

CERTIFICADO SANITARIO PARA EXPORTACIÓN DE CARNE BOVINA FRESCA (REFRIGERADA O CONGELADA) DESDE LA REPÚBLICA DEL PARAGUAY / HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF FRESH BEEF (CHILLED OR FROZEN) FROM THE REPUBLIC OF PARAGUAY

1. Autoridad central competente / Central Competent Authority: **SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SALUD ANIMAL – SENACSA**
National Service of Animal Health and Quality

Estados Unidos de América / United States of America

2. Autoridad Veterinaria local / Local Veterinary Authority: Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal (General Directorate of Quality and Safety of Animal Products – DIGECIPOA)

3. Número de certificado sanitario / Health Certificate Number:

4. Exportador / Exporter: Nombre / Name: Dirección / Address: País / Country: Código ISO/ ISO code:

5. Consignatario / Consignee: Nombre / Name: Dirección / Address: País / Country: Código ISO/ ISO code:

6. Establecimiento de Origen de la mercadería / Establishment of Origin of the merchandise:

6.1 Nombre, Dirección, País y N° de Habilitación del Establecimiento de Faena / Name, Address, Country and Official No. of Slaughter Establishment:

6.2 Nombre, Dirección, País y N° de Habilitación del Establecimiento procesador / Name, Address, Country and Official No. of Processing Establishment:

6.3 Nombre, Dirección, País y N° de Habilitación del almacén de frío / Name, Address, Country and Official No. of Cold Storage Establishment:

7. Puerto de entrada / Port of Entry:

8. Medio de transporte / Means of transportation: Buque / Vessel: N° de contenedor / Container No.: N° de precinto / Seal No.:

9. Especie / Species:

9.1 NCM código or HS code:
9.2 Condición del producto / Condition of the product: Congelado / Frozen
9.3 Finalidad / Purpose: Consumo humano / Human consumption

| 9.4 Categoría del proceso / Process category | 9.5 Descripción del producto – Categoría del producto – Grupo del producto / Product description – Product category – Product group | 9.6 Fecha de faena / Slaughter date | 9.7 Fecha de producción / Production date | 9.8 Lotes / Lots | 9.9 Marca de Embarque / Shipping Mark | 9.10 Número cajas de cartón / Number of carton boxes | 9.11 Peso neto / Net weight | |
|--|---|-------------------------------------|---|------------------|---------------------------------------|--|-----------------------------|-----------------|
| | | | | | | | KGs / Kgs | Libras / Pounds |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

N° 429918

10. Certificación sanitaria / Health certification

El veterinario oficial abajo firmante certifica que / The undersigned official veterinarian certifies that:

10.1 La carne: / The meat:

- a) Proviene de animales que han nacido, fueron criados y faenados en Paraguay / is beef from animals that have been born, raised and slaughtered in Paraguay.
- b) Proviene de Paraguay, donde no se ha diagnosticado Fiebre Aftosa en los últimos 12 meses previos. / Foot and Mouth Disease (FMD) has not been diagnosed in Paraguay within the previous 12 months.
- c) Proviene de bovinos originarios de establecimientos donde la Fiebre Aftosa no ha estado presente durante la vida de cualquier bovino sacrificado para la exportación de carne hacia los Estados Unidos de América. / comes from bovines that originated from premises where FMD has not been present during the lifetime of any bovines slaughtered for the export of beef meat to the United States.
- d) Proviene de bovinos que han sido transportados directamente desde el establecimiento de origen hasta el frigorífico matadero, sin ningún contacto con otro animal. / comes from bovines that were moved directly from the premises of origin to the slaughtering establishment without any contact with other animals.
- e) Proviene de bovinos que han sido inspeccionados ante-mortem y post-mortem por un veterinario oficial en el establecimiento de faena, prestando particular atención a la cabeza y patas, y no habiéndose detectado signos de enfermedad vesicular. / comes from bovines that received ante-mortem and post-mortem veterinary inspections, paying particular attention to the head and feet, at the slaughtering establishment, with no evidence found of vesicular disease.
- f) Consiste únicamente de partes de la especie bovina que son, por práctica estándar, parte de la carcasa animal que son enfriados para su maduración después del sacrificio y antes de remover los huesos, coágulos de sangre o tejido linfóide. Las partes de la especie bovina que no pueden importarse incluyen todas las partes de la cabeza, patas, giba, pezuñas, y órganos internos. / consists only of bovine parts that are, by standard practice, part of the animal's carcass that is placed in a chiller for maturation after slaughter and before removal of any bone, blood clots, or lymphoid tissue. The bovine parts that may not be imported include all parts of the head, feet, hump, hooves, and internal organs.
- g) Ha sido removida de la carne todos los huesos, coágulos sanguíneos y tejido linfóide identificables visiblemente. / all bones and visually identifiable blood clots and lymphoid tissue have been removed from the meat.
- h) No ha estado en contacto con carne que no sea de regiones listadas en el 9 CFR § 94.1(a). / has not been in contact with meat from regions other than those listed in 9 CFR § 94.1(a).
- i) Proviene de carcasas bovinas las cuales han sido maduradas entre 40 a 50°F (4 a 10°C) por un mínimo de 24 horas después del sacrificio y han alcanzado un pH menor a 6.0 en el centro del músculo al finalizar la maduración. La medición del pH se ha realizado en el medio de ambos músculos *Longissimus dorsi*. Toda carcasa que no ha alcanzado el pH indicado, puede adicionalmente madurarse durante un período adicional de 24 horas, para ser reevaluada, y si aun así no ha alcanzado un pH menor a 6.0 luego de 48 hs., entonces la carne procedente de dichas carcasas no puede exportarse a los Estados Unidos de América. / came from bovine carcasses that were allowed to mature at 40 to 50°F (4 to 10°C) for a minimum of 24 hours after slaughter, and that reached a pH below 6.0 in the loin muscle at the end of the maturation period. Measurements for pH must be taken at the middle of both *longissimus dorsi* muscles. Any carcass in which the pH does not reach less than 6.0 may be allowed to mature an additional 24 hours and be retested, and if the carcass still has not reached a pH of less than 6.0 after 48 hours, the meat from the carcass may not be exported to the United States.

10.2 La carne bovina exportada deriva de la República del Paraguay, reconocida como de riesgo insignificante para EEB; y: / The beef was exported from the Republic of Paraguay that is recognized as a region of negligible risk for Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE); and:

- a) Si ha sido diagnosticada EEB en uno o más bovinos autóctonos en la región de riesgo insignificante, la carne bovina derivó de bovinos sujetos a la prohibición de alimentación de rumiantes con harina de carne y hueso o chicharrones derivados de rumiantes / If BSE has been diagnosed in one or more indigenous bovines in the region of negligible risk, the commodities were derived from bovines subject to a ban on the feeding of meat-and-bone meal or greaves derived from ruminants; and
- b) La carne bovina proviene de animales que pasaron las inspecciones ante y post-mortem /The commodities were derived from bovines that passed ante-mortem and post-mortem inspections.

10.3 La carne bovina fresca deshuesada fue producida de acuerdo a los requisitos regulatorios descritos en el título 9 del Código de Regulaciones Federales de los Estados Unidos 9 CFR 327.2 / The fresh boneless beef was produced in accordance with the regulatory requirements described in Title 9 of the United States Code of Federal Regulations 9 CFR 327.2

En la ciudad de / In the city of:

Fecha / Date:

Sello Oficial / Official Seal:

.....
Firma y Aclaración / Signature and Printed Name