



United States
Department of
Agriculture

Food Safety
and Inspection
Service

Washington, D.C.
20250

**FSIS Letterhead Certificate for the Export of Fresh or Frozen Pork and Pork
Products from the United States to Argentina**

**Certificado Sanitario del FSIS para la Exportación de Carne de Cerdo Fresca o
Congelada, y Productos Porcinos, de los Estados Unidos a la Argentina**

Date Issued: _____
Fecha de Emisión _____

Certificate Number: _____
Número de Certificado: _____

1. The United States is free of foot-and-mouth disease without vaccination, classical swine fever, swine vesicular disease, and African swine fever, or the certified pork or pork product has been sufficiently treated to inactivate the virus. / Los Estados Unidos se encuentra libre de fiebre aftosa sin vacunación, peste porcina clásica, enfermedad vesicular porcina y peste porcina africana, o la carne o el producto porcino certificado fue tratado lo suficiente para inactivar el virus.
2. The pork and pork products were derived from swine that originated in areas which are not under Federal quarantine or restricted conditions or slaughtered due to a disease control or eradication program for a disease transmissible through the product that may affect the species. / Las carnes y los productos porcinos fueron derivados de cerdos provenientes de áreas que no se encuentran en cuarentena federal, ni en condiciones restringidas, ni fueron faenados a causa de un programa de control o erradicación de enfermedades transmisibles a través del producto, que puedan afectar la especie.
3. The swine from which the pork and pork products were derived were slaughtered and processed in the United States or were legally imported from a country meeting the conditions in Attestation 1. / Los cerdos de los que se derivaron las carnes y los productos porcinos fueron faenados y procesados en los Estados Unidos o se importaron legalmente de un país que cumple con las condiciones expresadas en la Declaración 1.
4. The pork and pork products bear the USDA Mark of Inspection. USDA's Mark of Inspection: / Las carnes y productos porcinos contienen la Marca de Inspección del USDA. La Marca de Inspección del USDA:
 - i. identifies the producing establishment in the Mark of Inspection; / identifica el establecimiento productor en la Marca de Inspección;
 - ii. provides assurance that the products are derived from swine that passed FSIS's ante-mortem inspection and did not present with signs of systemic disease or infection; / asegura que los productos provienen de cerdos que pasaron la inspección ante-mortem del FSIS y que no presentaron signos de enfermedades sistémicas ni de infección;
 - iii. provides assurance that the swine carcasses and parts passed FSIS post-mortem inspection with no signs of infectious or systemic disease; / asegura que las canales de cerdos y sus partes pasaron la inspección post-mortem del FSIS sin presentar signos de enfermedades infecciosas ni sistémicas;



Date Issued: _____ Certificate Number: _____

- iv. were declared fit for human consumption by official FSIS inspection; and / se les declaró aptos para consumo humano mediante inspección oficial del FSIS; y
 - v. are eligible for sale and transport within the United States, or for export. / son elegibles para venta y transporte dentro de los Estados Unidos, o para exportación.
5. The pork and pork products export originates from slaughter, processing or storage establishments under FSIS inspection, which requires that all inspected establishments: / Las carnes y los productos porcinos para exportación provienen de establecimientos de faena, procesamiento o almacenamiento bajo inspección del FSIS, lo cual exige que todos los establecimientos inspeccionados:
 - i. comply with all applicable Federal statutes and regulations for sanitation; / cumplan con todos los estatutos y las normativas sanitarias federales vigentes;
 - ii. implement a Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) program; / implementen un programa de Análisis de Riesgo y Puntos de Control Críticos (HACCP, según su sigla en inglés);
 - iii. comply with all Federal labeling and packaging statutes and regulations; and / cumplan con todos los estatutos y las normativas federales vigentes sobre rotulado y embalaje; y
 - iv. are safe, wholesome, and properly labeled and packaged. / sean seguros, sanos y estén correctamente rotulados y embalados.
6. The pork and pork products were subject to sampling in accordance with the U.S. National Residue Program, which assures that the products do not contain harmful levels of veterinary drugs, pesticides, or environmental contaminants. / Las carnes y los productos porcinos fueron sometidos a un muestreo de acuerdo con el Programa Nacional de Residuos de los Estados Unidos, el cual asegura que los productos no contienen niveles perjudiciales de drogas veterinarias, pesticidas, ni contaminantes del medio ambiente.
7. The pork and pork products were derived from swine carcasses that: / Las carnes y productos porcinos provienen de canales porcinas que:
 - a. Tested negative for *Trichinella spp.* by a digestion method assay as described in [FSIS Compliance Guideline for the Prevention and Control of Trichinella and Other Parasitic Hazards in Pork and Products Containing Pork](#) (2018) and approved by [CODEX Guidelines For The Control of Trichinella SPP. in Meat of Suidae CAC/GL 86-2015](#); or / Dieron resultados negativos para *Trichinella spp.* por ensayo de método de digestión, según se describe en [FSIS Compliance Guideline for the Prevention and Control of Trichinella and Other Parasitic Hazards in Pork and Products Containing Pork](#) (2018) y se los aprobó según [CODEX Guidelines For The Control of Trichinella SPP. in Meat of Suidae CAC/GL 86-2015](#); o



Date Issued: _____ **Certificate Number:** _____

- b. The raw pork was subject to a freezing, cooking, or curing/drying process validated by FSIS that guarantees the destruction of the parasite *Trichinella spiralis*, as described in [FSIS Compliance Guideline for the Prevention and Control of Trichinella and Other Parasitic Hazards in Pork and Products Containing Pork](#) (2018) and approved by [CODEX Guidelines For The Control of Trichinella SPP. in Meat of Suidae CAC/GL 86-2015](#) ; or / A la carne cruda se la expuso a un proceso de congelamiento, cocción, o curado/ deshidratación validado por el FSIS, que garantiza la destrucción del parásito *Trichinella spiralis*, según se describe en [FSIS Compliance Guideline for the Prevention and Control of Trichinella and Other Parasitic Hazards in Pork and Products Containing Pork](#) (2018) y se lo aprobó según [CODEX Guidelines For The Control of Trichinella SPP. in Meat of Suidae CAC/GL 86-2015](#) ; o
- c. Are sourced from swine and swine enterprises with certified participation in the National Pork Boards Pork Quality Assurance (PQAPlus) program that addresses product wholesomeness and biosecurity, as verified by the USDA, and are subject to surveillance conducted in the United States, and have a minimal risk for infection from *Trichinella spp.* / Proviene de cerdos y empresas porcinas con participación certificada en el Programa de Aseguramiento de Calidad Porcina de la Cámara Nacional de Productores Porcinos (PQAPlus, según sus siglas en inglés), el cual se enfoca en la salubridad y bioseguridad del producto, según verifica el USDA, y se los somete a vigilancia conducida en los Estados Unidos, y presentan riesgo mínimo de infección por *Trichinella spp.*

(The FSIS certifying official will line through and initial the none applicable statements.) / El funcionario oficial del FSIS que emite la certificación tachará e inicialará las declaraciones que no correspondan.)

- 8. The pork and pork products were hygienically handled while under FSIS jurisdiction. / Las carnes y los productos porcinos fueron manipulados de manera higiénica mientras permanecieron en jurisdicción del FSIS.

Signature of Official Veterinarian: _____

Firma del Veterinario Oficial:

Printed Name: _____

Aclaración:

Title/Professional Degree: _____

Cargo/Título: