

1. Exportador (nombre y dirección): 1. <i>Exporter (name and address):</i>	2. Certificado N° 2. <i>Certificate N°</i>	
4. Destinatario (nombre y dirección): 4. <i>Consignee (name and address):</i>	3. Autoridad expedidora: 3. <i>Issuing authority:</i> MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS GANADEROS DIVISIÓN INDUSTRIA ANIMAL	
6. Medio de transporte: 6. <i>Means of transport:</i>	5. CERTIFICADO DE AUTENTICIDAD CARNE DE VACUNO Reglamento de Ejecución (UE) 2020/1988 5. <i>CERTIFICATE OF AUTHENTICITY</i> BEEF AND VEAL Implementing Regulation (EU) N° 2020/1988	
7. Marcas, numeración, cantidad y naturaleza de los bultos, designación de las mercancías. 7. <i>Marks, numbers, number and kind of packages, description of goods</i>	8. Peso bruto (kg) 8. <i>Gross weight (kg)</i>	9. Peso neto (kg) 9. <i>Net weight (kg)</i>
10. Peso neto (en letras) 10. <i>Net weight (in words)</i>		
11. CERTIFICACION DE LA AUTORIDAD EXPEDIDORA 11. <i>CERTIFICATION BY THE ISSUING AUTHORITY</i> El abajo firmante certifica que la carne de vacuno designada en el presente certificado corresponde a las especificaciones que figuran al dorso. <i>I hereby certify that the beef described in this certificate complies with the specification shown overleaf.</i> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div>Lugar: <i>Place:</i></div> <div>Fecha: <i>Date:</i></div> </div> <div style="text-align: center;"> Firma y sello (o sello impreso) <i>Signature and stamp (or printed seal)</i> </div>		

1. Los cortes de vacuno proceden de canales de novillas y novillos de menos de 30 meses que, en los 100 días previos al sacrificio, como mínimo, únicamente han sido alimentados con raciones constituidas por no menos del 62% de concentrados y/o coproductos de cereales piensos, sobre la materia seca, que tengan o superen un contenido de energía metabolizable superior a 12,26 megajulios por kilogramo de materia seca.

1. Beef cuts were obtained from carcasses of heifers and steers less than 30 months of age which have only been fed a diet, for at least the last 100 days before slaughter, containing not less than 62% of concentrates and/or feed grain co-products on a dietary dry matter basis that meet or exceed a metabolisable energy content greater than 12,26 megajoules per one kilogram of dry matter.

2. Las novillas y novillos alimentados con las raciones descritas en el punto 1 recibieron diariamente un promedio de materia seca, expresado en porcentaje del peso vivo, igual o superior al 1,4%.

2. The heifers and steers that are fed the diet described in point 1 were fed, on average, no less than 1,4% of live body weight per day on a dry matter basis.

3. Las canales de las que procedieron los cortes de vacuno fueron evaluadas por un evaluador público, que basó la evaluación y la consiguiente clasificación de la canal en un método homologado por las autoridades nacionales. El método nacional de evaluación de canales, y la clasificación de estas, evalúa la calidad de las canales mediante una combinación de los parámetros de madurez de la canal y palatabilidad de los cortes. Dicho método incluye, entre otras cosas, una evaluación de las características de madurez, color y textura del músculo, de los huesos y de la osificación del cartílago, así como una evaluación de las características de palatabilidad probables basada, entre otros aspectos, en las características específicas de la grasa intramuscular y la firmeza del músculo *Longissimus dorsi*.

3. The carcass from which beef cuts are derived were evaluated by an evaluator employed by the national government who bases the evaluation, and a resulting classification of the carcass, on a method approved by the national government. The national government evaluation method, and its classifications, evaluates expected carcass quality using a combination of carcass maturity and palatability traits of the beef cuts. Such an evaluation method of the carcass includes, but not is limited to, an evaluation of the maturity characteristics of colour and texture of the longissimus dorsi muscle and bone and cartilage ossification, as well as an evaluation of expected palatability traits, including a combination of the discrete specifications of intramuscular fat and firmness of the longissimus dorsi muscle.

4. Los cortes se etiquetaron conforme a lo dispuesto en el artículo 13 del Reglamento (CE) n° 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo.

4. The cuts were labelled in accordance with Article 13 of Regulation (EC) No 1760/2000 of the European Parliament and of the Council.