

Dio II.: Certifikat

II. Podaci o zdravlju	II.a. Referentni broj certifikata	II.b. TRACES referentni broj:
-----------------------	-----------------------------------	-------------------------------

Ja, dolje potpisani službeni veterinar, potvrđujem sljedeće:

II.1. Gotova jela sadržavaju sljedeći sastojak/sastojke životinjskog podrijetla i ispunjavaju uvjete navedene u nastavku:

II.2. Proizvod je bio pripremljen i skladišten u objektu koji je odobrilo nadležno tijelo zemlje podrijetla i koji je bio pod njegovim nadzorom te je ovlašten za izvoz u Čile.

(1) [II.3. Proizvod sadržava mlijeko ili mliječne proizvode i ispunjava sljedeće uvjete:

II.3.1. proizvod je pripremljen i skladišten u objektu koji je odobrilo nadležno tijelo zemlje podrijetla i koji je pod njegovim nadzorom;

II.3.2. potječe iz države članice ili regije slobodne od slinavke i šapa u skladu s kriterijima utvrđenima u odgovarajućem poglavlju najnovije inačice Kodeksa o zdravlju životinja OIE-a; (navesti državu članicu EU-a ili zonu podrijetla mlijeka ili mliječnog proizvoda)

II.3.3. Mlijeko je podvrgnuto jednom od sljedećih obrada:

(1)ili sterilizaciji do postizanja vrijednosti F0 jednakoj ili većoj od 3] ;

[II.3.3.1.

(1)ili obradi ultra visokom temperaturom (UHT) ne manjom od 135 °C u kombinaciji s odgovarajućim vremenom trajanja] ;

[II.3.3.2.

(1)ili postupku HTST (kratkotrajna pasterizacija na visokoj temperaturi) na temperaturi od 72°C kroz 15 sekundi primijenjenom dvaput na mlijeku s pH jednakim ili većim od 7,0 pri čemu se postiže, kada je primjenjivo, negativna reakcija na test alkalne fosfataze obavljen odmah nakon toplinske obrade] ;

[II.3.3.3.

(1)ili postupku s jednakim pasterizacijskim učinkom opisanom u točki II.3.3.3 pri čemu se postiže, kada je primjenjivo, negativna reakcija na test alkalne fosfataze obavljen odmah nakon toplinske obrade] ;

[II.3.3.4.

(1)ili postupku HTST primijenjenom na mlijeku s pH manjim od 7,0] ;

[II.3.3.5.

(1)ili postupku HTST u kombinaciji s drugim fizičkim postupkom:

[II.3.3.6.

(1)ili snižavanjem vrijednosti pH ispod 6 za jedan sat]];

[II.3.3.6.1.

(1)ili dodatnim zagrijavanjem na temperaturu od 72 °C ili više u kombinaciji sa sušenjem]] .

[II.3.3.6.2.

(1) [II.3.4. mliječni proizvodi (osim sireva) potječu od mlijeka podvrgnutog jednoj od toplinskih obrada opisanih u točki II.3.3.];

(1) [II.3.5. sirevi su proizvedeni od mlijeka podvrgnutog jednoj od toplinskih obrada opisanih u točki II.3.3. ili su podvrgnuti postupku zrenja u trajanju od najmanje 60 dana (navesti datume)]] .

(1) [II.4. Proizvod sadržava meso peradi (prerađeno meso i/ili mesni proizvodi) koje ispunjava sljedeće uvjete:

II.4.1. pripremljeno je i skladišteno u objektu koji je odobrilo nadležno tijelo zemlje podrijetla i koji je pod njegovim nadzorom;

II.4.2. Podvrgnuto je jednom od sljedećih toplinskih obrada:

(1)ili toplinskoj obradi pri temperaturi od najmanje 70°C koju treba dostići u cjelokupnoj masi mesa tijekom najmanje 82 sekunde] ;

[II.4.2.1.

(1)ili toplinskoj obradi pri temperaturi od najmanje 74°C koju treba dostići u cjelokupnoj masi mesa tijekom najmanje 40 sekundi] ;

[II.4.2.2.

(1)ili toplinskoj obradi pri temperaturi od najmanje 80°C koju treba dostići u cjelokupnoj masi mesa tijekom najmanje 29 sekundi] ;

[II.4.2.3.

(1)ili toplinskoj obradi u hermetički zatvorenom spremniku do postizanja vrijednosti F0 jednakoj ili većoj od 3] ;

[II.4.2.4.

(1)ili drugoj toplinskoj obradi koju je unaprijed predložilo nadležno veterinarsko tijelo i za koju se SAG-u znanstveno dokazalo da je jednaka bilo kojem od ovdje navedenih postupaka: [II.4.2.5. (navesti primijenjenu toplinsku obradu i vrijeme trajanja).]]

(1) [II.5. Proizvod sadržava svinjsko i/ili goveđe meso (prerađeno meso i/ili mesni proizvodi) koje ispunjava sljedeće uvjete:

II.5.1. pripremljeno je i skladišteno u objektu koji je odobrilo nadležno tijelo zemlje podrijetla i koji je pod njegovim nadzorom;

(1)ili potječe iz zdrave članice ili regije slobodne od slinavke i šapa bez cijepjenja, afričke svinjske kuge, vezikularne bolesti svinja i klasične svinjske kuge u skladu s kriterijima utvrđenima u odgovarajućem poglavlju najnovije inačice Kodeksa o zdravlju životinja OIE-a: (navesti državu članicu EU-a ili zonu podrijetla proizvoda od svinjskog ili goveđeg mesa)]

(1)ili Proizvod je podvrgnut jednoj od sljedećih obrada:

[II.5.2.

(1)ili toplinskoj obradi pri temperaturi od najmanje 68°C uz mjerenje temperature u sredini proizvoda tijekom vremena potrebnog da se dostigne vrijednost pasterizacije jednaka ili veća od 40] ;

[II.5.2.1.

(1)ili u slučaju šunke, postupku prirodne fermentacije i zrenja od najmanje 9 mjeseci iz kojeg proizlaze sljedeća obilježja:

[II.5.2.3.

— vrijednost Aw najviše 0,93,

— vrijednost pH najviše 6,0.]

(1)ili toplinskoj obradi pri temperaturi od najmanje 80°C koju treba dostići u cjelokupnoj masi mesa.]

[II.5.2.4.

(1)ili toplinskoj obradi u hermetički zatvorenom spremniku do postizanja vrijednosti F0 jednakoj ili većoj od 3]]] .

[II.5.2.5.

Napomene:

Ovaj se certifikat mora upotrebljavati za gotova jela, odnosno kulinarske pripravke sa sastojcima životinjskog podrijetla koji su spremni za uporabu i koje je samo potrebno skuhati ili podgrijati. Jela pripremljena s rashlađenim ili smrznutim svježim mesom nisu obuhvaćena ovim obrascem jer moraju ispunjavati zdravstvene zahtjeve utvrđene u odgovarajućim važećim rezolucijama o zdravstvenim zahtjevima koji se primjenjuju na rashlađeno ili smrznuto svježe meso.

· Boja pečata i potpisa mora se razlikovati od boje tiska.

· Ovaj certifikat izdaje se na španjolskom jeziku i na jeziku države članice EU-a.

Dio I.:

Polje 1.2.a: jedinstveni referentni broj koji je dodijeljen putem sustava TRACES.

Polje I.11.: naziv, adresa i broj odobrenja objekta proizvodnje ili otpreme u skladu s registrom objekata ovlaštenih za izvoz u Čile.

Dio II.: Certifikat	II. Podaci o zdravlju	II.a. Referentni broj certifikata	II.b. TRACES referentni broj:
	Polje I. 25: Naziv vrsta proizvoda, npr. pizza, lasanje, tjestenina s mesom, mesne pite... proizvoda: Carinska navesti odgovarajuću carinsku oznaku Svjetske carinske organizacije: 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. oznaka i naziv: Proizvodni navesti broj odobrenja objekta proizvodnje gotovog jela u skladu s registrom objekata ovlaštenih za izvoz u Čile. objekt: (1) Precrtati nepotrebno.		
	Ovlašteni veterinar ili ovlašteni inspektor Naziv (tiskanim slovima): Lokalna veterinarska jedinica: Datum: Pečat Kvalifikacija i titula: Br. LVU: Potpis:		