

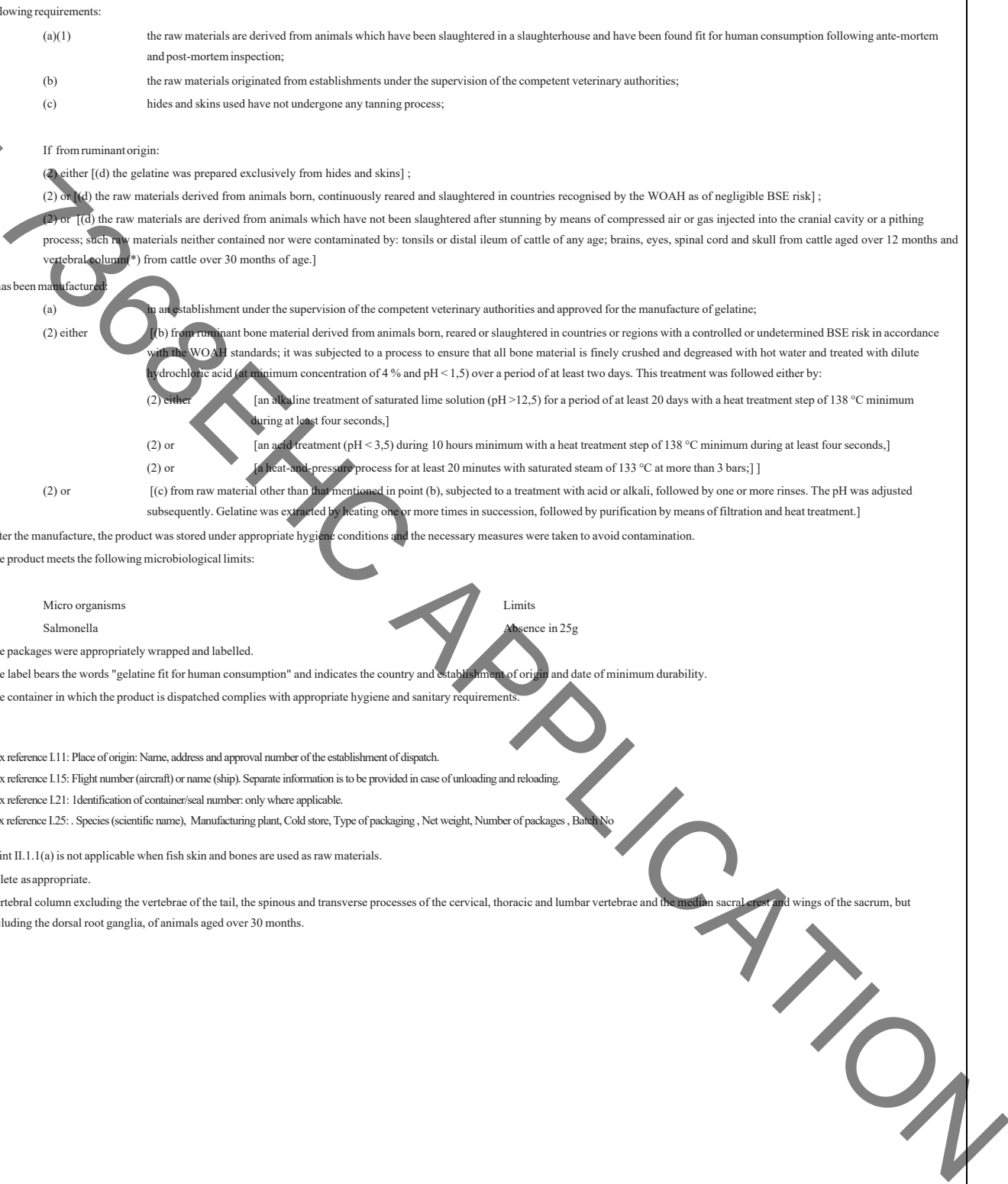


Part I : Details of dispatched consignment	I.1. Consignor Name Address  Country		I.2. Certificate reference number .....			
