

Parte I	I.1. Expedidor Nombre Dirección País Código ISO		I.2. Referencia SGICO															
			I.2.a. Local Reference															
	I.5. Destinatario Nombre Dirección País Código ISO		I.3. Autoridad central competente															
			I.4. Autoridad local competente															
	I.7. País de origen Código ISO		I.9. País de destino Código ISO															
	I.8. Región de origen Código		I.10. Región de destino Código															
	I.11. Place of Dispatch Nombre Dirección Número de autorización País Código ISO		I.12. Lugar de destino Nombre Dirección Número de autorización País Código ISO															
	I.13. Lugar de carga Nombre Dirección Número de autorización País Código ISO		I.14. Fecha y hora de salida															
	I.15. Medio de transporte		I.16 Entry Point															
	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Tipo</th> <th style="width: 30%;">Documento</th> <th style="width: 50%;">Identificación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>		Tipo	Documento	Identificación													
Tipo	Documento	Identificación																
I.18. Condiciones de transporte De refrigeración <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Ambiente <input type="checkbox"/> De congelación <input type="checkbox"/>		I.17. Documentos de acompañamiento Referencia del documento comercial País Fecha de expedición Lugar de expedición																
I.19. Número del contenedor / Número de precinto																		
I.20. Mercancías certificadas como Reproducción artificial <input type="checkbox"/> Ornamental use/research <input type="checkbox"/> Pollination <input type="checkbox"/> Circo/Exposición <input type="checkbox"/> Consignments according to Regulation No 999/2001 <input type="checkbox"/> Ornamental bird food <input type="checkbox"/> Équidos registrados <input type="checkbox"/> Category 3 fish oil/fish meal for detoxification according to Regulation 2015/786 <input type="checkbox"/> Breeding and production <input type="checkbox"/> Racing <input type="checkbox"/> Sacrificio <input type="checkbox"/> Proceso adicional <input type="checkbox"/> Training <input type="checkbox"/> Animales de compañía <input type="checkbox"/> Laboratory <input type="checkbox"/> Uso farmacéutico <input type="checkbox"/> Rodent food <input type="checkbox"/> Uso técnico <input type="checkbox"/> Unregistered equidae <input type="checkbox"/> Alimentación animal <input type="checkbox"/> Sales <input type="checkbox"/> Storage <input type="checkbox"/> Breeding <input type="checkbox"/> Organic fertilizers <input type="checkbox"/> Reinstalación <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/> Transhumance <input type="checkbox"/> Cuarentena <input type="checkbox"/> Competition <input type="checkbox"/> Consumo humano <input type="checkbox"/> Organismos autorizados <input type="checkbox"/> Alimentos para animales de compañía <input type="checkbox"/> Engorde <input type="checkbox"/> Production of petfood <input type="checkbox"/> Production <input type="checkbox"/>																		
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country _____ Código ISO _____ EU Exit Authority _____ BCP code _____ EU Entry Authority _____ BCP code _____		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country _____ Código ISO _____																
I.23. Número total de bultos	I.24. Cantidad total	I.25. Peso neto total	I.25. Peso bruto total															

<b>Parte I</b>	I.28. Descripción de la mercancía				
	Materia prima	Especies	Cantidad	Número de lote	Fábrica
	Almacén frigorífico	Sala de despiece	Fecha de congelación	Fecha de producción	Fecha del sacrificio
Peso neto	Product Description	Recuento de bultos	Marca de identificación		

