

| Parte I   | I.1. Expedidor<br>Nombre<br>Dirección<br>País<br>Código ISO  |  | I.2. Referencia SGICO   |           |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|---|-----------|----------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|   |  |  | I.2.a. Local Reference  |           |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | I.5. Destinatario<br>Nombre<br>Dirección<br>País<br>Código ISO   |  | I.3. Autoridad central competente   |           |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   |  |  | I.4. Autoridad local competente   |           |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | I.7. País de origen<br>Código ISO  |  | I.9. País de destino<br>Código ISO  |           |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | I.8. Región de origen<br>Código  |  | I.10. Región de destino<br>Código   |           |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | I.11. Place of Dispatch<br>Nombre<br>Dirección<br>Número de autorización<br>País<br>Código ISO   |  | I.12. Lugar de destino<br>Nombre<br>Dirección<br>Número de autorización<br>País<br>Código ISO |           |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | I.13. Lugar de carga<br>Nombre<br>Dirección<br>Número de autorización<br>País<br>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<br>De refrigeración <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Ambiente <input type="checkbox"/> De congelación <input type="checkbox"/>  |  | I.17. Documentos de acompañamiento<br>Referencia del documento comercial<br>País<br>Fecha de expedición<br>Lugar de expedición |   |           |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| I.19. Número del contenedor / Número de precinto  |  |  |   |           |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| I.20. Mercancías certificadas como<br>Reproducción artificial <input type="checkbox"/> Ornamental use/research <input type="checkbox"/> Pollination <input type="checkbox"/> Circo/Exposición <input type="checkbox"/><br>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"/><br>Breeding and production <input type="checkbox"/> Racing <input type="checkbox"/> Sacrificio <input type="checkbox"/> Proceso adicional <input type="checkbox"/><br>Training <input type="checkbox"/> Animales de compañía <input type="checkbox"/> Laboratory <input type="checkbox"/> Uso farmacéutico <input type="checkbox"/><br>Rodent food <input type="checkbox"/> Uso técnico <input type="checkbox"/> Unregistered equidae <input type="checkbox"/> Alimentación animal <input type="checkbox"/><br>Sales <input type="checkbox"/> Storage <input type="checkbox"/> Breeding <input type="checkbox"/> Organic fertilizers <input type="checkbox"/><br>Reinstalación <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/> Transhumance <input type="checkbox"/> Cuarentena <input type="checkbox"/><br>Competition <input type="checkbox"/> Consumo humano <input type="checkbox"/> Organismos autorizados <input type="checkbox"/> Alimentos para animales de compañía <input type="checkbox"/><br>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"/><br>Country _____ Código ISO _____<br>EU Exit Authority _____ BCP code _____<br>EU Entry Authority _____ BCP code _____   |  | I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/><br>Country _____ 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

|                     |                     |                      |                         |                      |
|---------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|----------------------|
| 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 |                      |
|                     |                     |                      |                         |                      |

