

Teil I	I.1. Versender Name Adresse Land ISO-Ländercode		I.2. IMSOC-Bezugsnummer I.2.a. Lokale Bezugsnummer																
	I.5. Empfänger Name Adresse Land ISO-Ländercode		I.3. Zentrale zuständige Behörde I.4. Zuständige örtliche Behörde																
	I.7. Ursprungsland ISO-Ländercode		I.9. Bestimmungsland ISO-Ländercode																
	I.8. Ursprungsregion Code		I.10. Region des Bestimmungsorts																
	I.11. Versandort Name Adresse Zulassungsnummer Land ISO-Ländercode		I.12. Bestimmungsort Name Adresse Zulassungsnummer Land ISO-Ländercode																
	I.13. Ladeort Name Adresse Zulassungsnummer Land ISO-Ländercode		I.14. Datum und Uhrzeit des Abtransports																
	I.15. Transportmittel <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:25%;">Typ</th> <th style="width:25%;">Dokument</th> <th style="width:50%;">Identifikation</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>		Typ	Dokument	Identifikation													I.16 Entry Point	
	Typ	Dokument	Identifikation																
I.18. Beförderungsbedingungen Controlled temperature <input type="checkbox"/> Umgebungstemperatur <input type="checkbox"/> Gekühlt <input type="checkbox"/> Gefroren <input type="checkbox"/>		I.17. Begleitdokumente Bezugsnummer des Handelspapiers Ausstellungsdatum Land Ausstellungsort																	
I.19. Containernummer/Plombennummer																			
I.20. Waren zertifiziert für/als Menschlicher Verzehr <input type="checkbox"/>																			
I.21. Für die Durchfuhr durch ein Drittland <input type="checkbox"/> Country ISO-Ländercode EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code		I.22. Für die Durchfuhr durch Mitgliedstaaten <input type="checkbox"/> Country ISO-Ländercode																	
I.23. Gesamtanzahl an Packungen		I.25. Nettogesamtgewicht	I.25. Bruttogesamtgewicht																
I.28. Angaben zur versendeten Sendung 1. 02 FLEISCH UND GENIESSBARE SCHLACHTNEBENERZEUGNISSE 0201 Fleisch von Rindern, frisch oder gekühlt 020130 ohne Knochen																			
Erzeugnis	Product Description	Packungsanzahl	Nettogewicht	Date of slaughter range															
Chargennummer	Fertigungsanlage		Kühlraum																

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	Der unterzeichnete amtliche Tierarzt/Die unterzeichnete amtliche Tierärztin bescheinigt Folgendes:		
	II.1.	(EU-Herkunftsmitgliedstaat oder Region dieses Mitgliedstaats angeben)	
		ist amtlich anerkannt frei von Maul- und Klauenseuche (ohne Impfung) und ansteckender Lungenseuche der Rinder.	
	II.2.	Das Frischfleisch wurde von Tieren gewonnen, die folgenden Anforderungen entsprechen:	
	Entweder	○ [II.2.1. Sie wurden von Geburt an bis zur Schlachtung in dem unter Nummer II.1 bezeichneten Gebiet gehalten.]	
	Oder	○ [II.2.1. Sie wurden in das unter Nummer II.1 bezeichnete Gebiet aus einem anderen EU-Mitgliedstaat verbracht, der die in Nummer II.1 genannten Hygienebedingungen erfüllt.]	
	II.2.2.	Sie sind zumindest in den letzten 40 Tagen, bevor sie auf direktem Wege zum Schlachthof befördert wurden, im Herkunftsbetrieb gehalten worden.	
	II.2.3.	Sie stammen aus Betrieben, die der Aufsicht der zuständigen Behörde unterliegen und zur Ausfuhr zugelassen sind.	
	II.2.4.	Die Tiere zeigten – basierend auf den mit ihnen mitgeführten Informationen zur Lebensmittelkette – beim Abtransport aus dem Herkunftsbetrieb keinerlei Anzeichen einer Krankheit.	
