

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:		

II. Información sanitaria		
Parte II: Certificación (1) Táchese lo que no proceda. (2) Establecimientos que figuran en el registro de establecimientos autorizados para la exportación a Chile: http://www.sag.gob.cl/opensdocs/asp/pagDefault.asp?boton=Doc51&argInstanciaId=51&argCarpetaId=1394&argTreeNodosAbiertos=(1394)(-51)&argTreeNodoActual=1394&argTreeNodoSel=8 (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. (4) El resultado debe indicarse en el certificado o deberán adjuntarse los protocolos correspondientes.	· El color de la tinta del sello y de la firma será distinto 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) Fecha de la firma Sello	Qualification and title Firma