



Part I : Details of dispatched consignment	I.1. Consignor Name Address Country		I.2. Certificate reference number		/	
			I.3. Central Competent Authority			
			I.4. Local Competent Authority			
	I.5. Consignee Name Address Country		I.6. No.(s) of related original certificates		No.(s) of accompanying documents	
	I.7. Country of origin	ISO code	I.8. Region of origin	I.9. Country of destination	ISO code	I.10. Region of destination
	I.11. Place of origin Name Address Authorisation number		I.12. Place of destination Name Address Postal code/region Authorisation number			
	I.13. Place of loading Address Zip code/region		I.14. Date and time of departure			
	I.15. Means of transport Airplane <input type="checkbox"/> Ship <input type="checkbox"/> Railway wagon <input type="checkbox"/> Road vehicle <input type="checkbox"/> Other <input type="checkbox"/>		I.16. Entry Point			
	Identification: Number(s):		I.17. CITES			
	I.18. Temperature of products Ambient <input type="checkbox"/> Refrigeration <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/>		I.19. Total Gross Weight		I.20. Total number of packages	
	I.21. Seal/Container number					
	I.22. Products certified for the purpose of: Human consumption <input type="checkbox"/>					
	I.23. Transit through 3rd country		I.24. For Export <input type="checkbox"/>			
	I.25. Identification of the commodities					
	Type of product	Customs code and title	Trade name	Producing establishment	Date of manufacture	Expiration date



Part II: Certification

II. Health information

Certificate reference number

.....

I, the undersigned official veterinarian, hereby certify that:

II.1. Ready-made meals contain the following component/s of animal origin and meet the criteria set out below:

II.2. The product was prepared and stored in an establishment which was approved and supervised by the competent authority of the country of origin and authorised for export to Chile.

(1) III.3. The product contains milk or dairy products and meets the following conditions:

II.3.1. It was prepared and stored in an establishment approved and supervised by the competent authority of the country of origin;

II.3.2. It comes from the UK or region which is free of foot-and-mouth disease, in accordance with the criteria set out in the relevant chapter of the most recent version of the Animal Health Code of the OIE; (enter the UK or zone of origin of the milk or dairy product).

II.3.3. The milk has undergone one of the following treatments:

(1) either [sterilisation, to reach an F0 value equal to or greater than 3;]

(1) or [UHT treatment (ultra high temperature) at no less than 135°C with a suitable holding time;]

(1) or [HTST treatment (high temperature short time pasteurisation treatment) at 72°C for 15 seconds applied twice to milk with a pH equal to or greater than 7.0 achieving, where applicable, a negative reaction to an alkaline phosphatase test, performed immediately after the heat treatment;]

(1) or [treatment with an equivalent pasteurisation effect to that set out in the HTST point above achieving, where applicable, a negative reaction to an alkaline phosphatase test, applied immediately after the heat treatment];

(1) or [HTST treatment of milk with a pH below 7.0;]

(1) or [HTST treatment combined with another physical treatment by:

(1) either [lowering the pH below 6 for one hour]

(1) or [additional heating equal to or greater than 72°C, combined with desiccation]].

(1) III.3.4. The dairy products (except cheeses) derive from milk that has undergone one of the heat treatments described in point II.3.3.]

(1) III.3.5. The cheeses were made with milk that has undergone one of the heat treatments described in point II.3.3, or were matured for a minimum of 60 days (enter dates)].

(1) III.4. The product contains poultry meat (processed meat and/or meat products) which meet the following conditions:

II.4.1. It was prepared and stored in an establishment approved and supervised by the competent authority of the country of origin;

II.4.2. It has undergone one of the following heat treatments:

(1) either [heat treatment to a minimum temperature of 70°C, which must be reached throughout the meat for a minimum of 82 seconds];

(1) and/or [heat treatment to a minimum temperature of 74°C, which must be reached throughout the meat for a minimum of 40 seconds];

(1) and/or [heat treatment to a minimum temperature of 80°C, which must be reached throughout the meat for a minimum of 29 seconds];

(1) and/or [heat treatment in a hermetically sealed container to reach an F0 value equal to or greater than 3];

(1) and/or [another heat treatment proposed in advance by the Competent Veterinary Authority, which must scientifically demonstrate to the SAG that it is equivalent to any of the processes described here: (enter heat treatment applied and time)].

(1) III.5. The product contains pork meat and/or beef meat (processed meat and/or meat products) which meets the following conditions:

II.5.1. It was prepared and stored in an establishment approved and supervised by the competent authority of the country of origin;

(1) either III.5.2. It comes from the UK or EU Member State or region which is free from foot-and-mouth disease without vaccination, African Swine Fever, Swine Vesicular Disease and Classical Swine Fever, in accordance with the criteria set out in the relevant chapter of the most recent version of the Animal Health Code of the OIE: (enter the UK or EU Member State or zone of origin of the pork or beef product)]

(1) or III.5.2. The product has undergone one of the following treatments:

(1) either [heat treatment at a minimum temperature of 68°C, measured in the centre of the product for the period of time needed to reach a pasteurisation value equal to or greater than 40];

(1) and/or [in respect of ham, it has undergone a natural fermentation and maturation treatment of at least nine months, resulting in the following characteristics:

— Aw value of not more than 0,93,

— pH value of not more than 6,0.]

