

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" 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 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															

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	II. Información sanitaria	La Autoridad Sanitaria, representada por el veterinario oficial abajo firmante, certifica que:	
	II.1.	Los productos han sido fabricados en un establecimiento autorizado sanitariamente por la Autoridad Competente, que aplica el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP, programas de Buenas Prácticas de Manufactura -GMP y programas de Higiene y Saneamiento - SSOP.	
	II.2	Los productos cumplen con las especificaciones del proceso de industrialización para garantizar el control sanitario de los puntos críticos para la inocuidad alimentaria e inactivación de los agentes patógenos para la sanidad animal.	
		La leche fue sometida a cualquiera de los siguientes tratamientos o equivalentes:	
	(o bien) (1)	○ [II.2.1.	Pasteurización rápida (HTST) de al menos 72 °C durante por lo menos 15 segundos si el pH es inferior a 7]
	(o bien) (1)	○ [II.2.2.	Pasteurización rápida (HTST) durante dos (2) veces consecutivas si el pH es igual o superior a 7]
	(o bien) (1)	○ [II.2.3.	Pasteurización lenta de por lo menos 63 °C durante por lo menos 30 minutos]
	(o bien) (1)	○ [II.2.4.	Un tratamiento a temperatura ultra alta (UHT) a un mínimo de 135 °C durante el tiempo adecuado].
	(o bien) (1)	○ [II.2.5.	Un tratamiento HTST combinado con otro tratamiento físico mediante: la disminución del pH debajo de 6 durante 1 hora o un calentamiento adicional a un minuto de 72°C combinado con un procedimiento de desecado]
		○ II.2.6.	Productos lácteos elaborados con leche cruda(2):
	II.2.6.1.	La leche utilizada para la elaboración del producto procede de rebaños libres de brucelosis y tuberculosis.	
	II.2.6.2.	El producto ha sido sometido a un proceso de maduración durante como mínimo 60 días a una temperatura igual o mayor a 2 °C.	
II.3	Son aptos para consumo humano.		
II.4	Atestación zoonosanitaria adicional: los productos cumplen con los requisitos mencionados a continuación:		
	II.4.1.	Proceden de rebaños y establecimientos de producción primaria que no estuvieron sometidos a restricciones sanitarias en el momento de la recolección de la leche.	
	II.4.2.	El establecimiento de producción primaria y el área de al menos 10 km a su alrededor, no han estado bajo cuarentena o bajo restricciones de la movilización de animales, durante los sesenta (60) días previos al embarque.	
	II.4.3.	El producto fue controlado respecto a la identidad en el lugar de embarque.	
	II.4.4.	Se tomaron las precauciones necesarias después del tratamiento para evitar el contacto de la leche o sus productos con cualquier microorganismo potencialmente patógeno para los animales que causen enfermedades infecto contagiosas de notificación obligatoria según la lista de la OIE.	
Notas			
Parte I			
(1)	Táchese lo que no proceda.		
(2)	Sólo aplicable a países libres de Fiebre Aftosa.		
-	El color de la tinta del sello y de la firma será diferente al de los caracteres impresos		
-	El certificado deberá expedirse en español y en la lengua del Estado Miembro de la UE, en papel impreso con membretes, logos y sellos de la Autoridad Sanitaria que lo emite.		
Certifying Officer			
Name (in capital letters)		Qualification and title	
Fecha de la firma		Firma	
Sello			