

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			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 Controlled temperature <input type="checkbox"/> De refrigeración <input type="checkbox"/>			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 <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	Código ISO		País	Código ISO		
Autoridad de salida UE	Código PCF					
Autoridad de entrada UE	Código PCF					
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. 02 CARNE Y DESPOJOS COMESTIBLES 0203 Carne de animales de la especie porcina, fresca, refrigerada o congelada Fresca o refrigerada 020319 Las demás De animales de la especie porcina doméstica 02031955 Deshuesadas						
#1.	Materia prima	Cantidad	Peso neto	Recuento de bultos		
Especies		Naturaleza de la mercancía	Almacén frigorífico	Matadero		
		Fecha de congelación	Sala de despiece	Tipo de tratamiento		

II. Información sanitaria		
<p>REQUISITOS SANITARIOS PARA LA IMPORTACIÓN DE JAMONES Y PALETAS DESHUESADAS DE PORCINO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO; PROCEDENTE DE ESTADOS MIEMBROS DE LA UNIÓN EUROPEA</p> <p>La Autoridad competente representada por el Inspector oficial abajo firmante, certifica que:</p>		
Parte II: Certificación	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 garanticen la inactivación de los agentes patógenos para la sanidad animal (Táchese lo que no corresponda):	
	II.2.1.	A temperatura interna de 70°C por 10 minutos o de 80,3°C por 3 minutos; (u otro tratamiento equivalente y reconocido que elimine el virus de Peste Porcina Africana); o
	II.2.2.	Un período de fermentación natural y maduración de acuerdo con las especificaciones HACCP, con las siguientes características: valor aw no superior a 0.93, o un pH no superior a 6.0.
	II.3.	Son aptos para consumo humano.
	II.4.	Atestación zoosanitaria adicional: los productos cumplen con los siguientes requisitos:
	II.4.1.	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: FIEBRE AFTOSA sin vacunación, ENFERMEDAD VESICULAR PORCINA, PESTE PORCINA CLÁSICA y PESTE PORCINA AFRICANA; y opera un servicio de vigilancia epidemiológica para éstas enfermedades.
	II.4.2.	La PESTE PORCINA CLÁSICA/COLERA DEL CERDO es una enfermedad de declaración obligatoria y se cuenta con un plan de combate que permite que se certifique que la carne con la que se elaboró el producto, se obtuvo de una zona libre de la enfermedad o, en la que no ha habido ocurrencia de la misma durante un (1) año si se practica la vacunación y de tres (3) meses cuando se practica el sacrificio sanitario.
	II.4.3.	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.4.4.	La carne utilizada no procede de animales incorrectamente desangrados.	
II.4.5	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 porcinos, ni han ocurrido brotes epidémicos ocasionados 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.	
II.4.6.	Las carnes para la elaboración del producto (Táchese lo que no corresponda):	
II.4.6.1	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.4.6.2	Proviene de cerdos que han sido objeto de un método aprobado (especificar el método) para la detección de larvas de Trichinella con resultados negativos.	
II.4.7.	Los productos se transportan en condiciones adecuadas para evitar su contaminación.	
Notas:		
-	LA AUTORIDAD COMPETENTE DEL PAIS EXPORTADOR A PERU 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	

Parte II: Certificación	II. Información sanitaria			
	Autoridad Competente que lo emite.			
	Agente certificador Nombre (en mayúsculas) Fecha de la firma Sello		Qualification and title Firma	