Parte I

|                                      |  |  |  |
|--------------------------------------|--|--|--|
|                                      | II. Información sanitaria  |  |  |
| Part II: Certification               | El veterinario oficial abajo firmante, certifica lo que sigue:   |  |  |
|                                      | II.1.  | Los platos preparados contienen el/los siguientes componente/s de origen animal y cumplen con los criterios expuestos abajo: _____   |  |
|                                      | II.2.  | El producto fue preparado y almacenado en un establecimiento que ha sido aprobado y supervisado por la autoridad competente del país de origen, que ha sido autorizado a exportar a Chile.   |  |
|                                      | (1) <input type="checkbox"/> II.3.   | El producto contiene leche o productos lácteos y cumple las siguientes condiciones:  |  |
|                                      | II.3.1.  | Ha sido preparado y almacenado en un establecimiento aprobado y supervisado por la autoridad competente del país de origen;  |  |
|                                      | II.3.2.  | Procede de un Estado Miembro o región libre de Fiebre Aftosa de acuerdo con los criterios fijados en el correspondiente capítulo de la versión más reciente del Código de sanidad animal de la OIE; _____ (indicar el Estado Miembro de la UE o zona de origen de la leche o el producto lácteo)   |  |
|                                      | II.3.3.  | La leche fue sometida a uno de los siguientes tratamientos:  |  |
|                                      |  | (1) <input type="radio"/> bien esterilización, hasta alcanzar un valor F0 igual o superior a 3];<br>○ II.3.3.1.  |  |
|                                      |  | (1) <input type="radio"/> ○ tratamiento UHT (ultra high temperature) de al menos 135 °C con una combinación de tiempo adecuada];<br>II.3.3.2.  |  |
|                                      |  | (1) <input type="radio"/> ○ tratamiento HTST (pasterización a alta temperatura durante un periodo de tiempo corto) a 72 °C durante 15 segundos aplicada dos veces a leche con un pH igual o superior a 7.0 con resultado negativo al test de fosfatasa alcalina, cuando proceda, efectuado inmediatamente después del tratamiento térmico];<br>II.3.3.3. |  |
|                                      |  | (1) <input type="radio"/> ○ tratamiento con un resultado equivalente a la pasterización descrita en el punto II.3.3.3. con resultado negativo al test de fosfatasa alcalina, cuando proceda, efectuado inmediatamente después del tratamiento térmico];<br>II.3.3.4.   |  |
|                                      |  | (1) <input type="radio"/> ○ tratamiento HTST aplicado a leche con un pH inferior a 7.0];<br>II.3.3.5.  |  |
|                                      |  | (1) <input type="radio"/> ○ tratamiento HTST cambiando con otro tratamiento físico:<br>II.3.3.6.   |  |
|                                      |  | (1) <input type="radio"/> bien disminución del pH por debajo de 6 durante una hora];<br>II.3.3.6.1.  |  |
|                                      |  | (1) <input type="radio"/> ○ calentamiento adicional igual o superior a 72 °C, combinado con desecación]].<br>II.3.3.6.2.   |  |
| (1) <input type="checkbox"/> II.3.4. | El productos lácteo (con excepción de los quesos) deriva de leche que ha sido sometida a uno de los tratamientos térmicos descritos en el punto II.3.3.]   |  |  |
| (1) <input type="checkbox"/> II.3.5. | Los quesos fueron fabricados con leche que fue sometida a unos de los tratamientos térmicos descritos en el punto II.3.3, o fueron sometidos a un proceso de maduración mínimo de 60 días (indicar fechas)]. |  |  |
| (1) <input type="checkbox"/> II.4.   | El producto contiene carne de ave (carne procesada y/o productos cárnicos) que cumple con las siguientes condiciones:  |  |  |
| II.4.1.                              | Ha sido preparado y almacenado en un establecimiento aprobado y supervisado por la autoridad competente del país de origen;  |  |  |
| II.4.2.                              | Fue sometido a uno de los siguientes tratamientos térmicos:  |  |  |
|                                      | (1) <input type="radio"/> bien tratamiento térmico con una temperatura mínima de 70°C, que debe alcanzarse en toda la carne durante un mínimo de 82 segundos];<br>○ II.4.2.1.                                |  |  |
|                                      | (1) <input type="radio"/> ○ tratamiento térmico con una temperatura mínima de 74°C, que debe alcanzarse en toda la carne durante un mínimo de 40 segundos];<br>II.4.2.2.                                     |  |  |
|                                      | (1) <input type="radio"/> ○ tratamiento térmico con una temperatura mínima de 80°C, que debe alcanzarse en toda la carne durante un mínimo de 29 segundos];<br>II.4.2.3.                                     |  |  |
|                                      | (1) <input type="radio"/> ○ tratamiento térmico en un contenedor herméticamente sellado hasta alcanzar un valor F0 igual o superior a 3];<br>II.4.2.4.   |  |  |

