

Part I : Details of consignment

I.1. Consignor Name Address Country ISO Code			I.2. IMSOC Reference Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Local Reference		
I.5. Consignee Name Address Country ISO Code			I.3. Central competent authority		
			I.4. Local competent authority		
I.7. Country of origin		ISO Code	I.9. Country of destination		ISO Code
I.8. Region of origin		Code	I.10. Region of destination		
I.11. Place of Dispatch Name Address Approval Number Country ISO Code			I.12. Place of destination Name Address Approval Number Country ISO Code		
I.13. Place of Loading Name Address Approval Number Country ISO Code			I.14. Date and time of departure		
I.15. Means of Transport			I.16 Entry Point		
Mode	International transport document	Identification			
I.18. Transport conditions Controlled temperature ☐ Chilled ☐			I.17. Accompanying documents Document Type Accompanying document reference Date of Issue Country Place of issue		
I.19. Container Number / Seal Number					
I.20. Certified as Human consumption ☐					
I.21. For transit through a third country ☐			I.22. For transit through Member State(s) ☐		
Country	ISO Code		Country	ISO Code	
EU Exit Authority	BCP code				
EU Entry Authority	BCP code				
I.23. Total number of packages	I.24. Total quantity		I.25. Total net weight	I.25. Total gross weight	

Part I : Details of consignment

I.28. Description of consignment

1. 02 MEAT AND EDIBLE MEAT OFFAL**0210** Meat and edible meat offal, salted, in brine, dried or smoked; edible flours and meals of meat or meat offal

Meat of swine:

021019 other than 021011; 021012

#.	Commodity 021019	Quantity	Net weight	Package count	Nature of commodity
Species		Cold store	Slaughterhouse	Cutting plant	Treatment type
		Date of production	Expiration Date	Batch number	
#.	Commodity 021019	Quantity	Net weight	Package count	Nature of commodity
Species		Cold store	Slaughterhouse	Cutting plant	Treatment type
		Date of production	Expiration Date	Batch number	
#.	Commodity 021019	Quantity	Net weight	Package count	Nature of commodity
Species		Cold store	Slaughterhouse	Cutting plant	Treatment type
		Date of production	Expiration Date	Batch number	
#.	Commodity 021019	Quantity	Net weight	Package count	Nature of commodity
Species		Cold store	Slaughterhouse	Cutting plant	Treatment type
		Date of production	Expiration Date	Batch number	
#.	Commodity 021019	Quantity	Net weight	Package count	Nature of commodity
Species		Cold store	Slaughterhouse	Cutting plant	Treatment type
		Date of production	Expiration Date	Batch number	
#.	Commodity 021019	Quantity	Net weight	Package count	Nature of commodity
Species		Cold store	Slaughterhouse	Cutting plant	Treatment type
		Date of production	Expiration Date	Batch number	
#.	Commodity 021019	Quantity	Net weight	Package count	Nature of commodity
Species		Cold store	Slaughterhouse	Cutting plant	Treatment type
		Date of production	Expiration Date	Batch number	
#.	Commodity 021019	Quantity	Net weight	Package count	Nature of commodity
Species		Cold store	Slaughterhouse	Cutting plant	Treatment type
		Date of production	Expiration Date	Batch number	
#.	Commodity 021019	Quantity	Net weight	Package count	Nature of commodity
Species		Cold store	Slaughterhouse	Cutting plant	Treatment type
		Date of production	Expiration Date	Batch number	
#.	Commodity 021019	Quantity	Net weight	Package count	Nature of commodity
Species		Cold store	Slaughterhouse	Cutting plant	Treatment type
		Date of production	Expiration Date	Batch number	
#.	Commodity 021019	Quantity	Net weight	Package count	Nature of commodity
Species		Cold store	Slaughterhouse	Cutting plant	Treatment type
		Date of production	Expiration Date	Batch number	

II. Health information

HEALTH REQUIREMENTS FOR THE IMPORT OF BONED PORCINE HAM AND SHOULDERS FOR HUMAN CONSUMPTION FROM MEMBER STATES OF THE EUROPEAN UNION

The competent authority, represented by the undersigned official inspector, certifies that:

- II.1. The products have been produced at an establishment which has health authorisation from the competent authority and which applies the HACCP system.
- II.2. The products comply with the specifications of the industrialisation process for ensuring health controls on the critical points for food safety and the inactivation of organisms pathogenic to human or animal health.
- The product has undergone one of the following processes which provide assurance of the inactivation of organisms pathogenic to animal health (Delete as appropriate):
- II.2.1. an internal temperature of 70°C for 10 minutes or 80.3°C for 3 minutes (or other equivalent processing recognised as eliminating the African swine fever virus); or
- II.2.2. a period of natural fermentation and maturation in accordance with HACCP specifications, with the following characteristics: an aw value of not more than 0.93 or a pH value of not more than 6.0.
- II.3. The products are fit for human consumption.
- II.4. Additional animal-health attestation: the products meet the following requirements:
- II.4.1. The product has been prepared using raw material which was obtained from animals that were born, reared and slaughtered in the European Union and come from a country/area which is free from, and has been recognised by Peru as free from, FOOT-AND-MOUTH DISEASE without vaccination, SWINE VESICULAR DISEASE, CLASSICAL SWINE FEVER and AFRICAN SWINE FEVER; epidemiological surveillance for these diseases is carried out.
- II.4.2. CLASSICAL SWINE FEVER/HOG CHOLERA is a compulsorily notifiable disease and there is a combat plan in place, enabling certification that the meat used to make the product was obtained from an area which is free from the disease or in which there has been no occurrence of the disease for one (1) year if vaccinations are given or three (3) months when a stamping-out policy is followed.
- II.4.3. The animals from which the meat used to prepare the product was obtained meet all the health requirements, did not exhibit infectious diseases and were subject to ante-mortem and post-mortem inspection in accordance with the recommendations in Chapter 6.3 of the WOAHP Terrestrial Animal Health Code.
- II.4.4. The meat used does not come from animals that were incorrectly exsanguinated.
- II.4.5. Neither the farm of origin of the animals nor the slaughterhouse is located within 10 km of an area that is under quarantine or subject to a restriction on the movement of pigs, nor were there any outbreaks of any INFECTIOUS DISEASES on the WOAHP list for the species, either during the thirty (30) days prior to the slaughter of the animals or in the six (6) months prior to the date of slaughter.
- II.4.6. The meats used to prepare the product (Delete as appropriate):
- II.4.6.1. ○ come from domestic pigs from a compartment with an insignificant risk of infection with *Trichinella*, in accordance with Article 8.17.5 of the WOAHP Terrestrial Animal Health Code; or
- II.4.6.2. ○ come from pigs which have undergone testing using an approved method (please specify the method) for the detection of *Trichinella* larvae, with negative results.
- II.4.7. The products are transported in appropriate conditions for avoiding their contamination.

Notes:

- THE COMPETENT AUTHORITY OF THE COUNTRY EXPORTING TO PERU MAKES SURE THAT COLISTIN IS NOT USED AS A GROWTH-PROMOTER IN ANIMALS INTENDED FOR HUMAN CONSUMPTION.
- The colour of the ink used for the stamp and the signature must be different from that of the printed text.
- The certificate must be issued in Spanish on headed paper with the logos and stamps of the issuing competent authority.

Certifying Officer

Part II: Certification	II. Health information			
	Name (in capital letters)		Qualification and title	
	Date		Signature	
	Stamp			
SPECIMEN				

Parte I	I.1. Speditore Nome Indirizzo Paese Codice ISO		I.2. Riferimento IMSOC Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Riferimento locale	
	I.5. Destinatario Nome Indirizzo Paese Codice ISO		I.3. Autorità centrale competente I.4. Autorità Locale Competente	
	I.7. Paese di origine Codice ISO		I.9. Paese di destinazione Codice ISO	
	I.8. Regione di origine Codice		I.10. Regione di destinazione	
	I.11. Place of Dispatch Nome Indirizzo Numero di autorizzazione /riconoscimento Paese Codice ISO		I.12. Luogo di destinazione Nome Indirizzo Numero di autorizzazione /riconoscimento Paese Codice ISO	
	I.13. Luogo di carico Nome Indirizzo Numero di autorizzazione /riconoscimento Paese Codice ISO		I.14. Data e ora di partenza	
	I.15. Mezzi di trasporto Tipo Documento Identificazione		I.16. Punto di entrata	
	I.18. Condizioni di trasporto Controlled temperature ☐ Refrigerato ☐		I.17. Documenti di accompagnamento Tipo di documento Riferimento documento di accompagnamento Data di emissione Paese Luogo di emissione	
	I.19. Numero del contenitore/numero del sigillo			
	I.20. Certificato come Consumo umano ☐			
	I.21. Per il transito attraverso un paese terzo ☐ Paese _____ Codice ISO _____ EU Exit Authority _____ BCP code _____ EU Entry Authority _____ BCP code _____		I.22. Per il transito attraverso uno o più Stati membri ☐ Paese _____ Codice ISO _____	
	I.23. Numero totale di colli	I.24. Quantità totale	I.25. Peso netto totale	I.25. Peso lordo totale

