

Parte I	I.1. Expedidor			I.2. Referencia SGICO																
	Nombre			I.2.a. Referencia Local																
	Dirección																			
	País Código ISO																			
	I.5. Destinatario			I.3. Autoridad central competente																
	Nombre			I.4. Autoridad local competente																
	Dirección																			
	País Código ISO																			
	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																
	I.11. Lugar de expedición			I.12. Lugar de destino																
	Nombre			Nombre																
	Dirección			Dirección																
	Número de autorización			Número de autorización																
	País Código ISO			País Código ISO																
I.13. Lugar de carga			I.14. Fecha y hora de salida																	
Nombre																				
Dirección																				
Número de autorización																				
País Código ISO																				
I.15. Medio de transporte			I.16 Punto de entrada																	
<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			I.17. Documentos de acompañamiento																	
Ambiente <input type="checkbox"/> De refrigeración <input type="checkbox"/> De congelación <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/>			Referencia del documento comercial Fecha de emisión																	
			País Lugar de emisión																	
I.19. Número del contenedor / Número de precinto																				
I.20. Mercancías certificadas como																				
Consumo humano <input type="checkbox"/>																				
I.21. Para tránsito por un tercer país <input type="checkbox"/>			I.22. Para tránsito por Estados miembros <input type="checkbox"/>																	
País Código ISO			País Código ISO																	
Autoridad de salida UE Código PCF																				
Autoridad de entrada UE Código PCF																				
I.25. Peso neto total			I.25. Peso bruto total																	
I.28. Descripción de la mercancía																				
1. 16 PREPARACIONES DE CARNE, PESCADO O DE CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS O DEMÁS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS 1602 Las demás preparaciones y conservas de carne, despojos o sangre 160220 De hígado de cualquier animal																				
Materia prima		Especies	Descripción del producto	Fábrica	Naturaleza de la mercancía															
Fecha de fabricación			Peso neto																	

Parte II: Certificación	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);		

Parte II: Certificación	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.		
	Agente certificador			
		Nombre (en mayúsculas)	Qualification and title	
	Fecha de la firma	Firma		
	Sello			