

Certificado veterinario para camarones exportados de España a Costa Rica

Parte I : Descripción de la mercancía enviada				
I.1. Expedidor Nombre: Dirección: Código postal: N° Tlf:		I.2. Número de Certificado:		
		I.2.a.		
		I.3. Autoridad Central Competente: MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN		
		I.4. Autoridad Local Competente:		
I.5. Destinatario: Nombre: Dirección: Código postal: N° Tlf:		I.6. Lugar de origen: Nombre: Dirección: N° de autorización:		
I.7. País de origen / Código ISO		I.8. Región de origen/ Código ISO	I.9. País de destino / Código ISO	I.10. Región de destino/ Código ISO
I.11. Medio de transporte Avión ☐ Buque ☐ Vagón de ferrocarril ☐ Camión ☐ Otros ☐ Identificación: Referencia documental:		I.12. PIF de entrada en Costa Rica:		
I.13. Lugar de carga:		I.14. Fecha de salida:		

I.15. Descripción de la mercancía:		I.16.			
I.18. Origen del producto Pesca Extractiva: ☐ Zona de pesca: Acuicultura: ☐ Zona de cría:		I.19. Código de la mercancía (Código SA): I.20. Peso total:			
I.21. Temperatura del producto: Ambiente ☐ Refrigerado ☐ Congelado ☐		I.22. Número de bultos total:			
I.23. Identificación del contenedor y n° de precinto:		I.24. Tipo de embalaje:			
I.25. Mercancías certificadas para: Consumo Humano ☐					
I.26.		I.27. Para la importación o admisión en Costa Rica			
I.28. Identificación de la mercancía:					
Especie (Nombre científico)	Naturaleza de las piezas	Tipo de tratamiento	Número de lote	Nombre, dirección y número de registro sanitario del Planta de fabricación	Peso neto (kg)

Parte II: Certificación
II Información Sanitaria
II.1 Declaración Zoosanitaria Para todo tipo de camarón, ya sea marino o de acuicultura e independientemente del tratamiento al que ha sido sometido, los requisitos a cumplir son los siguientes: 1. Los establecimientos destinados a pelar, desvenar, clasificar, empanar, elaborar sucedáneos de mariscos usando como materia prima el camarón, envasar, congelar y almacenar camarón de mar o acuicultura, están aprobados por la autoridad competente del país de origen. Además cuentan con personal veterinario que es supervisado por un veterinario oficial. 2. Los establecimientos del punto 1 cuentan con un sistema de HACCP en ejecución, un sistema de buenas prácticas de higiene (BPH) y procedimientos de limpieza y desinfección. 3. Los establecimientos dedicados a empanar o elaborar sucedáneos de marisco adquieren el camarón únicamente de establecimientos que cumplen el punto 2. 4. El camarón proviene únicamente de áreas de captura o cultivo aprobadas por la autoridad competente del país de origen. 5. La sal utilizada para preparar salmueras, secar o condimentar, así como los demás ingredientes y aditivos utilizados en la elaboración de la mercancía son de grado alimenticio (1). En el caso del camarón de acuicultura, además de los puntos del 1 al 5, cumple los siguientes (1), independientemente del tratamiento al que ha sido sometido: 6. El país de origen lleva a cabo, previo a la recolección, vigilancia para determinar la posible presencia de contaminantes ambientales y bacterias patógenas en el agua. 7. El país de origen tiene un plan de muestreo para la detección de residuos de medicamentos veterinarios, sustancia usadas para eliminar fauna nociva, metales pesados, contaminantes ambientales, bases nitrogenadas volátiles, bacterias patógenas como <i>Salmonella sp.</i>, <i>E. coli</i>, <i>Vibrio parahaemolyticus</i>, <i>Vibrio cholerae</i> y recuento total de mesófilos, cuyos resultados laborales se encuentran dentro de los límites máximos de residuos y microbiología. 8. El país de origen prohíbe el uso de verde malaquita en especies destinadas al consumo humano, o bien, lleva a cabo análisis laborales de verde malaquita y leuoverde malaquita mediante cromatografía líquida (con un nivel límite de detección del residuo de 1,0 ng/g). 9. El país de origen desarrolla una vigilancia de las siguientes enfermedades que afectan a la especie: Síndrome de Taura, Enfermedad de las manchas blancas, Enfermedad de la cabeza amarilla, Necrosis hipodérmica y hematopoyética infecciosa. 10. El camarón importado para ser reprocesado procede de países o zonas libres de Enfermedad de la cabeza amarilla y Necrosis hipodérmica y hematopoyética infecciosa. En el caso del camarón seco salado, cumple los siguientes requisitos (1): 11. Tiene una actividad de agua (<i>A_w</i>) de 0.85 o menor. 12. Está libre de insectos de los géneros <i>Necrobia</i> y <i>Dermestes</i>. En el caso del camarón empanado, cumple los siguientes requisitos (1): 13. Los ingredientes utilizados son de grado alimentario, incluyendo el metabisulfito de sodio. 14. En caso de usar derivados lácteos para la preparación, las materias primas (1): - No provienen de países con fiebre aftosa, o bien, (1) - Proviene de países con fiebre aftosa y las materias primas utilizadas fueron sometidas a un tratamiento térmico que asegura la destrucción del virus, de acuerdo con el Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OIE. (1)

