

| 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 0201 Carne de animales de la especie bovina, fresca o refrigerada 020130 Deshuesada | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Materia prima | | Descripción del producto | | Recuento de bultos | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Número de lote | | Fábrica | | Almacén frigorífico | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|---|---|---|
| II. Información sanitaria | | |
| El veterinario oficial abajo firmante certifica lo que sigue: | | |
| Parte II: Certificación | 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» | |

| | | |
|---|---|----------------------------------|
| II. Información sanitaria | | |
| Parte II: Certificación Cortes sin deshuesar 1.- Short ribs: en Chile, «Asado de tira» 2.- Músculos intercostales interni e intercostales externi y músculo longus colli Pars thoracicae: en Chile, «Costillas arqueadas» 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» 4.- Shin: en Chile, «Osobuco de mano» Cuartos traseros: Cortes deshuesados: 1.- Striploin: en Chile, «Tapapecho» 2.- Tenderloin: en Chile, «Filete» 3.- Rump Cap: en Chile, «Punta de ganso» 4.- Outside flat: en Chile, «Ganso» 5.- Eye Round: en Chile, «Pollo ganso» 6.- Inside: en Chile, «Posta negra» 7.- Knuckle: en Chile, «Posta rosada» 8.- Top Sirloin (top butt): en Chile, «Asiento» 9.- Tri-tip: en Chile, «Punta de picaña» 10.- Thin flank: en Chile, «Tapabarriga» 11.- Flank steak: en Chile, «Palanca» 12.- Thick skirt (hanging tender): en Chile, «Pollo barriga» 13.- Heel muscle: en Chile, «Abastero» Cortes sin deshuesar: en Chile, «Cortes con hueso» 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» 2.- Shank: en Chile, «Osobuco de pierna» 3.- Tail: en Chile, «Cola» (2) De acuerdo con el anexo IV y la parte I del anexo VII del Reglamento (UE) n.º 1308/2013. (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). Parte II: (1) http://www.sag.gob.cl/ambitos-de-accion/importaciones-0/115/registros · El color de la tinta del sello y de la firma deberá ser diferente del de los caracteres impresos. · El certificado debe expedirse en español y en la lengua del Estado miembro de la UE de origen. | | |
| | Agente certificador Nombre (en mayúsculas) Fecha de la firma Sello | Qualification and title Firma |