

CERTIFICACIÓN SANITARIA / CERTIFICATION SANITAIRE
Para la exportación de carne fresca de ovinos y caprinos a Marruecos
Pour l'exportation des viandes des espèces ovines et caprines au Royaume du Maroc

I. IDENTIFICACIÓN DE LA MERCADERÍA / IDENTIFICATION DE LA MARCHANDISE

[illegible]

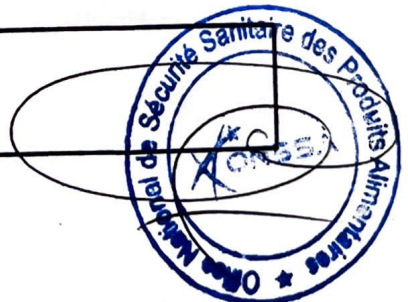
II. ORIGEN DE LA MERCADERÍA / ORIGINE DE LA MARCHANDISE

II.1. Matadero / Abattoir:	Nombre / Nom:	Dirección / Adresse:	
Nº:			
II.2. Fabrica / Usine :	Nombre / Nom:	Dirección / Adresse:	
Nº :			
II.3. Deposito / Entrepôt:	Nombre / Nom :	Dirección / Adresse:	
Nº :			
II.4. Nombre del exportador / Nom de l'exportateur			
II.5 Dirección / Adresse		Código postal / Code postal :	Tel / Tél :

III. DESTINACION Y TRANSPORTE DE LA MERCADERÍA / III. DESTINATION ET TRANSPORT DE LA MARCHANDISE

III.1. Las carnes son expedidas Les viandes sont expédiées: A / vers: (lugar de expedición) / (lieu d'expédition) (país y lugar de destino) / (pays et lieu de destination)	III.2. País de tránsito / Pays de transit: III.3. Puesto fronterizo de ingreso / Poste frontalier d'entrée:
III.4. por el medio de transporte siguiente par le moyen de transport suivant: (indique el número el número de vuelo o el nombre del buque) (indiquez le numéro de vol ou le nom du bateau) III.5. Número(s) de contenedor(s) / Numéro(s) du/des conteneur(s): III.6. Número de precinto / Numéro de scellés: III.7. Nombre del destinatario: / Nom du destinataire: III.8. Dirección / Adresse: Código postal / Code postal: Tel / Tél:	

Certificado número:
Certificat número:



II.1. Declaración de salud pública / Attestation de santé publique

El que suscribe Veterinario Oficial certifica / Je soussigné vétérinaire officiel certifie:

