


Parte 1

1- Esportatore/ Exportador		3- N° del certificato/ Número del certificado	
2- Importatore/ Importador  Nome / Nombre Indirizzo / Dirección  Paese/ País		ITA	
			
		<p>Certificato ufficiale di ispezione per l'esportazione di prodotti a base di carne suini cotti (prosciutti cotti, mortadella, spalla, salumi cotti) dall'Italia verso l'Uruguay</p> <p>Certificado oficial de inspección para la exportación de producto carnico cocido de cerdo (Mortadela, Jamón, Paleta, Fiambres Cocidos). desde Italia hacia Uruguay</p>	
5- Trasportatore / Transportador		6- Porto d'imbarco/ Puerto de embarque	
		7- Data di spedizione/ Fecha de envío	
8- Porto di sbarco/ Puerto de desembarco		<p>*4- Stabilimenti coinvolti nella produzione del prodotto finale esportato/ Establecimientos involucrados en la producción del producto final exportado</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Prodotto presso (N°, nome e Paese dello stabilimento) in data: Producido en el establecimiento (número, nombre y País) en fecha:</li><li>• Confezionato presso (N°, nome e Paese dello stabilimento) in data: Envasado en (N°, nombre y País del establecimiento) el:</li><li>• Immagazzinato presso (N°, nome e Paese dello stabilimento) in data: Almacenado en (N°, nombre y País del establecimiento) el:</li></ul>	
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	
<p>* Punti/ Puntos 4 e/y 10 a/hasta 15: Barrare tutte le voci e fare riferimento all'allegato A in caso di più linee di prodotti e più stabilimenti coinvolti nella produzione del prodotto esportato/ Borrar todas las voces y referirse al Anexo A en caso de múltiples líneas de productos y múltiples estableciminetos involucrados en la producción del producto exportado</p> <div><input type="checkbox"/> Fare riferimento all'allegato A/ Hacer referencia a el annex A</div>			

## 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 prodotti a base di carne 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 da cui provengono i prodotti a base di carne sono stati macellati in uno stabilimento ufficialmente autorizzato, con ispezione veterinaria permanente, e durante l'ispezione ante e post mortem non hanno mostrato segni di malattie infettive-contagiose, essendo idonei al consumo umano./ *Los animales que proveyeron la mercadería fueron sacrificados en un establecimiento habilitado oficialmente, con inspección veterinaria permanente, y durante la inspección ante y post mortem no presentaron signos de enfermedades infecto-contagiosas, siendo aptos para el consumo humano.*
4. La carne proviene da carcasse sottoposte al test per *Trichinella* spp. utilizzando il metodo della digestione artificiale con esito negativo./*La carne, proviene de carcasas que han sido sometidas a investigación de Trichinella spp. mediante el método de digestión artificial con resultado negativo.*
5. I prodotti a base di carne sono stati sottoposti ad un processo termico fino al raggiungimento di 70°C per almeno trenta minuti, che devono essere raggiunti in tutta la carne. Dopo il trattamento termico, sono state prese le misure necessarie per evitare la ricontaminazione del prodotto. /*Los productos cárnicos fueron sometidos a un proceso térmico hasta alcanzar los 70°C durante por lo menos treinta minutos que debe alcanzarse en toda la carne. Con posterioridad al tratamiento térmico han sido tomadas las medidas necesarias a fin de evitar la recontaminación del producto.*
6. Le carni da cui provengono i suddetti prodotti non contengono residui di farmaci veterinari, pesticidi o contaminanti ambientali in valori superiori ai limiti di tolleranza stabiliti dalla normativa uruguaiana e sono conformi a quanto previsto dal Dlgs 588/08 *equivalente alla norma comunitaria.*  
*La carne de la que proceden los productos antes mencionados no contienen residuos de medicamentos veterinarios, pesticidas, ni contaminantes ambientales en valores superiores a los límites de tolerancia establecidos por la legislación uruguaya y cumplen con lo dispuesto por el Decreto 588/08, equivalente a la norma comunitaria*

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 il giorno, il mese e l'anno di macellazione e produzione del prodotto, che coincideranno con i dati che compaiono sulle etichette dei contenitori./ *En el certificado oficial, deberá constar, además, el día, mes y año de la faena y producción del producto, que coincidirán con los datos que lucen en los rótulos de los envases.*