

Partie I	I.1. Expéditeur Nom Adresse Pays Code ISO		I.2. Référence IMSOC															
			I.2.a. Référence locale															
	I.5. Destinataire Nom Adresse Pays Code ISO		I.3. Autorité centrale compétente															
			I.4. Autorité locale compétente															
	I.7. Pays d'origine Code ISO		I.9. Pays de destination Code ISO															
	I.8. Région d'origine Code		I.10. Région de destination Code															
	I.11. Lieu d'expédition Nom Adresse Numéro d'agrément Pays Code ISO		I.12. Lieu de destination Nom Adresse Numéro d'agrément Pays Code ISO															
	I.13. Lieu de chargement Nom Adresse Numéro d'agrément Pays Code ISO		I.14. Date et heure du départ															
	I.15. Moyens de transport		I.16 Point d'entrée															
	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:33%;">Type</th> <th style="width:33%;">Document</th> <th style="width:33%;">Identification</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>		Type	Document	Identification													
Type	Document	Identification																
I.18. Conditions de transport Réfrigération <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Température ambiante <input type="checkbox"/> Congelé <input type="checkbox"/>		I.17. Documents d'accompagnement Commercial document reference Date de délivrance Pays Lieu d'émission																
I.19. Numéros de conteneur/Numéros de scellé																		
I.20. Certifié aux fins de Reproduction artificielle <input type="checkbox"/> Ornamental use/research <input type="checkbox"/> Pollination <input type="checkbox"/> Cirque/Exposition <input type="checkbox"/> Consignments according to Regulation No 999/2001 <input type="checkbox"/> Ornamental bird food <input type="checkbox"/> Equidé enregistré <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"/> Abattage <input type="checkbox"/> Transformation <input type="checkbox"/> Training <input type="checkbox"/> Animaux familiers <input type="checkbox"/> Laboratoire <input type="checkbox"/> Usage pharmaceutique <input type="checkbox"/> Rodent food <input type="checkbox"/> Usage technique <input type="checkbox"/> Equidé non enregistré <input type="checkbox"/> Aliments pour animaux <input type="checkbox"/> Sales <input type="checkbox"/> Storage <input type="checkbox"/> Breeding <input type="checkbox"/> Organic fertilizers <input type="checkbox"/> Reparçage <input type="checkbox"/> Autre <input type="checkbox"/> Transhumance <input type="checkbox"/> Quarantaine <input type="checkbox"/> Competition <input type="checkbox"/> Consommation humaine <input type="checkbox"/> Organismes agréés <input type="checkbox"/> Aliments pour animaux familiers <input type="checkbox"/> Engraissement <input type="checkbox"/> Production d'aliments pour animaux familiers <input type="checkbox"/> Production <input type="checkbox"/>																		
I.21. Pour transit par un pays tiers <input type="checkbox"/> Country Code ISO EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code		I.22. Pour transit par des États membres <input type="checkbox"/> Country Code ISO																
I.23. Nombre total de colis	I.24. Quantité totale	I.25. Poids net total	I.25. Poids brut total															

I.28. Description de la marchandise

Marchandise	Espèces	Quantité	Numéro du lot	Atelier de transformation

Entrepôt frigorifique	Atelier de découpe	Date de congélation	Date de production	Date de l'abattage

