



**REPUBLICA ORIENTAL del URUGUAY**  
**MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA y PESCA**  
**DIVISIÓN INDUSTRIA ANIMAL**  
**CERTIFICADO SANITARIO**  
**PARA LA EXPORTACIÓN DE GRASA DE BOVINO A CHILE**

**SECCION I: ORIGEN**

País de origen <sup>(1)</sup>: **URUGUAY** zona <sup>(2)</sup>:

Autoridad Central Competente <sup>(3)</sup>: **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 <sup>(4)</sup>	Nombre del Frigorífico <sup>(4)</sup>
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	Fecha de faena	Fecha de producción	Cantidad (cajas o bolsas)	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.

#### SECCION IV: CERTIFICACIÓN SANITARIA

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

1. Del país:

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.

2. De los animales de los que proceden los productos:

2.1 Han sido sacrificados en un matadero habilitado para exportar a Chile, con control médico veterinario oficial y que cumple con las condiciones de estructura, funcionamiento e inspección sanitaria que lo autorice a exportar.

2.2 Han sido inspeccionados pre y post mortem y reconocidos como libres de enfermedades transmisibles.

2.3 Los productos han sido reconocidos aptos para consumo humano.

2.4 Los productos provienen de canales sometidas a un proceso de maduración a temperaturas entre 2°C y 7°C, a lo menos por 24 horas previas al desosado y alcanzaron un pH igual o inferior a 5.8 en el músculo longissimus dorsi al concluir el período de maduración.

3. Del transporte

3.1 El transporte se realizó desde el matadero de procedencia hasta su destino en Chile en vehículos o compartimentos que aseguran la mantención de las condiciones higiénico sanitarias.

En:

a:

.....  
(Firma) .

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