

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"> <thead> <tr> <th>Type</th> <th>Document</th> <th>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

Large empty rectangular area for providing detailed information related to the merchandise description.

II. Information sanitaire		
Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie que:		
II.1.	les plats préparés contiennent le ou les ingrédients d'origine animale suivants et remplissent les critères exposés ci-après: _____	
II.2.	Le produit a été préparé et entreposé dans un établissement qui a été agréé et contrôlé par l'autorité compétente du pays d'origine et qui a été autorisé à exporter vers le Chili.	
(1) <input type="checkbox"/> [II.3.	Le produit contient du lait ou des produits laitiers et remplit les conditions suivantes:	
II.3.1.	Il a été préparé et entreposé dans un établissement agréé et contrôlé par l'autorité compétente du pays d'origine.	
II.3.2.	Il provient d'un État membre ou d'une région indemne de fièvre aphteuse selon les critères énoncés dans le chapitre consacré à cette maladie de l'édition la plus récente du Code sanitaire pour les animaux de l'OIE: _____ (indiquer l'État membre de l'Union ou la région d'origine du lait ou du produit laitier).	
II.3.3.	Le lait a été soumis à l'un des traitements suivants:	
(1)ou <input type="radio"/> [II.3.3.1.	une stérilisation permettant d'atteindre une valeur F0 égale ou supérieure à 3];	
(1)ou <input type="radio"/> [II.3.3.2.	un traitement UHT (ultra-haute température) à une température d'au moins 135 °C, maintenue pendant une durée appropriée];	
(1)ou <input type="radio"/> [II.3.3.3.	un traitement HTST (pasteurisation ultrarapide à haute température) durant 15 secondes à 72 °C, effectuée à deux reprises pour le lait dont le pH est égal ou supérieur à 7,0, avec, le cas échéant, une réaction négative au test de la phosphatase alcaline, réalisé immédiatement après le traitement thermique];	
(1)ou <input type="radio"/> [II.3.3.4.	un traitement ayant un résultat équivalent à la pasteurisation décrite au point II.3.3.3., avec, le cas échéant, une réaction négative au test de la phosphatase alcaline, réalisé immédiatement après le traitement thermique];	
(1)ou <input type="radio"/> [II.3.3.5.	un traitement HTST du lait présentant un pH inférieur à 7,0];	
(1)ou <input type="radio"/> [II.3.3.6.	un traitement HTST associé à un autre traitement physique:	
(1)ou <input type="radio"/> [II.3.3.6.1.	un abaissement du pH en dessous de 6 pendant une heure]]];	
(1)ou <input type="radio"/> [II.3.3.6.2.	une exposition additionnelle à une température égale ou supérieure à 72 °C, combinée à une dessiccation]]].	
(1) <input type="checkbox"/> [II.3.4.	Le produit laitier (à l'exception des fromages) est issu de lait ayant été soumis à l'un des traitements thermiques décrits au point II.3.3.]	
(1) <input type="checkbox"/> [II.3.5.	Les fromages ont été fabriqués avec du lait ayant été soumis à l'un des traitements thermiques décrits au point II.3.3, ou ont été soumis à un processus d'affinage d'une durée minimale de 60 jours (indiquer les dates)]].	
(1) <input type="checkbox"/> [II.4.	Le produit contient de la viande de volaille (viande transformée et/ou produits à base de viande) qui remplit les conditions suivantes:	
II.4.1.	Il a été préparé et entreposé dans un établissement agréé et contrôlé par l'autorité compétente du pays d'origine.	
II.4.2.	Elle a été soumise à l'un des traitements thermiques suivants:	
(1)ou <input type="radio"/> [II.4.2.1.	un traitement thermique avec une température à cœur de 70 °C au minimum qui doit avoir été atteinte dans la viande pendant au moins 82 secondes];	
(1)ou <input type="radio"/> [II.4.2.2.	un traitement thermique avec une température à cœur de 74 °C au minimum qui doit avoir été atteinte dans la viande pendant au moins 40 secondes];	
(1)ou <input type="radio"/> [II.4.2.3.	un traitement thermique avec une température à cœur de 80 °C au minimum qui doit avoir été atteinte dans la viande pendant au moins 29 secondes];	
(1)ou <input type="radio"/> [II.4.2.4.	un traitement thermique dans un conteneur hermétiquement clos permettant d'atteindre une valeur F0 égale ou supérieure à 3];	

