

REINO DE BÉLGICA -  
KONINKRIJK BELGIE - ROYAUME DE BELGIQUE



AGENCIA FEDERAL PARA LA SEGURIDAD DE LA CADENA ALIMENTARIA (AFSCA) /  
FEDERAAL AGENTSCHAP VOOR DE VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN (FAVV) /  
AGENCE FEDERALE POUR LA SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE (AFSCA)



CERTIFICADO DE SALUD PARA LA EXPORTACIÓN DE GELATINA<sup>(1)</sup> /  
GEZONDHEIDSCERTIFICAAT VOOR DE UITVOER VAN GELATINE<sup>(1)</sup> /  
CERTIFICAT SANITAIRE POUR L'EXPORTATION DE GELATINE<sup>(1)</sup>

Exportar a / Export naar / Exportation vers : COSTA RICA / COSTA RICA / COSTA RICA

<b>Parte 1. : Detalles del envío enviado / Deel 1.: Informatie aangaande de zending / Partie 1. : Détails concernant le lot présenté :</b>			
1.1. <b>Expedidor (Nombre, dirección, país) / Verzender (Naam, adres, land) / Expéditeur (Nom, adresse, pays) :</b>		1.2. <b>Número de referencia del certificado / Referentienummer certificaat / Numéro de référence du certificat :</b>  Cert. nr.:	
		1.3. <b>Autoridad competente central / Bevoegde centrale overheid / Autorité centrale compétente :</b>  AFSCA / FAVV / AFSCA	
		1.4. <b>Autoridad competente local / Bevoegde lokale overheid / Autorité locale compétente :</b>	
1.5. <b>Destinatario (Nombre, dirección, país) / Geadresseerde (Naam, adres, land) / Destinataire (Nom, adresse, pays) :</b>		1.6.	
1.7. <b>País de origen / Land van oorsprong / Pays d'origine :</b>  BÉLGICA / BELGIE / BELGIQUE	<b>Código ISO / ISO-Code / ISO Code :</b>  BE	1.8. <b>País de destino / Land van bestemming / Pays de destination :</b>  COSTA RICA / COSTA RICA / COSTA RICA	<b>Código ISO / ISO-Code / ISO Code :</b>  CR
1.9. <b>Lugar de procedencia ( Nombre, dirección, número de aprobación ) / Plaats van herkomst (Naam, adres, erkenningsnummer) / Lieu de provenance (Nom, adresse, n° d'agrément) :</b>		1.10. <b>Lugar de destino (Nombre, dirección) / Plaats van bestemming (Naam, adres) / Lieu de destination (Nom, adresse) :</b>	
1.11. <b>Lugar de carga (Dirección) / Plaats van lading (Adres) / Lieu de chargement (Adresse) :</b>		1.12. <b>Fecha de salida / Datum van vertrek / Date de départ :</b>	
1.13. <b>Medios de transporte (Tipo y identificación) / Vervoermiddelen (type en identificatie) / Moyen de transport (type et identification) :</b>		1.14. <b>Lugar de entrada al país de destino / Plaats van binnenkomst in land van bestemming / Point d'entrée dans le pays de destination :</b>	
1.15. <b>Descripción de la mercancía / Omschrijving van de goederen / Description de la marchandise :</b>		1.16. <b>Código de la mercancía (código SA) / Productcode (GN-code) / Code de marchandise (Code SH) :</b>	
		1.17. <b>Cantidad / Hoeveelheid / Quantité :</b>	

Cert. Nr. :

<b>1.18. Temperatura de los productos /</b> Temperatuur product / Température du produit :				<b>1.19. Numero de paquetes /</b> Aantal verpakkingen / Nombre de conditionnements :			
<b>1.20. Identification del sello/contenedor<sup>(2)</sup> /</b> Nr. zegel/container <sup>(2)</sup> / N°. du scellé/conteneur <sup>(2)</sup> :				<b>1.21. Tipo de embalaje /</b> Aard van de verpakking / Type de conditionnement :			
<b>1.22. Productos certificados como /</b> Goederen gecertificeerd voor / Marchandises certifiées pour : <b>Consumo humano /</b> Humane consumptie / Consommation humaine							
<b>1.23. Identificación de la mercancía /</b> Identificatie van de goederen / Identification des marchandises :							
<b>Descripción de la mercancía /</b> Beschrijving van de goederen / Description des marchandises :	<b>Especies /</b> Soort / Espèce :	<b>Numero de lote /</b> Lotnr. / N° de lot :	<b>Nombre y numero de aprobación del planta de procesamiento /</b> Naam en erkenningsnr. productiebedrijf / Nom et n° agrément établissement de production :	<b>Fecha de producción /</b> Datum van productie / Date de production :	<b>Numero y tipo de embalajes /</b> Aantal en type verpakkingen / Nombre et type d'emballages :	<b>Peso neto (kg) /</b> Netto gewicht (kg) / Poids net (kg) :	<b>Fecha de expiración /</b> Bewaartermijn / Date d'expiration :

