

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		
	Tipo	Documento	Identificación			
	I.18. Condiciones de transporte Ambiente <input type="checkbox"/> De refrigeración <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> De congelación <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 <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.25. Peso bruto total						
I.28. Descripción de la mercancía <b>1. 02 CARNE Y DESPOJOS COMESTIBLES</b> <b>0207 Carne y despojos comestibles, de aves de la partida 0105, frescos, refrigerados o congelados</b>						
Materia prima	Especies	Fábrica	Naturaleza de la mercancía	Fecha de fabricación		

Parte II: Certificación	II. Información sanitaria		
	<p>El veterinario oficial abajo firmante certifica que:</p> <p>(1)      ○ bien      [II.1. El Estado miembro de la UE de origen, o una región de este, está autorizado a exportar carne fresca de aves de corral a Chile,</p> <p style="padding-left: 40px;">y</p> <p style="padding-left: 40px;">los productos de carne de aves de corral se han elaborado a partir de aves procedentes de explotaciones en las que no ha habido brotes de la enfermedad de Newcastle o de gripe aviar altamente patógena en los tres últimos meses,</p> <p style="padding-left: 40px;">y</p> <p style="padding-left: 40px;">tanto el matadero como el establecimiento de elaboración de los productos están situados en una zona de un radio de diez kilómetros en la que no ha habido brotes de la enfermedad de Newcastle o de gripe aviar altamente patógena en los tres últimos meses.]</p> <p>(1)      ○ o bien      [II.1. El Estado miembro de la UE de origen, o una región de este, no está autorizado a exportar carne fresca de aves de corral a Chile,</p> <p style="padding-left: 40px;">y</p> <p style="padding-left: 40px;">los productos de carne de aves de corral se han elaborado a partir de aves procedentes de explotaciones en las que no ha habido brotes de la enfermedad de Newcastle o de gripe aviar altamente patógena en los treinta últimos días y que están situadas en una zona de un radio de diez kilómetros en la que no ha habido brotes de la enfermedad de Newcastle o de gripe aviar altamente patógena en los treinta últimos días,</p> <p style="padding-left: 40px;">y</p> <p style="padding-left: 40px;">se han sometido a uno de los tratamientos siguientes:</p> <p>(1)      ○ bien      [una temperatura mínima de 65 °C, que deberá alcanzarse en toda la carne, durante un mínimo de 39,8 segundos];</p> <p>(1)      ○ o bien      [una temperatura mínima de 70 °C, que deberá alcanzarse en toda la carne, durante un mínimo de 3,6 segundos];</p> <p>(1)      ○ o bien      [una temperatura mínima de 74 °C, que deberá alcanzarse en toda la carne, durante un mínimo de 0,5 segundos];</p> <p>(1)      ○ o bien      [una temperatura mínima de 80 °C, que deberá alcanzarse en toda la carne, durante un mínimo de 0,03 segundos];</p> <p>(1)      ○ o bien      [un tratamiento térmico en un recipiente sellado herméticamente a un valor FO superior o igual a 3,00];]</p> <p>II.2. Los productos de carne se han elaborado a partir de aves de corral que:</p> <p>II.2.1.      nacieron o se importaron como pollitos de un día, se criaron y se sacrificaron en el Estado miembro o la región de exportación, o en otro Estado miembro o región que gozaba de la situación sanitaria descrita en el punto II.1;</p> <p>II.2.2.      no han sido sacrificadas como consecuencia de programas de erradicación de enfermedades infecciosas de aves de corral, ni proceden de zonas sometidas a restricciones oficiales sobre salud animal específicas de esa especie;</p> <p>II.2.3.      han sido sacrificadas en un matadero que está autorizado para exportar por la autoridad competente oficial, está sometido a controles veterinarios oficiales permanentes y cumple condiciones adecuadas de estructura, funcionamiento e inspección sanitaria;</p> <p>II.2.4.      han sido sometidas a inspecciones ante-mortem y post-mortem y no se ha detectado ningún signo de enfermedades transmisibles de aves de corral.</p> <p>II.3.      El producto ha sido elaborado en una planta procesadora autorizada a exportar a Chile por el Servicio Agrícola y Ganadero(2).</p> <p>II.4.      El producto está identificado y etiquetado, y lleva indicadas las fechas de elaboración y de caducidad.</p> <p>II.5.      Los envases y embalajes han sido sellados y etiquetados. En la etiqueta constan la identificación del producto, su cantidad y peso neto, el establecimiento de elaboración y el país de procedencia.</p> <p>II.6. Los productos se transportan desde el establecimiento de procedencia hasta su destino en Chile en vehículos o compartimentos que garantizan el mantenimiento de sus condiciones higiénicas.</p>		

<b>Parte II: Certificación</b>	II. Información sanitaria								
	<p>Notas</p> <p>Parte I:</p> <p>Casilla: Lugar de origen: nombre y dirección del establecimiento de envío.</p> <p>I.11:</p> <p>Casilla: indique el peso bruto total y el peso neto total en kilogramos.</p> <p>I.19:</p> <p>Casilla I.25: Código aduanero y título: utilice el código correspondiente del Sistema Armonizado (SA) de las siguientes partidas:</p> <p>Planta de elaboración: indique el número de autorización del establecimiento.</p> <p>Parte II:</p> <p>(1) Táchese lo que no proceda.</p> <p>(2) <a href="http://www.sag.cl/ambitos-de-accion/habilitacion-de-establecimientos/1714/registros">http://www.sag.cl/ambitos-de-accion/habilitacion-de-establecimientos/1714/registros</a></p> <p>· El sello y la firma deberán tener distinto color que los caracteres impresos.</p> <p>El certificado deberá expedirse en español y en la lengua del Estado miembro de la UE de origen.</p>								
<p>Agente certificador</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <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									