	II.2.5.	Sie wurden aus ihrem Betrieb in Transportmitteln, die vorschriftsgemäß vor dem Verladen zu reinigen und desinfizieren sind, zu einem zugelassenen Schlachthof befördert, ohne mit anderen Tieren in Berührung gekommen zu sein, die den von Chile gestellten Anforderungen nicht entsprachen.	
	II.2.6.	Sie wurden einer Schlachttier- und einer Fleischuntersuchung unterzogen, wobei keinerlei Krankheitsanzeichen festgestellt worden sind.	
	II.3.	Für den Schlachthof und die Zerlegungsbetriebe gilt:	
	II.3.1.	Sie unterliegen ständiger Aufsicht durch einen amtlichen Tierarzt/eine amtliche Tierärztin und entsprechen den Anforderungen in Anhang III Abschnitt I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 854/2004.	
	II.3.2.	Sie sind nach den geltenden Bestimmungen vom SAG(1) zugelassen und erfüllen die EU-Vorschriften sowie die nationalen Vorschriften.	
	II.3.3.	Sie schlachten nur Tiere bzw. lagern nur Fleisch aus Ländern oder Regionen mit demselben Gesundheitsstatus hinsichtlich der unter Nummer II.1 genannten Krankheiten.	
	II.3.4.	Sie verwahren die TRACES-Veterinärbescheinigung für den innergemeinschaftlichen Handel mindestens zwei Jahre lang; diese enthält Angaben zum Datum des Abtransports und zum Herkunftsbetrieb sowie Informationen zum Gesundheitszustand, aus denen hervorgeht, dass die Tiere vor dem geplanten Abtransport keine klinischen Anzeichen einer infektiösen oder kontagiösen Krankheit aufwiesen.	
	II.4.	Für das zur Ausfuhr bestimmte Fleisch gilt:	
	II.4.1.	Es wurde gemäß den spezifischen Hygienevorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gewonnen, gelagert und befördert.	
	II.5.	Für die Beförderung und Verpackung des Fleisches gilt:	
	II.5.1.	Die Beförderung vom Schlachthof zur Ausgangsstelle der EU erfolgte in Transportmitteln, in denen ununterbrochen eine Temperatur von 0 °C bis 4 °C für gekühltes Fleisch und unter -12 °C für gefrorenes Fleisch gewährleistet war.	
	II.5.2.	Das Fleisch wurde unter Verwendung neuer Container verpackt, die mit einer amtlichen Plombe versehen sind, wodurch sichergestellt wird, dass unbefugtes Öffnen leicht zu erkennen und zu kontrollieren ist.	
	II.5.3.	Die Verpackung entspricht den Kennzeichnungsvorschriften der EU.	
	Erläuterungen:		
	Teil I:		
	Feld I.11: Name, Anschrift und Zulassungsnummer des Versandbetriebs angeben.		
	Feld I.25: Den betreffenden HS-Code angeben: 0201 und 0202.		