(1) and/or [heat treatment at a minimum temperature of 80°C, which must be reached throughout the meat.]

(1) and/or [heat treatment in a hermetically sealed container to an F0 value equal to or greater than 3]]].

Notes:

This certificate must be used for ready-made meals, in other words culinary preparations of animal origin which are presented ready for consumption, and need only to be cooked or heated up. Meals prepared with chilled or frozen fresh meat are not covered by this form, since they must meet the health requirements set out in the relevant Resolutions in force, which lay down the health requirements for chilled or frozen fresh meat.

· The signature and stamp must be in a different colour to that of the printed script.

· The certificate must be issued in Spanish and in English.

Part I:

Box I.11: Name, address, and approval number of the establishment of production or dispatch, in accordance with the register of establishments authorised to export to Chile.

Box reference I.25:

Product type: product type, e.g. pizza, lasagna, pasta with meat, meat pies, etc



Part II: Certification	Health information	Certificate reference number
	II. Customs code & title: enter the relevant customs code of the World Customs Organisation: 16.01; 16.02; 16.03; 16.04; 16.05; 19.01; 19.02; 19.05; 20.04; 20.05; 21.03; 21.04; 21.05; 21.06 Approval number of establishment: enter the authorisation number of the establishment producing the ready-made meal, in accordance with the register of establishments authorised to export to Chile (1) Delete as appropriate	
8601EHC APPLICATION		
Official veterinarian or official inspector		
Name (in Capital): Local Veterinary Unit: Date: Stamp		Qualification and title: Signature:



Parte I : Detalles relativos a la partida presentada

I.1. Expedidor Nombre Dirección País			I.2. N° de referencia del certificado		
			I.3. Autoridad central competente		
			I.4. Autoridad local competente		
I.5. Destinatario Nombre Dirección País			I.6. N° de los certificados originales asociados N° de los documentos de acompañamiento		
I.7. País de origen	Cód. ISO	I.8. Región de origen	I.9. País de destino	Cód. ISO	I.10. Región de destino
I.11. Lugar de origen Nombre Dirección, Número de autorización.			I.12. Lugar de destino Nombre, Dirección, Código postal/región, Número de autorización.		
I.13. Lugar de carga Dirección Código postal/región			I.14. Fecha y hora de salida		
I.15. Medio de transporte Aeronave <input type="checkbox"/> Buque <input type="checkbox"/> Vagón de ferrocarril <input type="checkbox"/> Vehículo de carretera <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/>			I.16. Punto de entrada		
Identificación: Número(s):			I.17. CITES		
I.18. Temperatura de los productos Ambiente <input type="checkbox"/> Refrigeración <input type="checkbox"/> Congelación <input type="checkbox"/>			I.19. Peso bruto total		I.20. Numero de bultos
I.21. N° del precinto y n° del contenedor					
I.22. Productos certificados a efectos de Consumo humano <input type="checkbox"/>					
I.23. Tránsito a través de un país tercero			I.24. Para Exportación <input type="checkbox"/>		
I.25. Identificación de las mercancías					
Tipo de producto	Código aduanero y título	Nombre comercial	Establecimiento productor	Fecha de fabricación	Fecha de vencimiento



Parte II: Certificación

II. Información sanitaria	N° de referencia del certificado
---------------------------	-------------------------------------------

El veterinario oficial abajo firmante, certifica lo que sigue:

II.1. Los platos preparados contienen el/los siguientes componente/s de origen animal y cumplen con los criterios expuestos abajo:

II.2. El producto fue preparado y almacenado en un establecimiento que ha sido aprobado y supervisado por la autoridad competente del país de origen, que ha sido autorizado a exportar a Chile.

(1) III.3. El producto contiene leche o productos lácteos y cumple las siguientes condiciones:

II.3.1. Ha sido preparado y almacenado en un establecimiento aprobado y supervisado por la autoridad competente del país de origen;

II.3.2. Procede de Reino Unido o una región libre de Fiebre Aftosa de acuerdo con los criterios fijados en el correspondiente capítulo de la versión más reciente del Código de sanidad animal de la OIE; (indicar el Reino Unido o la UE o zona de origen de la leche o el producto lácteo)

II.3.3. La leche fue sometida a uno de los siguientes tratamientos:

(1)o bien [esterilización, hasta alcanzar un valor F0 igual o superior a 3];

◆ (1)o [tratamiento UHT (ultra high temperature) de al menos 135 °C con una combinación de tiempo adecuada];

(1)o [tratamiento HTST (pasterización a alta temperatura durante un periodo de tiempo corto) a 72 °C durante 15 segundos aplicada dos veces a leche con un pH igual o superior a 7.0 con resultado negativo al test de fosfatasa alcalina, cuando proceda, efectuado inmediatamente después del tratamiento térmico];

(1)o [tratamiento con un resultado equivalente a la pasterización descrita en el punto II.3.3.3. con resultado negativo al test de fosfatasa alcalina, cuando proceda, efectuado inmediatamente después del tratamiento térmico];

(1)o [tratamiento HTST aplicado a leche con un pH inferior a 7.0;]

(1)o [tratamiento HTST combinado con otro tratamiento físico:

(1)o bien [disminución del pH por debajo de 6 durante una hora];

(1)o [calentamiento adicional igual o superior a 72 °C, combinado con desecación]].

