

Parte I	I.1. Expedidor Nombre Dirección País <span style="float:right">Código ISO</span>			I.2. Referencia SGICO I.2.a. Referencia Local																
	I.5. Destinatario Nombre Dirección País <span style="float:right">Código ISO</span>			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		<del>I.10. Región de destino</del>														
	I.11. Lugar de expedición Nombre Dirección Número de autorización País <span style="float:right">Código ISO</span>			I.12. Lugar de destino Nombre Dirección Número de autorización País <span style="float:right">Código ISO</span>																
	I.13. Lugar de carga Nombre Dirección Número de autorización País <span style="float:right">Código ISO</span>			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"/> <input type="checkbox"/> De congelación <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> De refrigeración			I.17. Documentos de acompañamiento Referencia del documento comercial <span style="float:right">Fecha de emisión</span> País <span style="float:right">Lugar de emisión</span>																
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 <span style="float:right">Código ISO</span> Autoridad de salida UE <span style="float:right">Código PCF</span> Autoridad de entrada UE <span style="float:right">Código PCF</span>			I.22. Para tránsito por Estados miembros <input type="checkbox"/> País <span style="float:right">Código ISO</span>																	
I.23. Número total de bultos		I.25. Peso neto total		I.25. Peso bruto total																
I.28. Descripción de la mercancía <b>1. 02 CARNE Y DESPOJOS COMESTIBLES</b> <b>0203</b> Carne de animales de la especie porcina, fresca, refrigerada o congelada Congelada: <b>020329</b> Las demás De animales de la especie porcina doméstica <b>02032913</b> Chuleteros y trozos de chuletero																				
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)	<a href="http://www.sag.gob.cl/opendocs/asp/pagDefault.asp? boton=Doc51&amp;argInstanciaId=51&amp;argCarpetaId=1394&amp;argTreeNodosAbiertos=(1394)(-51)&amp;argTreeNodoActual=1394&amp;argTreeNodoSel=8">http://www.sag.gob.cl/opendocs/asp/pagDefault.asp? boton=Doc51&amp;argInstanciaId=51&amp;argCarpetaId=1394&amp;argTreeNodosAbiertos=(1394)(-51)&amp;argTreeNodoActual=1394&amp;argTreeNodoSel=8</a>	
·	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		