	Schlachtkörperkategorie(2):		

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	<p>• Kategorie Z: Fleischigkeitsklasse S, E, U, R, O, P; Fettgewebeklasse 2, 3, 4 und 5. (Für Chile: (V) „Novillito, Novillo, Vaquilla y Vaca Joven“, höchstens 4 zweite Zähne (10 bis 34 Monate alt); Fettgewebeklasse 1, 2 und 3. „Torito y Toro“, höchstens 2 zweite Zähne (10 bis 24 Monate alt); Fettgewebeklasse 1, 2 und 3).</p> <p>• Kategorie A: Fleischigkeitsklasse S, E, U, R, O, P; Fettgewebeklasse 2, 3 und 4. (Für Chile: (V) „Novillito, Novillo, Vaquilla y Vaca Joven“, höchstens 4 zweite Zähne (10 bis 34 Monate alt); Fettgewebeklasse 1, 2 und 3. „Torito y Toro“, höchstens 2 zweite Zähne (10 bis 24 Monate alt); Fettgewebeklasse 1, 2 und 3).</p> <p>• Kategorie C: Fleischigkeitsklasse S, E, U, R, O, P; Fettgewebeklasse 2, 3 und 4, 34 Monate alt oder jünger. (Für Chile: (V) „Novillito, Novillo, Vaquilla y Vaca Joven“, höchstens 4 zweite Zähne (10 bis 34 Monate alt); Fettgewebeklasse 1, 2 und 3. „Torito y Toro“, höchstens 2 zweite Zähne (10 bis 24 Monate alt); Fettgewebeklasse 1, 2 und 3).</p> <p>• Kategorie E: Fleischigkeitsklasse S, E, U, R, O, P; Fettgewebeklasse 2, 3 und 4, 34 Monate alt oder jünger. (Für Chile: (V) „Novillito, Novillo, Vaquilla y Vaca Joven“, höchstens 4 zweite Zähne (10 bis 34 Monate alt); Fettgewebeklasse 1, 2 und 3. „Torito y Toro“, höchstens 2 zweite Zähne (10 bis 24 Monate alt); Fettgewebeklasse 1, 2 und 3).</p> <p>• Kategorie C: Fleischigkeitsklasse S, E, U, R, O, P; Fettgewebeklasse 2, 3 und 4, 35 bis weniger als 42 Monate. (Für Chile: (C) „Novillo y Vaca Joven“, höchstens 6 zweite Zähne (35 bis 42 Monate alt); Fettgewebeklasse 1, 2 und 3).</p> <p>• Kategorie D: Fleischigkeitsklasse S, E, U, R, O, P; Fettgewebeklasse 2, 3 und 4, 35 bis weniger als 42 Monate. (Für Chile: (C) „Novillo y Vaca Joven“, höchstens 6 zweite Zähne (35 bis 42 Monate alt); Fettgewebeklasse 1, 2 und 3).</p> <p>• Kategorie D: Fleischigkeitsklasse S, E, U, R, O, P; Deckfett 2, 3 und 4, ab 43 Monaten. (Für Chile: (U) „Vaca adulta y Vaca vieja“, höchstens 8 zweite Zähne (älter als 43 Monate); Fettgewebeklasse 1, 2 und 3. „Toros y Torunos“, ab 4 zweiten Zähnen (älter als 24 Monate); Fettgewebeklasse 1, 2 und 3. „Bueyes“, ab 8 zweiten Zähnen (älter als 43 Monate); Fettgewebeklasse 1, 2 und 3).</p> <p>• Kategorie B: Fleischigkeitsklasse S, E, U, R, O, P; Fettgewebeklasse 2, 3 und 4. (Für Chile: (U) „Vaca adulta y Vaca vieja“, höchstens 8 zweite Zähne (älter als 43 Monate); Fettgewebeklasse 1, 2 und 3. „Toros y Torunos“, ab 4 zweiten Zähnen (älter als 24 Monate); Fettgewebeklasse 1, 2 und 3. „Bueyes“, ab 8 zweiten Zähnen (älter als 43 Monate); Fettgewebeklasse 1, 2 und 3).</p> <p>• Kategorie C: Fleischigkeitsklasse S, E, U, R, O, P; Fettgewebeklasse 2, 3 und 4, ab 34 Monaten. (Für Chile: (U) „Vaca adulta y Vaca vieja“, höchstens 8 zweite Zähne (älter als 43 Monate); Fettgewebeklasse 1, 2 und 3. „Toros y Torunos“, ab 4 zweiten Zähnen (älter als 24 Monate); Fettgewebeklasse 1, 2 und 3. „Bueyes“, ab 8 zweiten Zähnen (älter als 43 Monate); Fettgewebeklasse 1, 2 und 3).</p> <p>• Alle Kategorien und Fleischigkeitsklassen, ausgenommen Kategorie V, Fettgewebeklasse 1 und 5. (Für Chile: (N) alle Kategorien, ausgenommen Kalb; ohne Anforderungen bezüglich des Zahnstatus; Fettgewebeklasse 0; Fettgewebeklasse 1, 2 und 3 mit Kontusionen. Schlachtkörper mit Kontusionen dritten Grades jeder Art).