

<b>Parte I</b>	I.1. Expedidor Nombre Dirección País Código ISO			I.2. Número de referencia del certificado		I.2.a. N.o de referencia del SGICO																
				I.3. Autoridad central competente		Specimen not to be used for imports into the EU																
				I.4. Autoridad local competente																		
	I.5. Destinatario Nombre Dirección País Código ISO			I.6. Operador responsable de la partida en la UE Nombre Dirección País Código ISO																		
	I.7. País de origen Código ISO		I.8. Región de origen Código		I.9. País de destino Código ISO		I.10. Región de destino Código															
	I.11. Lugar de expedición Nombre Dirección Número de autorización País Código ISO			I.12. Lugar de destino Nombre Dirección Número de autorización País Código ISO																		
	I.13. Lugar de carga Nombre Dirección Número de autorización País Código ISO			I.14. Fecha y hora de salida																		
	I.15. Medio de transporte			I.16. Punto de entrada																		
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo</th> <th>Documento</th> <th>Identificación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>			Tipo	Documento	Identificación																
	Tipo	Documento	Identificación																			
I.18. Condiciones de transporte De refrigeración <input type="checkbox"/> De congelación <input type="checkbox"/> Ambiente <input type="checkbox"/>			I.17. Documentos de acompañamiento Tipo Número																			
I.19. Número del contenedor / Número de precinto																						
I.20. Mercancías certificadas como Productos destinados al consumo humano <input type="checkbox"/>																						
I.21. For transit <input type="checkbox"/> No UE Código ISO			I.22. Para el mercado interior <input type="checkbox"/>																			
			I.23. For re-entry <input type="checkbox"/>																			
I.24. Número total de bultos		I.25. Cantidad total		I.26. Peso neto total		I.26. Peso bruto total																
I.27. Descripción de la mercancía <b>1. 02 CARNE Y DESPOJOS COMESTIBLES</b> <b>0202</b> Carne de animales de la especie bovina, congelada <b>020230</b> Deshuesada																						
Materia prima		Especies		Almacén frigorífico		Marca de identificación		Recuento de bultos														
Peso neto		Matadero		Tipo de tratamiento		Naturaleza de la mercancía		Número de lote														
Consumidor final		Fecha de recogida/producción		Fábrica		Plant / Establishment / Centre		Fecha de congelación														
Date of Freezing range																						

País

II. Información sanitaria

Parte II: Certificación

SPECIMEN

País

II. Información sanitaria			
Parte II: Certificación	II.1.	<input type="checkbox"/> Declaración sanitaria [suprimir cuando la Unión no sea el destino final de la carne fresca]	
		El veterinario oficial abajo firmante declara que conoce los requisitos pertinentes del Reglamento (CE) n.º 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, del Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión y del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 de la Comisión y certifica que la carne fresca(2) de bovinos domésticos (incluidas las especies de los géneros Bison y Bubalus y sus cruces) descrita en la parte I se ha producido de conformidad con dichos requisitos, y en particular que:	
	II.1.1.	la <input type="checkbox"/> [carne] <input type="checkbox"/> [carne picada] (1) procede de establecimientos que aplican los requisitos generales de higiene, que cuentan con un programa basado en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) de conformidad con el artículo 5 del Reglamento (CE) n.º 852/2004 sometido periódicamente a auditoría por las autoridades competentes, y que figuran en la lista de establecimientos autorizados de la UE;	
	II.1.2.	la carne se ha obtenido conforme a lo dispuesto en la sección I del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004;	
	(1) II.1.3.	<input type="checkbox"/> [la carne picada se ha producido conforme a lo dispuesto en la sección V del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 y se ha congelado a una temperatura interna no superior a -18 °C;]	
	II.1.4.	la carne se ha considerado apta para el consumo humano tras las inspecciones ante mortem y post mortem efectuadas de conformidad con los artículos 8 a 19, 24, 29, 30, 33 a 35, 37 y 38 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 y los artículos 3, 4, 5, 7 y 8 del Reglamento Delegado (UE) 2019/624;	
	II.1.5.	(1) o bien <input type="checkbox"/> [la canal o las partes de la canal se han marcado con una marca sanitaria acorde con lo dispuesto en el artículo 48 y el anexo II del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627;]  (1) o <input type="checkbox"/> [los paquetes de <input type="checkbox"/> [carne] <input type="checkbox"/> [carne picada](1) se han marcado con una marca de identificación acorde con lo dispuesto en la sección I del anexo II del Reglamento (CE) n.º 853/2004;]	
	II.1.6.	la <input type="checkbox"/> [carne] <input type="checkbox"/> [carne picada](1) cumple los criterios pertinentes establecidos en el Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión;	
	II.1.7.	se cumplen las garantías relativas a los animales vivos y sus productos que ofrecen los planes de residuos presentados de conformidad con el artículo 29 de la Directiva 96/23/CE del Consejo, y los animales y productos en cuestión figuran en la lista de la Decisión 2011/163/UE de la Comisión con respecto al país de origen correspondiente;	
	II.1.8.	la <input type="checkbox"/> [carne] <input type="checkbox"/> [carne picada](1) se ha producido en condiciones que garantizan el respeto de los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos en el Reglamento (CE) n.º 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo y de los contenidos máximos de contaminantes establecidos en el Reglamento (CE) n.º 1881/2006 de la Comisión;	
II.1.9.	la <input type="checkbox"/> [carne] <input type="checkbox"/> [carne picada](1) se ha almacenado y transportado con arreglo a los requisitos pertinentes de las secciones I y V, respectivamente, del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004;		
II.1.10.	en lo referente a la encefalopatía espongiforme bovina (EEB):		
(1) o bien	<input type="checkbox"/> [el país o la región de origen están clasificados de conformidad con la Decisión 2007/453/CE de la Comisión como país o región con un riesgo insignificante de EEB, y:		
	(1) o bien	<input type="checkbox"/> [los animales de los que se han obtenido la carne o la carne picada nacieron, se criaron ininterrumpidamente y se sacrificaron en un país o una región clasificados de conformidad con la Decisión 2007/453/CE como país o región con un riesgo insignificante de EEB;]	
	(1) o	<input type="checkbox"/> [los animales de los que se han obtenido la carne o la carne picada proceden de un país o una región clasificados de conformidad con la Decisión 2007/453/CE como país o región con un riesgo controlado de EEB, y:	
	(1) o bien	<input type="checkbox"/> [i]	la carne o la carne picada no contienen material especificado de riesgo según se define en el punto 1, letra a), del anexo V del Reglamento (CE) n.º 999/2001, ni se han obtenido a partir de dicho material;]

País

Parte II: Certificación

II. Información sanitaria			
	(1) o	o [i]	las canales, las medias canales enteras o cortadas, como máximo, en tres piezas de venta al por mayor y los cuartos de canal no contienen otro material especificado de riesgo, según se define en el punto 1, letra a), del anexo V del Reglamento (CE) n.º 999/2001, que la columna vertebral, incluidos los ganglios de la raíz posterior, y las canales o las piezas de venta al por mayor de canales de animales mayores de treinta meses que contienen la columna vertebral están identificadas por una banda roja claramente visible sobre la etiqueta a la que se refieren los artículos 13 o 15 del Reglamento (CE) n.º 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo (3);]
		ii)	los animales de los que se han obtenido la carne o la carne picada no se sacrificaron, previo aturdimiento, por inyección de gas en la cavidad craneal, ni se mataron con el mismo método, ni se sacrificaron, previo aturdimiento, por laceración del tejido nervioso central mediante la introducción de un instrumento en forma de vara alargada en la cavidad craneal;]
	(1) o	o [los animales de los que se han obtenido la carne o la carne picada proceden de un país o una región clasificados de conformidad con la Decisión 2007/453/CE como país o región con un riesgo indeterminado de EEB, y:	
	(1) o bien	o [i]	la carne o la carne picada no contienen material especificado de riesgo según se define en el punto 1, letra a), del anexo V del Reglamento (CE) n.º 999/2001, ni se han obtenido a partir de dicho material;]
	(1) o	o [i]	las canales, las medias canales enteras o cortadas, como máximo, en tres piezas de venta al por mayor y los cuartos de canal no contienen otro material especificado de riesgo, según se define en el punto 1, letra a), del anexo V del Reglamento (CE) n.º 999/2001, que la columna vertebral, incluidos los ganglios de la raíz posterior, y las canales o las piezas de venta al por mayor de canales de animales mayores de treinta meses que contienen la columna vertebral están identificadas por una banda roja claramente visible sobre la etiqueta a la que se refieren los artículos 13 o 15 del Reglamento (CE) n.º 1760/2000 (3);]
		ii)	los animales de los que se han obtenido la carne o la carne picada no se sacrificaron, previo aturdimiento, por inyección de gas en la cavidad craneal, ni se mataron con el mismo método, ni se sacrificaron, previo aturdimiento, por laceración del tejido nervioso central mediante la introducción de un instrumento en forma de vara alargada en la cavidad craneal;
		iii)	los animales de los que se han obtenido la carne o la carne picada no han sido alimentados con harina de carne y huesos ni chicharrones, según se definen en el Código Sanitario para los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal;
		iv)	la carne o la carne picada se han producido y manipulado de una manera que garantiza que no contengan tejidos nerviosos y linfáticos expuestos durante el proceso de deshuesado ni se hayan contaminado con ellos;]
(1) o	o [el país o la región de origen están clasificados de conformidad con la Decisión 2007/453/CE como país o región con un riesgo controlado de EEB, y		

País

II. Información sanitaria				
<b>Parte II: Certificación</b>		a)	los animales de los que se han obtenido la carne o la carne picada no se sacrificaron, previo aturdimiento, por inyección de gas en la cavidad craneal, ni se mataron con el mismo método, ni se sacrificaron, previo aturdimiento, por laceración del tejido nervioso central mediante la introducción de un instrumento en forma de vara alargada en la cavidad craneal; y	
	(1) o bien	○ [b]	la carne o la carne picada no contienen material especificado de riesgo según se define en el punto 1, letra a), del anexo V del Reglamento (CE) n.º 999/2001, ni se han obtenido a partir de dicho material; y]	
	(1) o	○ [b]	las canales, las medias canales enteras o cortadas, como máximo, en tres piezas de venta al por mayor y los cuartos de canal no contienen otro material especificado de riesgo, según se define en el punto 1, letra a), del anexo V del Reglamento (CE) n.º 999/2001, que la columna vertebral, incluidos los ganglios de la raíz posterior, y las canales o las piezas de venta al por mayor de canales de animales mayores de treinta meses que contienen la columna vertebral están identificadas por una banda roja claramente visible sobre la etiqueta a la que se refieren los artículos 13 o 15 del Reglamento (CE) n.º 1760/2000 (3); y]	
	(1) o bien	○ [c]	los animales de los que se han obtenido la carne o la carne picada proceden de un país o una región clasificados de conformidad con la Decisión 2007/453/CE como país o región con un riesgo insignificante o controlado de EEB;]	
	(1) o	○ [c]	los animales de los que se han obtenido la carne o la carne picada proceden de un país o una región clasificados de conformidad con la Decisión 2007/453/CE como país o región con un riesgo indeterminado de EEB, y	
			i)	los animales de los que se han obtenido la carne o la carne picada no han sido alimentados con harina de carne y huesos ni chicharrones, según se definen en el Código Sanitario para los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal;
			ii)	la carne o la carne picada se han producido y manipulado de una manera que garantiza que no contengan tejidos nerviosos y linfáticos expuestos durante el proceso de deshuesado ni se hayan contaminado con ellos;]
	(1) o	○ [el país o la región de origen están clasificados de conformidad con la Decisión 2007/453/CE como país o región con un riesgo indeterminado de EEB, y		
		a)	los animales de los que se han obtenido la carne o la carne picada no han sido:	
			i)	sacrificados, previo aturdimiento, mediante inyección de gas en la cavidad craneal, ni matados con el mismo método, ni sacrificados, previo aturdimiento, por laceración del tejido nervioso central mediante la introducción de un instrumento en forma de vara alargada en la cavidad craneal;
		ii)	alimentados con harina de carne y huesos ni chicharrones derivados de rumiantes, según se definen en el Código Sanitario para los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal;	
(1) o bien	○ [b]		la carne o la carne picada no contienen material especificado de riesgo según se define en el punto 1, letra a), del anexo V del Reglamento (CE) n.º 999/2001, ni se han obtenido a partir de dicho material;]	
(1) o	○ [b]		las canales, las medias canales enteras o cortadas, como máximo, en tres piezas de venta al por mayor y los cuartos de canal no contienen otro material especificado de riesgo, según se define en el punto 1, letra a), del anexo V del Reglamento (CE) n.º 999/2001, que la columna vertebral, incluidos los ganglios de la raíz posterior, y las canales o las piezas de venta al por mayor de canales de animales mayores de treinta meses que contienen la columna vertebral están identificadas por una banda roja claramente visible sobre la etiqueta a la que se refieren los artículos 13 o 15 del Reglamento (CE) n.º 1760/2000 (3);]	
		c)	la carne o la carne picada no contienen tejidos nerviosos y linfáticos expuestos durante el proceso de deshuesado ni se han obtenido a partir de ellos;]	
(4)	<input type="checkbox"/>	[II.1.11. cumple los requisitos del Reglamento (CE) n.º 1688/2005 de la Comisión.]		
II.2.	Declaración zoosanitaria			

País

Parte II: Certificación

II. Información sanitaria

El veterinario oficial abajo firmante certifica que la carne fresca descrita en la parte I:

- II.2.1. se ha obtenido en las zonas con los códigos: (5), que, en la fecha de expedición del presente certificado, están autorizadas para la introducción en la Unión de carne fresca de bovinos y figuran en la lista de la parte 1 del anexo XIII del Reglamento de Ejecución (UE) 2021/404 de la Comisión , y:
- a) en las que, durante los doce meses previos a la fecha de sacrificio de los animales de los que se ha obtenido la carne fresca, no ha habido casos de infección por el virus de la peste bovina ni se ha llevado a cabo la vacunación contra esta enfermedad; y
  - (1) o bien  [b] en las que, durante los doce meses previos a la fecha de sacrificio de los animales de los que se ha obtenido la carne fresca, no ha habido casos de fiebre aftosa ni se ha llevado a cabo la vacunación contra esta enfermedad;]
  - (1)(6) o  [b] en las que no ha habido casos de fiebre aftosa desde el (dd/mm/aaaa);]
  - (1)(7) o  [b] en las que no ha habido casos de fiebre aftosa durante los doce meses previos a la fecha de sacrificio de los animales de los que se ha obtenido la carne fresca y en las que se está llevando a cabo un programa de vacunación contra esta enfermedad en bovinos en cautividad bajo la supervisión de la autoridad competente del tercer país o territorio;]
  - (1)(8) o  [b] en las que no ha habido casos de fiebre aftosa durante los doce meses previos a la fecha de sacrificio de los animales de los que se ha obtenido la carne fresca y en las que se está llevando a cabo un programa de vacunación contra esta enfermedad en bovinos en cautividad bajo la supervisión de la autoridad competente del tercer país o territorio, supervisión que incluye el control de la eficacia del programa de vacunación mediante una vigilancia serológica regular que indica la presencia de niveles adecuados de anticuerpos en los animales y demuestra la ausencia de circulación del virus de la fiebre aftosa en la zona;]
  - (1)(9) o  [b] en las que, durante los doce meses previos a la fecha de sacrificio de los animales de los que se ha obtenido la carne fresca, no ha habido casos de fiebre aftosa ni se ha llevado a cabo la vacunación contra esta enfermedad, y en las que la autoridad competente del tercer país o territorio controla la ausencia de la enfermedad mediante una vigilancia serológica regular que demuestra la ausencia de circulación del virus de la fiebre aftosa;]
- II.2.2. se ha obtenido de animales que:
- (1) o bien  [han permanecido en las zonas indicadas en el punto II.2.1 desde su nacimiento o, como mínimo, durante los tres meses previos al sacrificio;]
  - (1) o  [han sido introducidos el (dd/mm/aaaa) en la zona indicada en el punto II.2.1 desde la zona con el código (5), que, en esa fecha, estaba autorizada para la introducción en la Unión de carne fresca de bovinos, y en la que han permanecido desde su nacimiento o, como mínimo, durante los tres meses previos al sacrificio;]
  - (1) o  [han sido introducidos el (dd/mm/aaaa) en la zona indicada en el punto II.2.1 desde el Estado miembro con el código ISO ;]
- II.2.3. se ha obtenido de animales procedentes de establecimientos:
- a) que están registrados por la autoridad competente del tercer país o el territorio y sometidos a su control, y que cuentan con un sistema para llevar y conservar registros de conformidad con el artículo 8 del Reglamento Delegado (UE) 2020/692 de la Comisión;

