

Parte I	I.1. Expedidor Nombre Dirección País Código ISO			I.2. Número de referencia del certificado		I.2.a. N.o de referencia del SGICO		
				I.3. Autoridad central competente				
				I.4. Autoridad local competente				
	I.5. Destinatario Nombre Dirección País Código ISO			I.6. Operador responsable de la partida en la UE Nombre Dirección País Código ISO				
	I.7. País de origen		Código ISO	I.8. Región de origen		Código		
	I.9. País de destino		Código ISO	I.10. Región de destino		Código		
	I.11. Lugar de expedición Nombre Dirección Número de autorización País Código ISO			I.12. Lugar de destino Nombre Dirección Número de autorización País Código ISO				
	I.13. Lugar de carga Nombre Dirección Número de autorización País Código ISO			I.14. Fecha y hora de salida				
I.15. Medio de transporte			I.16. PCF de entrada en la UE					
Tipo	Documento	Identificación	Autoridad País					
I.18. Condiciones de transporte			I.17. Documentos de acompañamiento Tipo Número					
I.19. Número del contenedor / Número de precinto								
I.20. Mercancías certificadas como								
I.21. For transit			I.22. Para el mercado interior <input checked="" type="checkbox"/>					
I.23. Número total de bultos			I.24. Peso neto total		I.24. Peso bruto total			
I.25. Descripción de la mercancía								
1. 02 CARNE Y DESPOJOS COMESTIBLES								
0201 Carne de animales de la especie bovina, fresca o refrigerada								
020130 Deshuesada								
Materia prima	Especie	Tipo de tratamiento	Matadero	Sala de despiece				
020130	BOVSTA Bos taurus	Matured						
Almacén frigorífico	Recuento de bultos	Peso neto	Fecha de congelación	Naturaleza de la mercancía				

II. Información sanitaria

Parte II

VÁLIDO

II. Información sanitaria			
Parte II	II.1.	Declaración sanitaria	
		El veterinario oficial abajo firmante declara que conoce las disposiciones pertinentes de los Reglamentos (CE) n° 178/2002, (CE) n° 852/2004, (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 y (CE) n° 999/2001, y certifica que la carne de bovino doméstico descrita en la parte I ha sido producida conforme a los requisitos de dichos actos y, especialmente, que:	
		II.1.1.	la <input checked="" type="radio"/> carne/ <input type="radio"/> 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) n° 852/2004;
		II.1.2.	la carne se ha obtenido conforme a lo dispuesto en el anexo III, sección I, del Reglamento (CE) n° 853/2004;
	(1)	II.1.3.	<input type="checkbox"/> la carne picada se ha producido conforme a lo dispuesto en el anexo III, sección V, del Reglamento (CE) n° 853/2004, y se ha congelado a una temperatura interna igual o inferior a -18°C;]
		II.1.4.	la carne se ha declarado apta para el consumo humano en inspecciones ante y post mortem realizadas de conformidad con el anexo I, sección I, capítulo II y sección IV, capítulos I y IX, del Reglamento (CE) n° 854/2004;
	(1)	II.1.5.	<input type="radio"/> bien <input type="radio"/> las canales o partes de ellas llevan una marca sanitaria acorde con lo dispuesto en el anexo I, sección I, capítulo III, del Reglamento (CE) n° 854/2004;]
	(1)	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/> [los paquetes de <input checked="" type="radio"/> carne/ <input type="radio"/> carne picada (1) llevan una marca de identificación acorde con lo establecido en el anexo II, sección I, del Reglamento (CE) n° 853/2004;]
		II.1.6.	la <input checked="" type="radio"/> carne/ <input type="radio"/> carne picada (1) cumple los criterios pertinentes establecidos en el Reglamento (CE) n° 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios;
		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;
	II.1.8.	la <input checked="" type="radio"/> carne/ <input type="radio"/> 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) n° 853/2004;	
(1) o bien	II.1.9	en lo referente a la encefalopatía espongiforme bovina (EEB):	
	(a)	el país o la región de envío están clasificados de conformidad con la Decisión 2007/453/CE como país o región con un riesgo insignificante de EEB;	
(1) o bien	(b)	los animales de los que se han obtenido la carne o la carne picada:	
	(i)	nacieron y fueron criados sin interrupción y sacrificados en un país o una región clasificados de conformidad con la Decisión 2007/453/CE como país o región con un riesgo insignificante de EEB;	
	(ii)	se sacrificaron, previo aturdimiento, mediante inyección de gas en la cavidad craneal, o se mataron con el mismo método, o se sacrificaron, previo aturdimiento, por laceración del tejido nervioso central mediante la introducción de un instrumento en forma de vara alargada en la cavidad craneal;]	
(1) o <input checked="" type="radio"/>	(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;]	
(1) o bien	(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 punto 1 del anexo V del Reglamento (CE) n.º 999/2001(*);]	