Parte I

I.28. Descrizione della partita

1. 02 CARNI E FRATTAGLIE COMMESTIBILI

0210 Carni e frattaglie commestibili, salate o in salamoia, secche o affumicate; farine e polveri, commestibili, di carni o di frattaglie

Carni della specie suina:

021019 diverso da 021011; 021012

#.	Prodotto 021019	Quantità	Peso netto	Conteggio colli	Natura della merce
Specie		Deposito frigorifero	Mattatoio	Laboratorio di sezionamento	Tipo di trattamento
		Data di produzione	Expiration Date	Numero lotto	
#.	Prodotto 021019	Quantità	Peso netto	Conteggio colli	Natura della merce
Specie		Deposito frigorifero	Mattatoio	Laboratorio di sezionamento	Tipo di trattamento
		Data di produzione	Expiration Date	Numero lotto	
#.	Prodotto 021019	Quantità	Peso netto	Conteggio colli	Natura della merce
Specie		Deposito frigorifero	Mattatoio	Laboratorio di sezionamento	Tipo di trattamento
		Data di produzione	Expiration Date	Numero lotto	
#.	Prodotto 021019	Quantità	Peso netto	Conteggio colli	Natura della merce
Specie		Deposito frigorifero	Mattatoio	Laboratorio di sezionamento	Tipo di trattamento
		Data di produzione	Expiration Date	Numero lotto	
#.	Prodotto 021019	Quantità	Peso netto	Conteggio colli	Natura della merce
Specie		Deposito frigorifero	Mattatoio	Laboratorio di sezionamento	Tipo di trattamento
		Data di produzione	Expiration Date	Numero lotto	
#.	Prodotto 021019	Quantità	Peso netto	Conteggio colli	Natura della merce
Specie		Deposito frigorifero	Mattatoio	Laboratorio di sezionamento	Tipo di trattamento
		Data di produzione	Expiration Date	Numero lotto	
#.	Prodotto 021019	Quantità	Peso netto	Conteggio colli	Natura della merce
Specie		Deposito frigorifero	Mattatoio	Laboratorio di sezionamento	Tipo di trattamento
		Data di produzione	Expiration Date	Numero lotto	
#.	Prodotto 021019	Quantità	Peso netto	Conteggio colli	Natura della merce
Specie		Deposito frigorifero	Mattatoio	Laboratorio di sezionamento	Tipo di trattamento
		Data di produzione	Expiration Date	Numero lotto	
#.	Prodotto 021019	Quantità	Peso netto	Conteggio colli	Natura della merce
Specie		Deposito frigorifero	Mattatoio	Laboratorio di sezionamento	Tipo di trattamento
		Data di produzione	Expiration Date	Numero lotto	
#.	Prodotto 021019	Quantità	Peso netto	Conteggio colli	Natura della merce
Specie		Deposito frigorifero	Mattatoio	Laboratorio di sezionamento	Tipo di trattamento
		Data di produzione	Expiration Date	Numero lotto	

