

Parte I	I.1. Expedidor Nombre Dirección País Código ISO			I.2. Referencia SGICO I.2.a. Referencia Local		
	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			I.10. Región de destino		
	I.11. Lugar de expedición 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. Punto de entrada		
	Tipo	Documento	Identificación			
	I.18. Condiciones de transporte Ambiente <input type="checkbox"/> De refrigeración <input type="checkbox"/> De congelación <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/>			I.17. Documentos de acompañamiento Tipo de documento Referencia del documento de acompañamiento Fecha de emisión País Lugar de emisión		
	I.19. Número del recipiente / Número del precinto					
I.20. Mercancías certificadas como Consumo humano <input type="checkbox"/>						
I.21. Para tránsito por un tercer país <input type="checkbox"/> País _____ Código ISO _____ Autoridad de salida UE _____ Código PCF _____ Autoridad de entrada UE _____ Código PCF _____			I.22. Para tránsito por Estados miembros <input type="checkbox"/> País _____ Código ISO _____			
I.23. Número total de bultos		I.24. Cantidad total	I.25. Peso neto total	I.25. Peso bruto total		
I.28. Descripción de la mercancía						
#1.	Materia prima	Descripción del producto	Fábrica	Cantidad	Naturaleza de la mercancía	
	Especies	Fecha de fabricación	Peso neto	Número de lote	Recuento de bultos	

Parte II: Certificación	<p>II. Información sanitaria</p>		
	<p>El veterinario oficial abajo firmante certifica lo siguiente:</p>		
	<p>II.1. (indicar el Estado miembro de la UE o la región de origen de un Estado miembro)</p> <p>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.</p>		
	<p>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).]</p>		
	<p>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).</p>		
	<p>II.4. La carne procede de animales que:</p> <p style="margin-left: 40px;">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;</p> <p style="margin-left: 40px;">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;</p> <p style="margin-left: 40px;">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;</p> <p style="margin-left: 40px;">II.4.4. han sido inspeccionados pre y post mortem y reconocidos libres de enfermedades transmisibles.</p>		
	<p>II 5. El producto ha sido elaborado en una planta procesadora autorizada por el Servicio Agrícola y Ganadero para exportar a Chile(1).</p>		
	<p>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.</p>		
	<p>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.</p>		
	<p>Notas</p> <p>Parte I:</p> <p>Casilla I.11: Lugar de origen: nombre y dirección del establecimiento de expedición.</p> <p>Casilla I.19: Peso bruto total: indicar el peso bruto total y el peso neto total en kilogramos.</p> <p>Casilla I.25: Código aduanero y título: utilizar el código correspondiente del Sistema Armonizado (SA) de las siguientes partidas: 0210, 16.01, 16.02.</p> <p>Fábrica: indicar el número de autorización del establecimiento.</p> <p>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:</p> <p>Seleccionar:</p> <p>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);</p> <p>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);</p>		

Parte II: Certificación	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)	http://www.sag.cl/ambitos-de-accion/habilitacion-de-establecimientos/1714/registros
	(2)	Tácheselo 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.
	Agente certificador	
	Nombre (en mayúsculas)	Qualification and title
	Fecha	Firma
	Sello	