

URUGUAY								Certificado oficial para Gran Bretaña, Islas del Canal e Isla de Man / Health certificate to Great Britain, Channel Islands and Isle of Man							
I.1. Expedidor: I.1. Consignor: Nombre: Name Dirección: Address: Tel.: Tel.Nº:				I.2. N° de referencia del certificado I.2. Certificate reference number				I.2.a							
				I.3 Autoridad central competente: I.3 Central Competent Authority:								MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA			
								I.4 Autoridad local competente: I.4 Local Competent Authority:				DIVISIÓN INDUSTRIA ANIMAL			
I.5. Destinatario: I.5. Consignee: Nombre: Name: Dirección: Address: Código Postal: Postal Code:								I.6							
I.7 País de origen I.7 Country of origin		Cód.ISO ISO-Code		I.8 Región de origen I.8 Region of origin		Código Code		I.9 País de destino I.9 Country of destination		Cód. ISO ISO-Code		I.10 Región de destino I.10 Region of destination		Código Code	
URUGUAY		UY				UY-0									
I.11 Lugar de origen I.11 Place of origin Nombre: Name: Dirección: Address:				Nº de autorización: Approval number:				I.12							
I.13 Lugar de carga I.13 Place of loading				I.14 Fecha de salida I.14 Date of departure											
I.15 Medio de transporte I.15 Means of transport Avión <input type="checkbox"/> Buque <input type="checkbox"/> Vagón de ferrocarril <input type="checkbox"/> Aeroplane <input type="checkbox"/> Ship <input type="checkbox"/> Railway wagon <input type="checkbox"/> Vehículo de carretera <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/> Road vehicle <input type="checkbox"/> Other <input type="checkbox"/> Identificación: Identification: Referencia documental: Documentary references:				I.16 PIF de entrada I.16 Entry BCP											
				I.17											
I.18. Descripción de la mercancía I.18. Description of commodity								I.19 Código de la mercancía (Código SA) I.19 Commodity code (HS code)							
I.21 Temperatura de los productos / Temperature of product Ambiente/Ambient <input type="checkbox"/> De refrigeración/Chilled <input type="checkbox"/> De congelación/Frozen <input type="checkbox"/>								I.22 Número de bultos I.22 Number of packages							
I.23 N° del precinto/del contenedor: I.23 Seal / Container N°:								I.24 Tipo de embalaje: I.24 Type of packaging:							
I.25 Mercancías certificadas para I.25 Commodities certified for Consumo humano / Human consumption <input checked="" type="checkbox"/>															
I.26								I.27 Para importación o admisión en Gran Bretaña <input type="checkbox"/> I.27 For import or admission into Great Britain							
I.28 Identificación de las mercancías / Identification of the commodities Especie / Species (Nombre científico) (Scientific name) Naturaleza de la mercancía Nature of commodity Tipo de tratamiento Treatment type Número de autorización de los establecimientos Approval number of establishments Matadero Sala de despiece Almacén frigorífico Abattoir Cutting Plant Cold Store Número de bultos Number of packages Peso neto Net weight Bos taurus															

Notas / Notes Parte I / Part I:

- Casilla/Box reference I.8: Facilitar el código de territorio que figura en un documento relativo a la "carne fresca de ungulados" publicado en gov.uk, de conformidad con el Reglamento (UE) nº 206/2010. / Provide the code of territory as appearing in a document relating to 'fresh meat of ungulates' published on gov.uk, in accordance with Regulation (EU) No 206/2010.

- Casilla/Box reference I.11: Lugar de origen: nombre y dirección del establecimiento de expedición / Place of origin: name and address of the dispatch establishment.

- Casilla/Box reference I.15: indicar la matrícula (vagones o contenedores de ferrocarril y camiones), el número de vuelo (aviones) o el nombre (buques) del medio de transporte. En caso de descarga y carga posterior, el expedidor deberá informar al respecto al PIF de entrada en Gran Bretaña. / Registration number (railway wagons or container and lorries), flight number (aircraft) or name (ship) is to be provided. In case of unloading and reloading, the consignor must inform the BCP of entry into Great Britain.

