



**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 PRODUCTOS CÁRNICOS
 OFFICIAL MEAT INSPECTION CERTIFICATE FOR MEAT FOOD PRODUCTS**

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

FECHA / DATE:.....

El que suscribe certifica que los 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, fueron tratados de manera sanitaria, y fueron preparados bajo continua supervisión de un inspector bajo control del sistema de inspección de carne nacional y que dichos productos cárnicos no son adulterados o marcados según se define en los reglamentos en vigencia de la inspección de carnes del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos; y están asimismo en conformidad con los requisitos equivalentes a aquellos contenidos en la Ley Federal de Inspección de Carnes y sus reglamentos.

Yo certifico además que todos los productos aquí descritos que son preparados habitualmente para ser comidos sin cocción y contienen tejido muscular de cerdo fueron tratados para la destrucción de triquina como se establece en 318.10 del Reglamento de Inspección de Carne del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

I hereby certify that the meat food products 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, were handled in a sanitary manner, and were prepared under the continuous supervision of an inspector under control of the national meat inspection system and that said meat food products are not adulterated or misbranded as defined by the regulations governing meat inspection of the U.S. Department of Agriculture, and are otherwise in compliance with requirements equivalent to those in the Federal Meat Inspection Act and said regulations.

I further certify that all products herein described that are prepared customarily to be eaten without cooking and contain muscle tissue of pork were treated for destruction of trichinae as prescribed in § 318.10 of the Meat Inspection Regulations of the U.S. Department of Agriculture.

Clase de producto Kind of product	Especie de ganado del que derivan Species of livestock derived from	Número de piezas o cajas Number of pieces or containers	Peso Weight
Piezas de carne bovina cocida reuniendo los requisitos de APHIS para carne fresca / Cooked beef pieces meeting APHIS fresh beef requirements.			

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

REMITENTE:
 CONSIGNOR:

DIRECCIÓN:
 ADDRESS:

NUMERO de ESTABLECIMIENTO:
 ESTABLISHMENT NUMBER:

MARCAS:
 MARKS:

DESTINATARIO:
 CONSIGNEE:

DESTINO:
 DESTINATION:

MARCA de EMBARQUE:
 SHIPPING MARKS:

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 bovina es de bovinos nacidos, criados y faenados en el Uruguay. / The meat is beef from bovines that have been born, raised, and slaughtered in Uruguay.
2. En el Uruguay no ha sido diagnosticado fiebre aftosa en los 12 meses previos. / Foot-and-mouth disease has not been diagnosed in Uruguay within the previous 12 months.
3. La carne bovina proviene de bovinos originarios de establecimientos donde la fiebre aftosa no ha estado presente durante la vida de cualquier bovino faenado para la exportación de carne bovina a los Estados Unidos. / The beef came from bovines that originated from premises where foot-and-mouth disease has not been present during the lifetime of any bovines slaughtered for the export of beef to the United States.
4. La carne bovina provino de bovinos que fueron trasladados desde las instalaciones de origen al establecimiento de faena sin contacto con otros animales. / The beef came from bovines that were moved directly from the premises of origin to the slaughtering establishment without any contact with other animals.
5. La carne bovina provino de bovinos 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. / The beef came from bovines 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 bovina consiste solo de partes del bovino que son, por práctica estándar, parte de la carcasa del animal que es colocada en un enfriador después de la faena para la maduración. Las partes de los bovinos que no pueden ser importadas incluyen todas las partes de la cabeza, patas, giba, pezuñas y órganos internos. / The beef consists only of bovine parts that are, by standard practice, part of the animal's carcass that is placed in a chiller for maturation after slaughter. Bovine parts that may not be imported include all parts of bovine heads, feet, hump, hooves, and internal organs.
7. Todos los huesos y coágulos sanguíneos visualmente identificables y tejido linfóide han sido removidos de la carne. / All bone and visually identifiable blood clots and lymphoid tissue have been removed from the beef.
8. La carne bovina no ha estado en contacto con carne de regiones diferentes de aquellas listadas en CFR 94.1(a)(2). / The beef has not been in contact with meat from regions other than those listed in CFR 94.1(a)(2).
9. La carne bovina provino de carcasas bovinas que fueron permitidas madurar a 40 a 50°F (4 a 10°C) por un mínimo de 36 horas después de la faena y que alcanzo un pH de 5.8 o menos 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 5.8 o menos puede ser permitida madurar un adicional de 24 horas y ser reexaminada, y, si la carcasa aun no ha alcanzado un pH de 5.8 o menos después de 60 horas, la carne de la carcasa no puede ser exportada a los Estados Unidos. / The beef came from bovine carcasses that were allowed to mature at 40 to 50 [deg] F (4 a 10°C) for a minimum of 36 hours after slaughter and that reached a pH of 5.8 or less 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 5.8 or less may be allowed to mature an additional 24 hours and be retested, and, if the carcass still has not reached a pH of 5.8 or less after 60 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. / 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). / The boneless bovine skeletal muscle meat has been prepared in a manner to prevent contamination with specified risk materials (SRMs).
12. La carne bovina fue exportada desde una región con riesgo insignificante para BSE. / 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. / 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. / The beef was derived from bovines that passed ante-mortem and post-mortem inspections.

FECHA DE FAENA / SLAUGHTER DATE:

FECHA DE PRODUCCIÓN / PRODUCTION DATE:

.....
(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:.....