			I.3. Central Competent Authority			
			I.4. Local Competent Authority			
	I.5. Consignee Name Address  Country		I.6. No.(s) of related original certificates  No.(s) of accompanying documents			
	I.7. Country of origin	ISO code	I.8. Region of origin	I.9. Country of destination	ISO code	I.10. Region of destination
	I.11. Place of origin Name Address  Approval number		I.12. Place of destination Name Address  Postcode/region Approval number			
	I.13. Place of loading Address  Postcode/region		I.14. Date and time of departure			
	I.15. Means of transport Aeroplane <input type="checkbox"/> Ship <input type="checkbox"/> Railway wagon <input type="checkbox"/> Road vehicle <input type="checkbox"/> Other <input type="checkbox"/>		I.16. Entry Point			
	Identification: Number(s):		I.17. CITES			
	I.18. Temperature of products Ambient <input type="checkbox"/> Chilled <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/>		I.19. Total Gross Weight		I.20. Total number of packages	
I.21. Seal/Container number						
I.22. Commodities certified for:  Human consumption <input type="checkbox"/>						
I.23. Transit through 3rd country			I.24. For Export <input type="checkbox"/>			
I.25. Identification of the commodities  Treatment type:                      Date of manufacture:  CN code                      Species                      Cold store                      Manufacturing plant  Type of packaging                      Net weight                      Number of packages                      Batch No						



II. Health information	II.a. Certificate reference number .....						
II.1. Public health attestation I, the undersigned official veterinarian, hereby certify that the gelatine described in this certificate was produced in accordance with the following requirements: II.1.1 (1) has been produced from raw materials (either bones, hides and skins of farmed ruminant animals , pig skins and bones, tendons and sinews , poultry skin , fish skin and bones ) (2) which met the following requirements: - (a)(1) the raw materials are derived from animals which have been slaughtered in a slaughterhouse and have been found fit for human consumption following ante-mortem and post-mortem inspection; - (b) the raw materials originated from establishments under the supervision of the competent veterinary authorities; - (c) hides and skins used have not undergone any tanning process; and (2) - If from ruminant origin: (2) either [(d) the gelatine was prepared exclusively from hides and skins] ; (2) or [(d) the raw materials derived from animals born, continuously reared and slaughtered in countries recognised by the WOAHP as of negligible BSE risk] ; (2) or [(d) the raw materials are derived from animals which have not been slaughtered after stunning by means of compressed air or gas injected into the cranial cavity or a pithing process; such raw materials neither contained nor were contaminated by: tonsils or distal ileum of cattle of any age; brains, eyes, spinal cord and skull from cattle aged over 12 months and vertebral column(*) from cattle over 30 months of age.] II.1.2. It has been manufactured: - (a) in an establishment under the supervision of the competent veterinary authorities and approved for the manufacture of gelatine; (2) either [(b) from ruminant bone material derived from animals born, reared or slaughtered in countries or regions with a controlled or undetermined BSE risk in accordance with the WOAHP standards; it was subjected to a process to ensure that all bone material is finely crushed and degreased with hot water and treated with dilute hydrochloric acid (at minimum concentration of 4 % and pH < 1,5) over a period of at least two days. This treatment was followed either by: (2) either [an alkaline treatment of saturated lime solution (pH >12,5) for a period of at least 20 days with a heat treatment step of 138 °C minimum during at least four seconds,] (2) or [an acid treatment (pH < 3,5) during 10 hours minimum with a heat treatment step of 138 °C minimum during at least four seconds,] (2) or [a heat-and-pressure process for at least 20 minutes with saturated steam of 133 °C at more than 3 bars;] ] (2) or [(c) from raw material other than that mentioned in point (b), subjected to a treatment with acid or alkali, followed by one or more rinses. The pH was adjusted subsequently. Gelatine was extracted by heating one or more times in succession, followed by purification by means of filtration and heat treatment.] II.1.3. After the manufacture, the product was stored under appropriate hygiene conditions and the necessary measures were taken to avoid contamination. II.1.4. The product meets the following microbiological