

<b>Partie I: Détails concernant le lot présenté</b>	I.1. Expéditeur Nom Adresse  Pays		I.2. N° de référence du certificat	I.2.a. N° de référence TRACES::		
			I.3. Autorité centrale compétente			
			I.4. Autorité locale compétente			
	I.5. Destinataire Nom  Adresse Pays		I.6. N° des certificats originaux associés		N° Documents d'accompagnement	
	I.7. Pays d'origine	ISO Code	I.8. Région d'origine	I.9. Pays de destination	ISO Code	I.10. Région de destination
	I.11. Lieux d'origine		I.12. Lieu de destination			
	I.13. Lieu de chargement		I.14. Date et heure du départ			
	I.15. Moyens de transport Avion <input type="checkbox"/> Navire <input type="checkbox"/> Wagon <input type="checkbox"/> Véhicule routier <input type="checkbox"/> Autres <input type="checkbox"/>		I.16. Point d'entrée		I.17. CITES	
	Identification:: Numéro(s):					
	I.18. Température produits		I.19. Poids brut total	I.20. Nombre total de conditionnements		
	I.21. N° du scellé et n° du conteneur					
	I.22. Marchandises certifiées aux fins de:					
	I.23. Transit par un pays tiers		I.24. Pour exportation <input type="checkbox"/>			
	I.25. Identification des marchandises					

<b>Partie II: Certification</b>	II. Information sanitaire	II.a. N° de référence du certificat	II.b. N° de référence TRACES:
	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. [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.);			
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) <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) 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.			
Vétérinaire officiel ou inspecteur officiel			
Nom (en lettres capitales):		Qualification et titre:	
Unité Vétérinaire Locale:		N° de l'UVL:	
Date:		Signature:	
Sceau			