1. Las carnes proceden de establecimientos que aplican las disposiciones generales en materia de higiene y un programa basado en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APCC), de conformidad con los requisitos sanitarios vigentes. / Les viandes proviennent d'un ou de plusieurs établissements appliquant les dispositions générales en matière d'hygiène et un programme fondé sur les principes du système d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise (HACCP), conformément aux exigences sanitaires en vigueur.
2. La carne fue obtenida cumpliendo los requisitos sanitarios vigentes. / les viandes ont été obtenues dans le respect des exigences sanitaires en vigueur.
3. Las carnes fueron consideradas aptas para el consumo humano tras las inspecciones ante mortem y post mortem. / les viandes ont été jugées propres à la consommation humaine à la suite d'inspections ante mortem et post mortem.
4. (1) [las canales o partes de canales fueron provistas de una marca sanitaria. / les carcasses ou parties de carcasses ont été pourvues d'une marque de salubrité]
(1) o/u [El envase de la carne lleva una marca de identificación. / les conditionnements des viandes ont été pourvus d'une marque d'identification]
5. Se han cumplido con las garantías sanitarias aplicables a los animales vivos y a los productos derivados de estos animales. / Les viandes satisfont aux garanties sanitaires applicables aux animaux vivants et produits issus de ces animaux.
6. La carne fue almacenada y transportada de conformidad con los requisitos sanitarios vigentes. / les viandes ont été entreposées et transportées conformément aux exigences sanitaires en vigueur.
7. En relación con la encefalopatía espongiforme bovina (EEB) / au regard de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB):
 - (1) [el país o la región de origen está clasificado, de conformidad con las disposiciones de la OMSA, como país o región que presenta un riesgo insignificante de EEB, y / le pays ou la région d'origine est classé(e), conformément aux dispositions de l'OMSA, comme un pays ou une région présentant un risque d'ESB négligeable, et
 - (1) [los animales de los que procede la carne han nacido, se han criado ininterrumpidamente y se han sacrificado en un país o una región clasificados, de conformidad con las disposiciones de la OMSA, como países con riesgo insignificante de EEB; / les animaux dont proviennent les viandes sont nés, ont été élevés sans discontinuité et ont été abattus dans un pays ou une région classée(e), conformément aux dispositions de l'OMSA, comme présentant un risque d'ESB négligeable]
 - (1) o/u [los animales de los que procede la carne son originarios de un país o región clasificados, de conformidad con las disposiciones de la OMSA, como de riesgo controlado de EEB, y la carne no contiene ni procede de materiales específicos de riesgo de conformidad con las disposiciones de la OMSA, / les animaux dont proviennent les viandes sont originaires d'un pays ou d'une région classée(e), conformément aux dispositions de l'OMSA, comme présentant un risque d'ESB contrôlé, et les viandes ne contiennent pas et ne proviennent pas de matériaux à risque spécifiques conformément aux dispositions de l'OMSA]
 - (1) o/u [los animales de los que procede la carne son originarios de un país o región clasificados, de conformidad con las disposiciones de la OMSA, como países con riesgo indeterminado de EEB, y / les animaux dont proviennent les viandes sont originaires d'un pays ou d'une région classée(e), conformément aux dispositions de l'OMSA, comme présentant un risque d'ESB indéterminé, et:
 - i. la carne no contiene ni procede de materiales específicos de riesgo de conformidad con las disposiciones de la OMSA / les viandes ne contiennent pas et ne proviennent pas de matériaux à risque spécifiques conformément aux dispositions de l'OMSA;
 - ii. los animales de los que procede la carne no han sido alimentados con harinas de carne y huesos ni con chicharrones, tal como se definen en el Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OMSA / les animaux dont proviennent les viandes n'ont pas été alimentés avec des farines de viande et d'os ou des cretons tels que définis dans le Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OMSA;
 - iii. la carne se ha producido y manipulado de forma que no contenga ni esté contaminada por tejidos nerviosos o linfáticos que se hayan hecho visibles durante la operación de deshuesado / les viandes ont été produites et manipulées de manière à ne pas contenir de tissus nerveux ou lymphatiques rendus apparents durant l'opération de désossage et à ne pas être contaminées par ceux-ci]
 - (1) o/u [el país o la región de origen está clasificado, de conformidad con las disposiciones de la OMSA, como un país o una región presentando un riesgo de EEB controlado, y / le pays ou la région d'origine est classée(e), conformément aux dispositions de l'OMSA, comme un pays ou une région présentant un risque d'ESB contrôlé, et la carne no contiene ni procede de materiales específicos de riesgo de conformidad con las disposiciones de la OMSA / les viandes ne contiennent pas et ne proviennent pas de matériaux à risque spécifiques conformément aux dispositions de l'OMSA]
 - (1) o/u [los animales de los que procede la carne son originarios de un país o región clasificados, de conformidad con las disposiciones de la OMSA, como de riesgo insignificante o controlado de EEB / les animaux de los que procede la carne proceden de un pays ou d'une région classée(e), de conformité aux dispositions de l'OMSA, comme de risque insignifiant ou contrôlé de EEB]
 - (1) o/u [los animales de los que procede la carne son originarios de un país o una región clasificados, de conformidad con las disposiciones de la OMSA, como países que presentan un riesgo indeterminado de EEB, y / les animaux dont proviennent les viandes sont originaires d'un pays ou d'une région classée(e), conformément aux dispositions de l'OMSA, comme présentant un risque d'ESB indéterminé, et:
 - i. los animales de los que procede la carne no han sido alimentados con harinas de carne y huesos ni con chicharrones, tal como se definen en el Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OMSA / les animaux dont proviennent les viandes n'ont pas été alimentés avec des farines de viande et d'os ou des cretons tels que définis dans le Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OMSA;
 - ii. la carne ha sido producida y manipulada de forma que no contenga ni esté contaminada por tejidos nerviosos o linfáticos que se hayan hecho visibles durante la operación de deshuesado / les viandes ont été produites et manipulées de manière à ne pas contenir de tissus nerveux ou lymphatiques rendus apparents durant l'opération de désossage et à ne pas être contaminées par ceux-ci]
 - (1) o/u [el país o la región de origen está clasificado, de conformidad con las disposiciones de la OMSA, como un país o una región presentando un riesgo indeterminado de EEB, y / le pays ou la région d'origine est classée(e), conformément aux dispositions de l'OMSA, comme un pays ou une région présentant un risque d'ESB indéterminé, et:
 - a) los animales de los que procede la carne / les animaux dont proviennent les viandes:
 - i. no han sido alimentados con harinas de carne y huesos o chicharrones, tal como se definen en el Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OMSA y derivados de rumiantes; / n'ont pas été alimentés avec des farines de viande et d'os ou des cretons tels que définis dans le Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OMSA et dérivés de ruminants;
 - ii. las carnes no contienen ni proceden de / les viandes ne contiennent pas et ne sont pas dérivées:
 - i. materiales específicos de riesgo / de matériaux à risque spécifiques;
 - ii. tejidos nerviosos o linfáticos visibles durante la operación de deshuesado / de tissus nerveux ou lymphatiques rendus apparents durant l'opération de désossage;