País

Parte II: Certificación

II. Información sanitaria			
	b)	que reciben periódicamente visitas zoosanitarias de un veterinario con el fin de detectar, e informar al respecto, signos indicativos de la presencia de enfermedades, en particular las enfermedades pertinentes de la lista mencionadas en el anexo I del Reglamento Delegado (UE) 2020/692 y las enfermedades emergentes;	
	c)	que, en el momento del envío al matadero, no estaban sujetos a medidas de restricción nacionales por motivos zoosanitarios, en particular las enfermedades pertinentes de la lista mencionadas en el anexo I del Reglamento Delegado (UE) 2020/692 y las enfermedades emergentes;	
	d)	en los que ninguno de los animales que guardan ha sido vacunado contra <input type="checkbox"/> [la fiebre aftosa y](10) la infección por el virus de la peste bovina;	
(1) o bien	<input type="radio"/> [e]	en los cuales y en torno a los cuales, en un radio de 10 km, incluido, cuando proceda, el territorio de un país vecino, no ha habido casos de fiebre aftosa ni de infección por el virus de la peste bovina durante los treinta días previos a la fecha de sacrificio;]	
(1)(7) o	<input type="radio"/> [e]	en los cuales y en torno a los cuales, en un radio de 25 km, incluido, cuando proceda, el territorio de un país vecino, no ha habido casos de fiebre aftosa ni de infección por el virus de la peste bovina durante los sesenta días previos a la fecha de sacrificio;]	
(1)(9) o	<input type="radio"/> [e]	en los cuales y en torno a los cuales, en un radio de 10 km, incluido, cuando proceda, el territorio de un país vecino, no ha habido casos de fiebre aftosa ni de infección por el virus de la peste bovina durante los doce meses previos a la fecha de sacrificio;]	
(1)(7) o bien	<input type="radio"/> [f]	en los cuales han permanecido los animales durante al menos los cuarenta días previos a su envío directo a un matadero;]	
(1)(7)(11) o	<input type="radio"/> [f]	en los cuales han permanecido los animales durante al menos cuarenta días antes de pasar por un único centro de agrupamiento autorizado por la autoridad competente de conformidad con el artículo 20, apartado 2, letra b), del Reglamento Delegado (UE) 2020/692, sin entrar en contacto con animales de situación sanitaria inferior antes de ser enviados directamente a un matadero;]	
(1)(12)	<input type="checkbox"/> [g]	en los cuales: i) durante los últimos tres meses, no se ha introducido ningún animal procedente de zonas no autorizadas para la introducción en la Unión de carne fresca de bovinos; ii) los animales se identifican y registran en el sistema nacional de identificación y certificación del origen de los bovinos;	
	h)	que figuran como establecimientos autorizados tras el resultado favorable de una inspección realizada por la autoridad competente del tercer país o territorio que ha quedado reflejada en un informe oficial en el SGICO, y que son inspeccionados periódicamente por la autoridad competente para garantizar el cumplimiento de los requisitos pertinentes establecidos en el Reglamento Delegado (UE) 2020/692;]	
II.2.4.	se ha obtenido de animales que:		
	a)	han sido enviados desde su establecimiento de origen a un matadero en medios de transporte: i) construidos de manera que los animales no puedan escaparse ni caerse; ii) en los que es posible la inspección visual del espacio en el que se encuentran los animales; iii) en los que se impide o minimiza la fuga de excrementos animales, yacija o piensos; y iv) que han sido limpiados y desinfectados con un desinfectante autorizado por la autoridad competente del tercer país o territorio inmediatamente antes del transporte de los animales sin contacto con otros animales que no cumplieran las condiciones mencionadas en los puntos II.2.1, II.2.2 y II.2.3;	

País

Parte II: Certificación	II. Información sanitaria			
		b)	durante el transporte al matadero, no han pasado por un tercer país o territorio o una zona de estos que no figuren en la lista para la introducción en la Unión de carne fresca de bovinos, ni han entrado en contacto con animales de situación sanitaria inferior;	
		c)	han sido sacrificados <input type="checkbox"/> [[el (dd/mm/aaaa)](1) <input type="checkbox"/> [entre el (dd/mm/aaaa) y el (dd/mm/aaaa)](1)](13);	
		d)	durante su sacrificio, no han estado en contacto con animales de situación sanitaria inferior;	
	(1)(12)	<input type="checkbox"/> [e]	en el matadero, antes del sacrificio, se han mantenido completamente separados de animales cuya carne no esté destinada a la Unión;]	
	II.2.5.		se ha obtenido en un matadero en el cual y en torno al cual, en un radio de 10 km, incluido, cuando proceda, el territorio de un país vecino, no ha habido casos de las enfermedades a las que se refiere el punto II.2.1 durante los treinta días previos a la fecha de sacrificio de los animales;	
	II.2.6.		se ha mantenido estrictamente separada de carne fresca que no cumpliera los requisitos zoosanitarios para la entrada en la Unión de carne fresca de bovinos, a lo largo de las operaciones de sacrificio y despiece y hasta:	
		(1) o bien	<input type="checkbox"/> [su envasado para un ulterior almacenamiento;]	
		(1) o	<input type="checkbox"/> [su carga, como carne fresca sin envasar, en el medio de transporte para su expedición a la Unión;]	
	(1) II.2.7.	<input type="checkbox"/>	es carne fresca deshuesada, distinta de los despojos, obtenida de canales:	
	(1)(7)	<input type="checkbox"/> [i] de las que se han extraído los principales ganglios linfáticos accesibles; ii) que han sido sometidas a maduración a una temperatura superior a + 2 °C durante por lo menos veinticuatro horas antes de ser deshuesadas; y iii) en las que el valor de pH de la carne era inferior a 6,0 cuando se midió electrónicamente en medio del músculo dorsal largo, después de la maduración y antes del deshuesado.]		
	(1)(14)	<input type="checkbox"/> [i] de las que se han extraído los principales ganglios linfáticos accesibles; y ii) que han sido sometidas a maduración a una temperatura superior a + 2 °C durante por lo menos veinticuatro horas antes de ser deshuesadas.]]		
II.3.	<input type="checkbox"/>	Declaración sobre el bienestar de los animales [suprimir cuando la Unión no sea el destino final]		
El veterinario oficial abajo firmante certifica que la carne descrita en la parte I procede de animales que han sido tratados en el matadero de conformidad con los requisitos de la legislación de la Unión en materia de protección de los animales en el momento de la matanza, o con requisitos al menos equivalentes.				

País

II. Información sanitaria		
<p><b>Parte II: Certificación</b></p> <p>Notas</p> <p>De conformidad con el Acuerdo sobre la retirada del Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte de la Unión Europea y de la Comunidad Europea de la Energía Atómica, y en particular con el artículo 5, apartado 4, del Protocolo sobre Irlanda / Irlanda del Norte, en relación con el anexo 2 de dicho Protocolo, las referencias hechas a la Unión Europea en el presente certificado incluyen al Reino Unido con respecto a Irlanda del Norte.</p> <p>El presente certificado está destinado a la entrada en la Unión de carne fresca y carne picada (según se definen en el anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004) de bovinos domésticos (según se definen en el artículo 2, punto 5, del Reglamento Delegado (UE) 2020/692), incluso cuando la Unión no es el destino final de dicha carne fresca.</p> <p>La exclusión de la carne separada mecánicamente se menciona expresamente en el título para evitar toda confusión, ya que este producto no puede importarse utilizando el presente certificado de carne fresca.</p> <p>El presente certificado zoonosanitario-oficial deberá cumplimentarse de conformidad con las notas para la cumplimentación de los certificados establecidas en el capítulo 4 del anexo I del Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235.</p> <p>Parte I</p> <p>Casilla I.8: Indíquese el código de la zona según figura en la columna 2 del cuadro de la parte 1 del anexo XIII del Reglamento de Ejecución (UE) 2021/404.</p> <p>Casilla I.27 Utilícese el código apropiado del sistema armonizado (SA): 02.01, 02.02, 02.06, 05.04 o 15.02.</p>		
	<p>Descripción de la partida:</p> <p>«Naturaleza de la mercancía»: indíquese si se trata de «canales enteras», «medias canales», «cuartos de canal», «despojos» o «piezas cárnicas».</p> <p>«Tipo de tratamiento»: si procede, indíquese «deshuesada», «sin deshuesar» o «madurada». Si se trata de carne congelada, indíquese la fecha de congelación (mm/aa) de las piezas cárnicas.</p>	
<p>Parte II:</p> <p>(1) Táchese lo que no proceda.</p> <p>(2) Carne fresca según se define en el punto 1.10 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004.</p> <p>(3) El número de canales o de piezas de venta al por mayor de canales de bovino de las que es obligatorio extraer la columna vertebral deberá añadirse al documento sanitario común de entrada (DSCE) al que se refiere el artículo 56 del Reglamento (UE) 2017/625.</p> <p>(4) Suprímase si la partida no está destinada a entrar en Finlandia o Suecia.</p> <p>(5) Código de la zona conforme a la columna 2 del cuadro de la parte 1 del anexo XIII del Reglamento de Ejecución (UE) 2021/404.</p> <p>(6) Únicamente para las zonas con una fecha de apertura en la columna 8 del cuadro de la parte 1 del anexo XIII del Reglamento de Ejecución (UE) 2021/404.</p> <p>(7) Para las zonas con la entrada relacionada con las condiciones específicas «Maduración, pH y deshuesado» en la columna 5 del cuadro de la parte 1 del anexo XIII del Reglamento de Ejecución (UE) 2021/404.</p> <p>(8) Para las zonas con la entrada relacionada con las condiciones específicas «Programa de vacunación controlada» además de la entrada «Maduración, pH y deshuesado» en la columna 5 del cuadro de la parte 1 del anexo XIII del Reglamento de Ejecución (UE) 2021/404.</p> <p>(9) Para las zonas con la entrada relacionada con las condiciones específicas «No se ha llevado a cabo ninguna vacunación» además de la entrada «Maduración, pH y deshuesado» en la columna 5 del cuadro de la parte 1 del anexo XIII del Reglamento de Ejecución (UE) 2021/404.</p> <p>(10) Suprímase en el caso de zonas con la entrada relacionada con las condiciones específicas «Maduración, pH y deshuesado» en la columna 5 del cuadro de la parte 1 del anexo XIII del Reglamento de Ejecución (UE) 2021/404 en las que se lleve a cabo un programa de vacunación contra la fiebre aftosa con los serotipos A, O o C.</p> <p>(11) Únicamente para las zonas con la entrada relacionada con las garantías zoonosanitarias «Centro de agrupamiento» en la columna 6 del cuadro de la parte 1 del anexo XIII del Reglamento de Ejecución (UE) 2021/404.</p>		

País

Parte II: Certificación	II. Información sanitaria	
	(12)	Para las zonas con la entrada relacionada con las condiciones específicas «Trazabilidad adicional» en la columna 5 del cuadro de la parte 1 del anexo XIII del Reglamento de Ejecución (UE) 2021/404.
	(13)	Fecha o fechas de sacrificio. Solo se permitirá la entrada de esta carne en la Unión si se ha obtenido de animales sacrificados después de la fecha de autorización de las zonas indicadas en el punto II.2.1 para la introducción en la Unión de carne fresca de bovinos, o durante un período en el que no existieran medidas de restricción zoosanitarias adoptadas por la Unión contra la entrada de esta carne a partir de estas zonas, o durante un período en el que la autorización de estas zonas para la introducción de esta carne en la Unión no estuviera suspendida.
	(14)	Para las zonas con la entrada relacionada con las condiciones específicas «Maduración y deshuesado» en la columna 5 del cuadro de la parte 1 del anexo XIII del Reglamento de Ejecución (UE) 2021/404. La entrada en la Unión de carne deshuesada madurada solo estará permitida veintiún días después de la fecha de sacrificio de los animales.
Veterinario oficial o Inspector oficial		
Nombre (en mayúsculas)		Qualification and title
Fecha de la firma		Firma
Sello		

SPECIMEN