- Casilla/Box reference I.19: Utilice el código SA apropiado: 02.01, 02.02, 02.06 o 05.04. Además, para los territorios de origen sin la mención "A" o "F" en la columna 5 "SG", tal como se establece en un documento relativo a la "carne fresca de ungulados" publicado en gov.uk(16) de conformidad con el Reglamento (UE) nº 206/2010, también podrá utilizarse el código SA 15.02 cuando proceda. / Use the appropriate HS code: 02.01, 02.02, 02.06 or 05.04. In addition, for those territories of origin without the entry "A" or "F" in column 5 "SG" as set out in a document relating to 'fresh meat of ungulates' published on gov.uk(16) in accordance with Regulation (EU) No 206/2010, the HS code 15.02 may also be used when appropriate.

- Casilla/ Box reference I.20: indicar el peso bruto y el peso neto totales. / Indicate total gross weight and total net weight.

- Casilla/Box reference I.23: si se utilizan recipientes o cajas, indicar su número y el número de precinto (en su caso). / For containers or boxes, the container number and the seal number (if applicable) should be included.

- Casilla/Box reference I.28: (naturaleza de la mercancía): indicar si se trata de "canales enteras", "medias canales", "cuartos de canal" o "piezas cárnicas" "despojos" o "carne picada". Se considera carne picada la deshuesada y desmenuzada en fragmentos que ha sido preparada exclusivamente a partir de músculos estriados (incluidos los tejidos grasos adheridos) excepto el músculo del corazón. / Nature of commodity: Indicate "carcass-whole", "carcass-side", "carcass-quarters", "cuts", "offal" or "minced meat". Minced meat is de-boned meat that has been minced into fragments and that must have been prepared exclusively from striated muscle (including the adjoining fatty tissues) except heart muscle.

- Casilla/Box reference I.28: (tipo de tratamiento): en su caso, indicar "deshuesada", "sin deshuesar", "madurada" o "picada". Si se trata de carne congelada, indicar la fecha de congelación (mm/aa) de las piezas cárnicas. / Treatment type: If appropriate, indicate "de-boned", "bone in", "matured" and/or "minced". If frozen, indicate the date of freezing (mm/yy) of the cuts/pieces.

Parte II /Part II:

(1) Tachar lo que no corresponda. / Keep as appropriate.

(2) Código del territorio tal como figura en un documento relativo a la "carne fresca de ungulados" publicado en gov.uk, de conformidad con el Reglamento (UE) nº 206/2010. (16) / Code of the territory as it appears in a document relating to 'fresh meat of ungulates' published on gov.uk, in accordance with Regulation (EU) No 206/2010. (16)

(3) Código de la mercancía tal como figura en un documento relativo a la "carne fresca de ungulados" publicado en gov.uk, de conformidad con el Reglamento (UE) nº 206/2010. (16)

(4) Sólo carne deshuesada madurada cumpliendo las garantías suplementarias referidas en la nota al pie (7) / Only matured de-boned meat fulfilling the supplementary guarantees referred to in footnote (7).

(5) Suprimir cuando el país exportador lleve a cabo la vacunación contra la fiebre aftosa con los serotipos A, O o C, y este país esté autorizado a importar a Gran Bretaña carne deshuesada madurada que cumpla las garantías suplementarias descritas, en la nota (7). / Delete when the exporting country carries out vaccination against foot-and-mouth disease with serotypes A, O or C, and this country is allowed to import into Great Britain matured de-boned meat which fulfils the supplementary guarantees described, in footnote (7).

(6) Garantías suplementarias relativas a las carnes procedentes de carne deshuesada madurada que deben proporcionarse cuando se requieran en la columna 5 "SG" con la entrada "A", tal como se establece en un documento relativo a la "carne fresca de ungulados" publicado en gov.uk, de conformidad con el Reglamento (UE) nº 206/2010(16). / Supplementary guarantees regarding meats from matured de-boned meat to be provided when required in column 5 "SG" with the entry "A" as set out in a document relating to 'fresh meat of ungulates' published on gov.uk, in accordance with Regulation (EU) No 206/2010(16).

(7) Fecha o fechas del sacrificio. No se autorizarán las importaciones de esta carne cuando proceda de animales sacrificados antes de la fecha de autorización para su importación a Gran Bretaña desde el tercer país, territorio o bien parte del tercer país o territorio a que se hace referencia en las casillas I.7 y I.8, o durante un periodo en el que Gran Bretaña haya adoptado medidas restrictivas contra las importaciones de carne desde dicho tercer país, territorio o bien parte del tercer país o territorio. / Date or dates of slaughter. Imports of this meat shall not be allowed when obtained from animals slaughtered either prior to the date of authorisation for importation into Great Britain of the third country, territory or part thereof referred to in boxes I.7 and I.8, or during a period where restrictive measures have been adopted by Great Britain against imports of this meat from this third country, territory or part thereof.

(13) Reglamento del Consejo (UE) N° 1099/2009 del 24 de setiembre de 2009 sobre la protección de los animales en el momento de la faena / Council Regulation (EC) No 1099/2009 of 24 September 2009 on the protection of animals at the time of killing.

	II.a. Número de referencia del Certificado Certificate reference number	II.b.
<div>II. INFORMACIÓN SANITARIA / HEALTH INFORMATION</div> <div>II.1. Declaración sanitaria / Public health attestation</div> <p>El veterinario oficial abajo firmante declara que conoce las disposiciones pertinentes de los Reglamentos (CE) No 178/2002, (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004, (EU) 2017/625, (EU) No 2019/624, (EU) 2019/627 and (EC) No 999/2001, y certifica que la carne de los bovinos domésticos descritos en la Parte I se ha producido de acuerdo con dichos requisitos, en particular que: / I, the undersigned official veterinarian declare that I am aware of the relevant requirements of Regulations (EC) No 178/2002, (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004, (EU) 2017/625, (EU) No 2019/624, (EU) 2019/627 and (EC) No 999/2001 and certify that the meat of domestic bovine animals described in Part I was produced in accordance with those requirements, In particular that:</p> <p>II.1.1. la [carne][carne picada]⁽¹⁾ procede de un establecimiento o establecimientos que aplica(n) un programa basado en los principios de APPCC de conformidad con lo establecido en el Reglamento (CE) nº 852/2004; / the [meat] [minced meat]⁽¹⁾ comes from (an) establishment(s) implementing a programme based on the HACCP principles in accordance with Regulation (EC) N° 852/2004;</p> <p>II.1.2. la carne se ha obtenido de conformidad con el anexo III, sección I, del Reglamento (CE) nº 853/2004; / the meat has been obtained in compliance with Section I of Annex III to Regulation (EC) N° 853/2004;</p> <p>(1) II.1.3. la carne picada se ha producido conforme a lo dispuesto en el anexo III, sección V, del Reglamento (CE) nº 853/2004, y se ha congelado a una temperatura interna igual o inferior a -18º C; / the minced meat has been produced in compliance with Section V of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004, and frozen to an internal temperature of not more than -18º C;</p> <p>II.1.4. la carne se ha declarado apta para el consumo humano en inspecciones ante y post mortem realizadas de conformidad con la Sección 2 y la Sección 3, del Reglamento (UE) 2019/627; / the meat has been found fit for human consumption following ante and post-mortem inspections carried out in accordance with Section 2 and Section 3 of Regulation (EU) 2019/627;</p> <p>II.1.5. los paquetes de [carne][carne picada]⁽¹⁾ llevan una marca de identificación acorde con la Sección I del Anexo II del Reglamento (CE) 853/2004; / the packages of [meat] [minced meat]⁽¹⁾ have been marked with an identification mark in accordance with Section I of Annex II to Regulation (EC) 853/2004;;</p> <p>II.1.6. la [carne] [carne picada]⁽¹⁾ cumple los criterios pertinentes establecidos en el Reglamento (CE) nº 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; / the [meat] [minced meat]⁽¹⁾ satisfies the relevant criteria set out in Regulation (EC) N° 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs.</p> <p>II.1.7. se cumplen las garantías relativas a animales vivos y sus productos que ofrecen los planes de residuos presentados de conformidad con la Directiva 96/23/CE, y, en particular, su artículo 29; / the guarantees covering live animals and products thereof provided by the residue plans submitted in accordance with Directive 96/23/EC, and in particular Article 29 thereof, are fulfilled.</p> <p>II.1.8. la [carne] [carne picada]⁽¹⁾ se ha almacenado y transportado con arreglo a los requisitos oportunos del anexo III, secciones I y V respectivamente, del Reglamento (CE) nº 853/2004. / the [meat] [minced meat]⁽¹⁾ has been stored and transported in accordance with the relevant requirements of Sections I and V respectively of Annex III to Regulation (EC) N° 853/2004;</p> <p>II.1.9. en lo referente a la encefalopatía espongiforme bovina (EEB): / with regard to bovine spongiform encephalopathy (BSE):</p> <p>a) el país o la región de expedición está clasificado, de conformidad con el Reglamento (CE) nº 999/2001, como país o región que presenta un riesgo insignificante de EEB, según se establece en un documento publicado en gov.uk; / the country or region of dispatch is classified in accordance with Regulation (EC) No 999/2001 as a country or region posing a negligible BSE risk as set out in a document published on gov.uk;</p> <p>b) los animales de los que se han obtenido la carne o la carne picada no se sacrificaron, previo aturdimiento, por inyección de gas en la cavidad craneal, ni se mataron con el mismo método, ni se sacrificaron por laceración del tejido nervioso central mediante la introducción de un instrumento en forma de vara alargada en la cavidad craneal; / the animals, from which the meat or minced meat is derived, were not slaughtered after stunning, by means of gas injected into the cranial cavity or killed by the same method or slaughtered by laceration after stunning of central nervous tissue by means of an elongated rod-shaped instrument introduced into the cranial cavity;</p> <p>c) la carne o la carne picada no contienen ni se han obtenido a partir de material especificado de riesgo según se define en el anexo V, punto 1, del Reglamento (CE) n.º 999/2001 ⁽¹⁴⁾; / the meat or minced meat does not contain and is not derived from specified risk material as defined in point 1 of Annex V to Regulation (EC) No 999/2001⁽¹⁴⁾;</p> <p>d) la carne o la carne picada no se han obtenido a partir de carne separada mecánicamente obtenida de huesos de bovinos; / the meat or minced meat is not derived from mechanically separated meat, obtained from bones of bovine animals;</p> <div>II.2 Declaración zoonitaria / Animal Health attestation</div> <p>El veterinario oficial abajo firmante certifica que la carne fresca descrita en la parte I: / I, the undersigned official veterinarian, hereby certify, that the fresh meat described in Part I:</p> <p>II.2.1. procede del territorio o territorios con el código: UY-0 ⁽³⁾ que, en la fecha de expedición de este certificado: / has been obtained in the territory/ies with code UY-0 ⁽²⁾ which, at the date of issuing this certificate:</p> <p>a) ha(n) estado indemne(s) de peste bovina los últimos doce meses, período durante el que no se ha llevado a cabo ninguna vacunación contra esta enfermedad, y / has been free for 12 months from rinderpest, and during the same period no vaccination against this disease has taken place, and</p> <p>b) ⁽⁴⁾ está(n) llevando a cabo y supervisando programas oficiales de vacunación contra la fiebre aftosa en bovinos domésticos; / ⁽⁴⁾ vaccination programmes against foot-and-mouth disease are being officially carried out and controlled in domestic bovine animals;</p> <p>II.2.2. procede de animales que: / has been obtained from animals that:</p> <p>han permanecido en el territorio descrito en el punto II.2.1 desde su nacimiento o, como mínimo, durante los tres meses anteriores al sacrificio; / have remained in the territory described under point II.2.1 since birth, or for at least the last three months before slaughter;</p> <p>II.2.3 se ha obtenido de animales procedentes de explotaciones en las que: / has been obtained from animals coming from holdings in which:</p> <p>a) no se ha vacunado a ningún animal allí presente contra [la fiebre aftosa o] ⁽⁶⁾ la peste bovina; / none of the animals present therein have been vaccinated against [foot-and-mouth disease or] ⁽⁶⁾ rinderpest, and</p> <p>b) ⁽⁷⁾ no hay ninguna restricción oficial por razones zoonitarias y ni en estas explotaciones ni en las situadas a su alrededor, en un radio de 25 km, se ha registrado ningún caso o brote de fiebre aftosa o de peste bovina durante los últimos sesenta días, y / there is no official restriction for animal health reasons and where, in these holdings and in the holdings situated in their vicinity within 25 km, there has been no case/outbreak of foot-and-mouth disease or rinderpest during the previous 60 days, and</p> <p>c) han permanecido los animales durante al menos cuarenta días antes de su envío directo al matadero / they have remained for at least 40 days before direct dispatch to the slaughterhouse;</p> <p>II.2.4 procede de animales que: / has been obtained from animals which:</p> <p>a) han sido transportados desde la explotación hasta un matadero autorizado en vehículos limpiados y desinfectados previamente a la carga, sin entrar en contacto con animales que no cumplen las condiciones a que se hace referencia en los puntos II.2.1, II.2.2 y II.2.3; / have been transported from their holdings in vehicles, cleaned and disinfected before loading, to an approved slaughterhouse without contact with other animals which did not comply with the requirements set out in