

Part I : Details of consignment	I.1. Consignor			I.2. IMSOC Reference		
	Name			Specimen not to be used for exports from EU		
	Address			I.2.a. Local Reference		
	Country ISO Code					
	I.5. Consignee			I.3. Central competent authority		
	Name			I.4. Local competent authority		
	Address					
	Country ISO Code					
	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		Code
	I.11. Place of Dispatch			I.12. Place of destination		
	Name			Name		
	Address			Address		
	Approval Number			Approval Number		
	Country ISO Code			Country ISO Code		
I.13. Place of Loading			I.14. Date and time of departure			
Name						
Address						
Approval Number						
Country ISO Code						
I.15. Means of Transport			I.16 Entry Point			
Mode	International transport document	Identification	SPECIMEN			
I.18. Transport conditions			I.17. Accompanying documents			
Ambient <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Chilled <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/>			Commercial document reference			
			Date of issue			
			Country			
			Place of issue			
I.19. Container No / Seal No						
I.20. Certified as						
Human consumption <input type="checkbox"/>		Pet food <input type="checkbox"/>		Technical use <input type="checkbox"/>		
Other <input type="checkbox"/>		Pharmaceutical use <input type="checkbox"/>		Production of petfood <input type="checkbox"/>		
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/>			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/>			
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 gross weight		
I.28. Description of consignment						
1. 02 MEAT AND EDIBLE MEAT OFFAL						
0202 Meat of bovine animals, frozen						
020210 Carcasses and half-carcasses						
Commodity	Species	Quantity	Batch number	Manufacturing plant		
Cold store	Cutting plant	Date of freezing	Date of production	Date of slaughter		
Net weight	Product Description	Package count	Identification mark			

Part II: Certification	II. Health information	
	I, the undersigned official veterinarian, certify the following:	
	II.1. _____ (insert EU Member State of origin or a region thereof) is officially free from foot and mouth disease without vaccination and contagious bovine pleuropneumonia.	
	II.2. The fresh meat has been obtained from animals that:	
	Either	
	Or	
	○ [II.2.1. Have remained in the territory described under point II.1 since birth before slaughter;]	
	○ [II.2.1. Have been introduced in the territory described under point II.1, from another EU Member State that has the same sanitary conditions described in point II.1.]	
	II.2.2. Have remained at the holding of origin for at least 40 days before direct dispatch to the slaughterhouse.	
	II.2.3. Come from holdings placed under the supervision of the competent authority and approved for export.	
	II.2.4. Have shown no evidence of disease when leaving the holding of origin on the basis of food chain information received with the animals.	
	II.2.5. Have been transported from their holding in vehicles that are legally required to be cleaned and disinfected before loading, to an approved slaughterhouse without contact with other animals which did not comply with the conditions requested by Chile.	
	II.2.6. Have passed ante-mortem and post-mortem inspection and have shown no sign of disease.	
	II.3. The slaughterhouse and cutting plants	
	II.3.1. Are under permanent supervision of an official veterinarian and are in compliance with Section I, Annex III, to Regulation (EC) 853/2004 and Annex I to Regulation (EC) 854/2004.	
	II.3.2. Are approved by SAG (1) according to the applicable provisions and fulfil the EU and National legislation.	
	II.3.3. Only slaughter animals and store meat from countries or regions with the same sanitary status for the diseases mentioned in point II.1.	
	II.3.4. Keep, at least for 2 years, the TRACES Intra Trade Animal Health certificate which includes the date of transport, identification of the holding of origin and health certification indicating that before scheduled departure the animals had not shown clinical signs of infectious or contagious disease.	
	II.4. The meat to be exported:	
	II.4.1. Has been obtained, stored and transported in compliance with the specific hygiene rules laid down in Regulation (EC) 853/2004.	
	II.5. The transport and packing of the meat:	
	II.5.1. Transport from the slaughterhouse to the EU point of exit has been carried out in vehicles that ensure the maintenance of the temperature between 0° C and 4° C for chilled meat and under -12° C in the case of frozen meat.	
