



Veterinary Certificate for Fresh Meat of Domestic Bovines
Consigned to the European Union - Spanish Version

PAÍS

Certificado veterinario para la UE

Parte I: Detalles del envío	I.1. Expedidor <input type="checkbox"/> Nombre				I.2. N° de referencia del certificado		I.2.a				
	Dirección				I.3. Autoridad central competente						
	Tel.N°				I.4. Autoridad local competente						
	I.5. Destinatario Nombre				/						
	Dirección										
	Código postal										
	Tel.N°										
	I.7. País de origen		Cód. ISO	I.8. Región de origen		Código	I.9. País de destino		Cód. ISO	I.10. Región de destino	Código
	I.11. Lugar de origen/lugar de captura				/						
	Nombre										
Número de autorización											
Dirección											
I.13. Lugar de carga				I.14. Fecha de salida							
I.15. Medio de transporte Aeronave <input type="checkbox"/> Buque <input type="checkbox"/> Vagón de ferrocarril <input type="checkbox"/> Vehículo de carretera <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/>				I.16. PIF de entrada a la UE							
Identificación Referencia documental:				I.17.							
I.18. Descripción de la mercancía				I.19. Código del producto (Código NC)							
				I.20. Número/Cantidad							
I.21. Temperatura de los productos Ambiente <input type="checkbox"/> De refrigeración <input type="checkbox"/> De congelación <input type="checkbox"/>				I.22. Número de bultos							
I.23. N° del precinto y n° del contenedor				I.24. Tipo de embalaje							
I.25. Mercancías certificadas para Consumo humano <input type="checkbox"/>											
I.26.				I.27. Para importación o admisión en la UE <input type="checkbox"/>							
I.28. Identificación de las mercancías											
Especie (Nombre científico)		Naturaleza de la mercancía		Tipo de tratamiento		Número de aprobación de los establecimientos Matadero Sala de despiece Almacén frigorífico					
Número de bultos		Peso neto									

(Signature of Official Veterinarian)



PAÍS

Modelo BOV

II. Datos sanitarios	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 50px; text-align: center; transform: rotate(-90deg); transform-origin: left top;"> Parte II: Certificación </div> <p>II.1. Declaración sanitaria</p> <p>El veterinario oficial abajo firmante declara que conoce las disposiciones pertinentes de los Reglamentos (CE) n° 178/2002, (CE) n° 852/2004, (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 y (CE) n° 999/2001, y certifica que la carne de bovino doméstico descrita previamente ha sido producida conforme a los requisitos de dichos actos y, especialmente, que:</p> <p>II.1.1 la [carne] [carne picada derivada de la misma]⁽¹⁾ procede de un establecimiento o establecimientos que aplica(n) un programa basado en los principios de APPCC de conformidad con lo establecido en el Reglamento (CE) n° 852/2004;</p> <p>II.1.2 la carne se ha obtenido conforme a lo dispuesto en el anexo III, sección I, del Reglamento (CE) n° 853/2004;</p> <p>⁽¹⁾ II.1.3 [la carne picada se ha producido conforme a lo dispuesto en el anexo III, sección V, del Reglamento (CE) n° 853/2004, y se ha congelado a una temperatura interna igual o inferior a -18°C;]</p> <p>II.1.4 la carne se ha declarado apta para el consumo humano en inspecciones <i>ante y post mortem</i> realizadas de conformidad con el anexo I, sección I, capítulo II y sección IV, capítulos I y IX, del Reglamento (CE) n° 854/2004;</p> <p>II.1.5 ⁽⁺⁾ o bien [las canales o partes de ellas llevan una marca sanitaria acorde con lo dispuesto en el anexo I, sección I, capítulo III, del Reglamento (CE) n° 854/2004;]</p> <p>⁽¹⁾ o [los paquetes de [carne] [carne picada]⁽¹⁾ llevan una marca de identificación acorde con lo establecido en el anexo II, sección I, del Reglamento (CE) n° 853/2004;]</p> <p>II.1.6 la [carne] [carne picada derivada de la misma]⁽¹⁾ cumple los criterios pertinentes establecidos en el Reglamento (CE) n° 2073/2005 de la Comisión, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios;</p> <p>II.1.7 se cubren las garantías relativas a animales vivos y sus productos que ofrecen los planes de residuos presentados de conformidad con la Directiva 96/23/CE, y, en particular, su artículo 29;</p> <p>II.1.8 la [carne] [carne picada derivada de la misma]⁽¹⁾ se ha almacenado y transportado con arreglo a los requisitos oportunos del anexo III, secciones I y V, del Reglamento (CE) n° 853/2004;</p> <p>II.1.9 en lo referente a la encefalopatía espongiforme bovina (EEB):</p> <p>⁽⁺⁾ o bien [II.1.9.1 para las importaciones procedentes de países o regiones con un riesgo insignificante de EEB, que figuran como tal en la lista de la Decisión 2007/453/CE de la Comisión (conforme a su última modificación):</p> <p style="margin-left: 40px;">a) el país o la región de origen está clasificado de conformidad con el artículo 5, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 999/2001 como país o región con un riesgo insignificante de EEB;</p> <p style="margin-left: 40px;">b) los bovinos de los que se obtuvieron la carne o carne picada nacieron, se criaron de manera continuada y se sacrificaron en un país con un riesgo insignificante de EEB;</p> <p style="margin-left: 40px;">⁽⁺⁾ [c) si en el país o la región ha habido casos autóctonos de EEB:</p> <p style="margin-left: 80px;">⁽⁺⁾ o bien [los animales nacieron después de la fecha a partir de la cual se había hecho cumplir la prohibición de alimentar a los rumiantes con harina de carne y hueso y chicharrones derivados de rumiantes;]</p>		

(Signature of Official Veterinarian)



II. Datos sanitarios	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
<p style="text-align: center;">(⁺) o [la carne o carne picada de bovino no contiene material especificado de riesgo según se define en el anexo V del Reglamento (CE) n° 999/2001, ni se ha obtenido a partir del mismo, ni se trata tampoco de carne separada mecánicamente que procede de huesos de bovinos;]]</p> <p>(¹) o [II.1.9.2 para las importaciones procedentes de países o regiones con un riesgo controlado de EEB, que figuran como tal en la lista de la Decisión 2007/453/CE de la Comisión (conforme a su última modificación):</p> <ul style="list-style-type: none"> a) el país o la región de origen está clasificado de conformidad con el artículo 5, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 999/2001 como país o región con un riesgo controlado de EEB; b) los bovinos de los que se obtuvieron la carne o carne picada no se sacrificaron, previo aturdimiento, por inyección de gas en la cavidad craneal ni por laceración del tejido nervioso central mediante la introducción de un instrumento en forma de vara alargada en la cavidad craneal; <p>(⁺) o bien [e) la carne o carne picada de bovino no contiene material especificado de riesgo según se define en el anexo V del Reglamento (CE) n° 999/2001, ni se ha obtenido a partir del mismo, ni se trata tampoco de carne separada mecánicamente que procede de huesos de bovinos;]</p> <p>(⁺) o [e) las canales, los cuartos de canal y las medias canales completas o eortadas, como máximo, en tres piezas de venta al por mayor, no contienen otro material especificado de riesgo que la columna vertebral, incluidos los ganglios de la raíz dorsal; las canales o las piezas de venta al por mayor de canales de bovino que incluyan la eolumna vertebral llevan una banda azul en la etiqueta mencionada en el Reglamento (CE) n° 1760/2000; (²)]</p> <p>(¹) o [II.1.9.3 para las importaciones de un país o región de origen no categorizado de conformidad con el artículo 5, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 999/2001 o que ha sido categorizado como país o región con un riesgo indeterminado de EEB y clasificado como tal en la Decisión 2007/453/CE de la Comisión (conforme a su última modificación):</p> <ul style="list-style-type: none"> a) el país o la región de origen no está categorizado de conformidad con el artículo 5, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 999/2001 o ha sido elasicado como país o región con un riesgo indeterminado de EEB; b) los bovinos de los que se obtuvo la carne o carne picada no fueron alimentados con harina de carne y hueso ni chicharrones derivados de rumiantes; c) los bovinos de los que se obtuvieron la carne o carne picada no se sacrificaron, previo aturdimiento, por inyección de gas en la cavidad craneal ni por laceración del tejido nervioso central mediante la introducción de un instrumento en forma de vara alargada en la cavidad craneal; <p>(⁺) o bien [d) la carne o carne picada de bovino no procede de:</p> <ul style="list-style-type: none"> i) material especificado de riesgo como se define en el anexo V del Reglamento (CE) n° 999/2001; ii) tejido nervioso y tejido linfático expuestos durante el proceso de deshuesado; 		

(Signature of Official Veterinarian)



II. Datos sanitarios	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
<p style="text-align: center;">iii) carne separada mecánicamente y obtenida de huesos de bovinos;]</p> <p style="text-align: center;">(+) o [d) las canales, los cuartos de canal y las medias canales completas o cortadas, como máximo, en tres piezas de venta al por mayor, no contienen otro material especificado de riesgo que la columna vertebral, incluidos los ganglios de la raíz dorsal; las canales o las piezas de venta al por mayor de canales de bovino que incluyan la columna vertebral llevan una banda azul en la etiqueta mencionada en el Reglamento (CE) n° 1760/2000; (2)]</p> <p>(4) [II.1.10 cumple lo dispuesto en el Reglamento (CE) n° 1688/2005, por el que se aplica el Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a garantías especiales, con respecto a la salmonela, para los envíos destinados a Finlandia y Suecia de determinadas carnes y determinados huevos.]</p> <p>II.2. Declaración zoonosana</p> <p>El veterinario oficial abajo firmante certifica que la carne fresca descrita en este certificado:</p> <p>II.2.1 procede del territorio con el código⁽²⁾ que, en la fecha de expedición de este certificado:</p> <p>a) ha estado indemne de peste bovina los últimos doce meses, periodo durante el que no se ha llevado a cabo ninguna vacunación contra esta enfermedad, y</p> <p>⁽¹⁾ o bien [b) ha estado indemne de fiebre aftosa los últimos doce meses, periodo durante el que no se ha llevado a cabo ninguna vacunación contra esta enfermedad;]</p> <p>⁽¹⁾ o [b) está reconocido indemne de fiebre aftosa desde(fecha), sin que se hayan registrado casos o brotes con posterioridad, y está autorizado a exportar esta carne mediante la Decisión / /CE de la Comisión, de(fecha);]</p> <p>(+) (5) [b) está llevando a cabo y supervisando programas oficiales de vacunación contra la fiebre aftosa en bovinos domésticos;]</p> <p>(+) (6) [b) tiene un programa de vacunación sistemático contra la fiebre aftosa y la carne procede de manadas donde la eficacia de este programa de vacunación es controlada por la autoridad veterinaria competente a través de una vigilancia serológica regular que indica los niveles de anticuerpos adecuados y que demuestra asimismo la ausencia de circulación del virus de la fiebre aftosa;]</p> <p>(+) (6) [b) ha estado indemne de fiebre aftosa los últimos doce meses, periodo durante el que no se ha llevado a cabo ninguna vacunación contra esta enfermedad, y es controlado por la autoridad veterinaria competente a través de una vigilancia periódica que demuestra la ausencia de una infección por fiebre aftosa;]</p> <p>II.2.2 procede de animales que:</p> <p>⁽¹⁾ o bien [han permanecido en el territorio descrito en el punto II.2.1 desde su nacimiento o, como mínimo, durante los tres meses anteriores al sacrificio;]</p> <p>⁽¹⁾ o [han sido introducidos el (fecha) en el territorio descrito en el punto II.2.1, procedentes del territorio con el código ...⁽²⁾, que en esa fecha estaba autorizado para exportar esta carne fresca a la Comunidad Europea;]</p> <p>⁽¹⁾ o [han sido introducidos el (fecha) en el territorio descrito en el punto II.2.1 desde el Estado miembro de la UE;]</p>		

(Signature of Official Veterinarian)



II. Datos sanitarios	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
<p>II.2.3 se ha obtenido de animales procedentes de explotaciones en las que:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) no se ha vacunado a ningún animal allí presente contra [la fiebre aftosa o]⁽⁷⁾ la peste bovina, y ⁽¹⁾ o bien [b) ni en estas explotaciones, ni en las situadas a su alrededor, en un radio de 10 km, se ha registrado ningún caso o brote de fiebre aftosa o de peste bovina durante los últimos treinta días;] ⁽¹⁾ ⁽⁸⁾ o [b) no hay ninguna restricción oficial por razones zoonosanitarias y ni en estas explotaciones ni en las situadas a su alrededor, en un radio de 25 km, se ha registrado ningún caso o brote de fiebre aftosa o de peste bovina durante los últimos sesenta días, y <ul style="list-style-type: none"> c) han permanecido los animales durante al menos cuarenta días antes de su envío directo al matadero;] ⁽⁺⁾ ⁽⁹⁾ o [b) no hay ninguna restricción oficial por razones zoonosanitarias y ni en estas explotaciones, ni en las situadas a su alrededor, en un radio de 10 km, se ha registrado ningún caso o brote de fiebre aftosa o de peste bovina durante los doce últimos meses, y e) han permanecido los animales durante al menos cuarenta días antes de su envío directo al matadero;] ⁽⁺⁾ ⁽⁶⁾ [d) durante los últimos tres meses, no se han introducido animales procedentes de zonas no autorizadas por la Comunidad Europea; <ul style="list-style-type: none"> e) los animales están identificados y registrados en el sistema nacional de identificación y certificación de origen de los animales de la especie bovina; f) las explotaciones en cuestión figuran como explotaciones autorizadas en Traces⁽¹⁰⁾, tras una inspección con resultado favorable y un informe oficial de las autoridades competentes, quienes llevan a cabo inspecciones periódicas para velar por el cumplimiento de los requisitos correspondientes que contempla la presente Decisión;] <p>II.2.4 procede de animales que:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) han sido transportados desde la explotación hasta un matadero autorizado en vehículos limpiados y desinfectados previamente a la carga, sin entrar en contacto con animales que no cumplen las condiciones arriba indicadas; b) han sido sometidos en el matadero a un examen veterinario durante las veinticuatro horas anteriores al sacrificio sin manifestaciones clínicas de las enfermedades mencionadas en el punto II.2.1; c) han sido sacrificados el día o entre los días⁽¹¹⁾; ⁽⁺⁾ ⁽¹²⁾ [d) han sido sometidos a una intradermotuberculinización oficial, cuya reacción ha sido negativa, durante los tres meses anteriores al sacrificio;] ⁽⁺⁾ ⁽⁶⁾ [e) en el matadero, han permanecido antes del sacrificio completamente separados de los animales cuya carne no está destinada a la Comunidad Europea;] <p>II.2.5 se ha obtenido en un establecimiento en torno al cual, en un radio de 10 km, no se ha registrado ningún caso o brote de las enfermedades mencionadas en el punto II.2.1 durante los últimos treinta días o, si se ha dado algún caso de enfermedad, la preparación de la carne para la exportación a la Comunidad Europea sólo se ha autorizado tras el sacrificio de todos los animales presentes, la eliminación de toda la carne y la limpieza y desinfección total del establecimiento bajo el control de un veterinario oficial;</p>		

(Signature of Official Veterinarian)



II. Datos sanitarios	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
<p>II.2.6</p> <p>⁽¹⁾ o bien [se ha obtenido y preparado sin entrar en contacto con otra carne que no cumple las condiciones anteriormente descritas;]</p> <p>⁽⁴⁾ ⁽⁸⁾ o [contiene [carne sin hueso] [y] [carne picada]⁽⁴⁾, obtenida exclusivamente de carne deshuesada, distinta de los despojos, procedente de canales de las que se han extraído los principales ganglios linfáticos accesibles, sometida a maduración a una temperatura superior a +2 °C durante al menos las veinticuatro horas previas al deshuesado y con un valor de pH inferior a 6,0, medido electrónicamente tras la maduración y antes del deshuesado en la mitad del músculo largo dorsal, y</p> <p>— se ha mantenido estrictamente separada de la carne que no cumple los requisitos mencionados, durante todas las etapas de su producción, deshuesado y almacenamiento hasta el momento de ser embalada en cajas o envases de cartón para su posterior almacenamiento en zonas especiales;]</p> <p>⁽⁴⁾ ⁽⁹⁾ o [contiene [carne sin hueso], [y] [carne picada]⁽⁴⁾, obtenida exclusivamente de carne deshuesada, distinta de los despojos, procedente de canales de las que se han extraído los principales ganglios linfáticos accesibles, sometida a maduración a una temperatura superior a +2 °C durante al menos veinticuatro horas con anterioridad al deshuesado, y</p> <p>— se ha mantenido estrictamente separada de la carne que no cumple los requisitos mencionados, durante todas las etapas de su producción, deshuesado y almacenamiento hasta el momento de ser embalada en cajas o envases de cartón para su posterior almacenamiento en zonas especiales;]</p> <p>⁽⁴⁾ ⁽¹³⁾ o [a) — contiene exclusivamente despojos acondicionados que han madurado a una temperatura ambiente superior a +2 °C durante al menos tres horas o, en caso del diafragma y de los músculos maseteros, durante al menos veinticuatro horas;</p> <p>b) — se ha mantenido estrictamente separada de la carne que no cumple los requisitos mencionados, durante todas las etapas de su producción, deshuesado y almacenamiento hasta el momento de ser embalada en cajas o envases de cartón para su posterior almacenamiento en zonas especiales; y que</p> <p>c) — se ha embalado en cajas o contenedores sellados herméticamente en los que figuran etiquetas con la mención «DESPOJOS DE CARNE PARA TRATAMIENTO TÉRMICO», junto con el nombre y dirección del establecimiento de transformación de la UE al que va destinada.]</p> <p>II.3. Declaración sobre el bienestar de los animales</p> <p>El veterinario oficial abajo firmante certifica que la carne fresca anteriormente descrita procede de animales que han sido tratados en el matadero, antes de su sacrificio y durante el mismo, de conformidad con las disposiciones pertinentes de la legislación de la Comunidad Europea.</p> <p>Notas</p> <p>Este certificado corresponde a carne fresca, incluida la carne picada, de bovino doméstico (comprendidas asimismo las especies de los géneros <i>Bison</i> y <i>Bubalus</i> y sus cruces).</p> <p>Por carne fresca se entienden todas las partes de los animales aptas para el consumo humano, tanto frescas como refrigeradas o congeladas.</p>		

(Signature of Official Veterinarian)



II. Datos sanitarios	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
<p>Los despojos acondicionados que cumplen las garantías suplementarias mencionadas en la nota ⁽¹³⁾ deberán enviarse sin demora tras la importación al establecimiento de transformación al que están destinados.</p> <p>Parte I:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Casilla I.8: indicar el código de territorio tal como figura en el anexo II, parte 1, de la Decisión 79/542/CEE del Consejo (conforme a su última modificación). • Casilla I.11 (<i>lugar de origen</i>): nombre y dirección del establecimiento expedidor. • Casilla I.15: indicar la matrícula (vagones o contenedores de ferrocarril y camiones), el número de vuelo (aviones) o el nombre (barcos) del medio de transporte. En caso de descarga y carga posterior, el expedidor deberá informar al respecto al PIF de entrada en la UE. • Casilla I.19: indicar el código SA correspondiente (02.01, 02.02 o 02.06). Además, en relación con los territorios de origen sin el símbolo «A» o «F» en la columna 5 «GS» del anexo II, parte 1, de la Decisión 79/542/CEE del Consejo (conforme a su última modificación), podrá utilizarse también, en su caso, el código SA 15.02. • Casilla I.20: indicar el peso bruto y el peso neto totales. • Casilla I.23: si se utilizan contenedores o cajas, deberá indicarse su número y el número de precinto (en su caso). • Casilla I.28 (<i>tipo de piezas</i>): indicar si se trata de «canales enteras», «medias canales», «cuartos de canal», «piezas cárnicas», «despojos acondicionados» o «carne picada». <p>Se consideran despojos acondicionados de bovinos domésticos exclusivamente los despojos de los que se han retirado completamente los huesos, el cartílago, la tráquea y los grandes bronquios, los ganglios linfáticos con el tejido conjuntivo adherido, la grasa y las mucosidades. También están permitidos los músculos maseteros enteros, con las incisiones realizadas de conformidad con lo dispuesto en el anexo I, sección IV, capítulo I, parte B, punto 1, del Reglamento (CE) n° 854/2004 (conforme a su última modificación).</p> <p>Se considera carne picada la desmenuzada en fragmentos que ha sido preparada exclusivamente a partir de músculos estriados (incluidos los tejidos grasos adheridos) excepto el músculo del corazón.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Casilla I.28 (<i>tipo de tratamiento</i>): en su caso, indicar «deshuesada», «sin deshuesar», «madurada» o «picada». Si se trata de carne congelada, indicar la fecha de congelación (mm/aa) de las piezas cárnicas. <p>Parte II:</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) Tachar lo que no corresponda. (2) Indicar el código de territorio tal como figura en el anexo II, parte 1, de la Decisión 79/542/CEE del Consejo (conforme a su última modificación). (3) Se añadirá al documento contemplado en el artículo 2, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 136/2004 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, así como de las que no lo es. (4) Tachar si el envío no está destinado a la exportación a Suecia o Finlandia. (5) Solo la carne deshuesada madurada que cumple las garantías suplementarias contempladas en la nota ⁽⁸⁾, o en caso de despojos acondicionados que cumplen las garantías suplementarias mencionadas en la nota ⁽¹³⁾. 		

(Signature of Official Veterinarian)



II. Datos sanitarios	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
(6)	Garantías suplementarias respecto a la importación de carne deshuesada madurada que se facilitarán cuando así se solicite en la columna 5 «GS» del anexo II, parte 1, de la Decisión 79/542/CEE del Consejo (conforme a su última modificación), con el símbolo «H».	
(7)	Tachar cuando el país exportador lleva a cabo la vacunación contra la fiebre aftosa con los serotipos A, O o C, y dicho país está autorizado para exportar a la Comunidad Europea carne deshuesada madurada o despojos acondicionados que cumplen las garantías suplementarias descritas, respectivamente, en las notas ⁽⁸⁾ o ⁽¹³⁾ .	
(8)	Garantías suplementarias respecto a la carne procedente de carne deshuesada madurada que se facilitarán cuando así se solicite en la columna 5 «GS» del anexo II, parte 1, de la Decisión 79/542/CEE del Consejo (conforme a su última modificación), con el símbolo «A».	
(9)	Garantías suplementarias respecto a la carne procedente de carne deshuesada madurada que se facilitarán cuando así se solicite en la columna 5 «GS» del anexo II, parte 1, de la Decisión 79/542/CEE del Consejo (conforme a su última modificación), con el símbolo «F». No se autorizará la importación a la Comunidad Europea de carne deshuesada madurada antes de transcurridos veintiún días desde la fecha de sacrificio de los animales.	
(10)	La autoridad competente, que facilita la lista de las explotaciones autorizadas, debe revisar periódicamente dicha lista y mantenerla actualizada. La Comisión velará por que esta lista de explotaciones autorizadas esté a disposición del público a efectos informativos a través del sistema informático integrado del ámbito veterinario Traces.	
(11)	Fecha o fechas del sacrificio. No se autorizarán las importaciones de esta carne cuando proceda de animales sacrificados antes de la fecha de autorización para su exportación a la Comunidad Europea desde el territorio mencionado en las casillas I.7 y I.8, o durante un periodo en el que la Comunidad Europea haya adoptado medidas restrictivas contra las importaciones de estos animales desde dicho territorio.	
(12)	Garantías suplementarias relativas a las pruebas de detección de la tuberculosis, que se facilitarán cuando así se solicite en la columna 5 «GS» del anexo II, parte 1, de la Decisión 79/542/CEE del Consejo (conforme a su última modificación), con el símbolo «E». La prueba de intradermotuberculinización deberá llevarse a cabo de conformidad con las disposiciones del anexo B de la Directiva 64/432/CEE del Consejo (conforme a su última modificación).	
(13)	Garantías suplementarias relativas a los despojos acondicionados madurados que se facilitarán cuando así se solicite en la columna 5 «GS» del anexo II, parte 1, de la Decisión 79/542/CEE del Consejo (conforme a su última modificación), con el símbolo «B».	
<p>Veterinario oficial</p> <p>Nombre y apellidos (en letras de imprenta):</p> <p>Fecha:</p> <p>Sello:</p> <p>Cualificación y cargo:</p> <p>Lugar:</p> <p>Firma:</p>		

(Signature of Official Veterinarian)