(1) III.3.4. Los productos lácteos (con excepción de los quesos) deriva de leche que ha sido sometida a uno de los tratamientos térmicos descritos en el punto II.3.3.]

(1) III.3.5. Los quesos fueron fabricados con leche que fue sometida a uno de los tratamientos térmicos descritos en el punto II.3.3, o fueron sometidos a un proceso de maduración mínimo de 60 días (indicar fechas)] .

(1) III.4. El producto contiene carne de ave (carne procesada y/o productos cárnicos) que cumple con las siguientes condiciones:

II.4.1. Ha sido preparado y almacenado en un establecimiento aprobado y supervisado por la autoridad competente del país de origen;

II.4.2. Fue sometido a uno de los siguientes tratamientos térmicos:

(1)o bien [tratamiento térmico con una temperatura mínima de 70°C, que debe alcanzarse en toda la carne durante un mínimo de 82 segundos];

(1)o [tratamiento térmico con una temperatura mínima de 74°C, que debe alcanzarse en toda la carne durante un mínimo de 40 segundos];

(1)o [tratamiento térmico con una temperatura mínima de 80°C, que debe alcanzarse en toda la carne durante un mínimo de 29 segundos];

(1)o [tratamiento térmico en un contenedor herméticamente sellado hasta alcanzar un valor F0 igual o superior a 3];

(1)o [otro tratamiento térmico que haya sido propuesto previamente por la Autoridad Competente Veterinaria, que demuestre científicamente al SAG que es equivalente a alguno de los procesos aquí descritos: (indicar el tratamiento térmico aplicado y el tiempo)].

(1) III.5. El producto contiene carne de porcino y/o bovino (carne procesada y/o productos cárnicos) que cumple con las siguientes condiciones

II.5.1. Ha sido preparado y almacenado en un establecimiento aprobado y supervisado por la autoridad competente del país de origen;

(1)o bien [II.5.2. Procede del Reino Unido o región libre de Fiebre Aftosa sin vacunación, Peste Porcina Africana, Enfermedad Vesicular Porcina y Peste Porcina Clásica de acuerdo con los criterios fijados en el correspondiente capítulo de la versión más reciente del Código de sanidad animal de la OIE: (indicar el Reino Unido o la UE o zona de origen del producto cárnico porcino bovino)]

(1)o [II.5.2. El producto fue sometido a uno de los siguientes tratamientos:

(1)o bien [tratamiento térmico con una temperatura mínima de 68°C, midiendo la temperatura en el centro del producto por el periodo de tiempo necesario para alcanzar un valor de pasteurización igual o superior a 40];

(1)o [en el caso de jamón se sometió a un tratamiento de fermentación natural y maduración de al menos de 9 meses, de modo que se alcancen los siguientes valores:

— Aw no superior a 0,93,

— pH no superior a 6,0.]

(1)o [tratamiento térmico con una temperatura mínima de 80°C, que debe alcanzarse en toda la carne.]

(1)o [tratamiento térmico en un contenedor herméticamente sellado hasta alcanzar un valor F0 igual o superior a 3]] .

Notas:

Este certificado debe ser usado para platos preparados entendiéndose por tales aquellas preparaciones culinarias con componentes de origen animal que se presentan listas para consumo, requiriendo únicamente cocinado o calentamiento. Las comidas preparadas con carne fresca o refrigerada o congelada no quedan amparadas por este formato, debiendo cumplir los requisitos sanitarios establecidos en las correspondientes Resoluciones en vigor, que establecen los requisitos sanitarios aplicables a la carne fresca refrigerada o congelada.

- El color de la tinta del sello y de la firma será diferente del o de los caracteres impresos.
- El certificado deberá expedirse en español y en inglés.

Parte I:

Casilla I.2.a:

Casilla I.11.: Nombre, dirección y número de autorización del establecimiento de producción o de expedición, según el registro de establecimientos autorizados a exportar a Chile.

Casilla I.25:

Nombre del producto: tipo de producto, como por ejemplo pizza, lasaña, pasta carne, empanadas.



II. Información sanitaria

Nº de referencia del certificado

.....

Código aduanero y título: indicar el código aduanero de la Organización Mundial de Aduanas correspondiente: 16.01; 16.02; 16.03; 16.04; 16.05; 19.01; 19.02; 19.05; 20.04; 20.05; 21.03; 21.04; 21.05; 21.06
Número de autorización del establecimiento: indicar el número de autorización del establecimiento de producción del plato preparado, según el registro de establecimientos autorizados a exportar a Chile.

(1) Tachar lo que no corresponda

Parte II: Certificación

8601EHC APPLICATION

Inspector veterinario o inspector oficial

Nombre (en mayúsculas):

Unidad Veterinaria Local:

Fecha:

Sello

Cualificación y título:

Firma: