



SERVICIO NACIONAL DE
CALIDAD Y
SALUD ANIMAL
PARAGUAY

PARAGUAI

TYMBA RESÁIHA
IPORÁMBYRÁ
TETÁ REMBIAPÓ



GOBIERNO DEL
PARAGUAY

PARAGUAI
REKUAI

ORIGINAL
SENACSA
DIGECIPOA

Certificado Sanitario Veterinario relativo a la importación al Reino de Marruecos de Carnes Bovina Congelada Deshuesada y/o con Hueso del Paraguay/ Certificat sanitaire vétérinaire relatif à l'importation au Royaume du Maroc des viandes bovines désossées et/ou avec os congelées en provenance du Paraguay

1. Información del producto / Informations sur le produit							
1.1. Expedidor / Expéditeur Nombre / Nom: Dirección / Adresse: Nº de teléfono / Numéro de téléphone: País / Pays: PARAGUAY Código ISO / code iso: PY				1.2. Nº de referencia del certificado / Numéro de référence du certificat		1.2.a	
				1.3. Autoridad central competente / Autorité centrale compétente: SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SALUD ANIMAL (SENACSA)			
				1.4. Autoridad local competente / Autorité locale compétente: DIRECCION GENERAL DE CALIDAD E INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL (DIGECIPOA)			
1.5. Destinatario / Destinaire: Nombre / Nom: Dirección / Adresse: Código postal / Code postal: Nº de teléfono / Numéro de téléphone: País / Pays: Código ISO / code iso:				1.6. Operador responsable del envío / Opérateur responsable de l'expédition Nombre / Nom: Dirección / Adresse: Código postal / Code postal: Nº de teléfono / Numéro de téléphone: País / Pays: Código ISO / code iso:			
1.7. País de origen / Pays d'origine				1.8. Región - Código ISO / Région - Code ISO			
1.9. Lugar de Origen / Lieu d'origine Nombre / Nom: Dirección / Adresse: Número de autorización / Numéro d'autorisation: País / Pays: Código ISO / code iso:				1.10. Lugar de destino / Plaats van bestemming Nombre / Nom: Dirección / Adresse: Nº de teléfono / Numéro de téléphone: Número de Autorización / Numéro d'autorisation: País / Pays: Código ISO / code iso:			
1.11. Lugar de carga / Lieu de chargement Nombre / Nom: Dirección / Adresse: Número de autorización / Numéro d'autorisation: País / Pays: Código ISO / code iso:				1.12. Fecha de salida / Date de départ:			
1.13. Medio de transporte / Moyen de transport Aeronave / ☐ Aéronef Buque / ☐ Navire Vagón de ferrocarril / ☐ Transport Vehículo de carretera / ☐ véhicule routier Otros / ☐ Autres Identificación / pièce d'identité: Referencia documental / Référence documentaire:							
1.14. Condiciones de transporte / Conditions de transport Ambiente ☐ Refrigerados ☐ Congelados ☐ Ambiente Réfrigéré Congelé				1.15. Cantidad total / Quantité totale:		1.16. Número total de paquetes / Nombre total de conditionnements:	
1.17. Nº del contenedor y nº de precinto / Numéro de conteneur et numéro de scellé							
1.18. Mercancías certificadas como / Marchandises certifiées comme Consumo humano / Consommation humaine ☒ Alimentación Animal / Alimentation animale ☐							
1.19. Identificación de las mercancías / Identification des marchandises:							
Nombre del Producto / Nom du produit	Tipo de Tratamiento / Type de traitement	Planta de procesamiento / Usine de transformation	Número de Bultos / Nombre de conditionnements	Tipo de embalaje / Type d'emballage	Peso Neto / Poids net	Fecha de Producción / Date de production	Fecha de caducidad / Date d'expiration
Número de Lotes / Nombre de lots:							

Nº 469645



País de origen: / Le pays d'origine:

1. El Paraguay está libre de peste bovina, peste del pequeño rumiante, perineumonía contagiosa bovina, estomatitis vesicular y fiebre del Valle del Rift conforme a las recomendaciones de la OIE. / Le Paraguay est indemne de peste bovine, de peste des petits ruminants, de péripneumonie contagieuse bovine, de stomatite vésiculeuse et de fièvre de la vallée du Rift, conformément aux recommandations de l'OIE.
2. El Paraguay cuenta con una zona o zonas oficialmente reconocidas por la OIE como libres de fiebre aftosa. / Le Paraguay dispose d'une (ou de) zone(s) reconnue(s) officiellement indemne(s) de fièvre aphteuse par l'OIE.
3. El Paraguay está certificado como de riesgo insignificante de encefalopatía espongiforme bovina, conforme a las recomendaciones de la OIE / Le Paraguay est à risque négligeable d'Encéphalopathie Spongiforme Bovine, conformément aux recommandations de l'OIE.

A- Origen de la carne: / Origine des viandes:

B-1 Los animales: / Les animaux:

1. Han nacido y se han criado en el Paraguay / sont nés et élevés au Paraguay;
2. Proviene de un área donde no existen restricciones sanitarias y no han sido sacrificados dentro de un programa de control o erradicación de enfermedades contagiosas y provienen de establecimientos que no han sido sometidos a cuarentena durante los últimos 6 meses; / ne font pas l'objet d'une élimination dans le cadre de programmes officiels de contrôle ou d'éradication de maladies contagieuses et proviennent de fermes qui n'ont été soumis à une quarantaine pour cause de maladies contagieuses durant les 6 derniers mois;
3. Proviene de una zona o territorio libre de fiebre aftosa de acuerdo con la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE); / Proviennent d'une zone ou territoire indemne fièvre aphteuse au sens de l'Organisation Mondiale de la Santé Animale (OIE);
4. Han sido transportados desde los establecimientos de origen a un matadero autorizado, situado en una zona libre de fiebre aftosa, en vehículos limpios y desinfectados previa carga, y que no han estado en contacto con otros animales de condición sanitaria inferior; / Ont été transportés depuis leurs exploitations d'origine vers un abattoir agréé, situé dans une zone indemne de fièvre aphteuse, dans des véhicules nettoyés et désinfectés avant le chargement, sans avoir été en contact avec d'autres animaux de statut sanitaire inférieur;
5. Han sido separados, dentro del matadero, de otros animales de condición sanitaria inferior; / ont été séparés à l'abattoir, des animaux de statut sanitaire inférieur
6. Han sido sometidos, dentro del matadero, a una inspección sanitaria ante mortem dentro de las 24 horas precedentes a la matanza y no presentaron ningún síntoma de enfermedades contagiosas; / ont fait l'objet, à l'abattoir, d'une inspection sanitaire ante-mortem au cours des 24 heures qui ont précédé l'abattage et ne présentaient aucun symptôme de maladies contagieuses;
7. Han sido sacrificados en un matadero oficialmente habilitado por la autoridad sanitaria competente. / ont été abattus dans un abattoir officiellement agréé par l'autorité sanitaire compétente.

B-2 Las carnes: / Les viandes:

1. Han sido sometidas, dentro del matadero, a una inspección sanitaria post mortem y se reconocen como aptas para el consumo humano; / ont fait l'objet, à l'abattoir, d'une inspection sanitaire post mortem et sont reconnus propres à la consommation humaine;
2. Están marcadas sanitariamente, lo que garantiza la inspección sanitaria veterinaria oficial; y han sido congeladas, sin demora, después el periodo de estabilización y de maduración. Su temperatura se estableció en un valor inferior o igual a los -18 grados C. Su congelamiento y su almacenamiento han sido efectuados dentro de establecimientos reconocidos por la autoridad sanitaria competente; / Portent l'estampille qui garantit une inspection officielle de la santé vétérinaire; et sont congelées, sans délai, après la période de stabilisation et de maturation. Leur température à cœur a été ramenée à une valeur inférieure ou égale à -18°C, puis elles ont été entreposées sous une température inférieure à -18°C. Leur congélation et leur stockage se sont effectués dans des établissements agréés par l'autorité sanitaire compétente;
3. Han sido preparadas en plantas de corte o de deshuesado, acondicionadas y embaladas de forma higiénica y almacenadas en depósitos de almacenamiento de carne habilitados oficialmente por la autoridad sanitaria competente y declaradas apta para consumo humano; / ont été préparées dans des ateliers de découpe ou de désossement et sont conditionnées et emballées de façon hygiénique, puis entreposées dans des entrepôts de stockage des viandes officiellement agréés par l'autorité sanitaire compétente et reconnues propre à la consommation humaine;
4. Se han obtenido exclusivamente a partir de carnes deshuesadas y/o con hueso, que han sido sometidas a un proceso de maduración a una temperatura superior a 2°C por un periodo mínimo de 24 horas y durante el cual el pH de la carne se mantuvo inferior a 6.0 medido de forma electrónica en el centro del músculo longissimus dorsi después de la maduración; / Ils ont été obtenus exclusivement à partir de viandes désossées et/ou avec os, qui ont été soumises à un processus de maturation à une température supérieure à 2°C pendant une période minimale de 24 heures et pendant lequel le pH de la viande a été maintenu inférieur à 2°C. 6,0 mesuré électroniquement au centre du muscle longissimus dorsi après maturation;
5. Han estado estrictamente separadas de las carnes que no cumplen con las exigencias sanitarias previamente mencionadas en todas las etapas de la producción, corte o almacenamiento; / ont été strictement séparées des viandes ne répondant pas aux exigences sanitaires susmentionnées à tous les stades de la production, du parage et du stockage, jusqu'elles soient emballées avant d'être stockées;
6. No contienen ninguna sustancia antiséptica ni aditivos o colorantes no autorizados teniendo en cuenta también los planes de vigilancia establecidas por las autoridades sanitarias competentes, no contienen residuos de medicamentos veterinarios, hormonas, pesticidas, elementos radiactivos, contaminantes ambientales, entre ellos las dioxinas y PCB en cantidad superior a los niveles permitidos que puedan ser peligrosos o nocivos para la salud humana. Las carnes no han sido sometidas a tratamientos con rayos ionizantes o ultravioletas; / ne contiennent aucune substance antiseptique ou autres additifs ou colorants non autorisés et compte tenu des plans surveillance mis en place par les autorités sanitaires compétentes, elles ne renferment pas de résidus de médicaments vétérinaires, d'hormones, de pesticides, d'éléments radioactifs, contaminants de l'environnement notamment les Dioxines et PCB en quantité excédant les niveaux admissibles susceptibles de les rendre dangereuses ou nocives pour la santé humaine. Les viandes n'ont pas été soumises à un traitement aux avec rayons ionisants ou ultraviolets;
7. El transporte no presenta ningún riesgo sanitario para las carnes, y está equipado con un monitor de temperatura y se ha precintado después de la carga; / le moyen de transport ne présente aucun risque sanitaire pour les viandes, et est équipé d'un enregistreur de température et scellé après le chargement.

Emitido en / Fait à _____
(Sitio / Lieu)

el/le _____
(Fecha / Date)

Firma y sello personal del veterinario oficial (2) /
Signature et cachet personnel du vétérinaire officiel (2)

Sello oficial (2) / Cachet officiel (2)

(1) Marcar la casilla correspondiente a la casilla que convenga.

(2) El color del sello y la firma deben ser diferentes del de las demás menciones del certificado / La couleur du sceau et de la signature doivent être différente de celle des autres dispositions du certificat

1 VP PY 02 / 2021

