

PARTIE II : INFORMATIONS SANITAIRES :

L'inspecteur officiel soussigné certifie que la gélatine, objet du présent certificat remplit les conditions sanitaires suivantes :

- 1) Provient d'animaux issus d'élevages indemnes de maladies contagieuses propres à l'espèce conformément aux recommandations de l'Organisation Mondiale de le Santé Animale ;
- 2) Provient d'animaux qui n'ont pas été éliminés dans le cadre d'un programme d'éradication de maladies ;
- 3) Issue d'animaux abattus dans un abattoir agréé et dont les viandes ont été jugées propres à la consommation humaine suite à l'inspection ante et post mortem ;
- 4) A été préparée dans un établissement agréé par l'autorité compétente en appliquant un programme d'autocontrôle fondé sur les principes HACCP, tel que fixé par les recommandations du Codex Alimentarius ou un système équivalent ;
- 5) A été manipulée, préparée, transformée, conditionnée, transportée et stockée de façon hygiénique dans le respect des exigences sanitaires en la matière ;
- 6) A été produite à partir
 - ✓ d'os de ruminants qui ont été soumis à un procédé garantissant que tous les os sont finement broyés, dégraissés à l'eau chaude et traités à l'acide chlorhydrique dilué (à une concentration minimale de 4% et un pH < 1,5) pendant une période d'au moins deux jours, et :
 - à 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 ⁽²⁾
ou
 - à un traitement acide (pH < 3,5) pendant dix heures minimum avec un traitement thermique à 138 °C minimum pendant au moins quatre secondes, ⁽²⁾
ou
 - à 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 20 minutes ; ⁽²⁾
ou
 - à tout procédé équivalent agréé par les autorités sanitaires compétentes conformément aux dispositions réglementaire en vigueur⁽²⁾
 - ou⁽¹⁾
 - ✓ d'autres matières premières (les peaux de ruminants d'élevages, les peaux de volaille, les tendons et les nerfs de ruminants d'élevage et les peaux et arrêtes de poisson) qui ont été soumises à un traitement acide ou alcalin suivi d'un ou plusieurs rinçages, le pH a été rectifié et la gélatine a été extraite par plusieurs opérations de chauffage successives suivi d'une purification par filtrage et traitement thermique.
- 7) Satisfait aux critères mentionnés à l'annexe III, section XIV, chapitre IV du règlement (CE) n° 853/2004 ainsi qu'au règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- 8) Selon les plans de surveillance de résidus mis en place, la gélatine ne renferme pas de résidus d'antibiotiques, d'anticoccidiens, d'hormones, de pesticides, d'éléments radioactifs, médicaments et polluants en quantité excédant les niveaux admissibles, susceptibles de la rendre dangereuse ou nocive pour la santé humaine ;
- 9) En vente libre dans le pays d'origine ;
- 10) A été transportée dans des moyens de transport agréés pour le transport des produits périssables conformément aux exigences en vigueur.

PARTIE III : SIGNATURE

1) Statut officiel de l'agent certificateur : <p align="center">VETERINAIRE OFFICIEL</p> 2) Lieu et date : 3) Nom (tampon personnel) et signature du vétérinaire officiel:	4) Cachet officiel(3)
--	-----------------------

(1) Cocher la mention qui convient ;
 (2) Cocher le traitement qui convient
 (3) La couleur du sceau et de la signature doit être différente de celle des autres mentions du certificat