II.2. Declaración zoonosanitaria / Attestation de santé animale

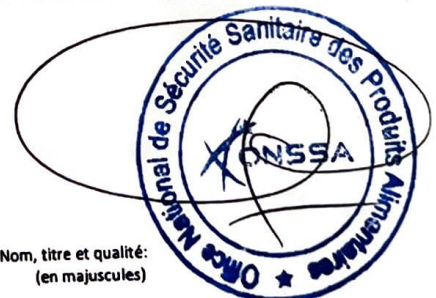
El veterinario oficial abajo firmante certifica que las carnes frescas descritas en la Parte I / Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les viandes fraîches décrites dans la partie I:

Veterinario oficial / Vétérinaire officiel
Fecha / Date:

Firma / Signature:

Sello / Cachet:

Nombre y apellidos, cargo y título / Nom, titre et qualité:
(en letras de imprenta) (en mayúsculas)



1. Proceden de un país / Proviennent d'un pays:

a. En el que no se ha registrado ningún caso de infección por el virus de la peste bovina durante los 12 meses anteriores a la fecha de sacrificio de los animales de los que proceda la carne fresca y, durante el mismo período, no se ha procedido a la vacunación contra dicha enfermedad. / dans lequel aucun cas d'infection par le virus de la peste bovine n'a été signalé au cours des 12 mois ayant précédé la date d'abattage des animaux dont proviennent les viandes fraîches et, au cours de la même période, la vaccination contre cette maladie n'a pas été pratiquée.

(1) [b. En los que no se ha registrado ningún caso de fiebre aftosa durante los 12 meses anteriores a la fecha de sacrificio de los animales de los que proceden las carnes frescas y, durante el mismo período, no se ha procedido a la vacunación contra esta enfermedad. / dans lequel aucun cas de fièvre aphteuse n'a été signalé au cours des 12 mois ayant précédé la date d'abattage des animaux dont proviennent les viandes fraîches et, au cours de la même période, la vaccination contre cette maladie n'a pas été pratiquée].

(1) a/ou [b. En el que no se ha señalado ningún caso de fiebre aftosa desde el(dd/mm/aaaa) / dans lequel aucun cas de fièvre aphteuse n'a été signalé depuis le(jj/mm/aaaa)]

(1) a/ou [b. en el que no se ha registrado ningún caso de fiebre aftosa durante los 12 meses anteriores a la fecha de sacrificio de los animales de los que proceden las carnes frescas y se aplicó un programa de vacunación contra la fiebre aftosa a los bovinos mantenidos bajo la supervisión de la autoridad competente del país. / dans lequel aucun cas de fièvre aphteuse n'a été signalé au cours des 12 mois ayant précédé la date d'abattage des animaux dont proviennent les viandes fraîches et un programme de vaccination contre la fièvre aphteuse est appliqué aux bovins détenus sous la supervision de l'autorité compétente du pays]

(1) a/ou [b. en los que no se ha registrado casos de fiebre aftosa durante los 12 meses anteriores a la fecha de sacrificio de los animales de los que proceda la carne fresca y se aplicó un programa de vacunación contra la fiebre aftosa a los bovinos mantenidos bajo la supervisión de la autoridad competente del país; dicha supervisión incluyó el control de la eficacia del programa de vacunación sobre la base de un seguimiento serológico periódico que indique que los animales tienen niveles adecuados de anticuerpos y demuestre la ausencia de circulación del virus de la fiebre aftosa en la zona. / dans lequel aucun cas de fièvre aphteuse n'a été signalé au cours des 12 mois ayant précédé la date d'abattage des animaux dont proviennent les viandes fraîches et un programme de vaccination contre la fièvre aphteuse est appliqué aux bovins détenus sous la supervision de l'autorité compétente du pays; cette supervision inclut le contrôle de l'efficacité du programme de vaccination sur la base d'une surveillance sérologique régulière indiquant que les animaux possèdent des niveaux appropriés d'anticorps et démontrant l'absence de circulation du virus de la fièvre aphteuse dans la zone]

(1) a/ou [b. en los que no se ha registrado ningún caso de fiebre aftosa durante los 12 meses anteriores a la fecha de sacrificio de los animales de los que proceden las carnes frescas y que no han sido vacunados contra esta enfermedad durante este período y estén controlados por la autoridad competente del país sobre la base de una vigilancia serológica periódica que demuestre la ausencia de circulación del virus de la fiebre aftosa. / dans lequel aucun cas de fièvre aphteuse n'a été signalé au cours des 12 mois ayant précédé la date d'abattage des animaux dont proviennent les viandes fraîches et qui n'ont pas été vaccinées contre cette maladie au cours de cette période et sont contrôlées par l'autorité compétente du pays sur la base d'une surveillance sérologique régulière démontrant l'absence de circulation du virus de la fièvre aphteuse]

2. Procedan de animales que han residido en el país exportador desde su nacimiento o al menos durante los tres meses anteriores a la fecha de su sacrificio. / proviennent d'animaux qui ont séjourné dans le pays exportateur depuis leur naissance ou au moins durant les trois mois qui ont précédé la date de leur abattage

3. Proceden de animales de establecimientos / proviennent d'animaux issus d'établissements:

a. que se encuentran habilitados por la autoridad competente del país y estén bajo su control, y que establecen un sistema de conservación y mantenimiento de registros. / qui ont été enregistrés par, et sous le contrôle de, l'autorité compétente du pays et qui ont mis en place un système permettant de tenir et de conserver des registres

b. que son objeto de inspecciones sanitarias periódicas por parte de un veterinario con el fin de detectar y comunicar cualquier signo de brote de enfermedad, incluidas las enfermedades pertinentes para la especie y las enfermedades emergentes. / qui font l'objet de visites sanitaires effectuées régulièrement par un vétérinaire dans le but de détecter et de communiquer tout signe d'apparition de maladies, y compris les maladies pertinentes pour les espèces et les maladies émergentes

c. que no estaban sujetos a ninguna medida nacional de restricción por motivos de sanidad animal, incluidas las enfermedades pertinentes para la especie y las enfermedades emergentes, en el momento de su envío al matadero. / qui ne faisaient l'objet d'aucune mesure de restriction nationale pour des raisons de police sanitaire, y compris les maladies pertinentes pour les espèces, et les maladies émergentes, au moment de leur expédition à l'abattoir

d. en el que ninguno de los animales mantenidos en él ha sido vacunado contra (1) [la fiebre aftosa y] la infección por el virus de la peste bovina / dans lesquels aucun des animaux qui y sont détenus n'a été vacciné contre (1) [la fièvre aphteuse et] l'infection par le virus de la peste bovine

(1) a/ou [e. en cuyo territorio y alrededores, en un radio de 10 km, incluido, en su caso, el territorio de un país vecino, no se han registrado casos de fiebre aftosa ni de infección por el virus de la peste bovina durante los 30 días anteriores a la fecha de sacrificio de los animales. / dans et autour desquels, dans un rayon de 10 km, y compris, le cas échéant, sur le territoire d'un pays limitrophe, aucun cas de fièvre aphteuse et d'infection par le virus de la peste bovine n'a été signalé au cours des 30 jours ayant précédé la date d'abattage des animaux]

(1) a/ou [e. en cuyo territorio y alrededores, en un radio de 25 km, incluido, en su caso, el territorio de un país vecino, no se han registrado casos de fiebre aftosa ni de infección por el virus de la peste bovina durante los 60 días anteriores a la fecha de sacrificio de los animales. / dans et autour desquels, dans un rayon de 25 km, y compris, le cas échéant, sur le territoire d'un pays limitrophe, aucun cas de fièvre aphteuse et d'infection par le virus de la peste bovine n'a été signalé au cours des 60 jours ayant précédé la date d'abattage des animaux]

(1) a/ou [e. en cuyo territorio y alrededores, en un radio de 10 km, incluido, en su caso, el territorio de un país vecino, no se han registrado casos de fiebre aftosa ni de infección por el virus de la peste bovina durante los 12 meses anteriores a la fecha de sacrificio de los animales. / dans et autour desquels, dans un rayon de 10 km, y compris, le cas échéant, sur le territoire d'un pays limitrophe, aucun cas de fièvre aphteuse et d'infection par le virus de la peste bovine n'a été signalé au cours des 12 mois ayant précédé la date d'abattage des animaux]

(1) f. en los que los animales han permanecido al menos 40 días antes de la fecha de su envío directo a un matadero. / dans lesquels les animaux ont séjourné durant au moins 40 jours avant la date de leur expédition directe vers un abattoir]

(1) a/ou [f. en el que los animales han permanecido al menos 40 días antes de la fecha de su paso por un centro de concentración único autorizado por la autoridad competente del país sin entrar en contacto con animales de calificación sanitaria inferior antes de la fecha de su envío directo a un matadero. / dans lesquels les animaux ont séjourné durant au moins 40 jours avant la date de leur ou passage par un seul centre de rassemblement agréé par l'autorité compétente du pays sans entrer en contact avec des animaux d'un statut sanitaire inférieur avant la date de leur expédition directe vers un abattoir]

4. Proceden de animales que / proviennent d'animaux qui:

a. han sido enviados desde su establecimiento de origen a un matadero autorizado en un medio de transporte; i) que ha sido construido de forma que los animales no puedan escaparse ni caerse; ii) en el que sea posible efectuar una inspección visual de la zona en la que se encuentran los animales; iii) a partir del cual se impida o se reduzca al mínimo la salida de excrementos, camas o alimentos, y iv) que haya sido limpiado y desinfectado, utilizando un desinfectante autorizado por la autoridad competente del país inmediatamente antes del transporte de los animales, sin que éstos hayan estado en contacto con otros animales que no cumplan las condiciones establecidas en los puntos II. 2.1, II.2.2 y II.2.3 / ont été expédiés de leur établissement d'origine vers un abattoir agréé à bord d'un moyen de transport: i) qui a été construit de telle sorte que les animaux ne peuvent ni s'en échapper ni en tomber; ii) dans lequel il est possible d'effectuer un contrôle visuel de l'espace où les animaux sont détenus; iii) duquel la fuite d'excréments, de litière ou d'aliments pour animaux est empêchée ou réduite au minimum; et iv) qui a été nettoyé et désinfecté, à l'aide d'un désinfectant agréé par l'autorité compétente du pays immédiatement avant le transport des animaux, sans qu'ils aient été en contact avec d'autres animaux ne remplissant pas les conditions énoncées aux points II.2.1, II.2.2 et II.2.3