Part II: Certification	II. Informazioni sanitarie			
	PRESCRIZIONI SANITARIE PER L'IMPORTAZIONE DI PROSCIUTTI E SPALLE DISSATI DI SUINI DESTINATI AL CONSUMO UMANO PROVENIENTI DA STATI MEMBRI DELL'UNIONE EUROPEA L'autorità competente, rappresentata dal sottoscritto ispettore ufficiale, certifica quanto segue:			
	II.1.	I prodotti sono stati fabbricati in uno stabilimento che ha ottenuto l'autorizzazione sanitaria dall'autorità competente e che applica il sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP).		
	II.2.	I prodotti sono conformi alle specifiche del processo industriale volte a garantire il controllo sanitario dei punti critici per la sicurezza alimentare e l'inattivazione degli agenti patogeni per la salute umana e la sanità animale.		
	Il prodotto è stato sottoposto a uno dei seguenti processi, che garantiscono l'inattivazione degli agenti patogeni per la sanità animale (cancellare la dicitura non pertinente):			
	II.2.1.	una temperatura interna di 70°C per 10 minuti o di 80,3°C per 3 minuti; (o un altro trattamento equivalente e riconosciuto che elimina il virus della peste suina africana); o		
	II.2.2.	un periodo di fermentazione naturale e maturazione conformemente alle specifiche HACCP, con le seguenti caratteristiche: valore aw pari o inferiore a 0,93 o pH pari o inferiore a 6,0.		
	II.3.	I prodotti sono idonei al consumo umano.		
	II.4.	Attestato zoosanitario supplementare: i prodotti sono conformi alle seguenti prescrizioni.		
	II.4.1.	Il prodotto è stato preparato con materie prime ottenute da animali nati, allevati e macellati nell'Unione europea e provenienti da un paese/zona indenne da o riconosciuto/a dal Perù come indenne da AFTA EPIZOOTICA senza vaccinazione, MALATTIA VESCICOLARE DEI SUINI, PESTE SUINA CLASSICA e PESTE SUINA AFRICANA, che effettua una sorveglianza epidemiologica per tali malattie.		
II.4.2.	La PESTE SUINA CLASSICA/COLERA DEI SUINI è una malattia soggetta a obbligo di denuncia ed è applicato un piano di lotta che consente di certificare che le carni utilizzate per la preparazione del prodotto sono state ottenute da una zona indenne da malattia o in cui non si sono verificati casi di tale malattia da un (1) anno se si pratica la vaccinazione o da tre (3) mesi se si attua una politica di abbattimento totale.			
II.4.3.	Gli animali da cui sono state ottenute le carni utilizzate per la preparazione del prodotto sono conformi a tutte le prescrizioni sanitarie, non presentavano malattie infettive e sono stati sottoposti a ispezioni ante mortem e post mortem conformemente alle raccomandazioni di cui al capitolo 6.3 del codice sanitario per gli animali terrestri della WOA.			
II.4.4.	La carne utilizzata non è stata ottenuta da animali dissanguati in modo scorretto.			
II.4.5.	L'allevamento di origine degli animali e il macello non sono situati nei 10 km attorno a una zona sottoposta a quarantena o a restrizioni dei movimenti di suini e non si sono verificati focolai epidemici di MALATTIE INFETTIVE dell'elenco della WOA pertinenti per tali specie nei trenta (30) giorni precedenti la macellazione degli animali o nei sei (6) mesi precedenti la data di macellazione.			
II.4.6.	Le carni destinate alla preparazione del prodotto (cancellare la dicitura non pertinente):			
II.4.6.1	○ sono state ottenute da suini domestici provenienti da un compartimento con un rischio irrilevante di infezione da Trichinella, conformemente all'articolo 8.17.5 del codice sanitario per gli animali terrestri della WOA; o			
II.4.6.2	○ sono state ottenute da suini che sono stati sottoposti, con esito negativo, a prove effettuate con un metodo riconosciuto (specificare il metodo) per l'individuazione delle larve di Trichinella.			
II.4.7.	I prodotti sono trasportati in condizioni appropriate per evitarne la contaminazione.			
Note: - L'AUTORITÀ COMPETENTE DEL PAESE CHE ESPORTA VERSO IL PERÙ GARANTISCE CHE NON È STATA UTILIZZATA COLISTINA COME PROMOTORE DELLA CRESCITA IN ANIMALI DESTINATI AL CONSUMO UMANO. - Il colore del timbro e della firma deve essere diverso da quello del testo a stampa. - Il certificato deve essere redatto in spagnolo su carta stampata con l'intestazione, il logo e il timbro dell'autorità competente che lo rilascia.				