Part II: Certification	II. Información sanitaria		
		El veterinario oficial abajo firmante certifica lo siguiente:	
	II.1.	_____	
		(indicar el Estado miembro de la UE o la región de origen de un Estado miembro)	
		está oficialmente declarado por la OIE libre de fiebre aftosa sin vacunación y está libre de peste porcina africana, enfermedad vesicular porcina y peste porcina clásica con arreglo a los criterios establecidos en el capítulo correspondiente de la versión más reciente del Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OIE.	
	II.2.	<input type="checkbox"/> [En caso de regionalización, el matadero y la planta procesadora están situados en la región libre de enfermedad mencionada en el punto II.1(2).]	
	II.3.	En caso de que el Estado miembro de origen o una región en la que los productos han sido procesados no cumplan las condiciones del punto II.1, solo podrán exportar a Chile productos cárnicos procesados sometidos a un tratamiento térmico en el que la temperatura medida en el centro del producto no sea inferior a 68 °C durante treinta minutos(2).	
	II.4.	La carne procede de animales que:	
		II.4.1. han nacido, han sido criados y han sido sacrificados en el territorio descrito en el punto II.1, en un Estado miembro de la Unión Europea o en una región de un Estado miembro cuya calificación sanitaria es la contemplada en el punto II.1;	
		II.4.2. no han sido sacrificados como consecuencia de programas de erradicación de enfermedades infecto-contagiosas o parasitarias ni proceden de zonas con restricciones cuarentenarias propias de la especie;	
	II.4.3. han sido sacrificados en un matadero autorizado por la autoridad competente, sometido a la supervisión permanente de un veterinario oficial y que cumple los requisitos de la sección I del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 y del anexo I del Reglamento (CE) n.º 854/2004;		
	II.4.4. han sido inspeccionados pre y post mortem y reconocidos libres de enfermedades transmisibles.		
II 5.	El producto ha sido elaborado en una planta procesadora autorizada por el Servicio Agrícola y Ganadero para exportar a Chile(1).		
II.6.	Los productos se envían en embalajes precintados y etiquetados con arreglo a las normas del Codex, con la indicación del país y del establecimiento de origen, la identificación del producto y el peso neto.		
II.7.	Los productos se transportan desde el establecimiento de procedencia hasta su destino en Chile en vehículos o compartimentos que garantizan el mantenimiento de sus condiciones higiénicas.		
Notas			
Parte I:			
Casilla I.11: Lugar de origen: nombre y dirección del establecimiento de expedición.			
Casilla I.19: Peso bruto total: indicar el peso bruto total y el peso neto total en kilogramos.			
Casilla I.25: Código aduanero y título: utilizar el código correspondiente del Sistema Armonizado (SA) de las siguientes partidas: 0210, 16.01, 16.02.			
Fábrica: indicar el número de autorización del establecimiento.			
Naturaleza de la mercancía: Se considerarán productos cárnicos procesados los elaborados con carne de porcino, de bovino o mezclas de ambas. Dependiendo del tipo de procesamiento se distinguirán cuatro categorías a los efectos del presente certificado:			
Seleccionar:			
a)	crudos: productos cárnicos procesados crudos o cecinas crudas frescas, es decir, productos que como consecuencia de su elaboración no sufren una disminución significativa de sus valores de agua residual (Aw) y pH en comparación con la carne fresca (por ejemplo, longaniza, chorizo fresco, choricillos y otros);		
b)	madurados: productos cárnicos procesados crudos madurados o acidificados, ahumados o no, es decir, productos que como consecuencia de su elaboración sufren una disminución significativa de sus valores de agua residual (Aw) y pH en comparación con la carne fresca (por ejemplo, salame, salamines, chorizo riojano y otros);		

Part II: Certification	II. Información sanitaria			
	c)	curados: productos cárnicos curados, es decir, productos sometidos a salazón y maduración durante al menos ocho meses (por ejemplo, jamón serrano, jamón ibérico, jamón de Parma y otros);		
	d)	cocidos: productos cárnicos procesados cocidos o cecinas cocidas, es decir, productos que, independientemente de su forma de elaboración, son sometidos a un tratamiento térmico en el que la temperatura medida en el centro del producto no sea inferior a 68 °C durante treinta minutos o a otro tratamiento térmico equivalente.		
	Parte II:			
(1)	<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>			
(2)	Táchese lo que no proceda.			
·	El color de la tinta del sello y de la firma deberá ser diferente del de los caracteres impresos.			
·	El certificado debe expedirse en español y en la lengua del Estado miembro de la UE de origen.			
Certifying Officer				
Name (in capital letters)		Qualification and title		
Fecha de la firma		Firma		
Sello				