**Parte 2 : Atestación de salud / Deel 2: Gezondheidsverklaring / Partie2 : Attestation sanitaire :**

**Suscribo, certificador oficial, certifico que se cumplen los siguientes requisitos /**

Ik, ondergetekende, officiële certificerende agent, verklaar dat er voldaan wordt aan de volgende eisen /

Je soussigné, agent certificateur officiel, certifie qu'il est satisfait aux exigences suivantes :

- 2.1 Las materias primas utilizadas en la elaboración de la gelatina proceden de establecimientos de sacrificio autorizados por la Autoridad Competente /**  
De grondstoffen gebruikt voor de productie van gelatine zijn afkomstig van slachthuizen die erkend zijn door de bevoegde autoriteit /  
Les matières premières utilisées dans l'élaboration de la gélatine proviennent d'abattoirs agréés par l'autorité compétente.
- 2.2. Las materias primas proceden de animales que aprobaron la inspección ante y post mortem /**  
De grondstoffen zijn afkomstig van dieren die onderworpen werden aan een antemortem- en postmortemkeuring /  
Les matières premières proviennent d'animaux qui ont été soumis à une inspection ante et post-mortem.
- 2.3. El establecimiento productor de gelatina está autorizado por la Autoridad Competente del país de origen y por el SANASA Costa Rica para la importación /**  
Het productiebedrijf van de gelatine is erkend door de bevoegde autoriteit van het land van oorsprong en door SENASA Costa Rica voor de invoer /  
L'établissement producteur de gélatine est agréé par l'autorités compétente du pays d'origine et par le SENASA Costa Rica pour l'importation.
- 2.4. La gelatina preparada a partir de pieles de la especie bovina y/o porcina y que proceden de países infectados por fiebre aftosa, fueron sometidas a un tratamiento que garantiza la destrucción del virus /**  
De gelatine bereid op basis van huiden van runderen en/of varkens afkomstig van landen die besmet zijn met mond- en klauwzeer werd onderworpen aan een behandeling waarbij de vernietiging van het virus gewaarborgd wordt /  
La gélatine préparée à partir de peaux des espèces bovine et/ou porcine provenant de pays infectés par la fièvre aphteuse, a été soumise à un traitement garantissant la destruction du virus.
- 2.5. Se tomaron las precauciones necesarias después de la recolección o del tratamiento de la materia prima para impedir el contacto con cualquier fuente de virus de fiebre aftosa /**  
De nodige voorzorgsmaatregelen zijn genomen na het verzamelen of verwerken van de grondstof om contact met elke virusbron van mond- en klauwzeer te vermijden /  
Les précautions nécessaires ont été prises après la collecte ou le traitement de la matière première pour éviter le contact avec toute source de virus de la fièvre aphteuse.
- 2.6. La gelatina preparada a partir de huesos de la especie bovina /**  
<sup>(3)</sup> Gelatine bereid op basis van beenderen van runderen /  
La gélatine préparée à partir d'os de l'espèce bovine :
- 2.6.1. Proviene de un país, zona o un compartimento en que el riesgo de encefalopatía espongiiforme bovina es insignificante / O**  
Is afkomstig van een land, een gebied of een compartiment waar het risico op boviene spongiforme encefalopathie verwaarloosbaar is; OF /  
Proviend d'un pays, d'une zone ou d'un compartiment où le risque d'encéphalopathie spongiforme bovine est négligeable; OU

**2.6.2. Proviene de un país, una zona o un compartimento en que el riesgo de encefalopatía espongiforme bovina está controlado o es indeterminado y de bovinos que fueron declarados aptos para el sacrificio y la transformación de ses canales en las inspecciones ante mortem y post mortem, y que /**

Is afkomstig van een land, een gebied of een compartiment waar het risico op boviene spongiforme encefalopathie gecontroleerd of onbepaald is, en van runderen die geschikt werden verklaard voor de slacht en voor de verwerking van de karkassen ervan bij antemortem- en postmortemkeuringen, en /

Il provient d'un pays, d'une zone ou d'un compartiment où le risque d'encéphalopathie spongiforme bovine est contrôlé ou indéterminé, et de bovins déclarés aptes à l'abattage et à la transformation de leurs carcasses lors d'inspections ante-mortem et post-mortem, et

**2.6.2.1. Se han retirado las columnas vertebrales de bovinos de más de 30 meses de edad en el momento de sacrificio y los cráneos /**

De wervelkolommen van runderen van meer dan 30 maanden op het ogenblik van de slacht en de schedels werden verwijderd /

Les colonnes vertébrales des bovins âgés de plus de 30 mois au moment du sacrifice et les crânes ont été enlevés.

