

Parte I

I.1. Expedidor Nombre Dirección País Código ISO			I.2. Referencia SGICO I.2.a. Referencia Local		
I.5. Destinatario Nombre Dirección País Código ISO			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			I.10. Región de destino		
I.11. Lugar de expedición Nombre Dirección Número de autorización País Código ISO			I.12. Lugar de destino Nombre Dirección Número de autorización País Código ISO		
I.13. Lugar de carga Nombre Dirección Número de autorización País Código ISO			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 ☐ Controlled temperature ☐ De refrigeración ☐ De congelación ☐			I.17. Documentos de acompañamiento Referencia del documento de acompañamiento Fecha de emisión País Lugar de emisión		
I.19. Número del contenedor / Número de precinto					
I.20. Mercancías certificadas como Consumo humano ☐					
I.21. Para tránsito por un tercer país ☐ País _____ Código ISO _____ Autoridad de salida UE _____ Código PCF _____ Autoridad de entrada UE _____ Código PCF _____			I.22. Para tránsito por Estados miembros ☐ País _____ Código ISO _____		
I.23. Número total de bultos		I.24. Cantidad total	I.25. Peso neto total		I.25. Peso bruto total
I.28. Descripción de la mercancía					
1. 16 PREPARACIONES DE CARNE, PESCADO O DE CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS O DEMÁS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS					
1601 Embutidos y productos similares de carne, despojos o sangre; preparaciones alimenticias a base de estos productos					
160100 Embutidos y productos similares de carne, despojos o sangre; preparaciones alimenticias a base de estos productos					
#1.	Materia prima	Cantidad	Peso neto	Recuento de bultos	
Especies		Naturaleza de la mercancía	Tipo de tratamiento	Matadero	
		Sala de despiece	Almacén frigorífico	Fecha de congelación	

UNIÓN EUROPEA

Parte II: Certificación	II. Información sanitaria			
	REQUISITOS SANITARIOS PARA LA IMPORTACIÓN DE EMBUTIDOS Y PRODUCTOS SIMILARES DE CARNE COMESTIBLE (ORIGEN AVIAR, PORCINO Y BOVINO) DESTINADO AL CONSUMO HUMANO; PROCEDENTE DE ESTADOS MIEMBROS DE LA UNIÓN EUROPEA			
	La Autoridad competente representada por el Inspector oficial abajo firmante, certifica que:			
	II.1.	Los productos han sido fabricados en un establecimiento autorizado sanitariamente por la Autoridad Competente, que aplica el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP (por sus siglas en inglés).		
	II.2.	Los productos cumplen con las especificaciones del proceso de industrialización para garantizar el control sanitario de los puntos críticos para la inocuidad alimentaria e inactivación de los agentes patógenos para la salud humana y la sanidad animal.		
	El producto fue sometido a uno de los siguientes procesos, que garantizan la inactivación de los agentes patógenos para la sanidad animal (Táchese lo que no corresponda):			
	II.2.1.	La carne de cerdo fue sometida a cocimiento completo mediante la acción del calor a 70°C durante al menos 10 minutos o a 80,3°C durante al menos 3 minutos u otro tratamiento equivalente que garantiza la inactivación de los agentes patógenos para la sanidad animal; o		
	II.2.2.	La carne de cerdo fue secada con sal y curación de acuerdo a las especificaciones en el plan HACCP; o		
	II.2.3.	La carne de cerdo fue sometida a tratamiento térmico en un recipiente herméticamente cerrado cuyo valor F0 sea equivalente o superior a 3,00.		
	II.3.	La carne de ave fue sometida a uno de los siguientes tratamientos, alcanzando al menos una temperatura interna de (Táchese lo que no corresponda):		
	☐ II.3.1.	60,0 °C por 507 segundos		
	☐ II.3.2.	65,0 °C por 42 segundos		
	☐ II.3.3.	70,0 °C por 3,5 segundos		
	☐ II.3.4.	73,9 °C por 0,51 segundos		
II.4.	Los productos son aptos para consumo humano.			
II.5.	Atestación zoosanitaria adicional: los productos cumplen con los requisitos mencionados a continuación:			
	II.5.1.	El producto se elaboró con materia prima obtenida de animales nacidos, criados y sacrificados en la Unión Europea; y proceden de un país/zona libre de y fue reconocido/a por el Perú como libre de (Táchese lo que no corresponda):		
		☐ II.5.1.1.	Para productos de origen aviar: Influenza Aviar Altamente Patógena y Newcastle.	
		☐ II.5.1.2.	Para productos de origen porcino: Fiebre Aftosa, Peste Porcina Clásica, Peste Porcina Africana y Enfermedad vesicular porcina.	
		☐ II.5.1.3.	Para productos de origen bovino: Fiebre Aftosa y Fiebre del Valle del Rift.	
	II.5.2.	La carne de bovino empleada ha sido deshuesada del músculo del esqueleto (excepto carnes separadas por procedimientos mecánicos) de bovinos que no fueron aturdidos, antes de ser sacrificados, mediante inyección de aire o gas comprimido en la bóveda craneana, ni mediante corte de médula, y que fueron declarados aptos para el sacrificio y la transformación de sus canales en las inspecciones ante mortem y post mortem, y que se hayan separado de manera que se impidió su contaminación por cualquiera de los tejidos mencionados en el Artículo 11.4.14 del Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OMSA.		
	II.5.3.	La carne de porcino para la elaboración del producto (Táchese lo que no corresponda):		
		☐ II.5.3.1.	Proviene de cerdos domésticos procedentes de un compartimento con riesgo insignificante de infección por Trichinella, de conformidad con el Artículo 8.17.5 del Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OMSA; o	
		☐ II.5.3.2.	Proviene de cerdos que han sido objeto de un método aprobado (especificar el método) para la detección de larvas de Trichinella con resultados negativos.	

Parte II: Certificación

II. Información sanitaria			
II.5.4.	La granja de origen de los animales y el matadero, no están ubicados en un área circundante de 10 Km. a su alrededor de una zona bajo cuarentena o restricción de la movilización de animales (especificar si son aves, porcinos y/o bovinos), ni han ocurrido brotes epidémicos por ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS de la lista OMSA que afecten a la especie, durante los treinta (30) días previos al sacrificio de los mismos, ni en los seis (6) meses previos a la fecha de sacrificio (táchese lo que no corresponda).		
II.5.5.	Los animales de los que se obtuvo la carne utilizada para la preparación del producto, cumplen con todos los requisitos sanitarios, no presentaron enfermedades infecciosas, y fueron objeto de inspección ante mortem y post-mortem, de acuerdo a las recomendaciones del Capítulo 6.3 del Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OMSA.		
II.5.6.	Los productos se transportan en condiciones adecuadas para evitar su contaminación.		
Notas:			
-	La autoridad competente del país exportador a Perú garantiza que no se utiliza colistina como promotor de crecimiento en animales destinados al consumo humano.		
-	El color de la tinta del sello y de la firma será diferente al de los caracteres impresos.		
-	El certificado deberá expedirse en español en papel impreso con membretes, logos y sellos de la Autoridad Competente que		
Agente certificador		Qualification and title	
Nombre (en mayúsculas)		Firma	
Fecha de la firma			
Sello			