Poids net	Product Description	Nombre de colis	Marque d'identification

Partie I

	II. Information sanitaire		
Part II: Certification	JUMPJe soussigné, vétérinaire officiel, certifie:		
	II.1.	_____	
		que (indiquer l'État membre de l'UE d'origine ou une de ses régions)	
		JUMPest (sont) officiellement reconnu(e)(s) par l'OIE comme étant indemne(s) de fièvre aphteuse sans vaccination, et cet État membre (cette région) est indemne de peste porcine africaine, de maladie vésiculeuse du porc et de peste porcine classique, conformément aux critères énoncés dans le chapitre consacré à chacune de ces maladies dans l'édition la plus récente du Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE;	
	II.2.	<input type="checkbox"/> [que, en cas de régionalisation, l'abattoir et l'atelier de transformation sont situés dans la région indemne des maladies mentionnées au point II.1(2);]	
	II.3.	que, si l'État membre de l'UE d'origine ou une région où les produits ont été transformés ne remplissent pas les conditions énoncées au point II.1, les produits transformés à base de viande exportés vers le Chili ont subi un traitement thermique à une température d'au moins 68 °C pendant 30 minutes, la température minimale mesurée au cœur du produit ayant atteint 68 °C(2);	
	II.4.	JUMPque les viandes sont tirées d'animaux qui:	
		II.4.1. sont nés, ont été élevés et ont été abattus sur le territoire décrit au point II.1 ou dans un État membre de l'Union européenne ou une région de celui-ci ayant le même statut zoosanitaire que celui décrit au point II.1,	
		II.4.2. n'ont pas été abattus dans le cadre de programmes d'éradication de maladies infectieuses, contagieuses ou parasitaires et ne proviennent pas de zones soumises à des restrictions de quarantaine propres aux espèces concernées,	
		II.4.3. ont été abattus dans un abattoir agréé par l'autorité compétente, placé sous la surveillance permanente d'un vétérinaire officiel, et satisfont aux exigences de l'annexe III, section I, du règlement (CE) n° 853/2004 et de l'annexe I du règlement (CE) n° 854/2004,	
	II.4.4. ont subi une inspection ante mortem et une inspection post mortem et ont été reconnus indemnes de maladies transmissibles;		
II 5.	que le produit a été fabriqué dans un atelier de transformation qui a été agréé pour l'exportation vers le Chili par le Servicio Agrícola y Ganadero(1);		
II.6.	que les produits sont expédiés dans des emballages scellés et étiquetés conformément aux normes du Codex, avec mention du pays et de l'établissement d'origine, identification du produit et poids net;		
II.7.	que les produits sont transportés de l'établissement de provenance à leur destination au Chili dans des véhicules ou des compartiments garantissant le respect des conditions d'hygiène applicables.		
Notes			
Partie I			
Case I.11: Lieu d'origine: nom et adresse de l'établissement d'expédition.			
Case I.19: Poids brut total: indiquer le poids brut total et le poids net en kg.			
Case I.25: Code de la nomenclature douanière et intitulé: choisir le code du système harmonisé (SH) adéquat parmi les codes suivants: 0210, 1601, 1602.			
Atelier de transformation: indiquer le numéro d'agrément de l'établissement.			
Nature de la marchandise: les «produits transformés à base de viande» sont fabriqués avec du porc, du bœuf et des mélanges de porc et bœuf. En fonction du type de transformation, quatre catégories sont distinguées aux fins du présent certificat.			
Indiquer, selon le cas:			
a)	«cru» pour les produits crus transformés à base de viande ou les viandes crues fraîches de type charcuteries, c'est-à-dire les produits qui, de par le procédé de production, ne subissent aucune diminution significative de leur teneur en eau résiduelle (Aw) et de leur pH par comparaison aux viandes fraîches (longaniza, chorizo frais, choricillos, etc.);		
b)	«maturé» pour les produits crus transformés à base de viande ayant subi une maturation ou une acidification (fumés ou non), c'est-à-dire les produits qui, de par le procédé de production, subissent une diminution significative de leur teneur en eau résiduelle (Aw) et de leur pH par comparaison aux viandes fraîches (salame, salamines, chorizo riojano, etc.);		

Part II: Certification	II. Information sanitaire			
	c)	«affiné» pour les produits à base de viande ayant subi un long affinage, c'est-à-dire les produits salés ayant subi une maturation d'au moins huit mois (jambon serrano, jambon Ibérico, jambon de Parme, etc.).		
	d)	«cuit» pour les produits cuits transformés à base de viande ou les viandes cuites de type charcuteries, c'est-à-dire les produits qui, indépendamment de la manière dont ils sont produits, subissent un traitement thermique à une température d'au moins 68 °C pendant 30 minutes, la température minimale mesurée au cœur du produit ayant atteint 68 °C, ou un traitement thermique équivalent.		
	Partie II			
	(1)	http://www.sag.cl/ambitos-de-accion/habilitacion-de-establecimientos/1714/registros		
(2)	Supprimer la ou les mentions inutiles.			
	· La signature et le sceau doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.			
	· Le certificat doit être délivré en langue espagnole et dans la langue de l'État membre de l'UE d'origine.			
Certifying Officer				
Name (in capital letters)		Qualification and title		
Date de signature		Signature		
Cachet				