

Parte I	I.1. Expedidor Nombre Dirección País Código ISO			I.2. Referencia SGICO 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 Código			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																	
	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:20%;">Tipo</th> <th style="width:30%;">Documento</th> <th style="width:50%;">Identificación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>						Tipo	Documento	Identificación												
	Tipo	Documento	Identificación																		
I.18. Condiciones de transporte Controlled temperature <input type="checkbox"/> Ambiente <input type="checkbox"/> De refrigeración <input type="checkbox"/> De congelación <input type="checkbox"/>			I.17. Documentos de acompañamiento Referencia del documento comercial Fecha de emisión País Lugar de emisión																		
I.19. Número del contenedor / Número de precinto																					
I.20. Mercancías certificadas como Consumo humano <input type="checkbox"/>																					
I.21. Para tránsito por un tercer país <input type="checkbox"/> País Código ISO Autoridad de salida UE Código PCF Autoridad de entrada UE Código PCF			I.22. Para tránsito por Estados miembros <input type="checkbox"/> País Código ISO																		
I.23. Número total de bultos		I.25. Peso neto total		I.25. Peso bruto total																	
I.28. Descripción de la mercancía 1. 02 CARNE Y DESPOJOS COMESTIBLES 0202 Carne de animales de la especie bovina, congelada 020230 Deshuesada																					
Materia prima		Descripción del producto		Recuento de bultos																	
Número de lote		Fábrica		Almacén frigorífico																	

Parte II: Certificación	II. Información sanitaria		
	El veterinario oficial abajo firmante certifica lo que sigue:		
	II.1.	(indicar el Estado miembro de la UE de origen o la región de origen) está oficialmente libre de fiebre aftosa sin vacunación y de perineumonía contagiosa bovina.	
	II.2.	La carne fresca procede de animales que:	
	o bien	○ [II.2.1. han permanecido en el territorio descrito en el punto II.1 desde su nacimiento hasta el sacrificio;]	
	o bien	○ [II.2.1. han sido introducidos en el territorio descrito en el punto II.1 desde otro Estado miembro de la UE que posee las condiciones sanitarias descritas en el punto II.1;]	
	II.2.2.	han permanecido en la explotación de procedencia durante al menos cuarenta días antes de su envío directo al matadero;	
	II.2.3.	proceden de explotaciones que se encuentran bajo la supervisión de las autoridades competentes y han sido autorizadas a exportar;	
	II.2.4.	no han presentado síntomas de enfermedad al dejar la explotación de origen, según la información sobre la cadena alimentaria recibida junto con los animales;	
	II.2.5.	han sido transportados desde la explotación hasta un matadero autorizado en vehículos que, por obligación legal, han de ser limpiados y desinfectados previamente a la carga, sin entrar en contacto con animales que no cumplan las condiciones solicitadas por Chile;	
II.2.6.	han sido sometidos a inspecciones ante mortem y post mortem, en las que no han presentado signos de enfermedad.		
II.3.	El matadero y las salas de despiece:		
II.3.1.	se encuentran bajo la supervisión permanente de un veterinario y cumplen lo dispuesto en la sección I del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 y en el anexo I del Reglamento (CE) n.º 854/2004;		
II.3.2.	han sido aprobados por el Servicio Agrícola y Ganadero(1) de conformidad con las disposiciones aplicables y cumplen la legislación nacional y de la Unión;		
II.3.3.	solo sacrifican animales y almacenan carne procedentes de países o regiones con la misma situación sanitaria por lo que respecta a las enfermedades mencionadas en el punto II.1;		
II.3.4.	conservan, durante un mínimo de dos años, el certificado zoosanitario para el comercio intracomunitario de TRACES, en el que figuran la fecha de transporte, la identificación de la explotación de origen y la certificación sanitaria en la que se indica que, antes de la fecha prevista de salida, los animales no presentaban signos clínicos de enfermedad infecciosa o contagiosa.		
II.4.	La carne destinada a la exportación:		
II.4.1.	se ha obtenido, almacenado y transportado conforme a las normas específicas de higiene establecidas en el Reglamento (CE) n.º 853/2004.		
II.5.	Transporte y envasado de la carne:		
II.5.1.	El transporte desde el matadero hasta el punto de salida de la UE se ha realizado en vehículos que mantienen la temperatura de la carne refrigerada entre 0 °C y 4 °C, y la de la carne congelada a - 12 °C.		
II.5.2.	La carne se envasó en recipientes nuevos, precintados con un sello oficial que garantiza que, una vez abierto, es evidente y fácil de comprobar que ya ha sido abierto.		