II. Información sanitaria

- (1) (e) (i) la carne o la carne picada se han obtenido de animales originarios de un país o una región clasificados de conformidad con la Decisión 2007/453/CE como país o región con un riesgo controlado o indeterminado de EEB;
- (ii) las canales, los cuartos de canal y las medias canales completas o cortadas, como máximo, en tres piezas de venta al por mayor, no contienen otro material especificado de riesgo que la columna vertebral, incluidos los ganglios de la raíz dorsal;
- (iii) las canales o las piezas de venta al por mayor de canales de animales mayores de treinta meses que contienen la columna vertebral están identificadas por medio de una banda roja claramente visible sobre la etiqueta a la que se refieren los artículos 13 o 15 del Reglamento (CE) n.º 1760/2000(3);]
- (1) bien (d) la carne o la carne picada se han obtenido a partir de carne separada mecánicamente obtenida de huesos de bovinos que nacieron y fueron criados sin interrupción y sacrificados en un país o una región clasificados de conformidad con la Decisión 2007/453/CE como país o región con un riesgo insignificante de EEB, y en los que no ha habido ningún caso autóctono de EEB;]
- (1) (d) la carne o la carne picada no se han obtenido a partir de carne separada mecánicamente obtenida de huesos de bovinos;]
- (1) (e) (i) la carne o la carne picada se han obtenido de animales originarios de un país o una región clasificados de conformidad con la Decisión 2007/453/CE como país o región con un riesgo indeterminado de EEB;
- (ii) los animales de los que se han obtenido la carne o la carne picada no han sido alimentados con harina de carne y huesos ni chicharrones, según se definen en el Código Sanitario para los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal;
- (iii) la carne o la carne picada se han elaborado y manipulado de una manera que garantiza que no contenían tejido nervioso o tejido linfático expuestos durante el proceso de deshuesado, ni se habían contaminado con ellos.}]
- (1) H.1.9 en lo referente a la encefalopatía espongiforme bovina (EEB):
- (a) el país o la región de envío están clasificados de conformidad con la Decisión 2007/453/CE como país o región con un riesgo controlado de EEB;
- (b) los animales de los que se han obtenido la carne o la carne picada de bovino no se mataron, previo aturdimiento, por laceración del tejido nervioso central mediante la introducción de un instrumento en forma de vara alargada en la cavidad craneal, ni mediante la inyección de gas en la cavidad craneal;
- (1) bien (c) la carne o la carne picada no contienen material especificado de riesgo según se define en el punto 1 del anexo V del Reglamento (CE) n.º 999/2001 ni se han obtenido a partir de ese material, y tampoco contienen carne separada mecánicamente obtenida de huesos de bovinos ni se han obtenido a partir de esa carne.}]
- (1) bien (c) las canales, los cuartos de canal y las medias canales completas o cortadas, como máximo, en tres piezas de venta al por mayor, no contienen otro material especificado de riesgo que la columna vertebral, incluidos los ganglios de la raíz dorsal. Las canales o las piezas de venta al por mayor de canales de animales mayores de treinta meses que contienen la columna vertebral están identificadas por medio de una banda roja claramente visible sobre la etiqueta a la que se refieren los artículos 13 o 15 del Reglamento (CE) n.º 1760/2000(3).}]
- (1) H.1.9 en lo referente a la encefalopatía espongiforme bovina (EEB):
- (a) el país o la región de envío no están clasificados de conformidad con la Decisión 2007/453/CE o están clasificados como país o región con un riesgo indeterminado de EEB;

II. Información sanitaria

- (b) los animales de los que se han obtenido la carne o la carne picada no han sido alimentados con harina de carne y huesos ni chicharrones derivados de rumiantes, según se definen en el Código Sanitario para los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal;
- (c) los animales de los que se han obtenido la carne o la carne picada no se mataron, previo aturdimiento, por laceración del tejido nervioso central mediante la introducción de un instrumento en forma de vara alargada en la cavidad craneal, ni mediante la inyección de gas en la cavidad craneal;
- o bien (d) la carne o la carne picada no contienen ni se derivan de:
- (i) material especificado de riesgo según se define en el punto 1 del anexo V del Reglamento (CE) n.º 999/2001;
- (ii) tejido nervioso o tejido linfático expuestos durante el proceso de deshuesado;
- (iii) carne separada mecánicamente obtenida de huesos de bovinos.}]
- o (d) las canales, los cuartos de canal y las medias canales completas o cortadas, como máximo, en tres piezas de venta al por mayor, no contienen otro material especificado de riesgo que la columna vertebral, incluidos los ganglios de la raíz dorsal. Las canales o las piezas de venta al por mayor de canales de animales mayores de treinta meses que contienen la columna vertebral están identificadas por medio de una banda roja claramente visible sobre la etiqueta a la que se refieren los artículos 13 o 15 del Reglamento (CE) n.º 1760/2000(3).}]
- (4) [II.1.10. cumple lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 1688/2005, por el que se aplica el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a garantías especiales, con respecto a la salmonela, para los envíos destinados a Finlandia y Suecia de determinadas carnes y determinados huevos.}]
- II.2. Declaración zoonosaria
- El veterinario oficial abajo firmante certifica que la carne fresca descrita en la parte I:
- II.2.1. procede del territorio o territorios con el código UY-0(2) que, en la fecha de expedición de este certificado:
- a) ha(n) estado indemne(s) de peste bovina los últimos doce meses, periodo durante el que no se ha llevado a cabo ninguna vacunación contra esta enfermedad, y
- (1) o bien (b) ha(n) estado indemne(s) de fiebre aftosa los últimos doce meses, periodo durante el que no se ha llevado a cabo ninguna vacunación contra esta enfermedad.}]
- (1) o (b) está(n) reconocido(s) indemne(s) de fiebre aftosa desde _____ (dd.mm.aaaa), sin que se hayan registrado casos o brotes con posterioridad, y está(n) autorizado(s) a exportar esta carne mediante el Reglamento (UE) n.º _____ / _____ de la Comisión, de _____ (dd.mm.aaaa).}]
- (1) (5) o (b) está(n) llevando a cabo y supervisando programas oficiales de vacunación contra la fiebre aftosa en bovinos domésticos.}]
- (1) (6) o (b) tiene(n) un programa de vacunación sistemático contra la fiebre aftosa y la carne procede de manadas donde la eficacia de este programa de vacunación es controlada por la autoridad veterinaria competente a través de una vigilancia serológica regular que indica los niveles de anticuerpos adecuados y que demuestra asimismo la ausencia de circulación del virus de la fiebre aftosa.}]
- (1) (6) o (b) ha(n) estado indemne(s) de fiebre aftosa los últimos doce meses, periodo durante el que no se ha llevado a cabo ninguna vacunación contra esta enfermedad, y es/son controlado(s) por la autoridad veterinaria competente a través de una vigilancia periódica que demuestra la ausencia de una infección por fiebre aftosa.}]
- II.2.2. procede de animales que:
- (1) o bien [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.}]

II. Información sanitaria			
Parte II	(1)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> han sido introducidos el _____ (dd.mm.aaaa) en el territorio descrito en el punto H.2.1, procedentes del territorio con el código _____ (2), que en esa fecha estaba autorizado para importar esta carne fresca a la Unión;}
	(1)	<input type="radio"/>	han sido introducidos el _____ (dd.mm.aaaa) en el territorio descrito en el punto H.2.1 desde _____ (Estado miembro de la UE);}
		II.2.3.	se ha obtenido de animales procedentes de explotaciones en las que:
		a)	no se ha vacunado a ningún animal allí presente contra <input type="checkbox"/> la fiebre aftosa o (7) la peste bovina, y
	(1)	<input type="radio"/> bien <input type="radio"/>	b) ni en estas explotaciones, ni en las situadas a su alrededor, en un radio de 10 km, se ha registrado ningún caso o brote de fiebre aftosa o de peste bovina durante los últimos treinta días;}
	(1) (8)	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/> b) no hay ninguna restricción oficial por razones zoonositarias 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
		<input checked="" type="radio"/>	c) han permanecido los animales durante al menos cuarenta días antes de su envío directo al matadero;}
	(1) (14)	<input type="radio"/>	e) han permanecido los animales un mínimo de cuarenta días antes de pasar por un centro de concentración de animales autorizado por la autoridad veterinaria competente sin entrar en contacto con animales de una calificación sanitaria distinta antes de su envío directo al matadero;}
	(1) (9)	<input type="radio"/>	b) no hay ninguna restricción oficial por razones zoonositarias y ni en estas explotaciones, ni en las situadas a su alrededor, en un radio de 10 km, se ha registrado ningún caso o brote de fiebre aftosa o de peste bovina durante los doce últimos meses, y
		e)	han permanecido los animales durante al menos cuarenta días antes de su envío directo al matadero;}
(1) (6)	<input type="checkbox"/>	d) durante los últimos tres meses, no se han introducido animales procedentes de zonas no autorizadas por la UE;	
	e)	los animales se identifican y registran en el Sistema Nacional de Identificación y Certificación de Origen de los Animales de la Especie Bovina;	
	f)	las explotaciones en cuestión figuran como explotaciones autorizadas en Traces (10), tras una inspección con resultado favorable y un informe oficial de las autoridades competentes, quienes llevan a cabo inspecciones periódicas para velar por el cumplimiento de los requisitos correspondientes que contempla el Reglamento (UE) nº 206/2010;}	
	II.2.4.	procede de animales que:	
	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;	
	b)	han sido sometidos en el matadero a un examen veterinario durante las veinticuatro horas anteriores al sacrificio sin haberse detectado signos clínicos de las enfermedades a que se hace referencia en el punto II.2.1;	
	c)	han sido sacrificados el _____ (dd.mm.aaaa) o entre el _____ (dd.mm.aaaa) y el _____ (dd.mm.aaaa) (11);	
(1) (12)	<input type="checkbox"/>	d) han sido sometidos a una intradermotuberculinización oficial, con una reacción negativa, durante los tres meses anteriores al sacrificio;}	
(1) (6)	<input type="checkbox"/>	e) en el matadero, han permanecido antes del sacrificio completamente separados de los animales cuya carne no está destinada a la Unión;}	

II. Información sanitaria			
Parte II	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 de enfermedad, la preparación de la carne para la importación a la Unión 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;	
	II.2.6.		
	(1) o bien ○	{se ha obtenido y preparado sin entrar en contacto con otra carne que no cumple las condiciones exigidas en el presente certificado;}	
	(1) (8) o ●	[contiene <input checked="" type="checkbox"/> carne sin hueso y <input type="checkbox"/> 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 las 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.]	
(1) (9) o ○	{contiene <input type="checkbox"/> carne sin hueso y <input type="checkbox"/> 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 las veinticuatro horas previas al deshuesado, 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.}		
II.3.	Declaración sobre el bienestar de los animales		
	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 Unión, 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° 1099/2009 del Consejo.		
Notas			
Este certificado corresponde a carne fresca, incluida la carne picada, de bovino doméstico (comprendidas asimismo las especies de los géneros Bison y Bubalus y sus cruces).			
Por carne fresca se entienden todas las partes de los animales aptas para el consumo humano, tanto frescas como refrigeradas o congeladas.			