	II.5.2. The meat have been packed using new containers closed with an official seal that guarantees that, after opening, the evidence of its opening remains clear and easy to check.	
	II.5.3. The packaging complies with EU labelling legislation.	
	Notes:	
	Part I:	
	Box I.11.: Name, address and approval number of the establishment of dispatch.	
	Box I.25: Use the appropriate Harmonised System (HS) code under the following headings: 0201 and 0202.	
	Category of the carcass(2):	
	<ul style="list-style-type: none"> • Category Z: conformation class S, E, U, R, O, P; fat cover 2, 3, 4, 5 (For Chile: (V) "Novillito, Novillo, Vaquilla y Vaca Joven", maximum 4 permanent teeth (10 to 34 months old); fat cover 1, 2 and 3. "Torito y Toro", maximum 2 permanent teeth (10 to 24 months old); fat cover 1, 2 and 3). • Category A: conformation class S, E, U, R, O, P; fat cover 2, 3, 4. (For Chile: (V) "Novillito, Novillo, Vaquilla y Vaca Joven", maximum 4 permanent teeth (10 to 34 months old); fat cover 1, 2 and 3. "Torito y Toro", maximum 2 permanent teeth (10 to 24 months old); fat cover 1, 2 and 3). 	

Part II: Certification	II. Health information		
	<ul style="list-style-type: none"> • Category C: conformation class S,E,U,R,O,P; fat cover 2,3,4, aged 34 months or less; (For Chile: (V) "Novillito, Novillo, Vaquilla y Vaca Joven", maximum 4 permanent teeth (10 to 34 months old); fat cover 1, 2 and 3. "Torito y Toro", maximum 2 permanent teeth (10 to 24 months old); fat cover 1, 2 and 3) • Category E: conformation class; S,E,U,R,O,P; fat cover 2,3,4, aged 34 months or less. For Chile: (V) "Novillito, Novillo, Vaquilla y Vaca Joven", maximum 4 permanent teeth (10 to 34 months old); fat cover 1, 2 and 3. "Torito y Toro", maximum 2 permanent teeth (10 to 24 months old); fat cover 1, 2 and 3 • Category C: conformation class S,E,U,R,O,P; fat cover 2,3,4, aged from 35 to less than 42 months. (For Chile: (C) "Novillo y Vaca Joven", maximum 6 permanent teeth (35 to 42 months old); fat cover 1, 2 and 3). • Category D: conformation class S,E,U,R,O,P; fat cover 2,3,4, aged from 35 to less than 42 months. (For Chile: (C) "Novillo y Vaca Joven", maximum 6 permanent teeth (35 to 42 months old); fat cover 1, 2 and 3). • Category D: conformation class S,E,U,R,O,P; grasa de cobertura 2,3,4, from 43 months. (For Chile: (U) "Vaca adulta y Vaca vieja", maximum 8 permanent teeth (more than 43 months old); fat cover 1, 2 and 3. "Toros y Torunos" from 4 permanent teeth (older than 24 months); fat cover 1, 2 and 3. "Bueyes" from 8 permanent teeth (older than 43 months); fat cover 1, 2 and 3). • Category B: conformation class S,E,U,R,O,P; fat cover 2,3,4. (For Chile: (U) "Vaca adulta y Vaca vieja", maximum 8 permanent teeth (more than 43 months old); fat cover 1, 2 and 3. "Toros y Torunos" from 4 permanent teeth (older than 24 months); fat cover 1, 2 and 3. "Bueyes" from 8 permanent teeth (older than 43 months); fat cover 1, 2 and 3). • Category C: conformation class S,E,U,R,O,P; fat cover 2,3,4, aged from 34. (For Chile: (U) "Vaca adulta y Vaca vieja", maximum 8 permanent teeth (more than 43 months old); fat cover 1, 2 and 3. "Toros y Torunos" from 4 permanent teeth (older than 24 months); fat cover 1, 2 and 3. "Bueyes" from 8 permanent teeth (older than 43 months); fat cover 1, 2 and 3). • All the categories and conformation classes except for