


**Parte 1**

1- <i>Esportatore/ Exportador</i>		3- <i>N° del certificato/ Número del certificado</i>	
2- <i>Importatore/ Importador</i>		<p style="text-align: center;">ITA</p>  <p style="text-align: center;"><i>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</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Certificado oficial de inspección para la exportación de producto carnico cocido de cerdo (Mortadela, Jamón, Paleta, Fiambres Cocidos) desde Italia hacia Uruguay</i></p>	
<p><i>Nome / Nombre</i> <i>Indirizzo / Dirección</i></p> <p><i>Paese/ País</i></p>			
5- <i>Trasportatore / Transportador</i>	6- <i>Porto d'imbarco/ Puerto de embarque</i>	<p>*4- <i>Stabilimenti coinvolti nella produzione del prodotto finale esportato/ Establecimientos involucrados en la producción del producto final exportado</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Prodotto presso (N°, nome e Paese dello stabilimento) in data: Producido en el establecimiento (número, nombre y País) en fecha:</i></li> <li>• <i>Confezionato presso (N°, nome e Paese dello stabilimento) in data: Envasado en (N°, nombre y País del establecimiento) el:</i></li> <li>• <i>Immagazzinato presso (N°, nome e Paese dello stabilimento) in data: Almacenado en (N°, nombre y País del establecimiento) el:</i></li> </ul>	
	7- <i>Data di spedizione/ Fecha de envío</i>		
8- <i>Porto di sbarco/ Puerto de desembarco</i>			
9- <i>N° stabilimento esportatore/ Número de establecimiento exportador</i>			
*10- <i>Contrassegni di spedizione/ Marcas de embarque</i>	*11- <i>Numero e natura dei colli/ Número y tipo de embalaje</i>	*12- <i>Descrizione dei prodotti/ Descripción de los productos</i> <i>Numero Lotto / Numero de lote</i>	*13- <i>Peso netto/Lbs-Kg/ Peso neto libras/kg</i>
*14- <i>Numero del container/Número de container</i>		*15- <i>Numero del(i) sigillo(i)/ Número de sello</i>	
<p>* <i>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</i></p> <p><input type="checkbox"/> <i>Fare riferimento all'allegato A/ Hacer referencia a el annex A</i></p>			

**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 cármicos 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.*