

Parte I	I.1. Expedidor Nome Endereço País Código ISO			I.2. Referência IMSOC I.2.a. Referência loca	
	I.5. Destinatário Nome Endereço País Código ISO			I.3. Autoridade central competente I.4. Autoridade local competente	
	I.7. País de origem Código ISO		I.9. Country of destination Código ISO		
	I.8. Região de origem Código			I.10. Região de destino	
	I.11. Local de expedição Nome Endereço Número de aprovação País Código ISO			I.12. Local de destino Nome Endereço Número de aprovação País Código ISO	
	I.13. Local de carregamento Nome Endereço Número de aprovação País Código ISO			I.14. Data e hora da partida	
	I.15. Meio de transporte Tipo Documento Identificação			I.16 Entry Point	
	I.18. Condições de transporte Congelado ☐ Refrigerado ☐ Controlled temperature ☐ Ambiente ☐			I.17. Documentos de acompanhamento Referência dos documentos comerciais Data de emissão País Local de expedição	
	I.19. N.º do contentor/N.º do selo				
	I.20. Certificado como Consumo humano ☐				
I.21. For transit through a third country ☐ Country EU Exit Authority EU Entry Authority Código ISO BCP code BCP code			I.22. For transit through Member State(s) ☐ Country Código ISO		
I.25. Peso bruto total					
I.28. Descrição da remessa 1. 16 PREPARAÇÕES DE CARNE, DE PEIXES OU DE CRUSTÁCEOS, DE MOLUSCOS OU DE OUTROS INVERTEBRADOS AQUÁTICOS 1603 Extractos e sucos de carne, peixes ou crustáceos, moluscos ou de outros invertebrados aquáticos					
Mercadoria	Product Description	Instalação de fabrico	Data de produção	Expiration Date	

II. Informações sanitárias

O abaixo assinado, veterinário oficial, certifica o seguinte:

- II.1. Os pratos preparados contêm o(s) seguinte(s) componente(s) de origem animal e cumprem os critérios abaixo expostos:
- II.2. O produto foi preparado e armazenado num estabelecimento que foi aprovado e supervisionado pela autoridade competente do país de origem, que foi autorizado a exportar para o Chile.
- (1) ☐ [II.3. O produto contém leite ou produtos lácteos e cumpre as seguintes condições:
- II.3.1. Foi preparado e armazenado num estabelecimento aprovado e supervisionado pela autoridade competente do país de origem;
- II.3.2. É proveniente de um Estado-Membro ou região indemne de febre aftosa em conformidade com os critérios estabelecidos no capítulo correspondente da versão mais recente do Código Sanitário para os Animais da OIE; (indicar o Estado-Membro da UE ou zona de origem do leite ou do produto lácteo)
- II.3.3. O leite foi submetido a um dos seguintes tratamentos:
- (1) quer ☐ esterilização, até atingir um valor Fo igual ou superior a 3];
[II.3.3.1.
- (1) quer ☐ tratamento UHT (ultra high temperature) de pelo menos 135 °C com uma combinação de
[II.3.3.2. tempo adequada];
- (1) quer ☐ tratamento HTST (pasteurização a alta temperatura durante pouco tempo) a 72 °C durante
[II.3.3.3. 15 segundos aplicado duas vezes ao leite com um pH igual ou superior a 7,0 com resultado negativo no teste da fosfatase alcalina, se for caso disso, efetuado imediatamente depois do tratamento térmico];
- (1) quer ☐ tratamento com um resultado equivalente à pasteurização descrita no ponto II.3.3.3. com
[II.3.3.4. resultado negativo no teste da fosfatase alcalina, se for caso disso, efetuado imediatamente depois do tratamento térmico];
- (1) quer ☐ tratamento HTST aplicado ao leite com um pH inferior a 7,0];
[II.3.3.5.
- (1) quer ☐ tratamento HTST combinado com outro tratamento físico:
[II.3.3.6.
- (1) quer ☐ diminuição do pH para menos de 6 durante uma hora]];
[II.3.3.6.1.
- (1) quer ☐ aquecimento adicional igual ou superior a 72 °C, combinado com dessecação]].
[II.3.3.6.2.
- (1) ☐ [II.3.4. O produto lácteo (com exceção dos queijos) deriva de leite que foi submetido a um dos tratamentos térmicos descritos no ponto II.3.3.]
- (1) ☐ [II.3.5. Os queijos foram fabricados com leite que foi submetido a um dos tratamentos térmicos descritos no ponto II.3.3, ou foram submetidos a um processo de maturação mínimo de 60 dias (indicar datas)].
- (1) ☐ [II.4. O produto contém carne de aves (carne processada e/ou produtos à base de carne) que cumpre as seguintes condições:
- II.4.1. Foi preparada e armazenada num estabelecimento aprovado e supervisionado pela autoridade competente do país de origem;
- II.4.2. Foi submetida a um dos seguintes tratamentos térmicos:
- (1) quer ☐ tratamento térmico com uma temperatura mínima de 70 °C, que deve ser atingida em toda a
[II.4.2.1. carne durante um período mínimo de 82 segundos];
- (1) quer ☐ tratamento térmico com uma temperatura mínima de 74 °C, que deve ser atingida em toda a
[II.4.2.2. carne durante um período mínimo de 40 segundos];
- (1) quer ☐ tratamento térmico com uma temperatura mínima de 80 °C, que deve ser atingida em toda a
[II.4.2.3. carne durante um período mínimo de 29 segundos];
- (1) quer ☐ tratamento térmico num contentor hermeticamente selado até atingir um valor Fo igual ou
[II.4.2.4. superior a 3];

