

Parte I	I.1. Expedidor			I.2. Referencia SGICO																
	Nombre			I.2.a. Referencia Local																
	Dirección																			
	País <span style="float: right;">Código ISO</span>																			
	I.5. Destinatario			I.3. Autoridad central competente																
	Nombre			I.4. Autoridad local competente																
	Dirección																			
	País <span style="float: right;">Código ISO</span>																			
	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			I.12. Lugar de destino																
	Nombre			Nombre																
	Dirección			Dirección																
	Número de autorización			Número de autorización																
	País <span style="float: right;">Código ISO</span>			País <span style="float: right;">Código ISO</span>																
I.13. Lugar de carga			I.14. Fecha y hora de salida																	
Nombre																				
Dirección																				
Número de autorización																				
País <span style="float: right;">Código ISO</span>																				
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			I.17. Documentos de acompañamiento																	
De congelación <input type="checkbox"/> De refrigeración <input type="checkbox"/> Ambiente <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/>			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 Alimentación animal <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 <span style="float: right;">Código ISO</span>			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.25. Peso bruto total																				
I.28. Descripción de la mercancía																				
<b>1. 05 LOS DEMÁS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE</b> <b>0511</b> Productos de origen animal no expresados ni comprendidos en otra parte; animales muertos de los capítulos 1   o 3, impropios para la alimentación humana <b>051199</b> Los demás																				
Materia prima		Descripción del producto		Fecha de producción																

Parte II: Certificación	II. Información sanitaria		
	El veterinario oficial abajo firmante certifica lo que sigue:		
II.1.	Los alimentos semihúmedos o secos o suplementos (extrudidos o pellets) que contengan ingredientes de origen animal cumplen los siguientes requisitos:		
(1) o bien	○ [II.1.1. Contienen harina de carne y hueso derivada de rumiantes de un país reconocido por la OIE como país con un riesgo insignificante de EEB y proceden de un establecimiento autorizado por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) para exportar a Chile(2)]		
(1) o	○ [II.1.1. Contienen harina de carne y hueso derivada de rumiantes, que se redujeron a un tamaño máximo de 50 mm y, a continuación, se sometieron a un tratamiento térmico en una atmósfera de vapor saturado durante un mínimo de 20 minutos, con una temperatura de al menos 133 C y a una presión absoluta de 3 bares, y se produjeron en un establecimiento autorizado por el SAG para exportar a Chile(2)]		
(1) o	○ [II.1.1. No contienen harina de carne y hueso derivada de rumiantes, y se produjeron en un establecimiento autorizado por el SAG para exportar a Chile(2)].		
II.1.2.	Cada lote ha sido sometido a un análisis microbiológico, y cumple las normas siguientes(3)(4):		
	Salmonela ausencia en 25 g, n = 5, c = 0, m = 0, M = 0. :		
	Enterobac n = 5, c = 2, m = 10, M = 300. terias:		
II.1.3.	En caso de que contengan ingredientes de origen vegetal, estos no superan los contenidos máximos de micotoxinas para este tipo de producto, con arreglo a la legislación de la UE.		
II.2.	Los piensos húmedos o complementos alimenticios envasados en envases herméticamente cerrados que contengan ingredientes de origen animal, cumplen los siguientes requisitos:		
II.2.1.	Reúnen las condiciones de los puntos II.1.1 y II.1.3.		
(1) o bien	○ [II.2.2. Cada partida ha sido sometida a una temperatura tal que permita alcanzar los 116° C en el centro del producto durante, al menos, 3 minutos, logrando un valor F0 > 3].		
(1) o	○ [II.2.2. Cada partida ha sido sometida a un análisis para la detección de la toxina botulínica que ha dado un resultado negativo(4)].		
II.2.3.	Los recipientes están herméticamente cerrados, de modo que garantizan la esterilización obtenida durante el proceso térmico.		
II.3.	Los productos deshidratados obtenidos a partir de subproductos animales, con o sin aditivos, cumplen los siguientes requisitos:		
II.3.1.	Reúnen las condiciones de los puntos II.1.1 y II.1.3, a excepción de los productos de cuero de bovino, en cuyo caso cumplen con lo dispuesto en el punto II.1.3.		
(1) o bien	○ [II.3.2. Han sido sometidos en su preparación a una temperatura tal que permita alcanzar los 90°C en el centro del producto];		
(1) o	○ [II.3.2. Han sido sometidos en su preparación a un tratamiento previamente aprobado por las autoridades chilenas que ofrezca las garantías necesarias de que no existe riesgo sanitario.].		
II.3.3.	Cada lote ha sido sometido a un análisis microbiológico, y cumple las normas siguientes(3)(4):		
	Salmonela ausencia en 25 g, n = 5, c = 0, m = 0, M = 0. :		
II.3.	Los productos llegan en sus recipientes originales, precintados y etiquetados, con la etiqueta en español.		
Notas			
Parte I:			
.	Casilla I.25.: Respecto al código aduanero y al título, utilizar el código correspondiente del Sistema Armonizado (SA) de las partidas: 0511, 2309, 4205 o 4206.		
	Respecto al tipo de proceso de producción, seleccionar entre «alimento para animales de compañía en conserva», «alimento para animales de compañía transformado que no está en conserva» o «proceso de secado/fermentado».		
	Debe indicarse la fecha de producción con el formato dd/mm/aaaa:		

Parte II: Certificación	II. Información sanitaria	
	<p>(1) Táchese lo que no proceda.</p> <p>(2) Establecimientos que figuran en el registro de establecimientos autorizados para la exportación a Chile:  <a href="http://www.sag.gob.cl/opensdocs/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/opensdocs/asp/pagDefault.asp?boton=Doc51&amp;argInstanciaId=51&amp;argCarpetaId=1394&amp;argTreeNodosAbiertos=(1394)(-51)&amp;argTreeNodoActual=1394&amp;argTreeNodoSel=8</a></p> <p>(3) n = número de muestras del ensayo;  m = valor umbral para el número de bacterias; el resultado se considera satisfactorio si el número de bacterias en todas las muestras no es superior a m;  M = valor umbral para el número de bacterias; el resultado se considera satisfactorio si el número de bacterias en todas las muestras es, como mínimo, m;  c = número de muestras cuyo recuento de bacterias puede situarse entre m y M; la muestra sigue considerándose aceptable si el recuento de bacterias de las demás muestras es igual o inferior a m.</p> <p>(4) El resultado debe indicarse en el certificado o deberán adjuntarse los protocolos correspondientes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· El color de la tinta del sello y de la firma será distinto del de los caracteres impresos.</li> <li>· El certificado se expedirá en español y en la lengua del Estado miembro de la UE de origen.</li> </ul>	
Agente certificador		
Nombre (en mayúsculas)		Qualification and title
Fecha de la firma		Firma
Sello		