

Parte I	I.1. Expedidor			I.2. Referência IMSOC	
	Nome			I.2.a. Referência loca	
	Endereço				
	País			Código ISO	
	I.5. Destinatário			I.3. Autoridade central competente	
	Nome			I.4. Autoridade local competente	
	Endereço				
	País			Código ISO	
	I.7. País de origem			Código ISO	
	I.8. Região de origem			Código	
I.11. Local de expedição			I.10. Região de destino		
Nome			Nome		
Endereço			Endereço		
Número de aprovação			Número de aprovação		
País			País		
Código ISO			Código ISO		
I.13. Local de carregamento			I.14. Data e hora da partida		
Nome					
Endereço					
Número de aprovação					
País			Código ISO		
I.15. Meio de transporte			I.16 Entry Point		
Tipo			Documento		
Identificação					
I.18. Condições de transporte			I.17. Documentos de acompanhamento		
Congelado ☐ Refrigerado ☐ Controlled temperature ☐ Ambiente ☐			Referência dos documentos comerciais		
			Data de emissão		
			País		
			Local de expedição		
I.19. N.º do contentor/N.º do selo					
I.20. Certificado como Consumo humano ☐					
I.21. For transit through a third country ☐			I.22. For transit through Member State(s) ☐		
Country			Country		
EU Exit			Código ISO		
Authority			Código ISO		
EU Entry Authority					
I.25. Peso bruto total					
I.28. Descrição da remessa					
1. 16 PREPARAÇÕES DE CARNE, DE PEIXES OU DE CRUSTÁCEOS, DE MOLUSCOS OU DE OUTROS INVERTEBRADOS AQUÁTICOS					
1602 Outras preparações e conservas de carne, miudezas ou de sangue					
160231 De peruas e de perus					
Mercadoria	Espécie	Instalação de fabrico	Natureza da mercadoria	Data de fabrico	

II. Informações sanitárias

Eu, abaixo assinado, veterinário oficial, certifico que:

- (1) ☐ quer [II.1. O Estado-Membro da UE de origem ou uma sua região está autorizado a exportar carne fresca de aves de capoeira para o Chile,
e
os produtos à base de carne de aves de capoeira foram produzidos a partir de aves provenientes de explorações onde não se registaram, nos últimos 3 meses, surtos de doença de Newcastle nem de gripe aviária de alta patogenicidade,
e
tanto o matadouro como o estabelecimento de fabrico situam-se numa zona onde, num raio de 10 km, não se registaram, nos últimos 3 meses, surtos de doença de Newcastle nem de gripe aviária de alta patogenicidade]
- (1) ☐ quer [II.1. O Estado-Membro da UE de origem ou uma sua região não está autorizado a exportar carne fresca de aves de capoeira para o Chile,
e
os produtos à base de carne de aves de capoeira foram produzidos a partir de aves provenientes de explorações onde não se registaram, nos últimos 30 dias, surtos de doença de Newcastle nem de gripe aviária de alta patogenicidade e que se situam numa zona onde, num raio de pelo menos 10 km, não se registaram, nos últimos 30 dias, surtos de doença de Newcastle nem de gripe aviária de alta patogenicidade,
e
foram submetidos a um dos seguintes tratamentos:
- (1) ☐ quer [temperatura mínima de 65 °C atingida em toda a carne, por um período mínimo de 39,8 segundos];
- (1) ☐ quer [temperatura mínima de 70 °C atingida em toda a carne, por um período mínimo de 3,6 segundos];
- (1) ☐ quer [temperatura mínima de 74 °C atingida em toda a carne, por um período mínimo de 0,5 segundos];
- (1) ☐ quer [temperatura mínima de 80 °C atingida em toda a carne, por um período mínimo de 0,03 segundos];
- (1) ☐ quer [tratamento térmico num recipiente hermeticamente fechado com um valor Fo igual ou superior a 3,00];]
- II.2. Os produtos à base de carne provêm de aves de capoeira que:
- II.2.1. foram incubadas ou importadas como pintos do dia, criadas e abatidas no Estado-Membro ou região de exportação, ou noutro Estado-Membro ou região de outro Estado-Membro com o mesmo estatuto sanitário descrito no ponto II.1;
- II.2.2. não foram abatidas no âmbito de programas de erradicação de doenças infecciosas das aves de capoeira, e não provêm de áreas sujeitas a restrições oficiais de saúde animal específicas para a espécie;
- II.2.3. foram abatidas num matadouro que está autorizado a exportar pela autoridade oficial competente e que está permanentemente sujeito a controlo veterinário oficial e cumpre as condições estruturais, de funcionamento e de inspeção sanitária adequadas;
- II.2.4. foram submetidas a inspeção ante e post mortem, não se tendo detetado quaisquer sinais de doenças transmissíveis das aves de capoeira.
- II.3. O produto foi produzido numa instalação de transformação que foi aprovada para exportar para o Chile pelo SAG(2).
- II.4. O produto está identificado e rotulado, ostentando a data de transformação e a data de validade.
- II.5. Os materiais de acondicionamento e embalagem foram selados e rotulados. O rótulo inclui a identificação do produto, a quantidade e o peso líquido, o estabelecimento de produção e o país de proveniência.
- II.6. Os produtos são transportados desde o estabelecimento de proveniência até ao seu destino no Chile em veículos ou compartimentos que garantem a conservação das condições de higiene.

Part II: Certification	II. Informações sanitárias			
	Notas			
	Parte I:			
	Casa: I.11: Local de origem: nome e endereço do estabelecimento de expedição.			
	Casa: I.19: Indicar o peso bruto e o peso líquido totais em kg.			
Casa I.25: Código aduaneiro e título: utilizar o código do Sistema Harmonizado (SH) adequado, nas seguintes rubricas:				
Instalação de fabrico: indicar o número de aprovação do estabelecimento.				
Parte II:				
(1) Riscar o que não interessa.				
(2) http://www.sag.cl/ambitos-de-accion/habilitacion-de-establecimientos/1714/registros				
· A assinatura e o carimbo devem ser de cor diferente da dos caracteres impressos.				
O certificado deve ser emitido em espanhol e na língua do Estado-Membro da UE de origem.				
Certifying Officer				
Nome (em letras maiúsculas)		Cargo e título		
Data de assinatura		Assinatura		
Carimbo				