



Part I : Details of dispatched consignment

I.1. Consignor Name Address Country			I.2. Certificate reference number 		
			I.3. Central Competent Authority DEPARTMENT FOR ENVIRONMENT, FOOD & RURAL AFFAIRS		
			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 CHILE	ISO code CL	I.10. Region of destination
I.11 Place of origin Name Address Approval number			I.12. Place of destination Name Address Postcode/region Approval number		
I.13. Place of loading Address Postcode/region			I.14. Date and time of departure		
I.15. Means of transport Aeroplane ☐ Road vehicle ☐ Ship ☐ Railway wagon ☐ Other ☐ Identification: Number(s):			I.16. Entry Point I.17. CITES		
I.18 Temperature of products Chilled ☐ Frozen ☐			I.19. Total Gross Weight		I.20. Total number of packages
I.21. Seal/Container number					
I.22. Commodities certified for: Human consumption ☐					
I.23. Transit through 3rd country			I.24. For Export ☐		
I.25. Identification of the commodities Species (scientific name): CN code Nature of commodity: Treatment type: Approval number of establishments: Abattoir: Cutting plant/manufacturing plant: Cold store: Number of packages: Net weight: Batch number: Date of slaughter: Date of production: Type of packaging:					



Part II : Certification

II. Health information		11.a. Certificate reference number
I, the undersigned official veterinarian certify the following:		
II.1. ⁽¹⁾ Either [(a) The offal and/or edible by-products come from animals reared and slaughtered in establishments located in a country or zone recognized by the World Organization for Animal Health (WOAH) as free from FMD with and without vaccination and this condition has been favorably assessed by the SAG]		
⁽¹⁾ Or [(a) The offal and/or edible by-product were subjected to a heat treatment with which an internal temperature of at least 70 °C is reached for a minimum of 30 minutes and after this the viscera and/or edible by-product are packed and handled in such a way as to prevent their exposure to any source of FMD virus].		
⁽¹⁾ Either [(b) The offal and/or edible by-products come from animals reared and slaughtered in establishments located in a country or zone recognized by the WOAH as free of Classical Swine Fever and this condition has been favorably evaluated by the SAG].		
⁽¹⁾ Or [(b) The offal and/or edible by-product were subjected to a heat treatment with which an internal temperature of at least 70 °C is reached for a minimum of 30 minutes and after this the viscera and/or edible by-product are packed and handled in such a way as to prevent their exposure to any source of Classical Swine Fever virus].		
⁽¹⁾ Either [(c) The viscera come from animals reared and slaughtered in establishments located in a country or zone that meets the recommendations of the WOAH Terrestrial Animal Health Code to be declared free of African Swine Fever and this condition has been favorably evaluated by the SAG].		
⁽¹⁾ Or [(c) The offal and/or edible by-product subjected to a heat treatment with which an internal temperature of at least 70 °C is reached for a minimum of 30 minutes and after this the viscera and/or edible by-product are packed and handled in such a way as to prevent their exposure to any source of Classical Swine Fever virus].		
II.2. The animals from which the offal and/or edible by-product are obtained:		
⁽¹⁾ Either [(a) They were born in the exporting country or zone, which meets the sanitary conditions indicated in resolution Part II.1].		
⁽¹⁾ or [(a) They are imported into the exporting country or zone (which meets the sanitary conditions indicated in Part II.1), from another country that also meets the sanitary conditions indicated in Part II.1].		
⁽¹⁾ or [(a) They are imported into the exporting country or zone (which meets the sanitary conditions indicated in Part II.1) from another country that does not meet the sanitary conditions indicated in Part II.1, but has remained for at least 6 months prior to their slaughter, in the exporting country or zone].		
and (b) They have not been slaughtered as a result of programs for the eradication of infectious or parasitic diseases, and they do not come from areas subject to sanitary restriction measures that imply a risk for their commercialisation, according to the recommendations of the WOAH Terrestrial Animal Health Code.		
and (c) They have been slaughtered in establishments under official control, inspected pre- and post-mortem and recognized as free of communicable diseases.		
and (d) They have been slaughtered in establishments authorized by the Agricultural and Livestock Service (SAG) to export to Chile and are under permanent supervision of an official veterinarian.		
II.3. Transport, packaging and labelling:		
(a) The offal and/or edible by-product have been transferred from the establishment of origin to the place of dispatch in closed and sealed means of transport, previously washed and disinfected, with products approved by the competent authority, thus ensuring the maintenance of hygienic and sanitary conditions.		
(b) The packaging or containers of the offal and/or edible by-products are for first use, they must be sealed and labeled. They must indicate the country or area of origin, establishment of provenance, identification of the product, batch or date of production, its quantity and net weight, and packaging units.		
Notes:		
(1) Delete as appropriate.		
• The signature and the stamp must be in a different colour to that of the printing. The certificate must be issued in Spanish and English.		
Official veterinarian or official inspector		Qualification and title
Name (in Capital):		Signature:
Date:		
Stamp		