category V, fat cover 1 and 5. (For Chile: (N) All the categories except veal; without teething requirements; fat cover 0; fat cover 1, 2, and 3 affected by contusions. Carcasses with third grade contusions of any kind). • Category V : veal aged less than 8 months. (For Chile: (O) Veal with milk tooth (up to months); without fat coverage requirement). <p>Cut nomenclature(3):</p> <p>Forequarter:</p> <p>Boneless Cuts:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Cutaneus trunci (rose) – for Chile Malaya 2.-Muscle latissimus dorsi and Muscle trapezius Pars thoracis – for Chile "Plateada" 3.-Muscle serratus ventralis cervicis Pars dorsalis, Muscle scalenus dorsalis, Muscle serratus dorsalis cranialis, Muscle splenius Pars caudalis, Muscle rhomboideus Pars cervicale and Muscle serratus ventralis thoracis. – for Chile "Sobrecostilla" 4.- Brisket – for Chile "Tapapecho" 5.- Neck – for Chile "Cogote" 6.- Chuck eye Roll - for Chile "Huachalomo" 7.-Chuck Tender - for Chile "Choclillo" 8.-Blade oyster - for Chile "Punta de paleta" 9.- Blade undercut - for Chile "Asado del carnicero" 10.- Blade bolar - for Chile "Posta de paleta" 11.- Muscle bíceps brachii - for Chile "Lagarto" 12.-Cube roll (rib eye roll) - for Chile "Lomo vetado" 13.-Thin skirt (outside skirt) - for Chile "Entraña" <p>Cuts with Bone</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.-Short ribs – for Chile "Asado de tira" 2.- Muscles Intercostales interni and Intercostales externi and Muscle longus colli pars thoracicae - for Chile "Costillas arqueadas" 3.- Muscles. Intercostales interni and Mucle transversus thoracis, including parts of Muscle obliquus externus abdominis, Muscle transversus abdominis and Muscle rectus abdominis – for Chile "Aletillas" 		

Part II: Certification	II. Health information		
	4.-Shin – for Chile "Osobuco de mano"		
	Hindquarter:		
	Boneless Cuts:		
	1.- Striploin – for Chile "Lomo liso"		
	2.- Tenderloin – for Chile "Filete"		
	3.- Rump Cap – for Chile "Punta de ganso"		
	4.- Outside flat – for Chile "Ganso"		
	5.- Eye Round – for Chile "Pollo ganso"		
	6.- Inside – for Chile "Posta negra"		
7.- Knuckle – for Chile "Posta rosada"			
8.- Top Sirloin (top butt) – for Chile "Asiento"			
9.- Tri-tip – for Chile "Punta de picana"			
10.- Thin flank – for Chile "Tapabarriga"			
11.- Flank steak – for Chile "Palanca"			
12.- Thick skirt (hanging tender) – for Chile "Pollo barriga"			
13.- Heel muscle – for Chile "Abastero"			
Cuts with Bone – for Chile "Cortes con Hueso"			
1.- Muscle rectus abdominis Pars cranealis, Muscles Intercostalis externi, Muscles Intercostalis interni, Muscle serratus dorsalis caudalis, Muscle latissimus dorsi, Muscle transversus abdominis and Muscle obliquus externus abdominis, Muscle obliquus internus abdominis – for Chile "Coludas"			
2.- Shank – for Chile "Osobuco de pierna"			
3.- Tail – for Chile "Cola"			
(2) According to Annex IV and Part I, Annex VII, Regulation (EU) No 1308/2013.			
(3) According to the Standard for Bovine Meat- Carcasses and Cuts of the United Nations Economic Commission for Europe - UNECE			
Part II:			
(1) http://www.sag.gob.cl/ambitos-de-accion/importaciones-0/115/registros			
· The signature and the stamp must be in a different colour to that of the printing.			
· The certificate must be issued in Spanish and in the language of the EU Member State of origin.			