**2.6.2.2. Los huesos de rumiantes han sido sometidos a un tratamiento que incluye desengrase ácido y desmineralización seguidos de un tratamiento alcalino con una solución saturada de hidróxido cálcico (pH > 12,5) durante un período mínimo de 20 días con una fase de esterilización de 138 °C, como mínimo, durante al menos cuatro segundos, o un tratamiento con ácido (pH < 3,5) durante 10 horas como mínimo con una fase de esterilización de 138 °C, como mínimo, durante al menos cuatro segundos, o un proceso térmico y de presión durante 20 minutos, como mínimo, con vapor saturado a 133 °C y más de tres bares, o cualquier proceso equivalente autorizado /**

De beenderen hebben een behandeling ondergaan die bestaat uit een ontvetting en een zure demineralisatie, gevolgd door een alkalinebehandeling waarbij gebruik wordt gemaakt van een oplossing van verzadigde kalk (pH > 12.5) gedurende een periode van ten minste twintig dagen met een thermische behandeling bij minimum 138 °C gedurende ten minste 4 seconden, of een zuurbehandeling (pH < 3.5) gedurende minimum tien uur met een thermische behandeling bij 138 °C gedurende ten minste 4 seconden, of een behandeling door warmte en druk waarbij verzadigde stoom bij 133 °C wordt gebruikt en meer dan 3 bar wordt gebruikt gedurende ten minste 20 minuten, of elk gelijkaardig erkend procedé /

Les os ont subi un traitement qui comprend un dégraissage et une déminéralisation acide suivis d'un traitement alcalin mettant en œuvre une solution de chaux saturée (pH > 12,5) pendant une période d'au moins vingt jours avec un traitement thermique à 138 °C minimum pendant au moins quatre secondes, ou d'un traitement acide (pH < 3,5) pendant dix heures minimum avec un traitement thermique à 138 °C minimum pendant au moins quatre secondes, ou d'un traitement par la chaleur et la pression mettant en œuvre de la vapeur saturée à 133 °C et plus de 3 bars pendant au moins vingt minutes, ou de tout procédé équivalent agréé.

**2.7. El establecimiento de procesamiento tiene establecidos procedimientos verificables que evitan la contaminación cruzada con materiales de riesgo para encefalopatía espongiforme bovina /**

Het verwerkingsbedrijf heeft controleerbare procedures vastgesteld ter voorkoming van kruiscontaminatie met risicovolle stoffen voor boviene spongiforme encefalopathie /

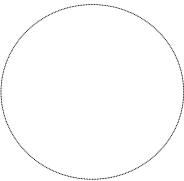
L'établissement de transformation a établi des procédures vérifiables qui empêchent la contamination croisée avec les matières à risque d'encéphalopathie spongiforme bovine.

**2.8. El producto es apto para consumo humano /**

Het product is geschikt voor humane consumptie /

Le produit est propre à la consommation humaine.

**Número de anexos : ( páginas)**

<p><b>Hecho para / Gedaan te / Fait à :</b></p>	<p><b>Fecha / Datum / Date :</b></p>
	<p><b>Firma del certificador oficial / Handtekening van de officiële certificerende agent / Signature de l'agent certificateur officiel :</b></p>
<p><b>Sello oficial / Officiële stempel / Cachet officiel :</b></p>	<p><b>Nombre (en mayúsculas) del certificador oficial / Naam (in drukletters) van de officiële certificerende agent / Nom (en lettres majuscules) de l'agent certificateur officiel :</b></p>

- (1) **Origen de la gelatina: la gelatina exportada puede estar hecha de pieles (vacuno, porcino, pescado) o de huesos (bovinos, porcinos, aves de corral, pescado) / Oorsprong van gelatine: geëxporteerde gelatine kan worden gemaakt van huiden (runderen, varkens, vissen) of botten (runderen, varkens, pluimvee, vissen) / Définir l'origine de la gélatine : la gélatine exportée peut être fabriquée à partie de peaux (bovins, porcins, poissons) ou d'os (bovins, porcins, volailles, poissons)**
- (2) **Completar si es relevante / Invullen indien van toepassing / Compléter si pertinent.**
- (3) **Eliminar si no hay aplicación / Schrappen indien niet van toepassing / Biffer si pas d'application.**