|  |   |   |
|--|---|---|
| Part II: Certification   | II. Información sanitaria   |   |
|  | (1) <input type="radio"/> [II.4.2.5.]   | otro tratamiento térmico que haya sido propuesto previamente por la Autoridad Competente Veterinaria, que demuestre científicamente al SAG que es equivalente a alguno de los procesos aquí descritos: _____ (indicar el tratamiento térmico aplicado y el tiempo).]]   |
|  | (1) <input type="checkbox"/> [II.5.]  | El producto contiene carne de porcino y/o bovino (carne procesada y/o productos cárnicos) que cumple con las siguientes condiciones   |
|  | II.5.1.   | Ha sido preparado y almacenado en un establecimiento aprobado y supervisado por la autoridad competente del país de origen;   |
|  | (1) <input type="radio"/> [II.5.2.]   | Procede de un Estado Miembro o región libre de Fiebre Aftosa sin vacunación, Peste Porcina Africana, Enfermedad Vesicular Porcina y Peste Porcina Clásica de acuerdo con los criterios fijados en el correspondiente capítulo de la versión más reciente del Código de sanidad animal de la OIE: _____ (indicar el Estado Miembro de la UE o zona de origen del producto cárnico porcino o bovino)] |
|  | (1) <input type="radio"/> [II.5.2.]   | El producto fue sometido a uno de los siguientes tratamientos:  |
|  | (1) <input type="radio"/> [II.5.2.1.]   | tratamiento térmico con una temperatura mínima de 68°C, midiendo la temperatura en el centro del producto por el periodo de tiempo necesario para alcanzar un valor de pasteurización igual o superior a 40];   |
|  | (1) <input type="radio"/> [II.5.2.3.]   | en el caso de jamón se sometió a un tratamiento de fermentación natural y maduración de al menos de 9 meses, de modo que se alcancen los siguientes valores:<br>— Aw no superior a 0,93,<br>— pH no superior a 6,0.]  |
|  | (1) <input type="radio"/> [II.5.2.4.]   | tratamiento térmico con una temperatura mínima de 80°C, que debe alcanzarse en toda la carne.]  |
|  | (1) <input type="radio"/> [II.5.2.5.]   | tratamiento térmico en un contenedor herméticamente sellado hasta alcanzar un valor F0 igual o superior a 3]]].   |
| Notas:   |   |   |
| Este certificado debe ser usado para platos preparados entendiéndose por tales aquellas preparaciones culinarias con componentes de origen animal que se presentan listas para consumo, requiriendo únicamente cocinado o calentamiento. Las comidas preparadas con carne fresca o refrigerada o congelada no quedan amparadas por este formato, debiendo cumplir los requisitos sanitarios establecidos en las correspondientes Resoluciones en vigor, que establecen los requisitos sanitarios aplicables a la carne fresca refrigerada o congelada. |   |   |
| · El color de la tinta del sello y de la firma será diferente del o de los caracteres impresos.  |   |   |
| · El certificado deberá expedirse en español y en la lengua del Estado Miembro de la UE.   |   |   |
| Parte I:   |   |   |
| Casilla 1.2.a:   | Número de referencia único asignado por el sistema TRACES.  |   |
| Casilla I.11.:   | Nombre, dirección y número de autorización del establecimiento de producción o de expedición, según el registro de establecimientos autorizados a exportar a Chile.                 |   |
| Casilla I. 25:   |   |   |
| Nombre del producto:   | tipo de producto, como por ejemplo pizza, lasaña, pasta carne, empanadas...   |   |
| Código aduanero y título:  | Indicar el código aduanero de la Organización Mundial de Aduanas correspondiente: 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. |   |
| Establecimiento productor:   | indicar el número de autorización del establecimiento de producción del plato preparado, según el registro de establecimientos autorizados a exportar a Chile.                      |   |
| (1) _____  | Tachar lo que no corresponda  |   |
| Certifying Officer   |   |   |

|                               |                           |  |                         |  |
|-------------------------------|---------------------------|--|-------------------------|--|
| <b>Part II: Certification</b> | II. Información sanitaria |  |                         |  |
|                               | Name (in capital letters) |  | Qualification and title |  |
|                               | Fecha de la firma         |  | Firma                   |  |
|                               | Sello                     |  |                         |  |
|                               |                           |  |                         |  |