Certifying Officer			
Name (in capital letters)	Qualification and title		
Date of signature	Signature		
Stamp			

Část I	I.1. Odesílatel Název Adresa Země Kód ISO		I.2. Referenční číslo IMSOC Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Local Reference																
	I.5. Příjemce Název Adresa Země Kód ISO		I.3. Ústřední příslušný orgán I.4. Local competent authority																
	I.7. Země původu Kód ISO		I.9. Country of destination Kód ISO																
	I.8. Region of origin Kód		I.10. Region určení Kód																
	I.11. Place of Dispatch Název Adresa Číslo schválení Země Kód ISO		I.12. Místo určení Název Adresa Číslo schválení Země Kód ISO																
	I.13. Místo nakládky Název Adresa Číslo schválení Země Kód ISO		I.14. Date and time of departure																
	I.15. Dopravní prostředky		I.16 Entry Point																
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Typ</th> <th style="width: 20%;">Doklad</th> <th style="width: 60%;">Identifikace</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	Doklad	Identifikace														
	Typ	Doklad	Identifikace																
I.18. Transport conditions Okolní <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Chlazený <input type="checkbox"/> Zmrazené <input type="checkbox"/>		I.17. Průvodní doklady Referenční číslo obchodního do k ladu Datum vydání Země Místo vydání																	
I.19. Č. kontejneru / č. plomby																			
I.20. Certified as Lidská spotřeba <input type="checkbox"/> Krmivo pro domácí zvířata <input type="checkbox"/> Technické použití <input type="checkbox"/> Production of petfood <input type="checkbox"/> Jiné <input type="checkbox"/> Použití pro farmaceutické účely <input type="checkbox"/>																			
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Země Kód ISO EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Země Kód ISO																	
I.23. Celkový počet balení	I.24. Celkové množství	I.25. Celková čistá hmotnost	I.25. Celková hrubá hmotnost																
I.28. Description of consignment 1. 02 MASO A JEDLÉ DROBY 0202 Hovězí maso, zmrazené 020210 V celku a půlené																			
Komodita		Druh	Množství	Číslo šarže	Výrobní zařízení														
Chladírenské zařízení		Bourárna	Datum zmrazení	Datum výroby	Datum porážky														
Čistá hmotnost	Product Description	Počet balení	Identifikační značka																

Part II: Certification	II. Informace týkající se zdraví		
	<p>Já, níže podepsaný úřední veterinární lékař, potvrzují, že:</p> <p>II.1. _____ (vložte členský stát EU původu nebo jeho region) je úředně prostý/á/é slintavky a kulhavky bez očkování a plicní nákazy skotu.</p> <p>II.2. Čerstvé maso bylo získáno ze zvířat, která:</p> <p>buď</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ [II.2.1. před porážkou od narození pobývala na území popsáném v bodě II.1.] ○ [II.2.1. byla dovezena na území popsáné v bodě II.1 z jiného členského státu EU, který má stejné hygienické podmínky popsáné v bodě II.1.] <p>nebo</p> <ul style="list-style-type: none"> II.2.2. pobývala v hospodářství původu po dobu nejméně 40 dní před odesláním přímo na jatka. II.2.3. pocházejí z hospodářství pod dozorem příslušného orgánu, která jsou schválena pro vývoz. II.2.4. při odjezdu z hospodářství původu nevykazovala na základě informací o potravinovém řetězci, které byly obdrženy spolu se zvířaty, žádné příznaky nákazy. II.2.5. byla ze svého hospodářství na schválená jatka přepravena ve vozidlech, která musí být podle právních předpisů před naložením vyčištěna a vydezinfikována, a nepřišla do styku s jinými zvířaty, která nesplňují podmínky požadované ze strany Chile. II.2.6. prošla