

Parte I	I.1. Expedidor			I.2. Referencia SGICO																
	Nombre			I.2.a. Referencia Local																
	Dirección																			
	País <span style="float: right;">Código ISO</span>																			
	I.5. Destinatario			I.3. Autoridad central competente																
	Nombre			I.4. Autoridad local competente																
	Dirección																			
	País <span style="float: right;">Código ISO</span>																			
	I.7. País de origen		Código ISO	I.9. País de destino		Código ISO														
	I.8. Región de origen <span style="float: right;">Código</span>			<del>I.10. Región de destino</del>																
	I.11. Lugar de expedición			I.12. Lugar de destino																
	Nombre			Nombre																
	Dirección			Dirección																
	Número de autorización			Número de autorización																
	País <span style="float: right;">Código ISO</span>			País <span style="float: right;">Código ISO</span>																
I.13. Lugar de carga			I.14. Fecha y hora de salida																	
Nombre																				
Dirección																				
Número de autorización																				
País <span style="float: right;">Código ISO</span>																				
I.15. Medio de transporte			I.16 Punto de entrada																	
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Tipo</th> <th style="width: 30%;">Documento</th> <th style="width: 50%;">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			I.17. Documentos de acompañamiento																	
De refrigeración <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> De congelación <input type="checkbox"/> Ambiente <input type="checkbox"/>			Referencia del documento comercial																	
			Fecha de emisión																	
			País																	
			Lugar de emisión																	
I.19. Número del contenedor / Número de precinto																				
I.20. Mercancías certificadas como Consumo humano <input type="checkbox"/>																				
I.21. Para tránsito por un tercer país <input type="checkbox"/>			I.22. Para tránsito por Estados miembros <input type="checkbox"/>																	
País <span style="float: right;">Código ISO</span>			País <span style="float: right;">Código ISO</span>																	
Autoridad de salida UE <span style="float: right;">Código PCF</span>																				
Autoridad de entrada UE <span style="float: right;">Código PCF</span>																				
I.23. Número total de bultos		I.25. Peso neto total		I.25. Peso bruto total																
I.28. Descripción de la mercancía																				
<b>1. 35 MATERIAS ALBUMINOIDEAS; PRODUCTOS A BASE DE ALMIDÓN O DE FÉCULA MODIFICADOS; COLAS; ENZIMAS</b> <b>3503</b> Gelatinas (aunque se presenten en hojas cuadradas o rectangulares, incluso trabajadas en la superficie o coloreadas) y sus derivados; ictiocola; las demás colas de origen animal (excepto las colas de caseína de la partida 3501)																				
Materia prima		Especies		Recuento de bultos																
		Date of production range		Fábrica																
Peso neto																				

Parte II: Certificación	II. Información sanitaria			
	II.1.	Declaración sanitaria	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.	Se ha producido a partir de materias primas ( <input type="checkbox"/> los huesos, los cueros y las pieles de rumiantes domésticos y de cría, <input type="checkbox"/> las pieles y los huesos de cerdo, los tendones y ligamentos, <input type="checkbox"/> las pieles de aves de corral, <input type="checkbox"/> 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;	
		<input type="checkbox"/> y (2)		
		- Si procede de rumiantes:		
		(2) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> [(d) la gelatina se ha elaborado exclusivamente a partir de cueros y pieles];		
		(2) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> [(d) las materias primas proceden de animales nacidos, criados ininterrumpidamente y sacrificados en países reconocidos por la OIE como países con un riesgo insignificante de EEB];		
	(2) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> [(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 íleon 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) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> [(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 OIE; 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 hidroclorhídrico 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) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> [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) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> [ 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) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> [un proceso térmico y de presión durante veinte minutos, como mínimo, con vapor saturado a 133 °C y más de tres bares;]]		
	(2) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> [(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:			

<b>Parte II: Certificación</b>	II. Información sanitaria			
		microorga límites nismos		
		Salmonela Ausencia en 25g		
	II.1.5.	Los paquetes se embalaron y etiquetaron adecuadamente.		
	II.1.6.	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.		
	II.1.7.	El recipiente en que se expide el producto cumple las correspondientes condiciones higiénico-sanitarias.		
	Notas			
	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: (tipo de tratamiento): fecha de fabricación (dd/mm/aaaa).			
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.			
(*)	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.			
Agente certificador				
	Nombre (en mayúsculas)	Qualification and title		
	Fecha de la firma	Firma		
	Sello			