



## *Ministero della Salute*

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA  
DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE  
*Ufficio 2*  
*Igiene degli alimenti ed esportazione*

<Spazio riservato per l'apposizione  
dell'etichetta di protocollo>

Regioni e Province autonome  
di Trento e Bolzano  
Servizi Veterinari  
Loro sedi

Associazioni di Categoria  
settore carni e settore misti

e p.c.

Consigliere Diplomatico del Ministro della Salute  
segreteria.consigliere\_diplomatico@sanita.it

DGSAF Uffici 1 e 3

MINISTERO DELLA DIFESA  
Ispettorato Generale della Sanità  
stamadifesa@postacert.difesa.it

Ambasciata dell'Uruguay in  
Italia  
[uruit@ambasciatauruguay.it](mailto:uruit@ambasciatauruguay.it)

Ambasciata d'Italia in Uruguay  
Montevideo  
[amb.montevideo@esteri.it](mailto:amb.montevideo@esteri.it)

**Oggetto:** Export Uruguay di prodotti a base di carne suina – riapertura del mercato.

Si informa che con nota DGSG n 173/2023 del 14 agosto 2023 il Ministero dell'Allevamento, Agricoltura e Pesca dell'Uruguay ha approvato i modelli di certificato proposti dalle autorità italiane per l'esportazione di gelatine suine, per l'esportazione di prodotti a base di carne suina in contenitori ermetici con valore di F0 maggiore o uguale a 3, di budelli suini salati, prodotti a base di carne suina cotti, prosciutti crudi stagionati disossati di suino.

Si inviano pertanto in allegato i modelli di certificato di cui sopra che entrano in vigore a partire da oggi.

Si ricorda che la procedura da seguire per richiedere l'autorizzazione all'export è quella indicata nella nota ministeriale DGISAN 0023661-04/06/2018.

I certificati saranno inoltre pubblicati appena possibile alla pagina web del Ministero della Salute seguente: Home > Temi e professioni > Alimenti > Sicurezza alimentare > Esportazioni degli alimenti > **Certificazioni per esportazione.**

IL DIRETTORE GENERALE  
Dott. Ugo Della Marta

Referente:  
Nicola Santini  
E-mail: n.santini@sanita.it  
Responsabile del procedimento:  
Maria Felicita Marcone  
E-mail: m.marcone@sanita.it

*Allegato 1 : Certificato ufficiale di ispezione per l'esportazione di gelatine suine dall'Italia in Uruguay.*


*Allegato 2 : Certificato ufficiale di ispezione per l'esportazione di l'esportazione di prodotti a base di carne suina in contenitori ermetici con valore di  $F_0$  maggiore o uguale a 3*

*Allegato 3. Certificato ufficiale di ispezione per l'esportazione di budelli suini salati*

*Allegato 4. Certificato ufficiale di ispezione per l'esportazione di prodotti a base di carne suina cotti*

*Allegato 5: Certificato ufficiale di ispezione per l'esportazione di prosciutti crudi stagionati disossati di suino*

**Parte 1**

1- <i>Esportatore/ Exportador</i>		3- <i>N° del certificato/ Número del certificado</i>	
		ITA 	
2- <i>Importatore/ Importador</i>		Certificado ufficiale di ispezione per l'esportazione di prodotti a base di carne suini cotti (prosciutti cotti, mortadella, spalla, salumi cotti) dall'Italia verso l'Uruguay Certificado oficial de inspección para la exportación de producto carnico cocido de cerdo (Mortadela, Jamón, Paleta, Fiambres Cocidos). desde Italia hacia Uruguay	
Nome / Nombre Indirizzo / Dirección Paese/ País		*4- <i>Stabilimenti coinvolti nella produzione del prodotto finale esportato/ Establecimientos involucrados en la producción del producto final exportado</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Prodotto presso (N°, nome e Paese dello stabilimento) in data: Producido en el establecimiento (número, nombre y País) en fecha:</i></li> <li>• <i>Confezionato presso (N°, nome e Paese dello stabilimento) in data: Envasado en (N°, nombre y País del establecimiento) el:</i></li> <li>• <i>Immagazzinato presso (N°, nome e Paese dello stabilimento) in data: Almacenado en (N°, nombre y País del establecimiento) el:</i></li> </ul>	
5- <i>Trasportatore / Transportador</i>	6- <i>Porto d'imbarco/ Puerto de embarque</i>		
	7- <i>Data di spedizione/ Fecha de envío</i>		
8- <i>Porto di sbarco/ Puerto de desembarco</i>			
9- <i>N° stabilimento esportatore/ Número de establecimiento exportador</i>			
*10- <i>Contrassegni di spedizione/ Marcas de embarque</i>	*11- <i>Numero e natura dei colli/ Número y tipo de embalaje</i>	*12- <i>Descrizione dei prodotti/ Descripción de los productos</i> Numero Lotto / Numero de lote	*13- <i>Peso netto/Lbs-Kg/ Peso neto libras/kg</i>
*14- <i>Numero del container/Número de container</i>		*15- <i>Numero del(i) sigillo(i)/ Número de sello</i>	
* Punt/ Puntos 4 e/y 10 a/hasta 15: <i>Barrare tutte le voci e fare riferimento all'allegato A in caso di più linee di prodotti e più stabilimenti coinvolti nella produzione del prodotto esportato/ Borrar todas las voces y referirse al Anexo A en caso de múltiples líneas de productos y múltiples estableciminetos involucrados en la producción del producto exportado</i>			
<input type="checkbox"/> <i>Fare riferimento all'allegato A/ Hacer referencia a el annex A</i>			

**Parte 2**

*Le Autorità sanitarie garantiscono che/ Las Autoridades de sanidad animal aseguran que:*

1. Gli animali che hanno dato origine al prodotto provengono da un Paese o da una zona indenni da Peste Suina Africana e ufficialmente indenni da Afta epizootica e Peste Suina Classica/ *Los animales que dieron origen al producto provienen de un país o zona libre de Peste Porcina Africana y oficialmente libre de Fiebre Aftosa y Peste Porcina Clásica.*
2. Gli animali da cui provengono i prodotti a base di carne sono ottenuti da suini nati, allevati, macellati e lavorati in zone indenni da PSA./*Los animales de los que provienen las tripas se obtienen de cerdos nacidos, criados, sacrificados y procesados en áreas libres de PPA*
3. Gli animali da cui provengono i prodotti a base di carne sono stati macellati in uno stabilimento ufficialmente autorizzato, con ispezione veterinaria permanente, e durante l'ispezione ante e post mortem non hanno mostrato segni di malattie infettive-contagiose, essendo idonei al consumo umano./ *Los animales que proveyeron la mercadería fueron sacrificados en un establecimiento habilitado oficialmente, con inspección veterinaria permanente, y durante la inspección ante y post mortem no presentaron signos de enfermedades infecto-contagiosas, siendo aptos para el consumo humano.*
4. La carne proviene da carcasse sottoposte al test per *Trichinella* spp. utilizzando il metodo della digestione artificiale con esito negativo./*La carne, proviene de carcasas que han sido sometidas a investigación de Trichinella spp. mediante el método de digestión artificial con resultado negativo.*
5. I prodotti a base di carne sono stati sottoposti ad un processo termico fino al raggiungimento di 70°C per almeno trenta minuti, che devono essere raggiunti in tutta la carne. Dopo il trattamento termico, sono state prese le misure necessarie per evitare la ricontaminazione del prodotto. /*Los productos cármicos fueron sometidos a un proceso térmico hasta alcanzar los 70°C durante por lo menos treinta minutos que debe alcanzarse en toda la carne. Con posterioridad al tratamiento térmico han sido tomadas las medidas necesarias a fin de evitar la recontaminación del producto.*
6. Le carni da cui provengono i suddetti prodotti non contengono residui di farmaci veterinari, pesticidi o contaminanti ambientali in valori superiori ai limiti di tolleranza stabiliti dalla normativa uruguaiana e sono conformi a quanto previsto dal Dlgs 588/08 *equivalente alla norma comunitaria.* *La carne de la que proceden los productos antes mencionados no contienen residuos de medicamentos veterinarios, pesticidas, ni contaminantes ambientales en valores superiores a los límites de tolerancia establecidos por la legislación uruguaya y cumplen con lo dispuesto por el Decreto 588/08, equivalente a la norma comunitaria*


Fatto a/ Hecho en  
Firma del veterinario ufficiale  
Firma del veterinario oficial

il/ el  
Nome in stampatello  
Nombre en letras mayúsculas

Timbro ufficiale/ Sello oficial

Il certificato ufficiale deve inoltre riportare il giorno, il mese e l'anno di macellazione e produzione del prodotto, che coincideranno con i dati che compaiono sulle etichette dei contenitori./ *En el certificado oficial, deberá constar, además, el día, mes y año de la faena y producción del producto, que coincidirán con los datos que lucen en los rótulos de los envases.*

**Parte 1**

1- <i>Esportatore/ Exportador</i>		3- <i>N° del certificato/ Número del certificado</i>	
2- <i>Importatore/ Importador</i>  <i>Nome / Nombre</i> <i>Indirizzo / Dirección</i>  <i>Paese/ País</i>		ITA  <i>Certificato ufficiale di ispezione per l'esportazione di gelatina dall'Italia verso l'Uruguay</i> <i>Certificado oficial de inspección para la exportación de gelatina desde Italia hacia Uruguay</i>	
5- <i>Trasportatore / Transportador</i>		*4- <i>Stabilimenti coinvolti nella produzione del prodotto finale esportato/ Establecimientos involucrados en la producción del producto final exportado:</i>	
6- <i>Porto d'imbarco/ Puerto de embarque</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Prodotto presso (N°, nome e Paese dello stabilimento) in data:/Producido en el establecimiento (número, nombre y País) en fecha:</i></li> <li>• <i>Confezionato presso (N°, nome e Paese dello stabilimento) in data:(/Envasado en (N°, nombre y País del establecimiento) el:</i></li> <li>• <i>Immagazzinato presso (N°, nome e Paese dello stabilimento) in data:/Almacenado en (N°, nombre y País del establecimiento) el:</i></li> </ul>	
7- <i>Data di spedizione/ Fecha de envío</i>			
8- <i>Porto di sbarco/ Puerto de desembarco</i>			
9- <i>N° stabilimento esportatore/ Número de establecimiento exportador</i>			
*10- <i>Contrassegni di spedizione/ Marcas de embarque</i>	*11- <i>Numero e natura dei colli/ Número y tipo de embalaje</i>	*12- <i>Descrizione dei prodotti/ Descripción de los productos</i> <i>Numero Lotto / Numero de lote</i>	*13- <i>Peso netto/Lbs-Kg/</i> <i>Peso neto libras/kg</i>
*14- <i>Numero del container/Número de container</i>		*15- <i>Numero del(i) sigillo(i)/ Número de sello</i>	
<p>* <i>Punti/ Puntos 4 e/y 10 a/hasta 15: Barrare tutte le voci e fare riferimento all'allegato A in caso di più linee di prodotti e più stabilimenti coinvolti nella produzione del prodotto esportato/ Borrar todas las voces y referirse al Anexo A en caso de múltiples líneas de productos y múltiples estableciminetos involucrados en la producción del producto exportado</i></p> <p><input type="checkbox"/> <i>Fare riferimento all'allegato A/ Hacer referencia a el annex A</i></p>			

**Parte 2**

*Io, sottoscritto, certifico che le gelatine sopra descritte sono state preparate in stabilimenti approvati per l'esportazione dall'Autorità competente del Paese esportatore e operanti sotto la sua costante supervisione e che provengono da animali nati, allevati e macellati in zone indenni dalla Peste suina africana. Gli animali sono stati trovati esenti da malattie all'ispezione ante e post mortem, e non sono stati macellati nell'ambito di programmi di eradicazione. Le gelatine sono state riconosciute, sotto ogni aspetto, atte al consumo umano / El suscrito, certifico que las gelatinas descritas anteriormente han sido preparadas en establecimientos oficialmente autorizados para la exportación por la Autoridad Competente del País exportador y que operan bajo su supervisión constante y que proceden de animales nacidos, criados y sacrificados en zonas libres de Peste porcina africana. Los animales se encontraron libres de enfermedades en la inspección ante y post-mortem, y no han sido sacrificados como parte de los programas de erradicación. Las gelatinas han sido reconocidas, en todos los aspectos, como aptas para el consumo humano.*

*le Autorità sanitarie garantiscono che/ Las Autoridades de sanidad animal aseguran que:*

- 1. la gelatina è confezionata in materiali sicuri e igienici presso l'impianto designato e che i prodotti imballati sono contenuti in scatole pulite con il nome e il numero di registrazione dell'impianto designato sulla superficie delle scatole e le scatole non vengono aperte prima della spedizione/ la gelatina se envasa en materiales seguros e higiénicos en el establecimiento designado , y se guardan en cajas limpias con el nombre y el número de registro del mismo establecimiento en la superficie de las cajas, y las cajas no se abren antes de que lleguen los expedidores*
- 2. la gelatina è immagazzinata e manipolata in modo da prevenire la contaminazione con agenti patogeni di qualsiasi malattia infettiva degli animali presso l'impianto designato prima della spedizione/ la gelatina se almacena y manipula antes del envío, en el establecimiento designado, de tal manera que se evite la contaminación con patógenos de cualquier enfermedad infecciosa de los animales.*
- 3. le Autorità sanitarie garantiscono che i veicoli e i mezzi di trasporto, così come le condizioni di carico della spedizione rispondono alle esigenze di igiene e di sanità stabilite dalla Unione Europea/ las Autoridades zoonómicas se aseguran de que los vehículos y medios de transporte, así como las condiciones de carga del envío, cumplan los requisitos higiénicos y sanitarios establecidos por la Unión Europea*

*Fatto a/ Hecho en  
Firma del veterinario ufficiale  
Firma del veterinario oficial*

*il/ el  
Nome in stampatello  
Nombre en letras mayúsculas*

*Timbro ufficiale/ Sello oficial*

*Il certificato ufficiale deve inoltre riportare il giorno, il mese e l'anno di macellazione e produzione del prodotto, che coincideranno con i dati che compaiono sulle etichette dei contenitori./ En el certificado oficial, deberá constar, además, el día, mes y año de la faena y producción del producto, que coincidirán con los datos que lucen en los rótulos de los envases.*

**Parte 1**

1- <i>Esportatore/ Exportador</i>		3- <i>N° del certificato/ Número del certificado</i>	
2- <i>Importatore/ Importador</i>  <i>Nome / Nombre</i> <i>Indirizzo / Dirección</i>  <i>Paese/ País</i>		ITA  <i>Certificato ufficiale di ispezione per l'esportazione di budelli di suino salati dall'Italia verso l'Uruguay</i> <i>Certificado oficial de inspección para la exportación de tripas cerdo saladas desde italia hacia uruguay</i>	
5- <i>Trasportatore / Transportador</i>		4- <i>Stabilimenti coinvolti nella produzione del prodotto finale esportato/ Establecimientos involucrados en la producción del producto final exportado</i>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Prodotto presso (N°, nome e Paese dello stabilimento) in data: Producido en el establecimiento (número, nombre y País) en fecha:</i></li> <li>• <i>Confezionato presso (N°, nome e Paese dello stabilimento) in data: Envasado en (N°, nombre y País del establecimiento) el:</i></li> <li>• <i>Immagazzinato presso (N°, nome e Paese dello stabilimento) in data: Almacenado en (N°, nombre y País del establecimiento) el:</i></li> </ul>	
6- <i>Porto d'imbarco/ Puerto de embarque</i>			
7- <i>Data di spedizione/ Fecha de envío</i>			
8- <i>Porto di sbarco/ Puerto de desembarco</i>			
9- <i>N° stabilimento esportatore/ Número de establecimiento exportador</i>			
10- <i>Contrassegni di spedizione/ Marcas de embarque</i>	11- <i>Numero e natura dei colli/ Número y tipo de embalaje</i>	12- <i>Descrizione dei prodotti/ Descripción de los productos</i> <i>Numero Lotto / Numero de lote</i>	13- <i>Peso netto/Lbs-Kg/ Peso neto libras/kg</i>
14- <i>Numero del container/Número de container</i>		15- <i>Numero del(i) sigillo(i)/ Número de sello</i>	

**Parte 2**

Le Autorità sanitarie garantiscono che/ Las Autoridades de sanidad animal aseguran que:

1. Gli animali che hanno dato origine al prodotto provengono da un Paese o da una zona indenni da Peste Suina Africana e ufficialmente indenni da Afta epizootica e Peste Suina Classica/ Los animales que dieron origen al producto provienen de un país o zona libre de Peste Porcina Africana y oficialmente libre de Fiebre Aftosa y Peste Porcina Clásica.
2. Gli animali da cui provengono i budelli sono ottenuti da suini nati, allevati, macellati e lavorati in zone indenni da PSA./Los animales de los que provienen las tripas se obtienen de cerdos nacidos, criados, sacrificados y procesados en áreas libres de PPA.
3. Gli animali sono stati macellati in stabilimenti ufficialmente autorizzati e registrati dall'Autorità Sanitaria Competente, sono sottoposti ad ispezione veterinaria ufficiale permanente e il giorno della loro macellazione non presentavano sintomi di malattie infettive, essendo idonei al consumo umano. /Los animales fueron sacrificados en establecimientos oficialmente habilitados y registrados por la Autoridad Sanitaria Competente, cuentan con inspección veterinaria oficial permanente y el día de su faena no presentaron síntomas de enfermedades infecciosas siendo aptos para el consumo humano.
4. I budelli sono stati sottoposti a un processo di pulitura, raschiatura e salatura di almeno 30 giorni con sale secco (NaCl o con salamoia ( $A_w < 0,80$ ) o con sale secco addizionato di fosfato contenente 86,5% NaCl, 10,7%  $Na_2HPO_4$  e 2,8%  $Na_3PO_4$  (w/w/w), a una temperatura di 12°C o superiore./ Las tripas han tenido un proceso limpieza, desarrado y de salazón de por lo menos 30 días con sal seca (NaCl o con salmuera ( $A_w < 0.80$ ) o con sal seca completada con fosfato que contenga 86,5% NaCl, 10,7%  $Na_2HPO_4$  y 2,8%  $Na_3PO_4$  (peso/peso/peso), a una temperatura de 12°C o superior.

Fatto a/ Hecho en  
Firma del veterinario ufficiale  
Firma del veterinario oficial


/ il/ el  
Nome in stampatello  
Nombre en letras mayúsculas

Timbro ufficiale/ Sello oficial

Il certificato ufficiale deve inoltre riportare l'intervallo di riferimento della macellazione (da /a ), e il giorno, il mese e l'anno di produzione del prodotto, che coincideranno con i dati che compaiono sulle etichette dei contenitori./ En el certificado oficial, deberá constar, además, el rango de referencia del sacrificio (desde / hasta) y el día, mes y año de producción del producto, que coincidirán con los datos que lucen en los rótulos de los envases.



# Parte 1

1- Esportatore/ Exportador		3- N° del certificato/ Número del certificado	
2- Importatore/ Importador		<p style="text-align: center;">ITA</p>  <p style="text-align: center;"><i>Certificato ufficiale di ispezione per l'esportazione di prodotti a base di carne suina in contenitori ermetici con valore di F<sub>0</sub> maggiore o uguale a 3 dall'Italia verso l'Uruguay</i>  <i>Certificado oficial de inspección para la exportación de productos porcinos en envases herméticos con valor F<sub>0</sub> mayor o igual a 3 desde Italia hacia Uruguay</i></p> <p>*4- Stabilimenti coinvolti nella produzione del prodotto finale esportato:/  Establecimientos involucrados en la producción del producto final exportado:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Macellato presso (N°, nome e Paese dello stabilimento) in data:/  Sacrificado en (n., nombre y País de establecimiento) el:</i></li> <li>• <i>Sezionato e Disossato presso (N°, nome e Paese dello stabilimento) in data:/Cortado y Deshuesado en el establecimiento (número, nombre y País) el:</i></li> <li>• <i>Trattato termicamente presso (N°, nome e Paese dello stabilimento) in data:/Tratado térmicamente en (N°, nombre y País del establecimiento) el:</i></li> <li>• <i>Confezionato presso (N°, nome e Paese dello stabilimento) in data:/  Envasado en (N°, nombre y País del establecimiento) el:</i></li> <li>• <i>Immagazzinato presso (N°, nome e Paese dello stabilimento) in data:/Almacenado en (N°, nombre y País del establecimiento) el:</i></li> </ul>	
Nome / Nombre Indirizzo / Dirección Paese/ País			
5- Trasportatore / Transportador	6- Porto d'imbarco/ Puerto de embarque		
	7- Data di spedizione/ Fecha de envío		
8- Porto di sbarco/ Puerto de desembarco			
9- N° stabilimento esportatore/ Número de establecimiento exportador			
*10- Contrassegni di spedizione/ Marcas de embarque	*11- Numero e natura dei colli/ Número y tipo de embalaje	*12- Descrizione dei prodotti/ Descripción de los productos Numero Lotto / Numero de lote	*13- Peso netto Lbs-Kg/ Peso neto libras/kg
*14- Numero del container/ Número de container		*15- Numero del(i) sigillo(i)/ Número de sello	
<p>* Punt/ Puntos 4 e/y 10 a/hasta 15: Barrare tutte le voci e fare riferimento all'allegato A in caso di più linee di prodotti e più stabilimenti coinvolti nella produzione del prodotto esportato/ Borrar todas las voces y referirse al Anexo A en caso de múltiples líneas de productos y múltiples establecimientos involucrados en la producción del producto exportado</p> <p><input type="checkbox"/> Fare riferimento all'allegato A/ Hacer referencia a el annex A</p>			

## Parte 2

*Io, sottoscritto, certifico che i prodotti carnei sopra descritti sono stati preparati in stabilimenti ufficialmente autorizzati e controllati dalle Autorità Veterinarie uruguaiane o autorizzati per gli scambi intracomunitari e verso gli USA e che provengono da animali nati, allevati e macellati in zone indenni dalla Peste suina africana. Gli animali sono stati trovati esenti da malattie all'ispezione ante e post mortem, e non sono stati macellati nell'ambito di programmi di eradicazione. I prodotti a base di carne sono stati riconosciuti, sotto ogni aspetto, atti al consumo umano. / El suscrito, certifico que los productos cárnicos descritos anteriormente han sido preparados en establecimientos oficialmente autorizados y supervisados por las Autoridades Veterinarias de Uruguay o autorizados para el comercio intracomunitario y hacia EE.UU. y que proceden de animales nacidos, criados y sacrificados en zonas libres de Peste porcina africana. Los animales se encontraron libres de enfermedades en la inspección ante y post-mortem, y no han sido sacrificados como parte de los programas de erradicación. Los productos cárnicos han sido reconocidos, en todos los aspectos, como aptos para el consumo humano.*

*Le Autorità sanitarie garantiscono che/ Las Autoridades de sanidad animal aseguran que:*

- 1. il prodotto esportato è carne suina in un contenitore ermetico con valore F0 di 3 o superiore / El producto final es carne de cerdo en un envase herméticamente cerrado con un valor F0 de 3 o superior*

