

Parte 1

1- <i>Esportatore/ Exportador</i>		3- <i>N° del certificato/ Número del certificado</i>	
2- <i>Importatore/ Importador</i> <i>Nome / Nombre</i> <i>Indirizzo / Dirección</i> <i>Paese/ País</i>		ITA  <i>Certificato ufficiale di ispezione per l'esportazione di budelli di suino salati dall'Italia verso l'Uruguay</i> <i>Certificado oficial de inspección para la exportación de tripas cerdo saladas desde italia hacia uruguay</i>	
5- <i>Trasportatore / Transportador</i>		4- <i>Stabilimenti coinvolti nella produzione del prodotto finale esportato/ Establecimientos involucrados en la producción del producto final exportado</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Prodotto presso (N°, nome e Paese dello stabilimento) in data: Producido en el establecimiento (número, nombre y País) en fecha:</i> • <i>Confezionato presso (N°, nome e Paese dello stabilimento) in data: Envasado en (N°, nombre y País del establecimiento) el:</i> • <i>Immagazzinato presso (N°, nome e Paese dello stabilimento) in data: Almacenado en (N°, nombre y País del establecimiento) el:</i> 	
6- <i>Porto d'imbarco/ Puerto de embarque</i>			
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>	

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 (Aw < 0,80) o con sale secco addizionato di fosfato contenente 86,5% NaCl, 10,7% Na₂HPO₄ e 2,8% Na₃PO₄ (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 (Aw < 0.80) o con sal seca completada con fosfato que contenga 86,5% NaCl, 10,7% Na₂HPO₄ y 2,8% Na₃PO₄ (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.