United States Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
Washington, D.C. 20250

Protocol for the Import of Fresh, Chilled or Frozen Bovine By-Products* or Offals from United States of America into Ecuador / Protocolo Para la Importacion a Ecuador de Viceras* y Despojos Frescos, Refrigerados o Congelados, de Origen Vaccuno Procedente Deside los Estados Unidos

Date Issued: _____ Certificate Number: _____

The official competent authority must certify the compliance of the following requirements: */ La Autoridad Oficial Competente deberá certificar el cumplimiento de los siguientes requisitos:*

That: / Que:

1. The United States has been free of (Foot and Mouth Disease) FMD for at least 12 months without vaccination, and have been free from rinderpest and (Chronic Bovine Pleuropneumonia) CBPP for at least 24 months without vaccination. The United States is free of Rift Valley fever for 24 months. / *Los Estados Unidos han estado libres de fiebre aftosa por lo menos 12 meses sin vacunación, y han estado libres de peste bovina y de perineumonía contagiosa bovina por lo menos durante 24 meses sin vacunación. Los Estados Unidos está libre de la Fiebre del Valle del Rift durante 24 meses.*

2. The United States has a program for surveillance and control of bovine spongiform encephalopathy (BSE) which complies with or exceeds the standards established within the Terrestrial Animal Health Code of the World Animal Health Organization (OIE). */ Los Estados Unidos de América tienen un programa activo de vigilancia de EEB que cumple o excede los estándares internacionales establecidos por la Organización Mundial de Sanidad Animal-OIE.*

3. The beef by-products come from animals that were born and raised in the United States or were raised in the United States for at least 60 days prior to slaughter and that the feeding of ruminants with ruminant origin meat-and-bone meal and greaves is prohibited in the United States, and this prohibition has been effectively enforced. */ Las visceras y despojos, provienen de animales que fueron nacidos y criados en los Estados Unidos, o se criaron en los Estados Unidos por lo menos 60 días antes de su sacrificio y que la alimentación de rumiantes con harinas de carne y hueso y chicharrones de origen rumiante está prohibido en los Estados Unidos y esta prohibición ha sido implementada efectivamente.*

4. The beef by-products come from cattle that have not been stunned prior to slaughter, with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity, or by pithing. */ Las visceras y despojos proceden de bovinos que no fueron aturdidos antes de ser sacrificados, mediante inyección de aire o gas comprimido en la bóveda craneana, ni mediante corte de la médula.*

5. The beef by-products were derived from animals that passed ante mortem and post mortem inspection by Food Safety and Inspection Service (FSIS) official. */ Las viseras y despojos fueron derivados de animales que fueron inspeccionados ante-mortem y post-mortem por un inspector oficial del Servicio de Inspección e Inocuidad Alimentaria (FSIS).*

Signature of FSIS Inspection Official: _____

Certificate Edition: 3/21/2014
FSIS Form 2630-9 (6/86)

EQUAL OPPORTUNITY IN EMPLOYMENT AND SERVICES

Date Issued: _____ Certificate Number: _____

6. The beef by-products were not contaminated with the following specified risk materials: the brain, skull, eyes, trigeminal ganglia, spinal cord, vertebral column (excluding the vertebrae of the tail, the transverse processes of the thoracic and lumbar vertebrae, and the wings of the sacrum) and dorsal root ganglia of cattle 30 months of age and older, and the tonsils and distal ileum of the small intestine from all cattle. */ Las vísceras y despojos no han sido contaminados con los siguientes materiales específicos de riesgo para bovinos de 30 meses de edad y mayores: encéfalo, cráneo, ojos, ganglio trigémino, médula espinal, columna vertebral (excepto las apófisis transversas, alas del sacro y las vértebras de la cola) y ganglios de la raíz dorsal; y para bovinos de cualquier edad, las amígdalas y el íleon distal del intestino pequeño.*

7. The slaughtering and processing plant where the meat was processed has an established Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) system and is officially approved for export by the competent official authorities of FSIS, USDA. */ La planta de sacrificio y procesamiento donde se procesó la carne, tiene establecido el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y está oficialmente autorizado para la exportación por la Autoridad Oficial Competente del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA).*

8. The competent authority of the country of origin certifies that the meat or edible parts of cattle being exported are fit for human consumption and are freely sold in USA. */ La Autoridad Nacional Competente del país de origen, certifique que las carnes o partes comestibles del bovino que se exporten, sean aptos para el consumo humano y se comercializa libremente en USA.*

----

* **The following beef by-products are considered eligible: / *Las siguientes viceras y despojos son considerados elegibles:*** heart/*corazón*, liver/*hígado*, stomachs/*estómagos*, rumen/*rumen*, honeycomb tripe/*panal o retículo*, bible tripe/*omaso*, abomasum/*abomaso*, brains/*sesos*, head/*cabeza, head meat/carne de cabeza*, cheek meat/*carne de cachetes*, lips/*labios*, spleen/*bazo*, aorta/ *aorta*, salivary glands/*glándulas salivales*, tongue/*lengua*, weasand/*tráquea*, sweetbreads/*mollejas*, kidneys/*riñones*, pancreatic glands/*glándulas del páncreas*, small and large intestines/*intestinos grueso y delgado*, testicles/*testículos o creadillas*, pizzle/*penes o vergajo o viril*, oxtail/*cola o rabo*, Achilles tendon/*tendón de Aquiles*, back strap/*banda posterior*, tunic tissue/*tejido de túnica*, skirt sinew/*nervio de la falda*, flexor tendon/*tendón flexor*, marrow bones/*huesos de medula* and/*y* beef feet/*pies*.

Signature of FSIS Inspection Official: _____

Printed Name: _____

Title/Professional Degree: _____

Certificate Edition: 3/21/2014
FSIS Form 2630-9 (6/86)

EQUAL OPPORTUNITY IN EMPLOYMENT AND SERVICES