Notas:

Este certificado se aplica al camarón, de mar o acuicultura, fresco o congelado, crudo, pre-cocido o cocido, en diferentes presentaciones, ya sea entero o sus colas, empanada, con concha o pelado y/o desvenado.

Las etiquetas y cajas deben indicar claramente lo siguiente:

1. Nombre y número del establecimiento procesador.
2. Código de producción, lote o embarque, que permitan su trazabilidad. Los códigos deben ser legibles, indelebles e impresos en el material de empaque o mediante etiquetas firmemente adheridas a los embalajes, resistentes a la humedad y a las bajas temperaturas.
3. Condiciones recomendadas para su manejo, almacenamiento, conservación y distribución. Fecha de vencimiento (caducidad o expiración). Lista completa de ingredientes o aditivos por orden decreciente de proporciones; indicar nombre común y científico del camarón, y si es marino o de acuicultura. Si el camarón contiene bisulfito de sodio, este aditivo debe estar declarado en la etiqueta. Cuando se trate de productos empacados en presentaciones destinadas para la venta al detalle, el etiquetado debe cumplir con lo dispuesto por el Ministerio de Economía, Industria y Comercio y por el Ministerio de Salud.

Parte I:

- Casilla I.7: Indicar nombre y el código del país
- Casilla I.6: Lugar de origen: nombre y dirección del establecimiento de expedición.
- Casilla I.11: Indíquese la matrícula (vagones o contenedores de ferrocarril y vehículos de carretera), número de vuelo (aviones) o el nombre (buque). En el caso de transporte en contenedores, el número total de contenedores y su número de registro.
- Casilla I.20: Indicar el peso bruto y el peso neto totales.
- Casilla I.23: Si se utilizan contenedores o cajas, deberá indicarse su número y el número de precinto (en su caso).
- Casilla I.28:
Naturaleza de las piezas: especificar si proceden de la acuicultura o si son de origen silvestre
Tipo de tratamiento: piezas refrigeradas, congeladas o transformadas
Planta de fabricación: incluidos buque factoría, buque congelador, almacén refrigerado, planta de transformación

Parte II:

La firma ha de ser de colores diferentes al del impreso. La misma norma se aplica al sello o cualquier otra marca de agua.

(1) Tachar lo que no proceda.

Inspector veterinario o inspector oficial

Nombre (en mayúsculas):

Cualificación y título:

Lugar y Fecha:

Firma:

Sello

Nombre del Inspector
Fecha
Nº de certificado