



**REPUBLICA ORIENTAL del URUGUAY
MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA y PESCA
MINISTRY OF LIVESTOCK, AGRICULTURE & FISHERIES
DIRECCION DE INDUSTRIA ANIMAL
DIRECTION OF ANIMAL INDUSTRY**

**CERTIFICADO VETERINARIO OFICIAL PARA EXPORTAR A JAPON CARNE PROCESADA TERMICAMENTE Y SUS PRODUCTOS DERIVADOS DE ANIMALES DE PEZUÑA HENDIDA.
OFFICIAL VETERINARY CERTIFICATE FOR EXPORT TO JAPAN HEAT-PROCESSED MEAT AND ITS PRODUCTS DERIVED FROM CLOVEN-HOOFED ANIMALS.**

LUGAR / PLACE:

(Ciudad / City)

(País / Country)

FECHA / DATE:

CLASE DE PRODUCTO KIND OF PRODUCT	ESPECIE DE GANADO SPECIES OF LIVESTOCK	NUMERO DE PIEZAS NUMBER OF PIECES	PESO NETO NET WEIGHT	PESO BRUTO GROSS WEIGHT

I. ORIGEN DEL PRODUCTO / ORIGIN OF PRODUCT

Nombre, dirección y número de la planta de faena habilitada: Name, address and number of the approved slaughterhouse:	Fecha (Año y Mes) de Faena e Inspección: Date (Year and Month) of Slaughter and Inspection:
Nombre, dirección y número de la planta procesadora habilitada: Name, address and number of the approved processing plant:	Fecha (Año y Mes) de procesamiento. Date (Year and Month) of processing.
Nombre, dirección y número de la planta de tratamiento térmico declarado: Name, address and number of the designated heat processing facility:	Fecha (Año y Mes) del tratamiento térmico: Date (Year and Month) of heat processing:

País de origen:

Country of origin:

"Procesamiento" incluye: desposte, división, corte y desosado, tratamiento térmico y procesamiento de Productos Cárnicos.

"Process" includes: dismembering, dividing, cutting, deboning, heat-processing and manufacturing of Meat Products.

II. DESTINO DEL PRODUCTO / DESTINATION OF PRODUCT

País y lugar de destino / Country and place of destination:	
Medio de transporte / Means of transport:	Fecha de embarque / Date of shipment:
Nombre y dirección del embarcador / Name and address of shippers:	
Nombre y dirección del consignatario / Name and address of consignee:	
Marca de embarque / Shipping Mark:	Puerto de embarque / Port of shipment:

Contenedor N° / Container Nr.:	Precinto N° / Seal N°
--------------------------------	-----------------------

III. CERTIFICACION / CERTIFICATION

El Veterinario Oficial certifica que:

The Official Veterinarian certifies that:

1. En el caso que la carne procesada térmicamente y sus productos sean derivados de ganado, ovejas y cabras, el país exportador ha estado libre de BSE.
1. In case the heat-processed meat and its products are derived from cattle, sheep and goats, the exported country has been free from BSE.
2. En el caso que la carne procesada térmicamente y sus productos sean derivados de ovejas y cabras, aquellos animales debe ser nacidos, criados y mantenidos en un rebaño en el que ningún caso de Scrapie ha sido confirmado.
2. In case the heat- processed meat and its products are derived from sheep and goats, those animals must be born, raised and remained in a herd in which no case of Scrapie had been confirmed.
3. Los animales de pezuña hendida para la producción de carne procesada térmicamente y sus productos para ser exportada a Japón deben ser nacidos y criados sólo en el Uruguay.
3. The cloven-hoofed animals for the production of heat-processed meat and its products to be exported to Japan must be born and raised only in Uruguay.
4. Ha sido confirmado que los animales de pezuña hendida para la producción de carne procesada térmicamente y sus productos son libres de cualquier enfermedad infecciosa animal como consecuencia de inspecciones ante y post-mortem conducidas por un inspector oficial del gobierno nacional del país exportador en las instalaciones del matadero habilitado especificado en el artículo 5.
4. It has to be confirmed that the cloven-hoofed animals for the production of heat-processed meat and its products are free from any animal infectious diseases as a consequence of ante- and post-mortem inspections conducted by official inspectors of national government of the exporter country at the approved slaughter facilities specified in the article 5.
5. Las instalaciones del matadero habilitado donde los animales de pezuña hendida para carne procesada térmicamente y sus productos para ser exportados a Japón son faenados, están habilitados por el gobierno nacional del Uruguay.
5. The approved slaughter facilities where the cloven-hoofed animals for heat-processed meat and its products to be exported to Japan are slaughtered are approved by the national government of Uruguay.
6. Las instalaciones de procesamiento habilitadas donde la carne, etc., derivada de animales de pezuña hendida, para tratamiento térmico para ser exportada a Japón son procesadas previo al calentamiento (cortado y curado) y almacenadas están habilitadas por el gobierno nacional del Uruguay.
6. The approved processing facilities where the meat etc. derived from cloven-hoofed animals for heat-processing to be exported to Japan are pre-heat-processed (cutting and curing, etc.) and stored are approved by the national government of Uruguay.
7. La carne y vísceras derivadas de animales de pezuña hendida han sido procesados térmicamente mediante una de las siguientes dos formas, después de haber sido completamente desosados:
7. The meat and viscera derived from cloven-hoofed animals have been heat-processed after being completely deboned by heating through either of the following two ways:
 - i) manteniendo la temperatura en el centro de la carne y sus productos a una temperatura de 70°C o más, por un minuto o más por ebullición (*) o exponiéndolos a vapor caliente por encima de 100°C (*) / to keep the temperature at the center of the meat and its products at a temperature of 70°C or higher for one minute or more by boiling (*) or exposing them to heated steam in excess of 100°C (*)(*).
 - ó / or
 - ii) manteniendo la temperatura en el centro de la carne y sus productos a una temperatura de 70°C o más por 30 minutos o más por calentamiento en baño de agua (*), secado por aire caliente (*) u otras formas (*) / to keep the temperature at the center of the meat and its products at a temperature of 70°C or higher for 30 minutes or more by heating in a water bath (*), drying in hot air (*) or other ways (*)(*).
8. El tracto digestivo ha sido procesado térmicamente por una hora o más por ebullición (*).
8. The digestive tract has been heat-processed for an hour or more by boiling (*).
9. La carne procesada térmicamente y sus productos fueron almacenados en envolturas y/o contenedores limpios e higiénicos y manejados de manera de prevenir su contaminación con cualquier patógeno de alguna enfermedad infecciosa animal hasta el embarque.
9. The heat-processed meat and its products were stored in clean and sanitary wrappings and/or containers and handled in a way to prevent it from being contaminated with any pathogens of any animal infectious diseases until the shipment.
10. Se confirma que la carne procesada térmicamente y sus productos derivados de animales de pezuña hendida, a ser exportados a Japón han sido manufacturados, incluyendo la faena, evisceración, cuarteo, cortado y procesado, por normas y reglamentos equivalentes a aquellos requeridos por las leyes japonesas.
10. It is confirmed that the heat-processed meat and its products derived from cloven-hoofed animals to be exported to Japan have been manufactured, including slaughtering, evisceration, dividing, chopping, and processing, by sanitary rules and regulations equivalent to those requested by Japanese laws.

.....
(Firma / Signature)

.....
(Título oficial) (Official title)

(*) Táchese lo que no corresponda / Delete as appropriate.