



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		I.12. Place of destination			
	I.13. Place of loading		I.14. Date of departure			
	I.15. Means of transport Aeroplane <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		I.17. CITES	
	I.18. Temperature of products Ambient <input type="checkbox"/> Chilled <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. Commodities certified for: Human consumption <input type="checkbox"/>			
I.23. Transit through 3rd country		I.24. For Export <input type="checkbox"/>				
I.25. Identification of the commodities Custom code and title: Manufacturing plant: Nature of commodity:						



II. Health information	II.a. Certificate reference number
<p>I, the undersigned official veterinarian, certify the following:</p> <p>II.1.1 either) The UK is officially recognised by the WOAAH as free from foot and mouth disease without vaccination, and it is free from African swine fever, swine vesicular disease and classical swine fever according to the criteria laid down in the correspondent Chapter of the most recent version of the Terrestrial Animal Health Code of the WOAH (2)</p> <p>II.1.2 Or) [In case of regionalisation, the slaughterhouse and processing plant is located in the region free from the diseases mentioned in point II.1.1(2).</p> <p>II.1.3 Or) In case the UK or region where the products were processed, do not meet the conditions of point II.1.1 it could only export to Chile processed meat products submitted to heat treatment at least equal to 68°C for 30 minutes with that minimum temperature measured at the centre of the product (2).</p> <p>II.2 The meat has been obtained from animals that:</p> <p style="margin-left: 20px;">II.2.1 have been born, bred and slaughtered in the territory described under point II.1.1</p> <p style="margin-left: 20px;">II.2.2 were not slaughtered as a result of programmes for the eradication of infectious- contagious or parasitic diseases and do not come from areas subject to quarantine restrictions specific to the species;</p> <p style="margin-left: 20px;">II.2.3 were slaughtered in a slaughterhouse that is authorised by the competent authority, that is under permanent supervision of an official veterinarian.</p> <p style="margin-left: 20px;">II.2.4 were inspected pre- and post-mortem and recognised as being free from transmissible diseases.</p> <p>II.3. ♦ The product was manufactured in a processing plant that has been approved to export to Chile by the Agricultural and Livestock Service(1).</p> <p>II.4 The products are shipped in sealed packaging and labeled according to the Codex standards, indicating the country and the establishment of origin, product identification and net weight.</p> <p>II.5 The products are transported from the establishment of provenance to their destination in Chile in vehicles or compartments that ensure that their hygiene conditions are maintained.</p> <p>Notes</p> <p>Part I: Box: I.11: Place of origin: name and address of the dispatch establishment. Box: I.19: Total gross weight: Indicate total gross and net weight in kg. Box I.25: Custom code and title: Use the appropriate Harmonized System (HS) code under the following headings: 0210, 16.01, 16.02 Manufacturing plant: Indicate establishment approval number.</p> <p>Nature of commodity: Processed meat products shall be understood as those produced using pork, beef and mixtures of these. In accordance with the type of processing, four categories shall be distinguished for the purposes of this certificate:</p> <p>Select:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) raw for raw processed meat products or fresh raw cured meats , i.e. those which, as a consequence of the production process, do not experience any significant reduction in their residual water content (Aw) and pH values by comparison with fresh meat (for example: longaniza, fresh chorizo, choricillos and others); b) matured for matured or acidified raw processed meat products, whether smoked or not, i.e. those which, as a consequence of the production process, experience a significant reduction in their Aw and pH values by comparison with fresh meat (for example: salame, salamines and chorizo riojano and others); c) long-cured for long-cured meat products, i.e. those salted and matured for at least eight months (for example: serrano ham, Iberico ham, Parma ham and others). d) cooked for cooked processed meat products or cooked cured meats , i.e. those products which, regardless of how they are produced, undergo heat treatment at least equal to 68°C for 30 minutes with minimum temperature measured at the centre of the product is 68°C or another equivalent heat treatment. <p>Part II:</p> <p>(1) http://www.sag.cl/ambitos-de-accion/habilitacion-de-establecimientos/1714/registros</p> <p>(2) Delete as appropriate</p> <p>· The signature and the stamp must be in a different colour to that of the printing.</p> <p>· The certificate must be issued in Spanish and English.</p>	
Official veterinarian or official inspector	
Name (in Capital): Date: Stamp	Qualification and title: Signature:

Part II: Certification

4307EHC APPLICATION



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		I.12. Lugar de destino	
	I.13. Lugar de carga		I.14. Fecha 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. Número de bultos
I.21. N° del precinto y n° del contenedor				
I.22. Animales/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 Código aduanero y título Fábrica Naturaleza de la mercancía				



II. Información sanitaria

II.a. N° de referencia del certificado

Yo, el veterinario oficial abajo firmante certifica lo siguiente:

- II.1.1 o) El Reino Unido está oficialmente declarado por la WOAHP libre de fiebre aftosa sin vacunación y está libre de peste porcina africana, enfermedad vesicular porcina y peste porcina clásica con arreglo a los criterios establecidos en el capítulo correspondiente de la versión más reciente del Código Sanitario para los Animales Terrestres de la WOAHP (2)
- II.1.2 o) En caso de regionalización, el matadero y la planta procesadora están situados en la región libre de enfermedad mencionada en el punto II.1.1 (2).
- o) En caso de que el Reino Unido o una región en la que los productos han sido procesados no cumplan las condiciones del punto II.1.1, solo podrán exportar a Chile productos
- II.1.3 cárnicos procesados sometidos a un tratamiento térmico en el que la temperatura medida en el centro del producto no sea inferior a 68 °C durante treinta minutos (2).
- II.2 La carne procede de animales que:
- II.2.1. han nacido, han sido criados y han sido sacrificados en el territorio descrito en el punto II.1.1,
- II.2.2. no han sido sacrificados como consecuencia de programas de erradicación de enfermedades infecto-contagiosas o parasitarias ni proceden de zonas con restricciones cuarentenarias propias de la especie;
- II.2.3. han sido sacrificados en un matadero autorizado por la autoridad competente, sometido a la supervisión permanente de un veterinario oficial
- II.2.4. han sido inspeccionados pre y post mortem y reconocidos libres de enfermedades transmisibles.
- II.3 El producto ha sido elaborado en una planta procesadora autorizada por el Servicio Agrícola y Ganadero para exportar a Chile (1).
- II.4 Los productos se envían en embalajes precintados y etiquetados con arreglo a las normas del Codex, con la indicación del país y del establecimiento de origen, la identificación del producto y el peso neto.
- II.5 Los productos se transportan desde el establecimiento de procedencia hasta su destino en Chile en vehículos o compartimentos que garanticen el mantenimiento de sus condiciones higiénicas.

Notas

Parte I:

Casilla I.11: Lugar de origen: nombre y dirección del establecimiento de expedición.

Casilla I.19: Peso bruto total: indicar el peso bruto total y el peso neto total en kilogramos.

Casilla I.25: Código aduanero y título: utilizar el código correspondiente del Sistema Armonizado (SA) de las siguientes partidas: 0210, 16.01, 16.02.

Fábrica: indicar el número de autorización del establecimiento.

Naturaleza de la mercancía: Se considerarán productos cárnicos procesados los elaborados con carne de porcino, de bovino o mezclas de ambas. Dependiendo del tipo de procesamiento se distinguirán cuatro categorías a los efectos del presente certificado:

Seleccionar:

- a) crudos: productos cárnicos procesados crudos o cecinas crudas frescas, es decir, productos que como consecuencia de su elaboración no sufren una disminución significativa de sus valores de agua residual (Aw) y pH en comparación con la carne fresca (por ejemplo, longaniza, chorizo fresco, chorizillos y otros);
- b) madurados: productos cárnicos procesados crudos madurados o acidificados, ahumados o no, es decir, productos que como consecuencia de su elaboración sufren una disminución significativa de sus valores de agua residual (Aw) y pH en comparación con la carne fresca (por ejemplo, salame, salamines, chorizo riojano y otros);
- c) curados: productos cárnicos curados, es decir, productos sometidos a salazón y maduración durante al menos ocho meses (por ejemplo, jamón serrano, jamón ibérico, jamón de Parma y otros);
- d) cocidos: productos cárnicos procesados cocidos o cecinas cocidas, es decir, productos que, independientemente de su forma de elaboración, son sometidos a un tratamiento térmico en el que la temperatura medida en el centro del producto no sea inferior a 68 °C durante treinta minutos o a otro tratamiento térmico equivalente.

Parte II:

- (1) <http://www.sag.cliambitos-de-accion/habilitacion-de-establecimientos/1714/registros>
- (2) Táchese lo que no proceda.

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

Inspector veterinario o inspector oficial

Nombre (en mayúsculas):

Fecha:

Sello:

Cualificación y título:

Firma: