REPUBLICA ORIENTAL del URUGUAY

MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA y PESCA

DIVISIÓN INDUSTRIA ANIMAL

CERTIFICADO SANITARIO
PARA LA EXPORTACIÓN DE CARNE DE BOVINO A CHILE

SECCION I: ORIGEN

País de origen (1): **URUGUAY** zona (2):

Autoridad Central Competente (3): **MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA**
DIVISIÓN INDUSTRIA ANIMAL

Autoridad local competente:

Nombre del exportador:

Dirección:

Establecimiento(s) de origen:

Nombre del Matadero:	Nombre de Sala de Desposte(4)	Nombre del Frigorífico(4)
Dirección:	Dirección:	Dirección:
Nº Oficial:	Nº Oficial:	Nº Oficial:

SECCION II: DESTINO

Nombre del consignatario:

Dirección:

Medio de Transporte:

Identificación del contenedor:

Número de precinto:

SECCION III: DESTINO

Nombre del producto (5)	Fecha de faena	Fecha de producción	Cantidad (cajas o bolsas(6))	Peso neto (kg)

1: Escribir con letra mayúscula.
2: Sólo debe rellenarse si la autorización para exportar a Chile está restringida a determinadas zonas del país autorizado.
3: Indicar Ministerio y Servicio.
4: Tachar si no procede.
5: Señalar tipificación y nomenclatura de corte bovino y condición de deshuesado o no. Deben indicarse todos los cortes de bovino presentes en la partida exportada, según nomenclatura oficial (NCh 1595 vigente).
6: Señalar el tipo.

SECCION IV: CERTIFICACIÓN SANITARIA

El Veterinario Oficial abajo firmante declara haber leído y comprendido las regulaciones chilenas que rigen la internación de carne de bovino a Chile; y certifica según la Resolución Exenta que:

1. Del País o Zona:
1.1 Uruguay está declarado libre de Fiebre Aftosa con vacunación, Peste Bovina, Pleuroneumonía Contagiosa Bovina ante la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y reconocida por Chile esta condición sanitaria.
1.2 El Servicio Veterinario Oficial de Uruguay cuenta con el reconocimiento del SAG y ha sido evaluado favorablemente en cuanto a su estructura, organización e información zoosanitaria, que dan garantías del eficaz cumplimiento de las exigencias sanitarias establecidas por Chile, de acuerdo a las disposiciones vigentes al respecto.

2. De los animales de los que proceden las carnes:
2.1 Los bovinos de los cuales proceden las carnes son nacidos, criados y beneficiados en el país o zona exportadora o provienen de otra zona que cumpla con las condiciones establecidas en el punto 1.1 y que se encuentra bajo la jurisdicción de la misma autoridad que certifica la exportación o han permanecido al menos tres meses en el establecimiento de origen.
2.2 Los bovinos salen de su predio de origen acompañados de un certificado oficial que indique que se encuentran sanos y vacunados contra fiebre aftosa de acuerdo al programa oficial vigente.
2.3 Provienen de una población de rebaños que ha sido sometida a vigilancia de Fiebre Aftosa para determinar ausencia de circulación viral con pruebas recomendadas internacionalmente y con un número de muestras obtenidas de acuerdo a un diseño estadístico representativo. El país exportador deberá enviar al SAG una vez al año un reporte que entregue detalles del diseño de muestreo aplicado así como los resultados obtenidos.
2.4 Los bovinos de los cuales proceden las carnes han sido inspeccionados pre y post mortem y reconocidos como libres de enfermedades de riesgo para la salud animal.

3. De las plantas faenadoras y centrales de desposte:
3.1 Los establecimientos que procesan carnes con destino a Chile cuentan con control médico veterinario oficial permanente y cumplen las condiciones de estructura, funcionamiento e inspección sanitaria establecidas en la Resolución Exenta Nº 38, del 18 de Enero de 1988.
3.2 Se encuentran habilitados por el Servicio Agrícola y Ganadero de acuerdo a la Resolución Exenta de este Servicio N° 3138 del 22 de Octubre de 1999, y dan cumplimiento a las normas y reglamentos establecidos por la Ley 19162.
3.3. La faena de exportación para Chile, se efectuó en primer término durante la jornada diaria de trabajo.
3.4 Sólo benefician animales y almacenan carne proveniente de zonas de igual condición sanitaria, en lo que respecta a las enfermedades mencionadas en el 1.1.
3.5 Mantienen por dos años, la siguiente documentación de origen del ganado:
- Guía que autoriza el tránsito para faena en la cual se especifique la fecha de transporte y la identificación de la explotación de origen.
- Certificado que los animales se encuentran sanos, aptos para su beneficio y no presentan signos de Fiebre Aftosa.

4. De las carnes:
4.1 Cumplen con controles que garantizan su inocuidad.
4.2 Provienen de canales que han sido sometidas a un proceso de maduración a temperaturas entre 2º C y 7º C, a lo menos por 24 horas previas al desosado y alcanzaron un pH igual o inferior a 5.8 en el músculo longisimus dorsi al concluir el período de maduración.
4.3 Después de la maduración, la carne refrigerada ha sido mantenida a temperaturas entre 0° y 4°C, y a temperaturas inferiores a -12°C, las congeladas.
4.4 Permanecieron almacenadas en cámaras separadas de otras carnes destinadas a países que tengan exigencias sanitarias inferiores a las de Chile.
4.5 Sólo podrá exportarse carnes en cortes sin hueso y desprovista de ganglios, y carnes molidas, picadas y hamburguesas.
4.6 En caso de tratarse de trimming: se verificó que el trimming ha sido elaborado cumpliendo con los puntos 2.4.1 al 2.4.4 de la Resolución SAG 833/202.

5. Del transporte y etiquetado:
5.1 El transporte se realizó desde el matadero de procedencia hasta su destino en Chile en vehículos que aseguran la mantención de temperaturas de entre 0ºC y 4ºC las enfriadas y a temperaturas inferiores a -12ºC las congeladas, y de las condiciones higiénico sanitarias, de acuerdo a las disposiciones vigentes al respecto.
5.2 El embalaje o envases de los cortes de carne de bovino son de primer uso y se encuentran cerrados con sellos oficiales a fin de preservar su integridad.
5.3 Las cajas o bolsas cumplen con la rotulación, de acuerdo a las disposiciones vigentes al respecto y a las condiciones especificadas en la presente Resolución.
5.4 Las cajas o envases sólo podrán contener cortes provenientes de canales de una misma categoría, procesadas en el mismo establecimiento.
5.5. En la etiqueta de cada corte, que se colocó al interior del envase del mismo, se consignaron los mismos datos que en la caja, salvo en lo referente a peso bruto, peso neto y cantidad de cortes por caja.

En: a:

.....
(Firma) .

.....
(Nombre del oficial autorizado)
(Título oficial)