


Parte 1

1- Esportatore/ Exportador		3- N° del certificato/ Número del certificado	
2- Importatore/ Importador Nome / Nombre Indirizzo / Dirección Paese/ País		<p>ITA</p>  <p>Certificato ufficiale di ispezione per l'esportazione di budelli di suino salati dall'Italia verso l'Uruguay Certificado oficial de inspección para la exportación de tripas cerdo saladas desde italia hacia uruguay</p>	
5- Trasportatore / Transportador		4- Stabilimenti coinvolti nella produzione del prodotto finale esportato/ Establecimientos involucrados en la producción del producto final exportado	
6- Porto d'imbarco/ Puerto de embarque		<ul style="list-style-type: none"> Prodotto presso (N°, nome e Paese dello stabilimento) in data: Producido en el establecimiento (número, nombre y País) en fecha: Confezionato presso (N°, nome e Paese dello stabilimento) in data: Envasado en (N°, nombre y País del establecimiento) el: Immagazzinato presso (N°, nome e Paese dello stabilimento) in data: Almacenado en (N°, nombre y País del establecimiento) el: 	
7- Data di spedizione/ Fecha de envío			
8- Porto di sbarco/ Puerto de desembarco			
9- N° stabilimento esportatore/ Número de establecimiento exportador			
10- Contrassegni di spedizione/ Marcas de embarque	11- Numero e natura dei colli/ Número y tipo de embalaje	12- Descrizione dei prodotti/ Descripción de los productos Numero Lotto / Numero de lote	13- Peso netto/Lbs-Kg/ Peso neto libras/kg
14- Numero del container/Número de container		15- Numero del(i) sigillo(i)/ Número de sello	

Parte 2

Le Autorità sanitarie garantiscono che/ Las Autoridades de sanidad animal aseguran que:

1. Gli animali che hanno dato origine al prodotto provengono da un Paese o da una zona indenni da Peste Suina Africana e ufficialmente indenni da Afta epizootica e Peste Suina Classica/ Los animales que dieron origen al producto provienen de un país o zona libre de Peste Porcina Africana y oficialmente libre de Fiebre Aftosa y Peste Porcina Clásica.
2. Gli animali da cui provengono i budelli sono ottenuti da suini nati, allevati, macellati e lavorati in zone indenni da PSA./Los animales de los que provienen las tripas se obtienen de cerdos nacidos, criados, sacrificados y procesados en áreas libres de PPA.
3. Gli animali sono stati macellati in stabilimenti ufficialmente autorizzati e registrati dall'Autorità Sanitaria Competente, sono sottoposti ad ispezione veterinaria ufficiale permanente e il giorno della loro macellazione non presentavano sintomi di malattie infettive, essendo idonei al consumo umano. /Los animales fueron sacrificados en establecimientos oficialmente habilitados y registrados por la Autoridad Sanitaria Competente, cuentan con inspección veterinaria oficial permanente y el día de su faena no presentaron síntomas de enfermedades infecciosas siendo aptos para el consumo humano.
4. I budelli sono stati sottoposti a un processo di pulitura, raschiatura e salatura di almeno 30 giorni con sale secco (NaCl o con salamoia ($A_w < 0,80$) o con sale secco addizionato di fosfato contenente 86,5% NaCl, 10,7% Na_2HPO_4 e 2,8% Na_3PO_4 (w/w/w), a una temperatura di 12°C o superiore./ Las tripas han tenido un proceso limpieza, desarrado y de salazón de por lo menos 30 días con sal seca (NaCl o con salmuera ($A_w < 0.80$) o con sal seca completada con fosfato que contenga 86,5% NaCl, 10,7% Na_2HPO_4 y 2,8% Na_3PO_4 (peso/peso/peso), a una temperatura de 12°C o superior.

Fatto a/ Hecho en
Firma del veterinario ufficiale
Firma del veterinario oficial

/ il/ el
Nome in stampatello
Nombre en letras mayúsculas

Timbro ufficiale/ Sello oficial

Il certificato ufficiale deve inoltre riportare l'intervallo di riferimento della macellazione (da /a), e il giorno, il mese e l'anno di produzione del prodotto, che coincideranno con i dati che compaiono sulle etichette dei contenitori./ En el certificado oficial, deberá constar, además, el rango de referencia del sacrificio (desde / hasta) y el día, mes y año de producción del producto, que coincidirán con los datos que lucen en los rótulos de los envases.