prohlídkou před poražením a po poražení a nevykazovala žádné příznaky nákazy. <p>II.3. Jatka a bourárny</p> <ul style="list-style-type: none"> II.3.1. jsou pod nepřetržitým dozorem úředního veterinárního lékaře a jsou v souladu s oddílem I přílohy III nařízení (ES) č. 853/2004 a přílohou I nařízení (ES) č. 854/2004. II.3.2. jsou schválena Zemědělskou a chovatelskou správou(1) podle použitelných ustanovení a splňují požadavky právních předpisů EU a vnitrostátních právních předpisů. II.3.3. porázejí pouze zvířata a skladují pouze maso ze zemí nebo regionů se stejným veterinárním statutem pro nákazy uvedené v bodě II.1. II.3.4. nejméně po dobu dvou let uchovávají veterinární osvědčení TRACES pro obchod uvnitř Unie, na němž je uvedeno datum přepravy, identifikace hospodářství původu a zdravotní potvrzení o tom, že zvířata před plánovaným odjezdem nevykazovala žádné klinické známky infekční nebo kontagiózní nákazy. <p>II.4. Maso určené k vývozu:</p> <ul style="list-style-type: none"> II.4.1. bylo získáno, skladováno a přepravováno v souladu se zvláštními hygienickými pravidly stanovenými v nařízení (ES) č. 853/2004. <p>II.5. Přeprava a balení masa:</p> <ul style="list-style-type: none"> II.5.1. Přeprava z jatek na místo výjezdu z EU byla provedena ve vozidlech, která zajišťují udržení teploty mezi 0 °C a 4 °C u chlazeného masa a teploty nižší než -12 °C u zmrazeného masa. II.5.2. Maso bylo zabaleno do nových kontejnerů uzavřených úřední pečeti, která zaručuje, že po otevření bude skutečnost, že kontejner byl otevřen, zřetelně rozpoznatelná a snadno kontrolovatelná. II.5.3. Balení splňuje požadavky právních předpisů EU o označování. <p>Poznámky:</p> <p>Část I:</p> <p>Kolonka Název, adresa a číslo schválení zařízení odeslání.</p> <p>I.11.:</p> <p>Kolonka Použijte příslušný kód harmonizovaného systému (HS) následujících čísel: 0201 a 0202.</p> <p>I.25:</p> <p>Kategorie jatečně upraveného těla(2):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kategorie Z: třída zmasilosti S, E, U, R, O, P; protučnělost 2, 3, 4, 5 (Pro Chile: (V) „Novillito, Novillo, Vaquilla y Vaca Joven“, nejvýše 4 trvalé zuby (věk 10 až 34 měsíců); protučnělost 1, 2 a 3. „Torito y Toro“, nejvýše 2 trvalé zuby (věk 10 až 24 měsíců); protučnělost 1, 2 a 3). • Kategorie A: třída zmasilosti S, E, U, R, O, P; protučnělost 2, 3, 4. (Pro Chile: (V) „Novillito, Novillo, Vaquilla y Vaca Joven“, nejvýše 4 trvalé zuby (věk 10 až 34 měsíců); protučnělost 1, 2 a 3. „Torito y Toro“, nejvýše 2 trvalé zuby (věk 10 až 24 měsíců); protučnělost 1, 2 a 3). 		

Part II: Certification	II. Informace týkající se zdraví		
	<p>• Kategorie C: třída zmasilosti S, E, U, R, O, P; protučnělost 2, 3, 4, věk 34 měsíců nebo méně; (Pro Chile: (V) „Novillito, Novillo, Vaquilla y Vaca Joven“, nejvýše 4 trvalé zuby (věk 10 až 34 měsíců); protučnělost 1, 2 a 3. „Torito y Toro“, nejvýše 2 trvalé zuby (věk 10 až 24 měsíců); protučnělost 1, 2 a 3)</p> <p>• Kategorie E: třída zmasilosti; S, E, U, R, O, P; protučnělost 2, 3, 4, věk 34 měsíců nebo méně. (Pro Chile: (V) „Novillito, Novillo, Vaquilla y Vaca Joven“, nejvýše 4 trvalé zuby (věk 10 až 34 měsíců); protučnělost 1, 2 a 3). „Torito y Toro“, nejvýše 2 trvalé zuby (věk 10 až 24 měsíců); protučnělost 1, 2 a 3)</p> <p>• Kategorie C: třída zmasilosti S, E, U, R, O, P; protučnělost 2, 3, 4, věk od 35 do méně než 42 měsíců. (Pro Chile: (C) „Novillo y Vaca Joven“, nejvýše 6 trvalých zubů (věk 35 až 42 měsíců); protučnělost 1, 2 a 3).</p> <p>• Kategorie D: třída zmasilosti S, E, U, R, O, P; protučnělost 2, 3, 4, věk od 35 do méně než 42 měsíců. (Pro Chile: (C) „Novillo y Vaca Joven“, nejvýše 6 trvalých zubů (věk 35 až 42 měsíců); protučnělost 1, 2 a 3).