zulassungsnummer des Herstellungs- oder Versandbetriebs gemäß dem Register der Betriebe, die nach Chile ausführen dürfen.</p> <p>Feld I.25:</p> <p>Bezeichnung des Produktes: Art des Produktes, beispielsweise Pizza, Lasagne, Pasta mit Fleisch, Teigtaschen usw.</p> <p>HS-Code und Titel: Den zutreffenden HS-Code der Weltzollorganisation einsetzen: 16.01; 16.02; 16.03; 16.04; 16.05; 19.01; 19.02; 19.05; 20.04; 20.05; 21.03; 21.04; 21.05; 21.06.</p> <p>Herstellungsbetrieb: Zulassungsnummer des Betriebs angeben, in dem das Fertiggericht hergestellt wurde, gemäß dem Register der Betriebe, die nach Chile ausführen dürfen.</p> <p>(1) <input type="checkbox"/> Nichtzutreffendes streichen.</p>		
	Certifying Officer		

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen			
	Name (in capital letters)		Qualification and title	
	Datum der Unterzeichnung		Unterschrift	
	Stempel			