

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 <span style="float:right">Código ISO</span>		I.9. País de destino <span style="float:right">Código ISO</span>			
	I.8. Región de origen <span style="float:right">Código</span>			<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		
	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>0209</b> Fresco, refrigerado, congelado, salado o en salmuera <b>020910</b> De cerdo <b>02091090</b> Grasa de cerdo						
Materia prima	Descripción del producto	Matadero	Fábrica	Almacén frigorífico		
Recuento de bultos	Peso neto	Número de envío	Número de lote	Fecha de fabricación		

Parte II: Certificación	II. Información sanitaria	
	<p>II.1. El veterinario oficial abajo firmante certifica que:</p> <p>II.1.1. El producto procede de animales:</p> <p>(1) <input type="radio"/> [ originarios del país indicado en la casilla I.7.]</p> <p>(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].</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>II.1.4. (1) <input type="radio"/> [ El producto fue sometido a cualquiera de los siguientes tratamientos térmicos para garantizar la eliminación de triquina:</p> <p style="margin-left: 40px;">0° F, (-17.8° C), durante un tiempo mínimo de 106 hrs.;</p> <p style="margin-left: 40px;">-5° F, (-20.6° C), durante un tiempo mínimo de 82 hrs.;</p> <p style="margin-left: 40px;">-10° F, (-23.3° C), durante un tiempo mínimo de 63 hrs.;</p> <p style="margin-left: 40px;">-15° F, (-26.1° C), durante un tiempo mínimo de 48 hrs.;</p> <p style="margin-left: 40px;">-20° F, (-28.9° C), durante un tiempo mínimo de 35 hrs.;</p> <p style="margin-left: 40px;">-25° F, (-31.7° C), durante un tiempo mínimo de 22 hrs.;</p> <p style="margin-left: 40px;">-30° F, (-34.5° C), durante un tiempo mínimo de 8 hrs.;</p> <p style="margin-left: 40px;">-35° F, (-37.2° C), durante un tiempo mínimo de 1/2 hr.; ]</p> <p>(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.]</p> <p>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.</p> <p>II.1.6. El producto fue obtenido de animales que desde su nacimiento no han estado en contacto con animales salvajes de pezuña hendida.</p> <p>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.</p> <p>II.1.8. El producto está aprobado por un organismo oficial para consumo humano.</p> <p>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)</p> <p>II.1.10. Las fechas de consumo preferente de los productos están entre las fechas siguientes: de (dd/mm/aaaa) hasta (dd/mm/aaaa)</p>	
<p>Notas</p> <p>Parte I:</p> <p>Casilla I.2.a N° de referencia TRACES: en caso de no ser un certificado electrónico (TRACES) esta casilla queda invalidada</p> <p>Casilla I.11 Lugar de origen: nombre número y dirección del establecimiento expedidor.</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>Casilla I.19 Indicar el peso bruto y el neto totales.</p> <p>Casilla I.21 Si se utilizan contenedores o cajas, deberá indicarse su número y el número de precinto (en su caso).</p>		

<p>II. Información sanitaria</p>	
<p><b>Parte II: Certificación</b></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> <p>Nombre (en mayúsculas)</p> <p>Fecha de la firma</p> <p>Sello</p>	<p>Qualification and title</p> <p>Firma</p>