points II.2.1, II.2.2 y II.2.3;</p> <p>b) en el matadero, han pasado una inspección sanitaria ante-mortem durante las 24 horas anteriores al sacrificio y, en particular, no han mostrado evidencia de enfermedades referidas en el punto II.2.1; / at the slaughterhouse, have passed ante-mortem health inspection during the 24 hours before slaughter and, in particular, have shown no evidence of the diseases referred to in point II.2.1,</p> <p>c) han sido sacrificados el <div>o entre los días</div> <div>y</div> <div>⁽¹⁰⁾ / (dd.mm.aaaa)</div> <div>have been slaughtered on</div> <div>or between</div> <div>and</div> <div>⁽¹⁰⁾ (dd/mm/yyyy),</div></p> <p>II.2.5. se ha obtenido en un establecimiento en torno al cual, en un radio de 10 km, no se ha registrado ningún caso o brote de las enfermedades a que se hace referencia en el punto II.2.1 durante los últimos treinta días o, si se ha producido algún caso o brote de enfermedad, la preparación de la carne para la importación a Gran Bretaña solo se ha autorizado tras el sacrificio de todos los animales presentes, la eliminación de toda la carne y la limpieza y desinfección totales del establecimiento bajo el control de un veterinario oficial; / has been obtained in an establishment around which, within a radius of 10 km, there has been no case/outbreak of the diseases referred under point II.2.1 during the previous 30 days or, in the event of a case/outbreak of disease, the preparation of meat for importation to Great Britain has been authorised only after slaughter of all animals present, removal of all meat, and the total cleaning and disinfection of the establishment under the control of an official veterinarian;</p> <p>II.2.6. ⁽⁷⁾ contiene [carne sin hueso][y][carne picada]⁽¹⁾, obtenida exclusivamente de carne deshuesada, distinta de los despojos, procedente de canales de las que se han extraído los principales ganglios linfáticos accesibles, sometida a maduración a una temperatura superior a +2°C durante al menos veinticuatro horas previas al deshuesado y con un valor de pH inferior a 6,0, medido electrónicamente tras la maduración y antes del deshuesado en la mitad del músculo largo dorsal y se ha mantenido estrictamente separada de la carne que no cumple los requisitos contemplados en el presente certificado, durante todas las etapas de su producción, deshuesado y almacenamiento hasta el momento de ser embalada en cajas o envases de cartón para su posterior almacenamiento en zonas especiales. / contains [boneless meat][and][minced meat]⁽¹⁾, obtained only from de-boned meat other than offal that was obtained from carcasses in which the main accessible lymphatic glands have been removed, which have been submitted to maturation at a temperature above +2°C for at least 24 hours before the bones were removed and in which the pH value of the meat was below 6.0 when tested electronically in the middle of the longissimus-dorsi muscle after maturation and before de-boning, and has been kept strictly separate from meat not conforming to the requirements referred to in this certificate during all stages of its production, de-boning and storage until it has been packed in boxes or cartons for further storage in dedicated areas.</p> <div>II.3 Declaración sobre el bienestar de los animales / Animal welfare attestation</div> <p>El veterinario oficial abajo firmante certifica por la presente que la carne fresca descrita en la parte I del presente certificado proviene de animales tratados en el matadero de acuerdo con las disposiciones pertinentes de la legislación de la UE retenida, tanto antes del sacrificio o la matanza como en el momento mismo, y que se han cumplido requisitos al menos equivalentes a los establecidos en los capítulos II y III del Reglamento (CE) n o 1099/2009 del Consejo / I, the undersigned official veterinarian, hereby certify, that the fresh meat described in Part I of this certificate derives from animals which have been handled in the slaughterhouse before and at the time of slaughter or killing in accordance with the relevant provisions of retained EU law and have met requirements at least equivalent to those laid down in Chapters II and III of Council Regulation (EC) No 1099/2009 ⁽¹³⁾.</p>		
<div>Veterinario Oficial / Official veterinarian</div> <div>Nombre y apellidos: Name (in capitals):</div> <div>Titulación y cargo: Qualification and title:</div> <div>Fecha / Date:</div> <div><div>..... Firma Signature</div><div><div>Sello Stamp</div></div></div>		