</p> <p>• Kategorie D: třída zmasilosti S, E, U, R, O, P; protučnělost 2, 3, 4, věk od 43 měsíců. (Pro Chile: (U) „Vaca adulta y Vaca vieja“, nejvýše 8 trvalých zubů (starší než 43 měsíců); protučnělost 1, 2 a 3. „Toros y Torunos“, nejméně 4 trvalé zuby (věk nad 24 měsíců); protučnělost 1, 2 a 3. „Bueyes“, nejméně 8 trvalých zubů (věk nad 43 měsíců); protučnělost 1, 2 a 3).</p> <p>• Kategorie B: třída zmasilosti S, E, U, R, O, P; protučnělost 2, 3, 4. (Pro Chile: (U) „Vaca adulta y Vaca vieja“, nejvýše 8 trvalých zubů (starší než 43 měsíců); protučnělost 1, 2 a 3. „Toros y Torunos“, nejméně 4 trvalé zuby (věk nad 24 měsíců); protučnělost 1, 2 a 3. „Bueyes“, nejméně 8 trvalých zubů (věk nad 43 měsíců); protučnělost 1, 2 a 3).</p> <p>• Kategorie C: třída zmasilosti S, E, U, R, O, P; protučnělost 2, 3, 4, věk od 34 měsíců. (Pro Chile: (U) „Vaca adulta y Vaca vieja“, nejvýše 8 trvalých zubů (starší než 43 měsíců); protučnělost 1, 2 a 3. „Toros y Torunos“, nejméně 4 trvalé zuby (věk nad 24 měsíců); protučnělost 1, 2 a 3. „Bueyes“, nejméně 8 trvalých zubů (věk nad 43 měsíců); protučnělost 1, 2 a 3).</p> <p>• Všechny kategorie a třídy zmasilosti kromě kategorie V, protučnělost 1 a 5. (Pro Chile: (N) Všechny kategorie kromě telat; bez požadavků na zuby; protučnělost 0; protučnělost 1, 2, a 3 s pohmožděninami. Jatečně upravená těla s jakýmkoli pohmožděninami třetího stupně).</p> <p>• Kategorie V: telata mladší než 8 měsíců. (Pro Chile: (O) Telata s mléčnými zuby (do 9 měsíců); bez požadavků na protučnělost).</p> <p>Nomenklatura kusů (3):</p> <p>Přední čtvrt:</p> <p>Vykostěné kusy:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Cutaneus trunci (rose) – pro Chile Malaya 2.- Sval latissimus dorsi a sval trapezius Pars thoracis – pro Chile „Plateada“ 3.- Sval serratus ventralis cervicis Pars dorsalis, sval scalenus dorsalis, sval serratus dorsalis cranialis, sval splenius Pars caudalis, sval rhomboideus Pars cervicale a sval serratus ventralis thoracis. – pro Chile „Sobrecostilla“ 4.- Brisket – pro Chile „Tapapecho“ 5.- Neck – pro Chile „Cogote“ 6.- Chuck eye Roll – pro Chile „Huachalomo“ 7.- Chuck Tender – pro Chile „Choclillo“ 8.- Blade oyster – pro Chile „Punta de paleta“ 9.- Blade undercut – pro Chile „Asado del carnicero“ 10.- Blade bolar – pro Chile „Posta de paleta“ 11.- Sval biceps brachii – pro Chile „Lagarto“ 12.- Cube roll (rib eye roll) – pro Chile „Lomo vetado“ 13.- Thin skirt (outside skirt) – pro Chile „Entraña“ <p>Nevykostěné kusy</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Short ribs – pro Chile „Asado de tira“ 2.- Svaly intercostales interni a intercostales externi a sval longus colli pars thoracicae – pro Chile „Costillas arqueadas“ 3.- Svaly intercostales interni a sval transversus thoracis, včetně částí svalu obliquus externus abdominis, sval transversus abdominis a sval rectus abdominis – pro Chile „Aletillas“ 4.-Shin – pro Chile „Osobuco de mano“ 		

II. Informace týkající se zdraví		
Part II: Certification Zadní čtvrt: Vykostěné kusy: 1.- Striploin – pro Chile „Lomo liso“ 2.- Tenderloin – pro Chile „Filete“ 3.- Rump Cap – pro Chile „Punta de ganso“ 4.- Outside flat – pro Chile „Ganso“ 5.- Eye Round – pro Chile „Pollo ganso“ 6.- Inside – pro Chile „Posta negra“ 7.- Knuckle – pro Chile „Posta rosada“ 8.- Top Sirloin (top butt) – pro Chile „Asiento“ 9.- Tri-tip – pro Chile „Punta de picana“ 10.- Thin flank – pro Chile „Tapabarriga“ 11.- Flank steak – pro Chile „Palanca“ 12.- Thick skirt (hanging tender) – pro Chile „Pollo barriga“ 13.- Heel muscle – pro Chile „Abastero“ Nevykostěné kusy – pro Chile „Cortes con Hueso“ 1.