

|  |  |  |  |  |                            |  |
|--|--|--|--|--|----------------------------|--|
| <b>Deel I</b>  | I.1. Verzender<br>Naam<br>Adres<br>Land                              |  | I.2. Imsoc-referentie  |  |                            |  |
|  | ISO-code   |  | I.2.a. Local Reference   |  |                            |  |
|  | I.5. Geadresseerde<br>Naam<br>Adres<br>Land                          |  | I.3. Bevoegde centrale autoriteit  |  |                            |  |
|  | ISO-code   |  | I.4. Local competent authority   |  |                            |  |
|  | I.7. Land van oorsprong  |  | ISO-code   | I.9. Country of destination                            |                            |  |
|  |  |  |  | ISO-code   |                            |  |
|  | I.8. Region of origin  |  | Code   |  | I.10. Regio van bestemming |  |
|  |  |  |  |  | Code                       |  |
|  | I.11. Place of Dispatch<br>Naam<br>Adres<br>Erkenningsnummer<br>Land |  | I.12. Plaats van bestemming<br>Naam<br>Adres<br>Erkenningsnummer<br>Land |  | ISO-code                   |  |
|  |  |  |  |  | ISO-code                   |  |
| I.13. Plaats van lading<br>Naam<br>Adres<br>Erkenningsnummer<br>Land   |  | I.14. Date and time of departure   |  |  |                            |  |
|  |  |  |  |  |                            |  |
| I.15. Vervoermiddel  |  | I.16 Entry Point   |  |  |                            |  |
| Soort  |  | Document   |  | Identificatie  |                            |  |
|  |  |  |  |  |                            |  |
|  |  |  |  |  |                            |  |
|  |  |  |  |  |                            |  |
| I.18. Transport conditions<br>Gekoeld <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Omgeving <input type="checkbox"/> Bevroren <input type="checkbox"/> |  | I.17. Begeleidende documenten<br>Referentienummer van het handelsdocument<br>Land                          |  | Datum van afgifte<br><br>Plaats van afgifte            |                            |  |
| I.19. Containernummer / Zegelnummer  |  |  |  |  |                            |  |
| I.20. Certified as   |  |  |  |  |                            |  |
| Kunstmatige reproductie <input type="checkbox"/>   |  | Ornamental use/research <input type="checkbox"/>   |  | Pollination <input type="checkbox"/>                   |                            |  |
| Consignments according to Regulation No 999/2001 <input type="checkbox"/>  |  | Ornamental bird food <input type="checkbox"/>  |  | Geregistreerde paardachtigen <input type="checkbox"/>  |                            |  |
| Breeding and production <input type="checkbox"/>   |  | Racing <input type="checkbox"/>  |  | Slacht <input type="checkbox"/>                        |                            |  |
| Training <input type="checkbox"/>  |  | Gezelschapsdieren <input type="checkbox"/>   |  | Laboratory <input type="checkbox"/>                    |                            |  |
| Rodent food <input type="checkbox"/>   |  | Technisch gebruik <input type="checkbox"/>   |  | Unregistered equidae <input type="checkbox"/>          |                            |  |
| Sales <input type="checkbox"/>   |  | Storage <input type="checkbox"/>   |  | Breeding <input type="checkbox"/>                      |                            |  |
| Heruitzetting <input type="checkbox"/>   |  | Andere <input type="checkbox"/>  |  | Transhumance <input type="checkbox"/>                  |                            |  |
| Competition <input type="checkbox"/>   |  | Menselijke consumptie <input type="checkbox"/>   |  | Erkende instellingen <input type="checkbox"/>          |                            |  |
| Vetmesten <input type="checkbox"/>   |  | Production of petfood <input type="checkbox"/>   |  | Production <input type="checkbox"/>                    |                            |  |
| Circus/tentoonstelling <input type="checkbox"/>  |  | Category 3 fish oil/fish meal for detoxification according to Regulation 2015/786 <input type="checkbox"/> |  | Verdere verwerking <input type="checkbox"/>            |                            |  |
|  |  |  |  | Farmaceutisch gebruik <input type="checkbox"/>         |                            |  |
|  |  |  |  | Diervoeder <input type="checkbox"/>                    |                            |  |
|  |  |  |  | Organic fertilizers <input type="checkbox"/>           |                            |  |
|  |  |  |  | Quarantaine <input type="checkbox"/>                   |                            |  |
|  |  |  |  | Voeder voor gezelschapsdieren <input type="checkbox"/> |                            |  |
| I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/>   |  |  | I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/>       |  |                            |  |
| Country  |  | ISO-code   |  | Country  |                            |  |
| EU Exit Authority  |  | BCP code   |  | ISO-code   |                            |  |
| EU Entry Authority   |  | BCP code   |  |  |                            |  |
| I.23. Totaal aantal colli  |  | I.24. Totale hoeveelheid   |  | I.25. Totaal nettogewicht                              |                            |  |
|  |  |  |  | I.25. Totaal brutogewicht                              |                            |  |
|  |  |  |  |  |                            |  |