Part II: Certification

II. Informazioni sanitarie			
Certificatore			
Name (in capital letters)		Qualifica e titolo	
Data		Firma	
Timbro			

SPECIMEN

Parte I

I.1. Expedidor Nombre Dirección País Código ISO			I.2. Referencia SGICO Specimen not to be used for exports from EU 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 ☐ De refrigeración ☐			I.17. Documentos de acompañamiento Tipo de documento Referencia del documento de acompañamiento Fecha de emisión País Lugar de emisión		
I.19. Número del recipiente / Número del precinto					
I.20. Mercancías certificadas como Consumo humano ☐					
I.21. Para tránsito por un tercer país ☐ País _____ Código ISO _____ Autoridad de salida UE _____ Código PCF _____ Autoridad de entrada UE _____ Código PCF _____			I.22. Para tránsito por Estados miembros ☐ País _____ Código ISO _____		
I.23. Número total de bultos	I.24. Cantidad total		I.25. Peso neto total	I.25. Peso bruto total	

Parte I

I.28. Descripción de la mercancía

1. 02 CARNE Y DESPOJOS COMESTIBLES

0210 Carne y despojos comestibles, salados o en salmuera, secos o ahumados; harina y polvo comestibles, de carne o de despojos

Carne de la especie porcina

021019 otros que 021011; 021012

#.	Materia prima 021019	Cantidad	Peso neto	Recuento de bultos	Naturaleza de la mercancía
Especies		Almacén frigorífico	Matadero	Sala de despiece	Tipo de tratamiento
		Fecha de producción	Expiration Date	Número de lote	
#.	Materia prima 021019	Cantidad	Peso neto	Recuento de bultos	Naturaleza de la mercancía
Especies		Almacén frigorífico	Matadero	Sala de despiece	Tipo de tratamiento
		Fecha de producción	Expiration Date	Número de lote	
#.	Materia prima 021019	Cantidad	Peso neto	Recuento de bultos	Naturaleza de la mercancía
Especies		Almacén frigorífico	Matadero	Sala de despiece	Tipo de tratamiento
		Fecha de producción	Expiration Date	Número de lote	
#.	Materia prima 021019	Cantidad	Peso neto	Recuento de bultos	Naturaleza de la mercancía
Especies		Almacén frigorífico	Matadero	Sala de despiece	Tipo de tratamiento
		Fecha de producción	Expiration Date	Número de lote	
#.	Materia prima 021019	Cantidad	Peso neto	Recuento de bultos	Naturaleza de la mercancía
Especies		Almacén frigorífico	Matadero	Sala de despiece	Tipo de tratamiento
		Fecha de producción	Expiration Date	Número de lote	
#.	Materia prima 021019	Cantidad	Peso neto	Recuento de bultos	Naturaleza de la mercancía
Especies		Almacén frigorífico	Matadero	Sala de despiece	Tipo de tratamiento
		Fecha de producción	Expiration Date	Número de lote	
#.	Materia prima 021019	Cantidad	Peso neto	Recuento de bultos	Naturaleza de la mercancía
Especies		Almacén frigorífico	Matadero	Sala de despiece	Tipo de tratamiento
		Fecha de producción	Expiration Date	Número de lote	
#.	Materia prima 021019	Cantidad	Peso neto	Recuento de bultos	Naturaleza de la mercancía
Especies		Almacén frigorífico	Matadero	Sala de despiece	Tipo de tratamiento
		Fecha de producción	Expiration Date	Número de lote	
#.	Materia prima 021019	Cantidad	Peso neto	Recuento de bultos	Naturaleza de la mercancía
Especies		Almacén frigorífico	Matadero	Sala de despiece	Tipo de tratamiento
		Fecha de producción	Expiration Date	Número de lote	

Parte II: Certificación	II. Información sanitaria		
	REQUISITOS SANITARIOS PARA LA IMPORTACIÓN DE JAMONES Y PALETAS DESHUESADAS DE PORCINO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO; PROCEDENTE DE ESTADOS MIEMBROS DE LA UNIÓN EUROPEA La Autoridad competente representada por el Inspector oficial abajo firmante, certifica que: 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		Qualification and title	
Nombre (en mayúsculas)		Firma	
Fecha			
Sello			
SPECIMEN			