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 DEPARTMENT FOR ENVIRONMENT, FOOD & RURAL AFFAIRS I.4. Autoridad local competente																					
I.5. Destinatarario 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 CHILE CL																				
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 ☐ Buque ☐ Vagón de ferrocarril ☐ Vehículo de carretera ☐ Otros ☐ Identificación: Número(s):		I.16 Punto de entrada I.17. CITES																					
I.18 Temperatura de los productos Refrigeración ☐ Congelación ☐		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 ☐																							
I.23. Tránsito a través de un país tercero		I.24. Para Exportación ☐																					
I.25. Identificación de las mercancías <table><thead><tr><th>Especie (nombre científico)</th><th>Código NC</th><th>Naturaleza de la mercancía</th><th>Tipo de tratamiento</th></tr></thead><tbody><tr><td colspan="4">Número de registro sanitario del establecimiento:</td></tr><tr><td>Matadero</td><td></td><td>Sala de despiece/ fabrica</td><td>Almacén frigorífico</td></tr><tr><td>Número de bultos</td><td></td><td>Peso neto</td><td>Número de lote</td></tr><tr><td>Fecha de matanza</td><td></td><td>Fecha de producción</td><td>Tipo de embalaje</td></tr></tbody></table>				Especie (nombre científico)	Código NC	Naturaleza de la mercancía	Tipo de tratamiento	Número de registro sanitario del establecimiento:				Matadero		Sala de despiece/ fabrica	Almacén frigorífico	Número de bultos		Peso neto	Número de lote	Fecha de matanza		Fecha de producción	Tipo de embalaje
Especie (nombre científico)	Código NC	Naturaleza de la mercancía	Tipo de tratamiento																				
Número de registro sanitario del establecimiento:																							
Matadero		Sala de despiece/ fabrica	Almacén frigorífico																				
Número de bultos		Peso neto	Número de lote																				
Fecha de matanza		Fecha de producción	Tipo de embalaje																				



Parte II : Certificación	II. Información sanitaria	II.a. N° de referencia del certificado
	El veterinario oficial abajo firmante, certifica lo que sigue: II.1. ⁽¹⁾ O bien (a) Las vísceras y/o subproductos comestibles proceden de animales criados y sacrificados en establecimientos situados en un país o zona reconocidos por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA) como libres de fiebre aftosa, con y sin vacunación, y esta condición ha sido evaluada favorablemente por el SAG] ⁽¹⁾ O (a) Las vísceras y/o subproductos comestibles se han sometido a un tratamiento térmico con el que se alcanza una temperatura interna de al menos 70 °C durante un mínimo de 30 minutos y, posteriormente, las vísceras y/o el subproducto comestible se empaquetan y manipulan de forma que se evite su exposición a cualquier fuente de virus de la fiebre aftosa]. ⁽¹⁾ O bien (b) Las vísceras y/o subproductos comestibles provienen de animales criados y sacrificados en establecimientos ubicados en un país o zona reconocida por la OMSA como libre de Peste Porcina Clásica y esta condición ha sido evaluada favorablemente por el SAG]. ⁽¹⁾ O (b) Las vísceras y/o subproductos comestibles se han sometido a un tratamiento térmico con el que se alcanza una temperatura interna de al menos 70 °C durante un mínimo de 30 minutos y, posteriormente, las vísceras y/o subproductos se embalan y manipulan de forma que se evite su exposición a cualquier fuente del virus de la peste porcina clásica]. ⁽¹⁾ O bien [(c) Las vísceras provienen de animales criados y sacrificados en establecimientos ubicados en un país o zona que cumple con las recomendaciones del Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OMSA para ser declarados libres de Peste Porcina Africana y esta condición ha sido evaluada favorablemente por el SAG]. ⁽¹⁾ O (c) Los despojos y/o subproductos comestibles sometidos a un tratamiento térmico con el que se alcance una temperatura interna de al menos 70 °C durante un mínimo de 30 minutos y después de esto las vísceras y/o subproductos se embalan y manipulan de forma que se evite su exposición a cualquier fuente del virus de la peste porcina clásica]. II.2. Los animales de los que se obtienen los despojos y/o subproductos comestibles: ⁽¹⁾ O bien [(a) Haber nacido en el país o zona exportadora que reúna las condiciones sanitarias indicadas en la Parte II.1 de la resolución]. ⁽¹⁾ O [(a) Se importan en el país o zona exportadora (que cumple las condiciones sanitarias indicadas en la Parte II.1), desde otro país que también cumple las condiciones sanitarias indicadas en la Parte II.1]. ⁽¹⁾ O [(a) Son importados al país o zona exportadora (que cumple las condiciones sanitarias indicadas en la Parte II.1) desde otro país que no cumple las condiciones sanitarias indicadas en la Parte II.1, pero que ha permanecido durante al menos 6 meses antes de su sacrificio, en el país o zona exportador]. Y (b) No hayan sido sacrificados como resultado de programas de erradicación de enfermedades infecciosas o parasitarias, y no provengan de áreas sujetas a medidas de restricción sanitaria que impliquen riesgo para su comercialización, de acuerdo a las recomendaciones del código sanitario para los animales terrestres de la OMSA. Y (c) Hayan sido sacrificados en establecimientos bajo control oficial, inspeccionados pre y post mortem y reconocidos como libres de enfermedades transmisibles Y (d) Haber sido sacrificados en establecimientos autorizados por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) para exportar a Chile y estar bajo la supervisión permanente de un veterinario oficial. II.3. Transporte, embalaje y etiquetado: (a) Las vísceras y/o subproductos comestibles hayan sido trasladados desde el establecimiento de origen hasta el lugar de expedición en medios de transporte cerrados y precintados, previamente lavados y desinfectados, con productos aprobados por la autoridad competente, garantizando así el mantenimiento de las condiciones higiénicas y sanitarias. (b) Los envases o recipientes de las vísceras y/o subproductos comestibles sean de primer uso, deberán estar precintados y etiquetados. Deberán indicar el país o zona de procedencia, el establecimiento de procedencia, la identificación del producto, el lote o la fecha de producción, su cantidad y peso neto, y las unidades de embalaje. Notas: (1) Tachar lo que no corresponde. - 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.	
Inspector veterinario o inspector oficial		
Nombre (en mayúsculas):		Cualificación y título:
Fecha:		Firma:
Sello		