limits: <table style="width:100%; margin-left: 40px;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Micro organisms</th> <th style="text-align: left;">Limits</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Salmonella</td> <td>Absence in 25g</td> </tr> </tbody> </table> II.1.5. The packages were appropriately wrapped and labelled. II.1.6. The label bears the words "gelatine fit for human consumption" and indicates the country and establishment of origin and date of minimum durability. II.1.7. The container in which the product is dispatched complies with appropriate hygiene and sanitary requirements. Notes Part I: - Box reference I.11: Place of origin: Name, address and approval number of the establishment of dispatch. - Box reference I.15: Flight number (aircraft) or name (ship). Separate information is to be provided in case of unloading and reloading. - Box reference I.21: Identification of container/seal number: only where applicable. - Box reference I.25: . Species (scientific name), Manufacturing plant, Cold store, Type of packaging , Net weight, Number of packages , Batch No Part II: (1) Point II.1.1 (a) is not applicable when fish skin and bones are used as raw materials. (2) Delete as appropriate. (*) Vertebral column excluding the vertebrae of the tail, the spinous and transverse processes of the cervical, thoracic and lumbar vertebrae and the median sacral crest and wings of the sacrum, but including the dorsal root ganglia, of animals aged over 30 months.		Micro organisms	Limits	Salmonella	Absence in 25g		
Micro organisms	Limits						
Salmonella	Absence in 25g						
Official veterinarian or official inspector  <table style="width:100%;"> <tr> <td style="width:50%;">Name (in Capital):</td> <td style="width:50%;">Qualification and title:</td> </tr> <tr> <td>Date:</td> <td>Signature:</td> </tr> <tr> <td>Stamp</td> <td></td> </tr> </table>		Name (in Capital):	Qualification and title:	Date:	Signature:	Stamp	
Name (in Capital):	Qualification and title:						
Date:	Signature:						
Stamp							

Part II: Certification





Parte I : Detalles relativos a la partida presentada	I.1. Expedidor		I.2. N° de referencia del certificado			
	Nombre		.....			
	Dirección		I.3. Autoridad central competente			
	País		I.4. Autoridad local competente			
	I.5. Destinatario		I.6. N° de los certificados originales asociados		N° de los documentos de acompañamiento	
	Nombre					
	Dirección					
	País					
	I.7. País de origen	Cód. ISO	I.8. Región de origen	I.9. País de destino	Cód. ISO	I.10. Región de destino
	I.11. Lugar de origen		I.12. Lugar de destino			
	Nombre		Nombre,			
	Dirección,		Dirección,			
	Número de autorización.		Código postal/región,			
			Número de autorización.			
	I.13. Lugar de carga		I.14. Fecha y hora de salida			
Dirección						
Código postal/ región						
I.15. Medio de transporte		I.16. Punto de entrada				
Aeronave <input type="checkbox"/>		Buque <input type="checkbox"/>				
Vehículo de carretera <input type="checkbox"/>		Vagón de ferrocarril <input type="checkbox"/>				
		Otros <input type="checkbox"/>				
Identificación:		I.17. CITES				
Número(s):						
I.18. Temperatura de los productos		I.19. Peso bruto total		I.20. Numero de bultos		
Ambiente <input type="checkbox"/>						
Refrigeración <input type="checkbox"/>						
Congelación <input type="checkbox"/>						
I.21. N° del precinto y n° del contenedor						
I.22. Productos certificados a efectos de						
Consumo humano <input type="checkbox"/>						
I.23. Tránsito a través de un país tercero		I.24. Para Exportación <input type="checkbox"/>				
I.25. Identificación de las mercancías						
Tipo de tratamiento		Fecha de fabricación				
Código NC		Especie	Almacén frigorífico	Fábrica		
Tipo de embalaje		Peso neto	Número de bultos	Número de lote		



II. Health information		II.a. Certificate reference number .....
Part II: Certificación	II.1. Declaración sanitaria	Yo, el abajo firmante, veterinario oficial, certifica por la presente que la gelatina descrita en el presente certificado se ha producido conforme a las siguientes prescripciones:
	II.1.1	(1) Se ha producido a partir de materias primas (los huesos, los cueros y las pieles de rumiantes domésticos y de cría, las pieles y los huesos de cerdo, los tendones y ligamentos, las pieles de aves de corral, las pieles y espinas de pescado) (2) que cumplan las siguientes prescripciones:
		– (a)(1) las materias primas proceden de animales que han sido sacrificados en un matadero y han sido declaradas aptas para el consumo humano tras las inspecciones ante mortem y post mortem;
		– (b) las materias primas proceden de establecimientos bajo la supervisión de las autoridades veterinarias competentes.