</p> <p>• Kategorie V: Kalb, jünger als 8 Monate. (Für Chile: (O) Kalb mit Milchzähnen (bis zu 9 Monaten); ohne Anforderungen bezüglich des Deckfetts).</p> <p>Nomenklatur der Teile(3):</p> <p>Vorderviertel:</p> <p>Teile ohne Knochen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. - Cutaneus trunci (rose) – für Chile „Malaya“ 2. - Muskel latissimus dorsi und Muskel trapezius Pars thoracis – für Chile „Plateada“ 3. - Muskel serratus ventralis cervicis Pars dorsalis, Muskel scalenus dorsalis, Muskel serratus dorsalis cranialis, Muskel splenius Pars caudalis, Muskel rhomboideus Pars cervicale und Muskel serratus ventralis thoracis – für Chile „Sobrecostilla“ 4. - Brisket – für Chile „Tapapecho“ 5. - Neck – für Chile „Cogote“ 6. - Chuck eye Roll – für Chile „Huachalomo“ 7. - Chuck Tender – für Chile „Chocillo“ 8. - Blade oyster – für Chile „Punta de paleta“ 9. - Blade undercut – für Chile „Asado del carnicero“ 10. - Blade bolar – für Chile „Posta de paleta“ 11. - Muskel biceps brachii - für Chile „Lagarto“ 12. - Cube roll (rib eye roll) – für Chile „Lomo vetado“ 13. - Thin skirt (outside skirt) – für Chile „Entraña“ 		

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen	
	<p>Teile mit Knochen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. - Short ribs – für Chile „Asado de tira“ 2. - Muskeln intercostales interni und intercostales externi und Muskel longus colli pars thoracicae – für Chile „Costillas arqueadas“ 3. - Muskeln intercostales interni und Muskel transversus thoracis, einschließlich Teile des Muskels obliquus externus abdominis, Muskel transversus abdominis und Muskel rectus abdominis – für Chile „Aletillas“ 4. - Shin – für Chile „Osobuco de mano“ <p>Hinterviertel:</p> <p>Teile ohne Knochen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. - Striploin – für Chile „Lomo liso“ 2. - Tenderloin – für Chile „Filete“ 3. - Rump Cap – für Chile „Punta de ganso“ 4. - Outside flat – für Chile „Ganso“ 5. - Eye Round – für Chile „Pollo ganso“ 6. - Inside – für Chile „Posta negra“ 7. - Knuckle – für Chile „Posta rosada“ 8. - Top Sirloin (top butt) – für Chile „Asiento“ 9. - Tri-tip – für Chile „Punta de picana“ 10. - Thin flank – für Chile „Tapabarriga“ 11. - Flank steak – für Chile „Palanca“ 12. - Thick skirt (hanging tender) – für Chile „Pollo barriga“ 13. - Heel muscle – für Chile „Abastero“ <p>Teile mit Knochen – für Chile „Cortes con Hueso“</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. - Muskel rectus abdominis Pars cranealis, Muskeln intercostales externi, Muskeln intercostales interni, Muskel serratus dorsalis caudalis, Muskel latissimus dorsi, Muskel transversus abdominis und Muskel obliquus externus abdominis, Muskel obliquus internus abdominis – für Chile „Coludas“ 2. - Shank – für Chile „Osobuco de pierna“ 3. - Tail – für Chile „Cola“ <p>(2) Gemäß Anhang IV Teil I und Anhang VII der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013.</p> <p>(3) Gemäß der Norm für Rindfleisch – Schlachtkörper und Teile – der Wirtschaftskommission für Europa der Vereinten Nationen (UNECE).</p> <p>Teil II:</p> <p>(1) http://www.sag.gob.cl/ambitos-de-accion/importaciones-0/115/registros</p> <p>· Unterschrift und Stempel müssen sich farblich von der Druckfarbe der Bescheinigung unterscheiden.</p> <p>· Die Bescheinigung ist auf Spanisch und in der Sprache des EU-Ursprungsmitgliedstaats auszustellen.</p>	
Certifying Officer		
Name (in capital letters)		Qualification and title
Datum der Unterzeichnung		Unterschrift
Stempel		