

Teil I	I.1. Versender			I.2. IMSOC-Bezugsnummer		
	Name			<b>Specimen not to be used for exports from EU</b>		
	Adresse			I.2.a. Lokale Bezugsnummer		
	Land	ISO-Ländercode				
	I.5. Empfänger			I.3. Zentrale zuständige Behörde		
	Name			I.4. Zuständige örtliche Behörde		
	Adresse					
	Land	ISO-Ländercode				
	I.7. Ursprungsland			I.9. Bestimmungsland		ISO-Ländercode
		ISO-Ländercode				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			
Gefroren <input type="checkbox"/>	Gekühlt <input type="checkbox"/>	Controlled temperature <input type="checkbox"/>	Umgebungstemperatur <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. 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	Herstellungsdatum	Art	Fertigungsanlage	Warenart		

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	Der unterzeichnete amtliche Tierarzt/Die unterzeichnete amtliche Tierärztin bescheinigt Folgendes:		
	II.1	Das Geflügel wurde einer Schlachttier- und einer Fleischuntersuchung unterzogen, wobei keine klinischen Anzeichen oder pathologisch-anatomischen Verletzungen festgestellt wurden, die auf übertragbare Krankheiten schließen ließen, und es kam nicht in Kontakt mit Geflügel oder Geflügelerzeugnissen mit übertragbaren Krankheiten.	
	II.2	Das Ursprungsland/Die Ursprungsregion/Die Ursprungszone wurde gemäß dem Gesundheitskodex für Landtiere der Weltorganisation für Tiergesundheit (WOAH) für frei von aviärer Influenza und der Newcastle-Krankheit erklärt, und diese Gesundheitsanforderung wurde von Chile positiv bewertet.	
	II.3	In dem Ursprungsland wird ein Überwachungsprogramm im Hinblick auf die im vorigen Absatz genannten Krankheiten durchgeführt, das den im WOAH-Gesundheitskodex für Landtiere festgelegten Grundsätzen entspricht.	
	II.4	Die Tiere, von denen das Geflügelfleisch und die genießbaren Schlachtnebenerzeugnisse stammen, <ul style="list-style-type: none"> <li>○ (1) [wurden nicht mit Lebendimpfstoffen gegen aviäre Influenza geimpft.]</li> <li>entweder</li> <li>○ (1) [wurden gemäß einem Impfprogramm zu aviärer Influenza mit Totimpfstoffen gegen aviäre Influenza geimpft. Der Impfplan wurde von Chile positiv bewertet.]</li> </ul>	
	II.5	Der Betrieb, in dem das Geflügel gehalten wird, von dem die Sendungen mit dem Fleisch und den genießbaren Schlachtnebenerzeugnissen stammen, führt unter Aufsicht der zuständigen Behörde des Ursprungslands ein Gesundheits- und Produktionsprogramm durch, das gewährleistet, dass das Geflügel und der Betrieb die Gesundheitsanforderungen Chiles erfüllen.	
	II.6	Das Geflügelfleisch und die genießbaren Schlachtnebenerzeugnisse stammen von Geflügel, das	
	II.6.1	in einer Einrichtung geschlachtet, verarbeitet und gelagert wurde, die gemäß den Vorschriften der Resolución Nr. 4935/2022 des SAG (Servicio Agrícola y Ganadero) zugelassen ist;	
	II.6.2	in einer Einrichtung geschlachtet, verarbeitet und gelagert wurde, die keinen Beschränkungen wegen Krankheitsausbrüchen unterliegt und um die in den letzten 30 Tagen im Umkreis von mindestens 10 Kilometern, gegebenenfalls einschließlich des Gebiets eines Nachbarlandes, kein Ausbruch der hochpathogenen aviären Influenza oder der Newcastle-Krankheit festgestellt wurde.	
II.7	Das Geflügelfleisch und die genießbaren Schlachtnebenerzeugnisse wurden ab dem Zeitpunkt ihrer Produktion auf einer Temperatur von höchstens 4 °C (gekühlt) bzw. höchstens -18 °C (gefroren) gehalten.		
II.8	Der/Die Unterzeichnete hat vom Eigentümer/Ausführer eine schriftliche Erklärung folgenden Inhalts erhalten:		
II.8.1	Das Geflügelfleisch und die genießbaren Schlachtnebenerzeugnisse werden beim Verpacken mit folgenden Angaben versehen: Ursprungsland und Ursprungsbetrieb, Identifizierung des Erzeugnisses, Nettogewicht, Datum der Verarbeitung des Geflügels, Datum der Produktion des Fleisches und der genießbaren Schlachtnebenerzeugnisse sowie Chargennummern für die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses.		
II.8.2	Das Geflügelfleisch und die genießbaren Schlachtnebenerzeugnisse werden von ihrem Ursprungsbetrieb zu ihrem Bestimmungsort in Chile in Fahrzeugen oder verplombten Kompartimenten transportiert, die Beschädigungen verhindern, die Isolierung des Erzeugnisses gewährleisten sowie die Einhaltung der Temperatur und der Hygienebedingungen sicherstellen.		
Erläuterungen			
Teil I:			
Feld I.11: Versandort: Name und Anschrift des Versandbetriebs angeben.			
Feld I.28: HS-Code und Bezeichnung: Den betreffenden HS-Code angeben:			
Herstellungsbetrieb: Zulassungsnummer des Betriebs angeben.			
Teil II:			
(1)	Nichtzutreffendes streichen.		
(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>		
•	Unterschrift und Stempel müssen sich farblich von der Druckfarbe der Bescheinigung absetzen.		
•	Die Bescheinigung ist auf Spanisch und in der Sprache des EU-Ursprungsmitgliedstaats auszustellen.		
Certifying Officer			

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen			
	Name (in capital letters)		Qualification and title	
	Datum der Unterzeichnung		Unterschrift	
	Stempel			
<p style="font-size: 48px; opacity: 0.3; transform: rotate(-30deg);">SPECIMEN</p>				