

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.11. Lugar de expedición			I.10. Región de destino																
	Nombre			I.12. Lugar de destino																
	Dirección			Nombre																
	Número de autorización			Dirección																
País			Número de autorización																	
			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: 25%;">Tipo</th> <th style="width: 25%;">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																	
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 020319 Las demás De animales de la especie porcina doméstica 02031959 Otros que 02031911; 02031913; 02031915; 02031955																				
Materia prima		Especies		Recuento de bultos																
				Date of slaughter range																
				Date of production range																
Peso neto			Fábrica																	

Parte II: Certificación	II. Información sanitaria	
	El veterinario oficial abajo firmante certifica lo que sigue:	
	II.1.	(indicar el Estado miembro de la UE de origen o la región de origen) está oficialmente reconocido por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) como libre de fiebre aftosa sin vacunación, peste porcina africana, enfermedad vesicular porcina y peste porcina clásica con arreglo a los criterios establecidos en el correspondiente capítulo de la versión más reciente del Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OIE.
	II.2.	La carne fresca procede de animales que:
	II.2.1.	Han nacido y han sido criados y sacrificados en el territorio descrito en el punto II.1 o en un país o una región de este con estatus zoonosanitario similar al indicado en el punto II.1.
	II.2.2.	Han sido sacrificados en un establecimiento autorizado por el servicio agrícola y ganadero (SAG) para exportar a Chile(1).
	II.2.3.	Han sido sometidos a inspección ante mortem y post mortem y no han mostrado signos de enfermedades transmisibles.
	II.3.	La carne: cumple todos los principios y requisitos generales y específicos de la legislación alimentaria de la UE y se ha declarado apta para el consumo humano.
	II.4.	Almacenamiento y transporte:
	II.4.1.	La refrigeración y la congelación son los únicos métodos de conservación; no se han utilizado antisépticos, antibióticos ni cualquier otro aditivo químico o biológico.
II.4.2.	El transporte del matadero al punto de salida de la UE se ha llevado a cabo en vehículos que garantizan el mantenimiento de la temperatura y las condiciones higiénicas y sanitarias.	
Notas		
Parte I		
Casilla I.11:	Lugar de origen: debe indicarse si el establecimiento de origen es un matadero (SH), una sala de despiece (CP) o un almacén frigorífico (CS)	
(1)	http://www.sag.gob.cl/pendocs/asp/pagDefault.asp? boton=Doc51&argInstanciaId=51&argCarpetaId=1394&argTreeNodosAbiertos=(1394)(-51)&argTreeNodoActual=1394&argTreeNodoSel=8	
·	El color de la tinta del sello y de la firma será diferente del de los caracteres impresos.	
·	El certificado se expedirá 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		