

Parte I	I.1. Expedidor Nome Endereço País Código ISO			I.2. Referência IMSOC I.2.a. Referência loca		
	I.5. Destinatário Nome Endereço País Código ISO			I.3. Autoridade central competente I.4. Autoridade local competente		
	I.7. País de origem Código ISO			I.9. Country of destination Código ISO		
	I.8. Região de origem Código			I.10. Região de destino		
	I.11. Local de expedição Nome Endereço Número de aprovação País Código ISO			I.12. Local de destino Nome Endereço Número de aprovação País Código ISO		
	I.13. Local de carregamento Nome Endereço Número de aprovação País Código ISO			I.14. Data e hora da partida		
	I.15. Meio de transporte Tipo Documento Identificação			I.16 Entry Point		
	I.18. Condições de transporte Congelado ☐ Refrigerado ☐ Controlled temperature ☐ Ambiente ☐			I.17. Documentos de acompanhamento Referência dos documentos comerciais Data de emissão País Local de expedição		
	I.19. N.º do contentor/N.º do selo					
	I.20. Certificado como Consumo humano ☐					
I.21. For transit through a third country ☐ Country EU Exit Authority EU Entry Authority Código ISO BCP code BCP code			I.22. For transit through Member State(s) ☐ Country Código ISO			
I.23. Número total de embalagens		I.25. Peso líquido total		I.25. Peso bruto total		
I.28. Descrição da remessa 1.02 CARNES E MIUDEZAS, COMESTÍVEIS 0202 Carnes de animais da espécie bovina, congeladas 020220 Outras peças não desossadas						
Mercadoria	Product Description	Número de embalagens	Peso líquido	Date of slaughter range		
Número do lote		Instalação de fabrico		Entrepasto frigorífico		

II. Informações sanitárias

O abaixo assinado, veterinário oficial, certifica o seguinte:

- II.1. (inserir Estado-Membro da UE de origem ou uma sua região)
está oficialmente indemne de febre aftosa sem vacinação e de peripneumonia contagiosa dos bovinos.
- II.2. A carne fresca foi obtida de animais que:
- Quer ☐ II.2.1. Permaneceram no território descrito no ponto II.1 desde o nascimento até ao abate;]
- Quer ☐ II.2.1. Foram introduzidos no território descrito no ponto II.1 a partir de outro Estado-Membro da UE que tem as mesmas condições sanitárias descritas no ponto II.1.]
- II.2.2. Permaneceram na exploração de origem durante pelo menos 40 dias antes de serem expedidos diretamente para o matadouro.
- II.2.3. Provêm de explorações colocadas sob a supervisão da autoridade competente e aprovadas para a exportação.
- II.2.4. Não apresentavam sinais de doença ao deixar a exploração de origem, com base nas informações sobre a cadeia alimentar recebidas com os animais.
- II.2.5. Foram transportados das suas explorações para um matadouro aprovado, em veículos que, por lei, devem ser limpos e desinfetados antes do carregamento, sem terem estado em contacto com outros animais que não respeitassem as condições exigidas pelo Chile.
- II.2.6. Foram aprovados na inspeção ante mortem e post mortem e não revelaram sinais de doença.
- II.3. O matadouro e as instalações de desmancha
- II.3.1. Estão sob supervisão permanente de um veterinário oficial e cumprem o disposto no anexo III, secção I, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 e no anexo I do Regulamento (CE) n.º 854/2004.
- II.3.2. Foram aprovados pelo SAG(1) de acordo com as disposições aplicáveis e cumprem a legislação da UE e nacional.
- II.3.3. Apenas abatem animais e armazenam carne de países ou regiões com o mesmo estatuto sanitário relativamente às doenças mencionadas no ponto II.1.
- II.3.4. Conservam, durante pelo menos 2 anos, o certificado de sanidade animal para o comércio intra-União do TRACES que inclui a data de transporte, a identificação da exploração de origem e a certificação sanitária indicando que, antes da partida prevista, os animais não apresentavam sinais de doença infecciosa ou contagiosa.
- II.4. A carne a exportar:
- II.4.1. Foi obtida, armazenada e transportada em conformidade com as normas de higiene específicas estabelecidas no Regulamento (CE) n.º 853/2004.
- II.5. Transporte e embalagem da carne:
- II.5.1. O transporte do matadouro para o ponto de saída da UE foi efetuado em veículos que asseguram a manutenção da temperatura entre 0 °C e 4 °C no caso de carne refrigerada e inferior a -12 °C no caso de carne congelada.
- II.5.2. A carne foi embalada utilizando recipientes novos, fechados com um selo oficial que permite identificar clara e facilmente as embalagens que foram abertas.
- II.5.3. A embalagem cumpre a legislação da UE em matéria de rotulagem.

Notas:

Parte I:

Casa I.11.: Nome, endereço e número de aprovação do estabelecimento de expedição.

Casa I.25: Utilizar o código do Sistema Harmonizado (SH) adequado, nas seguintes rubricas: 0201 e 0202.

Categoria da carcaça(2):

• Categoria Z: classes de conformação S, E, U, R, O, P; camada de gordura 2, 3, 4, 5 (Para o Chile: (V) «Novillito, Novillo, Vaquilla y Vaca Joven», com um máximo de 4 dentes permanentes (10 a 34 meses); camada de gordura 1, 2 e 3. «Torito y Toro», com um máximo de 2 dentes permanentes (10 a 24 meses); camada de gordura 1, 2 e 3).

II. Informações sanitárias

- Categoria A: classes de conformação S, E, U, R, O, P; camada de gordura 2, 3, 4. (Para o Chile: (V) «Novillito, Novillo, Vaquilla y Vaca Joven», com um máximo de 4 dentes permanentes (10 a 34 meses); camada de gordura 1, 2 e 3. «Torito y Toro», com um máximo de 2 dentes permanentes (10 a 24 meses); camada de gordura 1, 2 e 3).
- Categoria C: classes de conformação S, E, U, R, O, P; camada de gordura 2,3,4, idade igual ou inferior a 34 meses; (Para o Chile: (V) «Novillito, Novillo, Vaquilla y Vaca Joven», com um máximo de 4 dentes permanentes (10 a 34 meses); camada de gordura 1, 2 e 3. «Torito y Toro», com um máximo de 2 dentes permanentes (10 a 24 meses); camada de gordura 1, 2 e 3).
- Categoria E: classes de conformação S, E, U, R, O, P; camada de gordura 2,3,4, idade igual ou inferior a 34 meses. Para o Chile: (V) «Novillito, Novillo, Vaquilla y Vaca Joven», com um máximo de 4 dentes permanentes (10 a 34 meses); camada de gordura 1, 2 e 3. «Torito y Toro», com um máximo de 2 dentes permanentes (10 a 24 meses); camada de gordura 1, 2 e 3.
- Categoria C: classes de conformação S, E, U, R, O, P; camada de gordura 2,3,4, de idade igual ou superior a 35 meses, mas inferior a 42 meses. (Para o Chile: (C) «Novillo y Vaca Joven», com um máximo de 6 dentes permanentes (35 a 42 meses); camada de gordura 1, 2 e 3).
- Categoria D: classes de conformação S, E, U, R, O, P; camada de gordura 2,3,4, de idade igual ou superior a 35 meses, mas inferior a 42 meses. (Para o Chile: (C) «Novillo y Vaca Joven», com um máximo de 6 dentes permanentes (35 a 42 meses); camada de gordura 1, 2 e 3).
- Categoria D: classes de conformação S, E, U, R, O, P; camada de gordura 2,3,4, a partir dos 43 meses. (Para o Chile: (U) «Vaca adulta y Vaca vieja», com um máximo de 8 dentes permanentes (com mais de 43 meses); camada de gordura 1, 2 e 3. «Toros y Torunos» a partir de 4 dentes permanentes (com mais de 24 meses); camada de gordura 1, 2 e 3. «Bueyes» a partir de 8 dentes permanentes (com mais de 43 meses); camada de gordura 1, 2 e 3).
- Categoria B: classes de conformação S, E, U, R, O, P; camada de gordura 2, 3, 4. (Para o Chile: (U) «Vaca adulta y Vaca vieja», com um máximo de 8 dentes permanentes (mais que 43 meses); camada de gordura 1, 2 e 3. «Toros y Torunos» a partir de 4 dentes permanentes (com mais de 24 meses); camada de gordura 1, 2 e 3. «Bueyes» a partir de 8 dentes permanentes (com mais de 43 meses); camada de gordura 1, 2 e 3).
- Categoria C: classes de conformação S, E, U, R, O, P; camada de gordura 2, 3, 4, idade igual ou superior a 34 meses. (Para o Chile: (U) «Vaca adulta y Vaca vieja», com um máximo de 8 dentes permanentes (mais que 43 meses); camada de gordura 1, 2 e 3. «Toros y Torunos» a partir de 4 dentes permanentes (com mais de 24 meses); camada de gordura 1, 2 e 3. «Bueyes» a partir de 8 dentes permanentes (com mais de 43 meses); camada de gordura 1, 2 e 3).
- Todas as categorias e classes de conformação exceto a categoria V, camada de gordura 1 e 5. (Para o Chile: (N) Todas as categorias, exceto vitela; sem requisitos de dentição; camada de gordura 0; camada de gordura 1, 2, e 3, afetados por contusões. Carcaças com contusões de terceiro grau de qualquer tipo).
- Categoria V: vitela de idade inferior a 8 meses. (N Chile: (O) vitela com dentes de leite (até meses); sem o requisito de camada de gordura).

Nomenclatura de corte (3):

Quarto dianteiro:

Cortes desossados:

- 1.- «Cutaneus trunci (rose)» - no Chile «Malaya»
- 2.- Músculo latissimus dorsi e músculo trapezius pars thoracis - no Chile «Plateada»
- 3.- Músculo serratus ventralis cervicis pars dorsalis, músculo scalenus dorsalis, músculo serratus dorsalis cranialis, músculo splenius pars caudalis, músculo rhomboideus pars cervicale e músculo serratus ventralis thoracis - no Chile «Sobrecostilla»
- 4.- «Brisket» - no Chile «Tapapecho»
- 5.- «Neck» - no Chile «Cogote»
- 6.- «Chuck eye Roll» - no Chile «Huachalomo»
- 7.- «Chuck Tender» - no Chile «Choclillo»
- 8.- «Blade oyster» - no Chile «Punta de paleta»
- 9.- «Blade undercut» - no Chile «Asado del carnicero»
- 10.- «Blade bolar» - no Chile «Posta de paleta»
- 11.- Músculo biceps brachii - no Chile «Lagarto»
- 12.- «Cube roll (rib eye roll)» - no Chile «Lomo vetado»

II. Informações sanitárias

13.- «Thin skirt (outside skirt)» - no Chile «Entraña»

Cortes com osso

1.- «Short ribs» - no Chile «Asado de tira»

2.- Músculos Intercostalis interni e Intercostalis externi e músculo longus colli pars thoracicae - no Chile «Costillas arqueadas»

3.- Músculos Intercostalis interni e músculo transversus thoracis, incluindo partes do músculo obliquus externus abdominis, músculo transversus abdominis e músculo rectus abdominis - no Chile «Aletillas»

4.- «Shin» - no Chile «Osobuco de mano»

Quarto traseiro:

Cortes sem osso:

1.- «Striploin» - no Chile «Lomo liso»

2.- «Tenderloin» - no Chile «Filete»

3.- «Rump Cap» - no Chile «Punta de ganso»

4.- «Outside flat» - no Chile «Ganso»

5.- «Eye Round» - no Chile «Pollo ganso»

6.- «Inside» - no Chile «Posta negra»

7.- «Knuckle» - no Chile «Posta rosada»

8.- «Top Sirloin (top butt)» - no Chile «Asiento»

9.- «Tri-tip» - no Chile «Punta de picana»

10.- «Thin flank» - no Chile «Tapabarriga»

11.- «Flank steak» - no Chile «Palanca»

12.- «Thick skirt (hanging tender)» - no Chile «Pollo barriga»

13.- «Heel muscle» - no Chile «Abastero»

Cortes com osso - no Chile «Cortes con Hueso»

1.- Músculo rectus abdominis pars cranealis, músculos Intercostalis externi, músculos Intercostalis interni, músculo serratus dorsalis caudalis, músculo latissimus dorsi, músculo transversus abdominis e músculo obliquus externus abdominis, músculo obliquus internus abdominis - no Chile «Coludas»

2.- «Shank» - no Chile «Osobuco de pierna»

3.- «Tail» - no Chile «Cola»

(2) Em conformidade com o anexo IV e a parte I do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

(3) Em conformidade com a norma para a carne de bovino - carcaças e cortes, da Comissão Económica das Nações Unidas para a Europa - UNECE

Parte II:

(1) <http://www.sag.gob.cl/ambitos-de-accion/importaciones-o/115/registros>

· A assinatura e o carimbo devem ser de cor diferente da dos caracteres impressos.

· O certificado deve ser emitido em espanhol e na língua do Estado-Membro da UE de origem.

Certifying Officer

Nome (em letras maiúsculas)

Data de assinatura

Carimbo

Cargo e título

Assinatura