II. Información sanitaria

Parte I

- Casilla I.8: indicar el código de territorio tal como figura en el anexo II, parte 1, del Reglamento (UE) n° 206/2010.
 - Casilla I.11 (lugar de origen): nombre y dirección del establecimiento de expedición.
 - Casilla 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 la Unión.
 - Casilla I.19: si se utilizan recipientes o cajas, deberá indicarse su número y el número de precinto (en su caso).
 - Casilla I.24: indicar el peso bruto y el peso neto totales.
 - Casilla I.25: indicar el código SA correspondiente (02.01, 02.02, 02.06 o 05.04). Además, en los territorios de origen sin el símbolo «A» o «F» en la columna 5 «GA» del anexo II, parte 1, del Reglamento (UE) n° 206/2010, también podrá utilizarse, en su caso, el código SA 15.02.
 - Casilla I.25 (naturaleza de la mercancía): indicar si se trata de «canales enteras», «medias canales», «cuartos de canal», «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.
- Casilla I.25 (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.

Parte II

VÁLIDO

II. Información sanitaria			
Parte II	Parte II:		
	(1)	Tachar lo que no corresponda.	
	(2)	Indicar el código de territorio tal como figura en el anexo II, parte 1, del Reglamento (UE) n° 206/2010.	
	(3)	El número de canales o de piezas de venta al por mayor de canales de bovino de las que es obligatorio extraer la columna vertebral deberá añadirse al Documento Veterinario Común de Entrada (DVCE) al que se refiere el artículo 2, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 136/2004.	
	(4)	Tachar si el envío no está destinado a la importación a Suecia o Finlandia.	
	(5)	Solo la carne deshuesada madurada que cumple las garantías adicionales a que se hace referencia en la nota (8).	
	(6)	Garantías adicionales respecto a la importación de carne deshuesada madurada que se facilitarán cuando así se solicite en la columna 5 «GA» del anexo II, parte 1, del Reglamento (UE) n° 206/2010, con el símbolo «H».	
	(7)	Tachar si el país exportador lleva a cabo la vacunación contra la fiebre aftosa con los serotipos A, O o C, y dicho país está autorizado para importar a la Unión carne deshuesada madurada que cumple las garantías adicionales descritas en la nota (8).	
	(8)	Garantías adicionales respecto a la importación de carne deshuesada madurada que se facilitarán cuando así se solicite en la columna 5 «GA» del anexo II, parte 1, del Reglamento (UE) n° 206/2010, con el símbolo «A».	
	(9)	Garantías adicionales respecto a la importación de carne deshuesada madurada que se facilitarán cuando así se solicite en la columna 5 «GA» del anexo II, parte 1, del Reglamento (UE) n° 206/2010, con el símbolo «F». No se autorizará la importación a la Unión de carne deshuesada madurada antes de que transcurran veintiún días desde la fecha de sacrificio de los animales.	
	(10)	La autoridad competente, que facilita la lista de las explotaciones autorizadas, debe revisar periódicamente dicha lista y mantenerla actualizada. La Comisión velará por que esta lista de explotaciones autorizadas esté a disposición del público a efectos informativos a través del sistema informático integrado del ámbito veterinario Traces.	
	(11)	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 la Unión 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 la Unión haya adoptado medidas restrictivas contra las importaciones de carne desde dicho tercer país, territorio, o bien parte del tercer país o territorio.	
	(12)	Garantías adicionales que se facilitarán cuando esté previsto en la columna 5 «GA» del anexo II, parte 1, del Reglamento (UE) n° 206/2010, con el símbolo «E». La prueba de intradermotuberculinización deberá llevarse a cabo de conformidad con las disposiciones del anexo B de la Directiva 64/432/CEE.	
	(13)	Lista de países que figura en el anexo de la Decisión 2007/453/CE.	
	(14)	Garantía alternativa que puede proporcionarse, en su caso, y que se indica en la columna 5 «GA» del anexo II, parte 1, del Reglamento (UE) n° 206/2010 con el símbolo «J».	
(*)	No es obligatoria la retirada del material especificado de riesgo si la carne o la carne picada provienen de animales que nacieron y fueron criados sin interrupción y sacrificados en un tercer país o una región de un tercer país clasificados de conformidad con la Decisión 2007/453/CE como país o región con un riesgo insignificante de EEB.		
Veterinario oficial o Inspector oficial			
Name (in capital letters)		Qualification and title	
Fecha de la firma		Firma	
Sello			