

Parte I	I.1. Expedidor Nombre Dirección País Código ISO			I.2. Referencia SGICO I.2.a. Referencia Local																
	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			I.10. Región de destino																
	I.11. Lugar de expedición 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 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 Ambiente <input type="checkbox"/> De congelación <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> De refrigeración <input type="checkbox"/>			I.17. Documentos de acompañamiento Referencia del documento comercial País Fecha de emisión 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"/> País Código ISO Autoridad de salida UE Código PCF Autoridad de entrada UE Código PCF			I.22. Para tránsito por Estados miembros <input type="checkbox"/> País Código ISO																	
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 02031955 Deshuesadas																				
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/opendocs/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		