

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			País					
			Código ISO			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						
Tipo	Documento	Identificación							
I.18. Condiciones de transporte			I.17. Documentos de acompañamiento						
Controlled temperature <input type="checkbox"/>			Referencia del documento comercial						
Ambiente <input type="checkbox"/>			Fecha de emisión						
De refrigeración <input type="checkbox"/>			País						
De congelación <input type="checkbox"/>			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			País						
Código ISO			Código ISO						
Autoridad de salida UE			Código PCF						
Autoridad de entrada UE			Código PCF						
I.23. Número total de bultos		I.25. Peso neto total		I.25. Peso bruto total					
I.28. Descripción de la mercancía									
1. 02 CARNE Y DESPOJOS COMESTIBLES									
0203 Carne de animales de la especie porcina, fresca, refrigerada o congelada									
Fresca o refrigerada									
020311 En canales o medias canales									
02031110 De animales de la especie porcina doméstica									
Materia prima	Descripción del producto	Matadero	Fábrica	Almacén frigorífico					
Recuento de bultos	Peso neto	Número de envío	Fecha de fabricación	Número de lote					

Parte II: Certificación	II. Información sanitaria			
	II.1.	El veterinario oficial abajo firmante certifica que:		
	II.1.1.	El producto procede de animales:		
		(1) <input type="radio"/> [originarios del país indicado en la casilla I.7.]	
		(1) o bien <input type="radio"/>	[que fueron enviados legalmente de un estado miembro/zona de la Unión Europea (indicar el país y zona) respetando las restricciones de movimiento relativas a las enfermedades indicadas en este certificado de conformidad con la legislación europea].	
	II.1.2.	El producto fue obtenido de cerdos procedentes de un país/una zona que no se encuentra bajo restricción sanitaria a causa de fiebre aftosa y peste porcina africana.		
	II.1.3.	El país/zona de origen es libre de peste porcina clásica (PPC), o bien que durante los últimos 12 meses anteriores no hubo presencia de PPC en el país/zona.		
	II.1.4.	(1) <input type="radio"/> [El producto fue sometido a cualquiera de los siguientes tratamientos térmicos para garantizar la eliminación de triquina:	
			0° F, (-17.8° C), durante un tiempo mínimo de 106 hrs.;	
			-5° F, (-20.6° C), durante un tiempo mínimo de 82 hrs.;	
		-10° F, (-23.3° C), durante un tiempo mínimo de 63 hrs.;		
		-15° F, (-26.1° C), durante un tiempo mínimo de 48 hrs.;		
		-20° F, (-28.9° C), durante un tiempo mínimo de 35 hrs.;		
		-25° F, (-31.7° C), durante un tiempo mínimo de 22 hrs.;		
		-30° F, (-34.5° C), durante un tiempo mínimo de 8 hrs.;		
		-35° F, (-37.2° C), durante un tiempo mínimo de 1/2 hr.;]		
	(1) o <input type="radio"/>	[el producto fue sometido, en un laboratorio oficial del Estado miembro de origen, a una prueba de detección de triquina mediante el método de digestión de muestras con utilización de un agitador magnético.]		
II.1.5.	El producto se ha obtenido de porcinos procedentes de un país/una zona en las que en los últimos 12 meses ninguno de los animales ha sido vacunado contra la fiebre aftosa, peste porcina africana ni peste porcina clásica y no han estado permitidas las importaciones de animales domésticos vacunados contra tales enfermedades.			
II.1.6.	El producto fue obtenido de animales que desde su nacimiento no han estado en contacto con animales salvajes de pezuña hendida.			
II.1.7.	El producto procede de animales sanos inspeccionados ante y post mortem sacrificados y procesados en plantas aprobadas por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación para su exportación a México, especificando su nombre, número y dirección.			
II.1.8.	El producto está aprobado por un organismo oficial para consumo humano.			
II.1.9.	La carne fresca se ha obtenido de animales que se han sacrificado en (dd/mm/aaaa) o entre (dd/mm/aaaa) y (dd/mm/aaaa)			
II.1.10.	Las fechas de consumo preferente de los productos están entre las fechas siguientes: de (dd/mm/aaaa) hasta (dd/mm/aaaa)			
Notas				
Parte I:				
Casilla I.2.a	Nº de referencia TRACES: en caso de no ser un certificado electrónico (TRACES) esta casilla queda invalidada			
Casilla I.11	Lugar de origen: nombre número y dirección del establecimiento expedidor.			
Casilla I.13	Lugar de carga: indicar el lugar de la carga del contenedor en el medio de transporte que lo llevará a México si se conoce, si no se conoce esta casilla queda invalidada			
Casilla I.14	Fecha y hora de salida: indicar la fecha de la salida del medio de transporte. La hora debe indicarse si se conoce.			
Casilla I.19	Indicar el peso bruto y el neto totales.			
Casilla I.21	Si se utilizan contenedores o cajas, deberá indicarse su número y el número de precinto (en su caso).			

Parte II: Certificación	<p>II. Información sanitaria</p>							
	<p>Casilla I.25 Identificación de las mercancías</p> <p>Código aduanero y título : indicar el código SA correspondiente bajo los siguientes apartados: 02.03, 02.09</p> <p>Naturaleza de la mercancía: indicar si se trata de «canales enteras», «medias canales», «cuartos de canal», «piezas cárnicas» o «carne picada», "productos preparados" o "carne separada mecánicamente". Se considera carne picada la carne deshuesada y desmenuzada en fragmentos que ha sido preparada exclusivamente a partir de músculos estriados (incluidos los tejidos grasos adheridos) excepto el músculo del corazón.</p> <p>Identificación oficial del animal y nombre</p> <p>Tipo de tratamiento: en su caso, indicar «deshuesada», «sin deshuesar», «madurada» o «picada». Si se trata de carne congelada, indicar la fecha de congelación (mm.aa) de las piezas cárnicas.</p> <p>Planta procesadora: indicar si procede el número de autorización del matadero, sala de despiece o almacén frigorífico.</p> <p>Matadero: indicar solo en el caso de los códigos SA 02.03</p> <p>Fecha de empaque: indicar la fecha de empaque (dd/mm/aa) de las piezas cárnicas</p> <p>Parte II: El color de la firma y del sello debe ser diferente del de los caracteres impresos.</p> <p>(1) Tachar lo que no corresponda.</p>							
	<p>Agente certificador</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">Nombre (en mayúsculas)</td> <td style="width: 50%;">Qualification and title</td> </tr> <tr> <td>Fecha de la firma</td> <td>Firma</td> </tr> <tr> <td>Sello</td> <td></td> </tr> </table>	Nombre (en mayúsculas)	Qualification and title	Fecha de la firma	Firma	Sello		
Nombre (en mayúsculas)	Qualification and title							
Fecha de la firma	Firma							
Sello								