



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

**CERTIFICADO OFICIAL DE INSPECCIÓN PARA CARNE FRESCA Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS**  
**OFFICIAL MEAT INSPECTION CERTIFICATE FOR FRESH MEAT AND MEAT BYPRODUCTS**

LUGAR / PLACE:.....  
(Ciudad / City) (País / Country)

FECHA / DATE:.....

El que suscribe certifica que la carne y productos cárnicos aquí descritos derivan de animales que recibieron inspección veterinaria ante-mortem y post-mortem en el momento del sacrificio en plantas certificadas para la importación de sus productos en los Estados Unidos, y no son adulterados o mal rotulados según se define en los reglamentos en vigencia de la inspección de carnes del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos; y que dichos productos han sido manipulados de manera sanitaria en este país y están asimismo en conformidad con los requisitos equivalentes a aquellos contenidos en la Ley Federal de Inspección de Carnes y sus reglamentos. I hereby certify that the meat and meat byproducts herein described were derived from livestock which received ante-mortem and post-mortem veterinary inspections at time of slaughter in plants certified for importation of their products into the United States, and are not adulterated or misbranded as defined by the regulations governing meat inspection of the U.S. Department of Agriculture, and that said products have been handled in a sanitary manner in this country and are otherwise in compliance with requirements equivalent to those in the Federal Meat Inspection Act and said regulations.

Clase de Producto (Categoría de Proceso, Categoría de Producto, Grupo de Producto) Kind of product (Process Category, Product Category, Product Group)	Especie de ganado del que derivan Species of livestock derived from	Número de piezas o cajas Number of pieces or containers	Peso Weight	
		Marca de Embarque Shipping Marks	Neto Net	Bruto Gross
			Kgs.	
			Lbs.	
			Kgs.	
			Lbs.	
			Kgs.	
			Lbs.	
			Kgs.	
			Lbs.	
			Kgs.	
			Lbs.	

IDENTIFICACIÓN DE MARCAS SOBRE LOS PRODUCTOS Y CAJAS:  
IDENTIFICATION MARKS ON PRODUCTS AND CONTAINERS:

REMITENTE:  
CONSIGNOR:

DIRECCIÓN:  
ADDRESS:

NUMERO del ESTABLECIMIENTO PRODUCTOR:  
PRODUCER ESTABLISHMENT NUMBER:

MARCAS:  
MARKS:

DESTINATARIO:  
CONSIGNEE:

DIRECCIÓN:  
ADDRESS:

DESTINO:  
DESTINATION:

CONTENEDOR:  
CONTAINER:

PRECINTO:  
SEAL:

NOMBRE COMERCIAL:  
COMMERCIAL NAME:

.....  
(Firma / Signature)

DIRECCIÓN COMERCIAL:  
COMMERCIAL ADDRESS:

.....  
(Nombre del oficial autorizado por el Gobierno Uruguayo extranjero para emitir el certificado de inspección para carne y subproductos cárnicos exportados a los Estados Unidos) (Name of official authorized by the Uruguayan Government to issue inspection certificates for meat and meat byproducts exported to the United States) (Título oficial) (Official title).

El que suscribe certifica que:  
I hereby certify that:



1. La carne es bovina u ovina de animales nacidos, criados y faenados en el Uruguay.  
1. The meat is beef or ovine meat from animals that have been born, raised, and slaughtered in Uruguay.
2. En el Uruguay no ha sido diagnosticado fiebre aftosa en los 12 meses previos.  
2. Foot-and-mouth disease has not been diagnosed in Uruguay within the previous 12 months.
3. La carne proviene de bovinos u ovinos originarios de establecimientos donde la fiebre aftosa no ha estado presente durante la vida de cualquier bovino u ovino faenado para la exportación de carne bovina u ovina a los Estados Unidos.  
3. The meat comes from bovines or sheep that originate from premises where foot-and-mouth disease has not been present during the lifetime of any bovines and sheep slaughtered for the export of beef and ovine meat to the United States.
4. La carne proviene de bovinos u ovinos que fueron trasladados desde las instalaciones de origen al establecimiento de faena sin contacto con otros animales.  
4. The meat comes from bovines or sheep that were moved directly from the premises of origin to the slaughtering establishment without any contact with other animals.
5. La carne proviene de bovinos u ovinos que recibieron inspección veterinaria ante-mortem y post-mortem, prestando particular atención a la cabeza y las patas, en el establecimiento de faena, sin evidencias de enfermedad vesicular.  
5. The meat comes from bovines or sheep that received ante-mortem and post-mortem veterinary inspections, paying particular attention to the head and feet, at the slaughtering establishment, with no evidence found of vesicular disease.
6. La carne consiste solo de partes del bovino o del ovino que son, por práctica estándar, parte de la carcasa del animal que es colocada en un enfriador después de la faena para la maduración y antes de removerle los huesos, coágulos sanguíneos y tejido linfoide. Las partes de los bovinos u ovinos que no pueden ser importadas incluyen todas las partes de la cabeza, patas, giba, pezuñas y órganos internos.  
6. The meat consists only of bovine parts or ovine parts that are, by standard practice, part of the animal's carcass that is placed in a chiller for maturation after slaughter and before removal of any bone, blood clots or lymphoid tissue. The bovine and ovine parts that may not be imported include all parts of the head, feet, hump, hooves, and internal organs.
7. Todos los huesos y coágulos sanguíneos visualmente identificables y tejido linfoide han sido removidos de la carne; excepto la carne ovina con hueso que puede ser exportada a los Estados Unidos con las siguientes condiciones:  
7. All bone and visually identifiable blood clots and lymphoid tissue have been removed from the meat; except that bone-in ovine meat from Uruguay may be exported to the United States under following conditions:
  - 7.1 La carne debe ser de corderos seleccionados, que nunca han sido vacunados contra la Fiebre Aftosa.  
7.1 The meat must be derived from select lambs that have been never been vaccinated for FMD;
  - 7.2 Los corderos seleccionados deben ser parte de un programa aprobado por la Autoridad Oficial. Los corderos del programa deberán:  
7.2 The select lambs must be maintained in a program approved by the Administrator. Lambs in the program must:
    - (i) Estar separados de otros animales susceptibles a la Fiebre Aftosa en instalaciones específicas para dichos corderos, bajo la autoridad oficial de Uruguay;  
(i) Be segregated from other FMD-susceptible livestock at a select lamb facility operated under the authority of the national veterinary authority of Uruguay;
    - (ii) Estar sometidos a un plan de pruebas de vigilancia serológica de Fiebre Aftosa aprobado por la Autoridad Oficial, y  
(ii) Be subjected to an FMD testing scheme approved by the Administrator; and
    - (iii) Estar identificados individualmente, con una identificación oficial única, que es parte de un sistema de trazabilidad nacional que asegura que solo los productos de los corderos seleccionados cumplen con los los criterios exigidos para el requisito de la excepción del desosado.  
(iii) Be individually identified with official unique identification that is part of a national traceability system sufficient to ensure that only the products of select lambs meeting all required criteria exempt from the deboning requirement.
- 7.3 Los corderos seleccionados y sus productos no deben mezclarse con otros animales y sus productos en el establecimiento de faena.  
7.3 Select lambs and their products must not be commingled with other animals and their products within the slaughter facility.
8. La carne no ha estado en contacto con carne de regiones diferentes de aquellas listadas como libres de fiebre aftosa y peste bovina en el Título 9 CFR 94.1(a).  
8. The meat has not been in contact with meat from regions other than those listed as free of foot-and-mouth disease and rinderpest under Title 9 CFR 94.1(a).
9. La carne proviene de carcasas que fueron permitidas madurar a 40 a 50°F (4 a 10°C) por un mínimo de 24 horas después de la faena y que alcanzo un pH de menos de 6.0 en el músculo del lomo al final del periodo de maduración. Las medidas del pH deben ser tomadas en el medio de ambos músculos *longissimus dorsi*. Cualquier carcasa en la que el pH no alcance menos de 6.0 puede ser permitida madurar un adicional de 24 horas y ser reexaminada, y, si la carcasa aun no ha alcanzado un pH menor de 6.0 después de 48 horas, la carne de la carcasa no puede ser exportada a los Estados Unidos.  
9. The meat comes from carcasses that were allowed to maturate at 40 to 50°F (4 to 10°C) for a minimum of 24 hours after slaughter and that reached a pH below 6.0 in the loin muscle at the end of the maturation period. Measurements for pH must be taken at the middle of both *longissimus dorsi* muscles. Any carcass in which the pH does not reach less than 6.0 may be allowed to maturate an additional 24 hours and be retested, and, if the carcass still has not reached a pH of less than 6.0 after 48 hours, the meat from the carcass may not be exported to the United States.
10. La carne sin hueso de músculo esquelético deriva de bovinos que, antes de la faena, no estuvieron sujetos a un proceso de uso de puntilla o insensibilización con un instrumento inyectando aire o gas dentro de la cavidad craneal, y que han pasado la inspección ante-mortem y post-mortem.  
10. The boneless skeletal muscle meat is derived from bovines that were not, prior to slaughter, subjected to a pithing process or to stunning with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity, and that passed ante-mortem and post-mortem inspection;.
11. La carne de músculo esquelético bovino sin hueso ha sido preparada de manera de prevenir la contaminación con materiales especificados de riesgo (MER).  
11. The boneless bovine skeletal muscle meat has been prepared in a manner to prevent contamination with specified risk materials (SRMs).

ó / or

12. La carne bovina fue exportada desde una región con riesgo insignificante para BSE.  
12. The beef was exported from a region of negligible risk for BSE.
13. Si ha sido diagnosticado BSE en uno o más bovinos autóctonos en la región de riesgo insignificante, la carne bovina derivó de bovinos sujetos a la prohibición de alimentación de rumiantes con harina de carne y hueso o chicharrones derivados de rumiantes.  
13. If BSE has been diagnosed in one or more indigenous bovines in the region of negligible risk, the beef was derived from bovines subject to a ban on the feeding to ruminants of meat-and-bone meal or greaves derived from ruminants.
14. La carne bovina derivó de bovinos que pasaron las inspecciones ante-mortem y post-mortem.  
14. The beef was derived from bovines that passed ante-mortem and post-mortem inspections.

FECHA DE FAENA / SLAUGHTER DATE:

FECHA DE PRODUCCIÓN / PRODUCTION DATE:

Nº DE LOTE / LOT NUMBER:

.....  
(Firma / Signature)

.....  
(Nombre del oficial autorizado por el Gobierno Uruguayo extranjero para emitir el certificado de inspección para carne y subproductos cárnicos exportados a los Estados Unidos) (Name of official authorized by the Uruguayan Government to issue inspection certificates for meat and meat byproducts exported to the United States) (Título oficial) (Official title).

FECHA:

DATE:.....