b. durante el transporte al matadero, los animales no entraron en contacto con animales de un estatus sanitario inferior. / au cours du transport jusqu'à l'abattoir, les animaux ne sont pas entrés en contact avec des animaux d'un statut sanitaire inférieur

c. fueron sacrificados el(dd/mm/aaaa) / ont été abattus le(jj/mm/aaaa)

d. no han estado en contacto con animales de un estatus sanitario inferior durante su sacrificio. / n'ont pas été en contact avec des animaux d'un statut sanitaire inférieur pendant leur abattage



5. Se han obtenido en un matadero en el que, en un radio de 10 km, incluido, en su caso, el territorio de un país vecino, no se ha registrado ningún caso de las enfermedades mencionadas en el punto II.2.1 durante los 30 días anteriores a la fecha de sacrificio de los animales. / ont été obtenues dans un abattoir dans et autour duquel, dans un rayon de 10 km, y compris, le cas échéant, sur le territoire d'un pays limitrophe, aucun cas des maladies visées au point II.2.1 n'a été signalé au cours des 30 jours ayant précédé la date d'abattage des animaux

6. se han separado estrictamente de la carne fresca que no cumple las condiciones sanitarias para la carne fresca de cabra u oveja a lo largo de las operaciones de sacrificio y despiece, y / ont été strictement séparées des viandes fraîches ne satisfaisant pas aux conditions de police sanitaire de viandes fraîches d'ovins ou de caprins pendant toute la durée des opérations d'abattage, de découpe et:

(1) [hasta que se envasen para su almacenamiento / jusqu'à ce qu'elles soient conditionnées en vue de leur stockage]

(1) ^{o/a} [hasta que se carguen, en forma de carne fresca sin embalar, a bordo del medio de transporte para su expedición / jusqu'à leur chargement, sous la forme de viandes fraîches non conditionnées, à bord du moyen de transport en vue de leur expédition]

7. [son carnes frescas distintas de los despojos de las canales / sont des viandes fraîches autres que des abats issues de carcasses]

(1) [(i) en los que se han eliminado los principales ganglios linfáticos accesibles; (ii) que han sido sometidos a un proceso de maduración a una temperatura superior a +2°C durante un período mínimo de 24 horas; y (iii) en los que el pH de la carne haya sido inferior a 6,0 cuando se ha medido electrónicamente en el centro del músculo longissimus dorsi después del proceso de maduración / i) dans lesquelles les principales glandes lymphatiques accessibles ont été retirées; ii) qui ont été soumises à un processus de maturation à une température supérieure à + 2 °C pendant une période minimale de 24 heures; et iii) dans lesquelles le pH des viandes était inférieur à 6,0 lorsqu'il a été mesuré électroniquement au milieu du muscle longissimus dorsi après le processus de maturation]

(1) ^{o/a} [(i) en los que se han extirpado los principales ganglios linfáticos accesibles, y (ii) que, antes del deshuesado, han sido sometidos a un proceso de maduración a una temperatura superior a +2°C durante un período mínimo de 24 horas / i) dans lesquelles les principales glandes lymphatiques accessibles ont été retirées; et ii) qui, avant le désossage, ont été soumises à un processus de maturation à une température supérieure à + 2 °C pendant une période minimale de 24 heures]]

Notas / N.B

(1) Tachar según corresponda / Rayer la mention inutile

(2) El color de la firma debe ser diferente del texto. Este principio también se aplica a los sellos, excluidos los relieves y las marcas de agua / La couleur de la signature est différente de celle du texte. Ce principe s'applique également aux cachets, à l'exclusion des reliefs et des filigranes

Veterinario oficial / Vétérinaire officiel

Fecha / Date:

Firma / Signature:

Sello / Cachet:

Nombre y apellidos, cargo y título / Nom, titre et qualité:
(en letras de imprenta) (en majúsculas)

