

| Parte I | I.1. Expedidor Nombre Dirección País Código ISO | | I.2. Referencia SGICO | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|---|----------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | I.2.a. Local Reference | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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 | | Código | | | | | | | | | | | | | | | |
| | I.10. Región de destino | | Código | | | | | | | | | | | | | | | |
| | I.11. Place of Dispatch 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 Entry Point | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo</th> <th>Documento</th> <th>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 De refrigeración <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Ambiente <input type="checkbox"/> De congelación <input type="checkbox"/> | | I.17. Documentos de acompañamiento Referencia del documento comercial País Fecha de expedición Lugar de expedición | | | | | | | | | | | | | | | | |
| I.19. Número del contenedor / Número de precinto | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| I.20. Mercancías certificadas como Reproducción artificial <input type="checkbox"/> Ornamental use/research <input type="checkbox"/> Pollination <input type="checkbox"/> Circo/Exposición <input type="checkbox"/> 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"/> Breeding and production <input type="checkbox"/> Racing <input type="checkbox"/> Sacrificio <input type="checkbox"/> Proceso adicional <input type="checkbox"/> Training <input type="checkbox"/> Animales de compañía <input type="checkbox"/> Laboratory <input type="checkbox"/> Uso farmacéutico <input type="checkbox"/> Rodent food <input type="checkbox"/> Uso técnico <input type="checkbox"/> Unregistered equidae <input type="checkbox"/> Alimentación animal <input type="checkbox"/> Sales <input type="checkbox"/> Storage <input type="checkbox"/> Breeding <input type="checkbox"/> Organic fertilizers <input type="checkbox"/> Reinstalación <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/> Transhumance <input type="checkbox"/> Cuarentena <input type="checkbox"/> Competition <input type="checkbox"/> Consumo humano <input type="checkbox"/> Organismos autorizados <input type="checkbox"/> Alimentos para animales de compañía <input type="checkbox"/> 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"/> Country _____ Código ISO _____ EU Exit Authority _____ BCP code _____ EU Entry Authority _____ BCP code _____ | | I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country _____ Código ISO _____ | | | | | | | | | | | | | | | | |
| I.23. Número total de bultos | I.24. Cantidad total | I.25. Peso neto total | I.25. Peso bruto total | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | |
|---------------------|---|----------------------|-------------------------|----------------------|---------|
| Parte I | I.28. Descripción de la mercancía | | | | |
| | 1. 16 PREPARACIONES DE CARNE, PESCADO O DE CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS O DEMÁS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS | | | | |
| | 1601 Embutidos y productos similares de carne, despojos o sangre; preparaciones alimenticias a base de estos productos | | | | |
| | 160100 Embutidos y productos similares de carne, despojos o sangre; preparaciones alimenticias a base de estos productos | | | | |
| | 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 | | |
| | | | | | |

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

| | | |
|---------------------------|---|--|
| Part II: Certification | 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. | |
| Certifying Officer | | |
| Name (in capital letters) | Qualification and title | |
| Fecha de la firma | Firma | |
| Sello | | |