II.5.3.	El embalaje cumple la legislación de la UE sobre etiquetado.		
Notas:			
Parte I:			
Casilla	indicar el nombre, la dirección y el número de autorización del establecimiento de expedición.		
I.11.:			
Casilla	utilizar el código apropiado del Sistema Armonizado (SA) correspondiente a las siguientes partidas: 0201		
I.25:	y 0202.		
Categoría de la canal(2):			

II. Información sanitaria		
Parte II: Certificación	<ul style="list-style-type: none"> • Categoría Z: clase de conformación S, E, U, R, O y P; cobertura grasa 2, 3, 4 y 5 [en Chile: (V) «Novillito, Novillo, Vaquilla y Vaca joven», máximo cuatro dientes definitivos (10 a 34 meses de edad); cobertura grasa 1, 2 y 3. «Torito y Toro», máximo dos dientes definitivos (10 a 24 meses de edad); cobertura grasa 1, 2 y 3]. • Categoría A: clase de conformación S, E, U, R, O y P; cobertura grasa 2, 3 y 4 [En Chile: (V) «Novillito, Novillo, Vaquilla y Vaca joven», máximo cuatro dientes definitivos (10 a 34 meses de edad); cobertura grasa 1, 2 y 3. «Torito y Toro», máximo dos dientes definitivos (10 a 24 meses de edad); cobertura grasa 1, 2 y 3]. • Categoría C: clase de conformación S, E, U, R, O y P; cobertura grasa 2, 3 y 4, hasta 34 meses de edad [en Chile: (V) «Novillito, Novillo, Vaquilla y Vaca joven», máximo cuatro dientes definitivos (10 a 34 meses de edad); cobertura grasa 1, 2 y 3. «Torito y Toro», máximo dos dientes definitivos (10 a 24 meses de edad); cobertura grasa 1, 2 y 3]. • Categoría E: clase de conformación S, E, U, R, O y P; cobertura grasa 2, 3 y 4, hasta 34 meses de edad [en Chile: (V) «Novillito, Novillo, Vaquilla y Vaca joven», máximo cuatro dientes definitivos (10 a 34 meses de edad); cobertura grasa 1, 2 y 3. «Torito y Toro», máximo dos dientes definitivos (10 a 24 meses de edad); cobertura grasa 1, 2 y 3]. • Categoría C: clase de conformación S, E, U, R, O y P; cobertura grasa 2, 3 y 4, de 35 a menos de 42 meses de edad [en Chile: (C) «Novillo y Vaca joven», máximo seis dientes definitivos (35 a 42 meses de edad); cobertura grasa 1, 2 y 3]. • Categoría D: clase de conformación S, E, U, R, O y P; cobertura grasa 2, 3 y 4, de 35 a menos de 42 meses de edad [en Chile: (C) «Novillo y Vaca joven», máximo seis dientes definitivos (35 a 42 meses de edad); cobertura grasa 1, 2 y 3]. • Categoría D: clase de conformación S, E, U, R, O y P; cobertura grasa 2, 3 y 4, a partir de 43 meses de edad [en Chile: (U) «Vaca adulta y Vaca vieja», máximo ocho dientes definitivos (más de 43 meses de edad); cobertura grasa 1, 2 y 3. «Toros y Torunos», a partir de cuatro dientes definitivos (mayores de 24 meses); cobertura grasa 1, 2 y 3. «Bueyes», a partir de ocho dientes definitivos (mayores de 43 meses); cobertura grasa 1, 2 y 3]. • Categoría B: clase de conformación S, E, U, R, O y P; cobertura grasa 2, 3 y 4 [en Chile: (U) «Vaca adulta y Vaca vieja», máximo ocho dientes definitivos (más de 43 meses de edad); cobertura grasa 1, 2 y 3. «Toros y Torunos», a partir de cuatro dientes definitivos (mayores de 24 meses); cobertura grasa 1, 2 y 3. «Bueyes», a partir de ocho dientes definitivos (mayores de 43 meses); cobertura grasa 1, 2 y 3]. • Categoría C: clase de conformación S, E, U, R, O y P; cobertura grasa 2, 3 y 4, a partir de 34 meses [en Chile: (U) «Vaca adulta y Vaca vieja», máximo ocho dientes definitivos (más de 43 meses de edad); cobertura grasa 1, 2 y 3. «Toros y Torunos», a partir de cuatro dientes definitivos (mayores de 24 meses); cobertura grasa 1, 2 y 3. «Bueyes», a partir de ocho dientes definitivos (mayores de 43 meses); cobertura grasa 1, 2 y 3]. • Todas las categorías y clases de conformación, excepto en la categoría V, cobertura grasa 1 y 5 [en Chile: (N) Todas las categorías excepto el vacuno; sin requisitos en cuanto a la dentición; cobertura grasa 0; cobertura grasa 1, 2 y 3 afectado por contusiones. Canales con contusiones de tercer grado de cualquier tipo]. • Categoría V: vacuno de edad inferior a ocho meses [en Chile: (O) Vacuno con dientes de leche (hasta 9 meses); sin requisito de cobertura grasa]. 	