*e/y*

- 2. la carne e i prodotti a base di carne sono imballati in materiali sicuri e igienici presso l'impianto di trasformazione termica designato e che i prodotti imballati siano contenuti in scatole pulite con il nome e il numero di registrazione dell'impianto di trattamento termico designato sulla superficie delle scatole e le scatole non vengono aperte prima della spedizione/ la carne y los productos cárnicos sean embalados en materiales seguros e higiénicos en el establecimiento de procesamiento térmico designado, y que estén contenidos en cajas limpias con el nombre y el número de registro del establecimiento de tratamiento térmico designado fijados en la superficie de las mismas y que las cajas no sean abiertas antes del envío*
- 3. la carne e i prodotti a base di carne sono immagazzinati e manipolati in modo da prevenire la contaminazione con agenti patogeni di qualsiasi malattia infettiva degli animali presso l'impianto di trattamento termico designato prima della spedizione/ la carne y los productos cárnicos se almacenan y manipulan antes del envío, en el establecimiento de tratamiento térmico designado, de tal manera que se evite la contaminación con patógenos de cualquier enfermedad infecciosa de los animales.*
- 4. le Autorità sanitarie garantiscono che i veicoli e i mezzi di trasporto, così come le condizioni di carico della spedizione rispondano alle esigenze di igiene e di sanità stabilite dalla Unione Europea/ las Autoridades zoonosanitarias se aseguran de que los vehículos y medios de transporte, así como las condiciones de carga del envío, cumplan los requisitos higiénicos y sanitarios establecidos por la Unión Europea*


*Fatto a/ Hecho en  
Firma del veterinario ufficiale  
Firma del veterinario oficial*

*il/ el  
Nome in stampatello  
Nombre en letras mayúsculas*

*Timbro ufficiale/ Sello oficial*

*Il certificato ufficiale deve inoltre riportare il giorno, il mese e l'anno di macellazione e produzione del prodotto, che coincideranno con i dati che compaiono sulle etichette dei contenitori./ En el certificado oficial, deberá constar, además, el día, mes y año de la faena y producción del producto, que coincidirán con los datos que lucen en los rótulos de los envases.*

**Parte 1**

1- <i>Esportatore/ Exportador</i>		3- <i>N° del certificato/ Número del certificado</i>	
2- <i>Importatore/ Importador</i>  <i>Nome / Nombre</i> <i>Indirizzo / Dirección</i>  <i>Paese/ País</i>		ITA  <i>Certificato ufficiale di ispezione per l'esportazione di prosciutti crudi stagionati disossati di suino dall'Italia verso l'Uruguay</i> <i>Certificado oficial de inspección para la exportación de jamon crudo de cerdo sin hueso desde Italia hacia Uruguay</i>	
5- <i>Trasportatore / Transportador</i>		*4- <i>Stabilimenti coinvolti nella produzione del prodotto finale esportato/ Establecimientos involucrados en la producción del producto final exportado</i>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Prodotto presso (N°, nome e Paese dello stabilimento) in data: Producido en el establecimiento (número, nombre y País) en fecha:</i></li> <li>• <i>Confezionato presso (N°, nome e Paese dello stabilimento) in data: Envasado en (N°, nombre y País del establecimiento) el:</i></li> <li>• <i>Immagazzinato presso (N°, nome e Paese dello stabilimento) in data: Almacenado en (N°, nombre y País del establecimiento) el:</i></li> </ul>	
6- <i>Porto d'imbarco/ Puerto de embarque</i>  7- <i>Data di spedizione/ Fecha de envío</i>			
8- <i>Porto di sbarco/ Puerto de desembarco</i>			
9- <i>N° stabilimento esportatore/ Número de establecimiento exportador</i>			
*10- <i>Contrassegni di spedizione/ Marcas de embarque</i>	*11- <i>Numero e natura dei colli/ Número y tipo de embalaje</i>	*12- <i>Descrizione dei prodotti/ Descripción de los productos</i> Numero Lotto / Numero de lote	*13- <i>Peso netto/Lbs-Kg/ Peso neto libras/kg</i>
*14- <i>Numero del container/Número de container</i>		*15- <i>Numero del(i) sigillo(i)/ Número de sello</i>	
* <i>Punti/ Puntos 4 e/y 10 a/hasta 15: Barrare tutte le voci e fare riferimento all'allegato A in caso di più linee di prodotti e più stabilimenti coinvolti nella produzione del prodotto esportato/ Borrar todas las voces y referirse al Anexo A en caso de múltiples líneas de productos y múltiples estableciminetos involucrados en la producción del producto exportado</i>  <input type="checkbox"/> <i>Fare riferimento all'allegato A/ Hacer referencia a el annex A</i>			

**Parte 2**

*Le Autorità sanitarie garantiscono che/ Las Autoridades de sanidad animal aseguran que:*

1. La carne e i prodotti a base di carne sono ottenuti da suini nati, allevati, macellati e lavorati in aree indenni da PSA./*La carne y los productos cárnicos se obtienen de cerdos nacidos, criados, sacrificados y procesados en áreas libres de PPA.*
2. Che la merce è stata preparata con carni fresche ottenute dalla macellazione di animali sani sottoposti ad ispezione veterinaria ante e post mortem, non avendo riscontrato in esse alcuna malattia soggetta a denuncia o che pregiudichi la salute degli animali o dell'uomo e che tali animali non sono stati macellati nell'ambito di un programma di eradicazione e risanamento./*Que la mercadería ha sido preparada a partir de carnes frescas obtenidas del sacrificio de animales sanos sometidos a inspecciones veterinarias ante y postmortem, no habiéndose constatado en los mismos enfermedad alguna de declaración obligatoria, ni que afecte a la sanidad de los animales ni al hombre, y que dichos animales no han sido eliminados en campañas de saneamiento ganadero.*
3. Che i prodotti siano stati ottenuti in stabilimenti ufficialmente autorizzati e controllati dalle autorità veterinarie uruguaiane o autorizzati per gli scambi intracomunitari e gli Stati Uniti d'America /*Que la mercadería ha sido obtenida en establecimientos oficialmente autorizados y controlados por las Autoridades Veterinarias uruguayas o autorizadas para los intercambios intracomunitarios y Estados Unidos de Norteamérica.*
4. Che i prodotti abbiano subito un processo di stagionatura non inferiore a quattrocento giorni./*Que los productos han sido sometidos a un proceso de maduración no inferior a cuatrocientos días.*
5. Che i suddetti prodotti, così come il loro contenitore e confezionamento, sono stati sottoposti ad ispezione veterinaria e sono stati disossati e lavorati nella loro interezza in stabilimenti autorizzati, come evidenziato dal marchio ufficiale che portano./*Que los productos mencionados, así como su envase y embalaje, han sido objeto de inspección veterinaria y han sido desosados y procesados en su totalidad en establecimientos autorizados, como lo demuestra el marcado oficial que llevan.*
6. Che i veicoli e mezzi di trasporto, nonché le condizioni di carico della spedizione, rispettino i requisiti igienico-sanitari definiti dall'Unione Europea./*Que los vehículos y medios de transporte, así como las condiciones de carga de la expedición, se ajustan a las exigencias de higiene y sanidad definidas por la Unión Europea.*

Fatto a/ Hecho en

il/ el

Firma del veterinario ufficiale

Nome in stampatello

Firma del veterinario oficial

Nombre en letras mayúsculas

Timbro ufficiale/ Sello oficial

Il certificato ufficiale deve inoltre riportare il giorno, il mese e l'anno di macellazione e produzione del prodotto, che coincideranno con i dati che compaiono sulle etichette dei contenitori./ *En el certificado oficial, deberá constar, además, el día, mes y año de la faena y producción del producto, que coincidirán con los datos que lucen en los rótulos de los envases.*