I.28. Description of consignment

| Grondstof    | Soort(en)           | Hoeveelheid          | Partijnummer         | Verwerkingsbedrijf |
|--------------|---------------------|----------------------|----------------------|--------------------|
|              |                     |                      |                      |                    |
| Koelhuis     | Uitsnijderij        | Datum van invriezing | Productiedatum       | Slachtdatum        |
|              |                     |                      |                      |                    |
| Nettogewicht | Product Description | Aantal colli         | Identificatiekenmerk |                    |
|              |                     |                      |                      |                    |

Deel I

|                        |  |  |  |
|------------------------|--|--|--|
| Part II: Certification | II. Informatie over de gezondheid  |  |  |
|                        | <p>Ondergetekende, officieel dierenarts, verklaart hetgeen volgt:</p> <p>II.1. De kant-en klaarmaaltijden bevatten het/de volgende bestandde(e)l/(en) van dierlijke oorsprong en voldoen aan de hieronder vermelde criteria: _____</p> <p>II.2. Het product werd bereid en opgeslagen in een inrichting die door de bevoegde autoriteit van het land van oorsprong, dat toelating heeft om uit te voeren naar Chili, is goedgekeurd en gecontroleerd.</p> <p>(1) <input type="checkbox"/> II.3. Het product bevat melk of zuivelproducten en voldoet aan de volgende voorwaarden:</p> <p>II.3.1. Het product werd bereid en opgeslagen in een door de bevoegde autoriteit van het land van oorsprong goedgekeurde en gecontroleerde inrichting;</p> <p>II.3.2. Het product is afkomstig uit een lidstaat die of uit een gebied dat vrij is van mond-en klauwzeer overeenkomstig de criteria van het desbetreffende hoofdstuk van de recentste versie van de diergezondheidscode van de OIE; _____ (de EU-lidstaat of het gebied van oorsprong van de melk of het zuivelproduct invullen)</p> <p>II.3.3. De melk is aan een van de volgende behandelingen onderworpen:</p> <p>(1)hetzij <input type="checkbox"/> sterilisatie tot een F°0-waarde van 3 of hoger];<br/>[II.3.3.1.</p> <p>(1)hetzij <input type="checkbox"/> UHT(ultrahogetemperatuur)-behandeling bij ten minste 135 °C en gedurende een voldoende lange periode];<br/>[II.3.3.2.</p> <p>(1)hetzij <input type="checkbox"/> HTST (pasteurisatie bij hoge temperatuur gedurende een korte periode) bij 72 °C gedurende 15 seconden, tweemaal toegepast op melk met een pH van 7,0 of hoger met een negatieve reactie op een alkalischefosfatasetest die, waar passend, onmiddellijk na de warmtebehandeling wordt uitgevoerd];<br/>[II.3.3.3.</p> <p>(1)hetzij <input type="checkbox"/> behandeling met een resultaat dat gelijkwaardig is aan de in punt II.3.3.3. beschreven pasteurisatie met een negatieve reactie op een alkalischefosfatasetest die, waar passend, onmiddellijk na de warmtebehandeling wordt uitgevoerd];<br/>[II.3.3.4.</p> <p>(1)hetzij <input type="checkbox"/> HTST-behandeling toegepast op melk met een pH lager dan 7,0];<br/>[II.3.3.5.</p> <p>(1)hetzij <input type="checkbox"/> HTST-behandeling gecombineerd met een andere fysische behandeling:<br/>[II.3.3.6.</p> <p>(1)hetzij <input type="checkbox"/> verlaging van de pH tot minder dan 6 gedurende een uur];<br/>[II.3.3.6.1.</p> <p>(1)hetzij <input type="checkbox"/> aanvullende verhitting tot 72 °C of hoger, gecombineerd met droging]].<br/>[II.3.3.6.2.</p> <p>(1) <input type="checkbox"/> De zuivelproducten (met uitzondering van de kazen) zijn bereid met melk die aan één van de in punt II.3.3 beschreven thermische behandelingen is onderworpen]</p> <p>(1) <input type="checkbox"/> De kazen zijn vervaardigd met melk die aan een van de in punt II.3.3. beschreven thermische behandelingen is onderworpen of zijn onderworpen aan een rijpingsproces van ten minste 60 dagen (datums vermelden)].</p> <p>(1) <input type="checkbox"/> II.4. Het product bevat vlees van gevogelte (verwerkt vlees en/of vleesproducten) dat aan de volgende voorwaarden voldoet:</p> <p>II.4.1. Het product werd bereid en opgeslagen in een door de bevoegde autoriteit van het land van oorsprong goedgekeurde en gecontroleerde inrichting;</p> <p>II.4.2. Het product is aan een van de volgende thermische behandelingen onderworpen:</p> <p>(1)hetzij <input type="checkbox"/> thermische behandeling bij een minimumtemperatuur van 70° C die overal in het vlees wordt bereikt gedurende ten minste 82 seconden];<br/>[II.4.2.1.</p> <p>(1)hetzij <input type="checkbox"/> thermische behandeling bij een minimumtemperatuur van 74° C die overal in het vlees wordt bereikt gedurende ten minste 40 seconden];<br/>[II.4.2.2.</p> <p>(1)hetzij <input type="checkbox"/> thermische behandeling bij een minimumtemperatuur van 80° C die overal in het vlees wordt bereikt gedurende ten minste 29 seconden];<br/>[II.4.2.3.</p> <p>(1)hetzij <input type="checkbox"/> thermische behandeling in een hermetisch gesloten recipiënt tot een F°0-waarde van 3 of hoger wordt bereikt];<br/>[II.4.2.4.</p> |  |  |

