

CERTIFICADO SANITARIO PARA LA EXPORTACIÓN A REPÚBLICA DOMINICANA DE CARNE FRESCA Y PREPARADOS DE CARNE ORIGEN BOVINO, PORCINO, OVINO Y CAPRINO PARA CONSUMO HUMANO.

Parte I : Descripción de la mercancía enviada			
I.1. Expedidor Nombre: Dirección: Código postal: Nº Tlf:		I.2. Número de Certificado:	
		I.3. Autoridad Central Competente: MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE	
		I.4. Autoridad Local Competente:	
I.5. Destinatario: Nombre: Dirección : Código postal: Nº Tlf:		I.6. Lugar de origen: Nombre: Dirección: Nº de autorización:	
I.7. País de origen / Código ISO :	I.8. Región de origen/ Código ISO:	I.9. País de destino / Código ISO: REPÚBLICA DOMINICANA	I.10. Región de destino/ Código ISO:
I.11. Medio de transporte: Avión <input type="checkbox"/> Buque <input type="checkbox"/> Vagón de ferrocarril <input type="checkbox"/> Camión <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/> Identificación: Referencia documental:		I.12. PIF de entrada en:	
I.13. Lugar de carga :		I.14. Fecha de salida:	

Nombre del Inspector
Fecha
Nº de certificado

I.15. Descripción de la mercancía:			I.16. Tipo de pieza:			
			I.17 Tipo de tratamiento:			
I.18. Especie (Nombre científico):			I.19. Código de la mercancía (Código SA):			
			I.20. Peso total:			
I.21. Temperatura del producto: Ambiente <input type="checkbox"/> Refrigerado <input type="checkbox"/> Congelado <input type="checkbox"/>			I.22. Número de bultos total:			
I.23. Temperatura del producto°C			I.24. Tipo de embalaje:			
I.25. Mercancías certificadas para: Consumo Humano <input type="checkbox"/>						
I.26. Identificación del contenedor/ Número de precinto:			I.27. Para la importación o admisión en REPÚBLICA DOMINICANA			
I.28. Identificación de la mercancía:						
Naturaleza de la mercancía:	Marca de identificación:	Número de lote:	Nombre, dirección y número de registro sanitario del Matadero:	Nombre, dirección y número de registro sanitario de la Sala de despiece:	Nombre, dirección y número de registro sanitario de la Industria cárnica	Peso neto (kg):

Nombre del Inspector
Fecha
N° de certificado

Parte II: Certificación

II Información Sanitaria:

II.1 Declaración Zoonositaria:

El Veterinario Oficial de España, abajo firmante, certifica que se cumplen los siguientes requisitos:

- 1.- Los animales de donde proceden los productos, son nativos de España.
- 2.- Proceden de explotaciones donde no se han presentado enfermedades de notificación obligatoria en los últimos 40 días.
- 3.- Los establecimientos de origen de las carnes están bajo supervisión de un médico veterinario oficial.
- 4.- Las carnes y los productos cárnicos provienen de animales sometidos a inspección ante-mortem y post-mortem bajo supervisión veterinaria, en un matadero oficialmente aprobado, y han sido declarados aptos para el consumo humano.
- 5.- Para la importación de carnes y productos cárnicos de origen bovino, ovino o caprino: (1)
 - 5.1 En el país de origen se ha prohibido alimentar a los rumiantes con harinas de carne y huesos o con chicharrones derivados de rumiantes, por un periodo mínimo de 8 años y se respeta efectivamente la prohibición.
 - 5.2 Los animales de los que proceden las carnes frescas o los productos cárnicos destinados a la exportación, no fueron aturdidos antes de ser sacrificados, mediante inyección de aire o gas comprimido en la bóveda craneana ni mediante cortes de médula;
 - 5.3 Los casos de prurigo y de encefalopatías espongiiformes transmisibles (EET) son de comunicación obligatoria en España y existe un sistema de vigilancia para estas enfermedades. En caso de sospecha de prurigo lumbar o EET, el animal afectado es sacrificado y la carcasa completamente destruida.
 - 5.4 Los casos de encefalopatía espongiiforme bovina (EEB) son de comunicación obligatoria en España y existe un sistema de vigilancia para la EEB que se lleva a cabo en los estados miembros conforme al Código Sanitario para Animales Terrestres de la OIE.
 - 5.5 Las carnes y los productos cárnicos no contienen ninguna mercancía cuyo comercio esté prohibido (material específico de riesgo), conforme a las recomendaciones en los capítulos vigentes relativos a la encefalopatía espongiiforme bovina (EEB) y prurigo lumbar del Código Sanitario para Animales Terrestres de la OIE.
- 6.- Las carnes frescas y los productos cárnicos de origen bovino, ovino y caprino fueron preparados y manipulados de manera que garantiza que no contienen ni están contaminados por material específico de riesgo de acuerdo con el Reglamento (CE) n° 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo de 2001, por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiiformes transmisibles y la normativa que lo sustituye y/o modifica. (1)
- 7.- Los establecimientos de sacrificio de los animales cuentan con un plan de monitoreo para determinar la posible presencia de residuos de medicamentos veterinarios y de bacterias patógenas, según las regulaciones vigentes en España.
- 8.- El establecimiento que procesa la carne y los productos cárnicos, cuenta con un sistema HACCP de cumplimiento obligatorio, que incluye el monitoreo para la detección de enterobacterias, salmonellas y *Escherichia coli* genérico en base a las regulaciones vigentes en España sobre estas bacterias.
- 9.- Para la importación de carnes y productos cárnicos de origen porcino: (1)
 - 9.1. Se ha realizado un monitoreo para la detección de *Trichinella* basándose en las regulaciones vigentes en España.
- 10.- Las carnes y los productos cárnicos se han manejado de manera higiénica de conformidad con las regulaciones sobre control de calidad e inocuidad de los alimentos vigentes en España; con la finalidad de impedir la contaminación cruzada por agentes infecciosos causantes de enfermedades en el hombre y los animales.
- 11.- Las carnes y los productos cárnicos han sido almacenados y transportados en envases que aseguran el mantenimiento de las temperaturas de refrigeración o congelación, según la Normativa de la Unión Europea.
- 12.- Las carnes y productos cárnicos que se exportan a la República Dominicana cumplen los requisitos microbiológicos según la Normativa reguladora vigente en la Unión Europea y que es de directa aplicación a España.
 - 12.1 En el caso de la exportación de preparados de carne en salmuera, se han analizado todos los lotes objeto del envío, obteniéndose resultados microbiológicos satisfactorios. (1)
- 13.- Los productos y subproductos son sometidos a pruebas que garantizan que están libres de antibióticos, hormonas, pesticidas y metales pesados.
- 14.- Las carnes y los embalajes llevarán las etiquetas que acreditan que proceden de animales sacrificados en establecimientos autorizados por los servicios veterinarios oficiales de España.

Nombre del Inspector
Fecha
N° de certificado

15.- Los números de lote que se exportan a la República Dominicana deben estar debidamente identificados y estar anotados en el certificado oficial.

Notas:

(1) Tacharlo que no proceda.

Inspector veterinario o inspector oficial

Nombre (en mayúsculas):

Cualificación y título:

Lugar y Fecha:

Firma:

Sello

**Nombre del Inspector
Fecha
N° de certificado**