II. Informações sanitárias

(1) quer ☐ outro tratamento térmico que tenha sido proposto previamente pela autoridade veterinária [II.4.2.5. competente, que demonstre cientificamente ao SAG que é equivalente a algum dos processos aqui descritos: (indicar o tratamento térmico aplicado e o tempo).]]

(1) ☐ [II.5. O produto contém carne de suíno e/ou de bovino (carne processada e/ou produtos à base de carne) que cumpre as seguintes condições

II.5.1. Foi preparada e armazenada num estabelecimento aprovado e supervisionado pela autoridade competente do país de origem;

(1) quer ☐ É proveniente de um Estado-Membro ou região indemne de febre aftosa sem vacinação, [II.5.2. peste suína africana, doença vesiculosa dos suínos e peste suína clássica de acordo com os critérios estabelecidos no capítulo correspondente da versão mais recente do Código Sanitário para os Animais da OIE: (indicar o Estado-Membro da UE ou zona de origem do produto à base de carne de suíno ou de bovino)]

(1) quer ☐ O produto foi submetido a um dos seguintes tratamentos: [II.5.2.

(1) quer ☐ tratamento térmico com uma temperatura mínima de 68 °C, medindo a [II.5.2.1. temperatura no centro do produto durante o tempo necessário para atingir um valor de pasteurização igual ou superior a 40];

(1) quer ☐ no caso de presunto, foi submetido a um tratamento de fermentação natural e [II.5.2.3. maturação de pelo menos 9 meses, de modo a atingir os seguintes valores:

— Aw não superior a 0,93,
— pH não superior a 6,0.]

(1) quer ☐ tratamento térmico com uma temperatura mínima de 80 °C, que deve ser [II.5.2.4. atingida em toda a carne.]

(1) quer ☐ tratamento térmico num contentor hermeticamente selado até atingir um valor [II.5.2.5. Fo igual ou superior a 3]]].

Notas:

O presente certificado deve ser usado para pratos preparados, entendendo-se por tal as preparações culinárias com componentes de origem animal que se apresentam prontas para consumo, requerendo unicamente cozedura ou aquecimento. Os pratos preparados com carne fresca refrigerada ou congelada não são abrangidos por este formato, devendo cumprir os requisitos sanitários estabelecidos nas resoluções correspondentes em vigor, que estabelecem os requisitos sanitários aplicáveis à carne fresca refrigerada ou congelada.

- A assinatura e o carimbo devem ser de cor diferente da dos caracteres impressos.
- O certificado deve ser emitido em espanhol e na língua do Estado-Membro da UE.

Parte I:

Casa 1.2.a: Número de referência único atribuído pelo sistema TRACES.

Casa I.11: Nome, endereço e número de autorização do estabelecimento de produção ou expedição, de acordo com o registo de estabelecimentos autorizados a exportar para o Chile.

Casa I.25:

Nome do tipo de produto, como por exemplo pizza, lasanha, massa com carne, empadas...
produto:

Código indicar o código aduaneiro da Organização Mundial das Alfândegas correspondente: 16.01; 16.02; 16.03; aduaneiro 16.04; 16.05; 19.01; 19.02; 19.05; 20.04; 20.05; 21.03; 21.04; 21.05; 21.06.
e título:

Estabeleci indicar o número de autorização do estabelecimento de produção do prato preparado de acordo com o
mento registo de estabelecimentos autorizados a exportar para o Chile.
produtor:

(1) Riscar o que não interessa.

Certifying Officer

Nome (em letras maiúsculas)

Data de assinatura

Carimbo

Cargo e título

Assinatura