|                           |  |                         |  |
|---------------------------|--|-------------------------|--|
| Part II: Certification    | II. Informatie over de gezondheid  |                         |  |
|                           | <p>(1)hetzij <input type="checkbox"/> een andere thermische behandeling die vooraf door de bevoegde veterinaire autoriteit is voorgesteld en waarvan wetenschappelijk is aangetoond aan de SAG dat zij gelijkwaardig is aan een van de hieronder beschreven processen: _____ (vermeld de thermische behandeling en de duur).]]</p> <p>(1) <input type="checkbox"/> II.5. Het product bevat varkens- en/of rundvlees (verwerkt vlees en/of vleesproducten) dat aan de volgende voorwaarden voldoet:</p> <p>II.5.1. Het product werd bereid en opgeslagen in een door de bevoegde autoriteit van het land van oorsprong goedgekeurde en gecontroleerde inrichting;</p> <p>(1)hetzij <input type="checkbox"/> Het product is afkomstig uit een lidstaat die of uit een gebied dat vrij is van mond-en-klauwzeer zonder vaccinatie, Afrikaanse varkenspest, vesiculaire varkensziekte en klassieke varkenspest, overeenkomstig de criteria van het desbetreffende hoofdstuk van de recentste versie van de diergezondheidscode van de OIE: _____ (de EU-lidstaat of het gebied van oorsprong van het varkens- of rundvleesproduct invullen)]</p> <p>(1)hetzij <input type="checkbox"/> Het product is aan een van de volgende behandelingen onderworpen:</p> <p>II.5.2.</p> <p>(1)hetzij <input type="checkbox"/> thermische behandeling bij een minimumtemperatuur van 68° C die in het midden van het product wordt gemeten, gedurende de tijd die noodzakelijk is om een pasteurisatiewaarde van 40 of hoger te bereiken];</p> <p>(1)hetzij <input type="checkbox"/> in geval van ham: een behandeling van natuurlijke fermentatie en rijping van ten minste 9 maanden, zodat de volgende waarden worden bereikt:</p> <p>— aw van ten hoogste 0,93;</p> <p>— pH van ten hoogste 6,0.];</p> <p>(1)hetzij <input type="checkbox"/> thermische behandeling bij een minimumtemperatuur van 80° C die overal in het vlees moet worden bereikt.];</p> <p>(1)hetzij <input type="checkbox"/> thermische behandeling in een hermetisch gesloten recipiënt tot een F°0-waarde van 3 of hoger wordt bereikt]]].</p> <p>Opmerkingen:</p> <p>Dit certificaat moet worden gebruikt voor kant-en-klaarmaaltijden waaronder culinaire bereidingen worden verstaan die ingrediënten van dierlijke oorsprong bevatten en die voor consumptie enkel hoeven te worden gekookt of verwarmd. Maaltijden die zijn bereid met vers, gekoeld of diepgevroren vlees vallen niet onder deze categorie omdat zij moeten voldoen aan de gezondheidsvoorschriften van de toepasselijke wettelijke regelingen voor gekoeld vers vlees of diepgevroren vlees.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· De kleur van de handtekening en van het stempel moet verschillen van die van de gedrukte tekst.</li> <li>· Het certificaat moet worden opgesteld in het Spaans en in de taal van de EU-lidstaat.</li> </ul> <p>Deel I:</p> <p>Vak 1.2.a: Uniek referentienummer toegekend door Traces.</p> <p>Vak I.11.: Naam, adres en erkenningsnummer van de inrichting van productie of verzending, volgens het register van erkende inrichtingen voor uitvoer naar Chili.</p> <p>Vak I. 25:</p> <p>Naam van het product, zoals bijvoorbeeld pizza, lasagne, pasta met vlees, pastei...</p> <p>het product:</p> <p>Douaneco de juiste douanecode van de Werelddouaneorganisatie gebruiken: 16.01; 16.02; 16.03; 16.04; 16.05; de en titel: 19.01; 19.02; 19.05; 20.04; 20.05; 21.03; 21.04; 21.05; 21.06.</p> <p>Inrichting van productie: vermeld het erkenningsnummer van de inrichting van productie van de kant-en-klaarmaaltijd, volgens het register van erkende inrichtingen voor uitvoer naar Chili.</p> <p>(1) _____ Doorhalen wat niet van toepassing is.</p> |                         |  |
| Certifying Officer        |  |                         |  |
| Name (in capital letters) |  | Qualification and title |  |
| Datum van ondertekening   |  | Handtekening            |  |
| Stempel                   |  |                         |  |