- Sval rectus abdominis Pars cranealis, svaly intercostalis externi, svaly intercostalis interni, sval serratus dorsalis caudalis, sval latissimus dorsi, sval transversus abdominis a sval obliquus externus abdominis, sval obliquus internus abdominis – pro Chile „Coludas“ 2.- Shank – pro Chile „Osobuco de pierna“ 3.- Tail – pro Chile Cola (2) Podle přílohy IV a části I přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013. (3) Podle normy Evropské hospodářské komise OSN pro hovězí maso (Bovine Meat – Carcasses and Cuts). Část II: (1) http://www.sag.gob.cl/ambitos-de-accion/importaciones-0/115/registros · Barva podpisu a razítka se musí lišit od barvy tisku. · Osvědčení musí být vyhotoveno ve španělském jazyce a v jazyce členského státu EU, který je státem původu.		
	Certifying Officer Name (in capital letters) Datum podpisu Razítko	Qualification and title Podpis

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. Local Reference		
	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.11. Place of Dispatch Nombre Dirección Número de autorización País Código ISO			I.10. Región de destino		
	I.13. Lugar de carga Nombre Dirección Número de autorización País Código ISO			I.12. Lugar de destino Nombre Dirección Número de autorización País Código ISO		
	I.15. Medio de transporte			I.14. Fecha y hora de salida		
	I.18. Condiciones de transporte Ambiente <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> De refrigeración <input type="checkbox"/> De congelación <input type="checkbox"/>			I.16 Entry Point		
	I.19. Número del contenedor / Número de precinto			I.17. Documentos de acompañamiento Referencia del documento comercial País Fecha de emisión Lugar de emisión		
	I.20. Mercancías certificadas como Consumo humano <input type="checkbox"/> Alimentos para animales de compañía <input type="checkbox"/> Uso técnico <input type="checkbox"/> Production of petfood <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/> Uso farmacéutico <input type="checkbox"/>					
	I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country _____ Código ISO _____ EU Exit Authority _____ BCP code _____ EU Entry Authority _____ BCP code _____			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country _____ Código ISO _____		
	I.23. Número total de bultos		I.24. Cantidad total		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 020210 En canales o medias canales					
Materia prima		Especies		Cantidad		
Almacén frigorífico		Sala de despiece		Fecha de congelación		
Peso neto		Product Description		Recuento de bultos		
				Marca de identificación		

Part II: Certification	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 y 0202.			
I.25:				
Categoría de la canal(2):				

Part II: Certification	II. Información sanitaria		
	<p>• 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].</p> <p>• 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].</p> <p>• 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].</p> <p>• 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].</p> <p>• 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].</p> <p>• 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].</p> <p>• 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].</p> <p>• 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].</p> <p>• 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].</p> <p>• 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].</p> <p>• 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> <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		
Part II: Certification 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.		
	Certifying Officer Name (in capital letters) Fecha de la firma Sello	Qualification and title Firma