Part II: Certification

Part II: Certification	II. Information sanitaire			
	(1)ou <input type="radio"/> [II.4.2.5.	un autre traitement thermique préalablement proposé par l'autorité vétérinaire compétente, laquelle démontre scientifiquement au Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) qu'il est équivalent à l'un des procédés susmentionnés: _____ (indiquer le traitement thermique appliqué et sa durée).]		
	(1) <input type="checkbox"/> [II.5.	Le produit contient de la viande porcine et/ou bovine (viande transformée et/ou produits à base de viande) qui remplit les conditions suivantes:		
	II.5.1.	elle a été préparée et entreposée dans un établissement agréé et contrôlé par l'autorité compétente du pays d'origine;		
	(1)ou <input type="radio"/> [II.5.2.	elle provient d'un État membre ou d'une région indemne de fièvre aphteuse sans vaccination, de peste porcine africaine, de maladie vésiculeuse du porc et de peste porcine classique, selon les critères énoncés dans le chapitre consacré à chacune de ces maladies de l'édition la plus récente du Code sanitaire pour les animaux de l'OIE: _____ (indiquer l'État membre de l'Union ou la région d'origine du produit à base de viande porcine ou bovine);]		
	(1)ou <input type="radio"/> [II.5.2.	le produit a été soumis à l'un des traitements suivants:		
	(1)ou <input type="radio"/> [II.5.2.1.	un traitement thermique à une température minimale de 68 °C, en mesurant la température à cœur du produit pendant la durée nécessaire pour obtenir une valeur de pasteurisation égale ou supérieure à 40];		
	(1)ou <input type="radio"/> [II.5.2.3.	dans le cas du jambon, un traitement par fermentation naturelle et maturation d'au moins 9 mois, de manière à atteindre les valeurs suivantes: — Aw ne dépassant pas 0,93, — pH ne dépassant pas 6,0;]		
	(1)ou <input type="radio"/> [II.5.2.4.	un traitement thermique avec une température à cœur de 80 °C au minimum qui doit avoir été atteinte dans la viande;]		
	(1)ou <input type="radio"/> [II.5.2.5.	un traitement thermique dans un conteneur hermétiquement clos permettant d'atteindre une valeur F0 égale ou supérieure à 3]]].		
Remarques:				
Le présent certificat doit être utilisé pour des plats préparés, consistant en des préparations culinaires qui contiennent des ingrédients d'origine animale et sont prêtes à la consommation, ne nécessitant que d'être cuites ou réchauffées. Les mets préparés avec de la viande fraîche ou réfrigérée ou congelée ne sont pas concernés par ce format et doivent remplir les critères sanitaires établis par les décisions en vigueur correspondantes, qui établissent les conditions de police sanitaire relatives à la viande fraîche, réfrigérée ou congelée.				
· 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'Union.				
Partie I				
Case 1.2.a: numéro de référence unique donné par le système TRACES.				
Case I.11: nom, adresse et numéro d'agrément de l'établissement de production ou d'expédition, selon le registre des établissements agréés pour l'exportation vers le Chili.				
Case I.25:				
Nom du produit:	type de produit, comme pizzas, lasagnes, pâtes à la viande, empanadas...			
Code de la nomenclature douanière (code SH) et intitulé:	indiquer le code SH de l'Organisation mondiale des douanes correspondant: 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.			
Établissement producteur	indiquer le numéro d'agrément de l'établissement de production du plat préparé, selon le registre des établissements agréés pour l'exportation vers le Chili.			

Part II: Certification	II. Information sanitaire			
	(1) Biffer la mention inutile.			
	Certifying Officer			
	Name (in capital letters)	Qualification and title		
	Date de signature	Signature		
	Cachet			