		– (c) los cueros y las pieles utilizados no han sido sometidos a ningún proceso de curtido;
		(2) Si procede de rumiantes: (2) o [(d) la gelatina se ha elaborado exclusivamente a partir de cueros y pieles]; (2) o [(d) las materias primas proceden de animales nacidos, criados ininterrumpidamente y sacrificados en países reconocidos por la WOAHP como países con un riesgo insignificante de EEB]; (2) o [(d) las materias primas proceden de animales que no se sacrificaron previo aturdimiento mediante aire comprimido o inyección de gas en la cavidad craneal ni por un proceso de descabello, esas materias primas no contenían ni estaban contaminadas por: amígdalas ni ileón distal del ganado vacuno de cualquier edad; cerebros, ojos, médula espinal ni cráneo de ganado vacuno mayor de doce meses ni por la columna vertebral(*) de ganado vacuno mayor de treinta meses.]
	II.1.2.	Se ha fabricado::
		– (a) en un establecimiento bajo la supervisión de las autoridades veterinarias competentes y autorizado para la fabricación de gelatina;
		(2) o [(b) a partir de material óseo de rumiantes procedente de animales nacidos, criados o sacrificados en países o regiones que presenten un riesgo controlado o indeterminado de EEB de conformidad con las normas de la WOAHP; se ha sometido a un proceso que garantice que todo el material óseo se tritura finamente, se desgrasa con agua caliente y se trata con ácido clorhídrico diluido (a una concentración mínima del 4 % y con un pH < 1,5) durante un periodo mínimo de dos días. Para someterse después a un:
		(2) o [un tratamiento alcalino con una solución saturada de hidróxido cálcico (pH>12,5) durante un periodo mínimo de veinte días con una fase de esterilización de 138 °C durante al menos cuatro segundos,] (2) o [un tratamiento con ácido (pH < 3,5) durante diez horas como mínimo con una fase de esterilización de 138 °C, como mínimo, durante al menos cuatro segundos,] (2) o [un proceso térmico y de presión durante veinte minutos, como mínimo, con vapor saturado a 133 °C y más de tres bares;] ] (2) o [(c) a partir de materias primas distintas de las mencionadas en la letra b), sometidas a un tratamiento con ácidos o álcalis, seguido de uno o varios aclarados. A continuación, se ha ajustado el pH. La gelatina se ha extraído mediante calentamiento una o sucesivas veces, seguido de la depuración mediante filtrado y tratamiento térmico.]
II.1.3.	Después de la fabricación, el producto se ha almacenado respetando las condiciones higiénicas pertinentes y se han adoptado las medidas necesarias para evitar la contaminación.	
II.1.4.	El producto cumple los siguientes límites microbiológicos:	
	microorganismos	límites
	Salmonela	Ausencia en 25g
II.1.8.	Los paquetes se embalaron y etiquetaron adecuadamente.	
III.6.	En la etiqueta figura el texto «gelatina apta para el consumo humano» y se indica el país y el establecimiento de origen, así como la fecha de duración mínima.	
III.7.	El recipiente en que se expide el producto cumple las correspondientes condiciones higiénico-sanitarias.	
<b>Notes</b>		
Parte I:		
	Casilla I.11: Lugar de origen : indicar el nombre, la dirección y el número de autorización del establecimiento de expedición.	
	Casilla I.15: Número de vuelo (aviones) o nombre(barcos). Si la mercancía se descarga y se vuelve a cargar deberá informarse al respecto por separado.	
	Casilla I.21: N° del precinto y n° del contenedor: solo cuando proceda.	
	Casilla I.25: Especie,(nombre científico), Fábrica, Almacén frigorífico, Tipo de embalaje, Peso neto, Número de bultos , Número de lote.	
Parte II:		
	1. El punto II.1.1(a) no es de aplicación cuando se utilizan las pieles y espinas de pescado como materia prima.	
	2. Táchese lo que no proceda.	
	3. (*) La columna vertebral, excluidas las vértebras de la cola, las apófisis espinosas y transversas de las vértebras cervicales, torácicas y lumbares y la cresta sacra media y las alas del sacro, pero incluidos los ganglios de la raíz dorsal, de los animales mayores de treinta meses.	
Inspector veterinario o inspector oficial		
	Nombre (en mayúsculas):	Cualificación y título:
	Fecha:	Firma:
	Sello	