	<p>Nomenclatura de los cortes(3):</p> <p>Cuartos delanteros:</p> <p>Cortes deshuesados:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Cutaneus trunci (rose): en Chile, «Malaya» 2.- Músculo latissimus dorsi y músculo trapezius Pars thoracis: en Chile, «Plateada» 3.- Músculo serratus ventralis cervicis Pars dorsalis, músculo scalenus dorsalis, músculo serratus dorsalis cranialis, músculo splenius Pars caudalis, músculo rhomboideus Pars cervicalis y músculo serratus ventralis thoracis: en Chile, «Sobrecostilla» 4.- Brisket: en Chile, «Tapapecho» 5.- Neck: en Chile, «Cogote» 6.- Chuck eye Roll: en Chile, «Huachalomo» 7.- Chuck Tender : en Chile, «Choclillo» 8.- Blade oyster: en Chile, «Punta de paleta» 9.- Blade undercut: en Chile, «Asado del carnicero» 10.- Blade bolar: en Chile, «Posta de paleta» 11.- Músculo biceps brachii: en Chile, «Lagarto» 12.- Cube roll (rib eye roll): en Chile, «Lomo vetado» 13. Thin skirt (outside skirt): en Chile, «Entraña» 	

<p>II. Información sanitaria</p>		
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Parte II: Certificación</p> <p>Cortes sin deshuesar</p> <p>1.- Short ribs: en Chile, «Asado de tira»</p> <p>2.- Músculos intercostales interni e intercostales externi y músculo longus colli Pars thoracicae: en Chile, «Costillas arqueadas»</p> <p>3.- Músculos intercostales interni y músculo transversus thoracis, incluidas las partes del músculo obliquus externus abdominis, del músculo transversus abdominis y del músculo rectus abdominis: en Chile, «Aletillas»</p> <p>4.- Shin: en Chile, «Osobuco de mano»</p> <p>Cuartos traseros:</p> <p>Cortes deshuesados:</p> <p>1.- Striploin: en Chile, «Tapapecho»</p> <p>2.- Tenderloin: en Chile, «Filete»</p> <p>3.- Rump Cap: en Chile, «Punta de ganso»</p> <p>4.- Outside flat: en Chile, «Ganso»</p> <p>5.- Eye Round: en Chile, «Pollo ganso»</p> <p>6.- Inside: en Chile, «Posta negra»</p> <p>7.- Knuckle: en Chile, «Posta rosada»</p> <p>8.- Top Sirloin (top butt): en Chile, «Asiento»</p> <p>9.- Tri-tip: en Chile, «Punta de picaña»</p> <p>10.- Thin flank: en Chile, «Tapabarriga»</p> <p>11.- Flank steak: en Chile, «Palanca»</p> <p>12.- Thick skirt (hanging tender): en Chile, «Pollo barriga»</p> <p>13.- Heel muscle: en Chile, «Abastero»</p> <p>Cortes sin deshuesar: en Chile, «Cortes con hueso»</p> <p>1.- Músculo rectus abdominis Pars cranealis, músculos intercostales externi, músculos intercostales interni, músculo serratus dorsalis caudalis, músculo latissimus dorsi, músculo transversus abdominis y músculo obliquus externus abdominis, músculo obliquus internus abdominis: en Chile, «Coludas»</p> <p>2.- Shank: en Chile, «Osobuco de pierna»</p> <p>3.- Tail: en Chile, «Cola»</p> <p>(2) De acuerdo con el anexo IV y la parte I del anexo VII del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.</p> <p>(3) De acuerdo con la Norma para la carne de bovino: canales y cortes, de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (CEPE/ONU).</p> <p>Parte II:</p> <p>(1) http://www.sag.gob.cl/ambitos-de-accion/importaciones-0/115/registros</p> <p>· El color de la tinta del sello y de la firma deberá ser diferente del de los caracteres impresos.</p> <p>· El certificado debe expedirse en español y en la lengua del Estado miembro de la UE de origen.</p>		
	<p>Agente certificador</p> <p>Nombre (en mayúsculas)</p> <p>Fecha de la firma</p> <p>Sello</p>	<p>Qualification and title</p> <p>Firma</p>