



Departamento de Agricultura de los Estados Unidos
Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos

Guía del permiso de
importación para
productos que
contengan pequeñas
cantidades de carne y
carne de ave

Índice

Introducción

Antecedentes

Visión general del permiso de importación

La manera en que procederemos

Documentación de respaldo

Cómo solicitar el permiso de APHIS

Las próximas medidas

Apéndice

Muestras de documentación de respaldo

Selección de secciones de las leyes de FSIS

Notificación sobre la aplicación de la ley por parte de la agencia FSIS del USDA, con respecto a la importación de productos que contengan pequeñas cantidades de ingredientes de carne, carne de ave o de huevo procesado

Carta a importadores, corredores, el Servicio de Aduanas y Protección de Fronteras (CBP, por sus siglas en inglés) y otras partes interesadas

Muestras de los formularios VS 16-3 y VS 16-6A

Introducción

El Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) se compromete a proteger la salud pública y está tomando medidas para consolidar sus esfuerzos con respecto a los productos alimenticios importados que contengan cantidades pequeñas de ingredientes de carne, carne de ave o productos elaborados con huevo procesado. Esta guía le será útil y ayudará a los importadores a cumplir los requisitos para poder traer dichos productos a los Estados Unidos. Los importadores que no sigan las indicaciones aquí contenidas tal vez no puedan introducir esta clase de productos dentro de los Estados Unidos.

Antecedentes

El Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos (FSIS) regula los productos de carne, de carne de aves y los elaborados con huevo procesado, conforme a la autoridad que le confieren la Ley Federal sobre la Inspección de Carnes (FMIA, por sus siglas en inglés), la Ley sobre la Inspección de Carnes de Ave (PPIA, por sus siglas en inglés) y la Ley sobre la Inspección de Productos de Huevo (EPIA, por sus siglas en inglés). Recientes acontecimientos con respecto a la inocuidad alimenticia de productos que tradicionalmente se consideraban de bajo riesgo, entre otros, la contaminación intencionada de la leche en polvo con melamina distribuida mundialmente, han dado pie a que FSIS permanezca alerta para proteger a los consumidores estadounidenses y para cerciorarse de la inocuidad de todos los productos bajo su jurisdicción.

Conforme a las leyes FMIA, PPIA y EPIA, aquellas personas que tienen la intención de importar productos alimenticios a los Estados Unidos y que contengan ingredientes de carne, carne de ave o elaborados con huevo, deberán asegurarse de que estos ingredientes proceden de una fuente autorizada. Para ser de una fuente autorizada, el ingrediente de carne, de ave o elaborado con huevo deberá haberse preparado bajo la inspección del FSIS o bajo un régimen de inspección extranjero que se haya determinado es equivalente al del FSIS.

El FSIS descubrió recientemente que, por diversas razones, productos que contenían pequeñas cantidades de ingredientes de carne o de ave cocinada habían entrado al país sin la garantía de que los productos procedían de una fuente autorizada.

A partir del 22 de junio de 2009, el Servicio de Inspección Sanitaria de Animales y Plantas (APHIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE.UU. no expedirá el permiso de importación a los importadores de productos alimenticios que contengan pequeñas cantidades de carne o de ave, a no ser que primero se determine que el ingrediente de carne, de ave o del producto de huevo se preparó bajo aquellas condiciones concretas que aseguren la no adulteración de estos productos. Una vez se haya realizado tal determinación, los productos alimenticios que contengan pequeñas cantidades del ingrediente de carne, de ave o producto de huevo, ya no estarán sujetos a la jurisdicción del FSIS sino que pasarán a estar sujetos a la jurisdicción de la Administración de Medicamentos y Alimentos.

Visión general del permiso de importación

La presente guía tiene como objeto informarle sobre la manera en qué se manejarán los productos que contengan cantidades muy pequeñas de carne, de ave o productos de huevo procesado al ofrecerse para su importación a los Estados Unidos. Los ingredientes de carne, de ave o elaborados con huevo siempre han tenido que proceder de una fuente autorizada. No obstante, el FSIS jugaba sólo un papel secundario, relegado al papel del Servicio de Aduanas y Protección de Fronteras del Departamento de Seguridad Interna de los EE.UU. y de la agencia APHIS del Departamento de Agricultura para garantizar que éste fuera el caso. Acontecimientos recientes han señalado que existen problemas con esta manera de enfocar las cosas.

A partir del 22 de junio de 2009, el FSIS estará directamente involucrado en verificar que el producto proviene de una fuente autorizada. La presente guía se concibió para ayudarle a comprender qué es lo que está buscando el FSIS con respecto a la documentación correspondiente a la fuente del ingrediente del producto de carne o de ave, y cómo se verá afectado el proceso de importación de sus productos a los Estados Unidos debido a la dicha participación por parte de FSIS.

A partir del 22 de junio, se aplicarán las siguientes dos medidas para los productos que contengan pequeñas cantidades de carne o carne de ave:

1. El ingrediente de carne o de ave debe proceder de una fuente autorizada, es decir, debe haberse preparado bajo la inspección del FSIS o debe haberse preparado en un establecimiento certificado por un régimen de inspección extranjero equivalente.
2. El APHIS restringe la entrada a los Estados Unidos de algunos productos debido al estado de enfermedad de los animales del país de procedencia. Por lo tanto, será necesario continuar comunicándose con los Servicios Veterinarios del APHIS, Centro Nacional para la Importación y Exportación, para obtener información sobre las restricciones relacionadas con las enfermedades de los animales y para obtener un permiso de APHIS. El APHIS regula las importaciones, conforme a la autoridad conferida por la Ley de Protección para la Salud Animal, para cerciorarse de que no presuponen un riesgo para la salud de los animales de los EE.UU., y expide el permiso veterinario para importar a los Estados Unidos productos de carne, de ave o de huevo procesado. La solicitud se hace mediante el formulario VS 16-3 del Departamento de Agricultura. Hay algunos países que no tienen problemas con respecto a las enfermedades de sus animales y que, por lo tanto, no precisan del permiso de APHIS. No obstante, el origen del producto debe ser de países equivalentes y establecimientos certificados para exportar a los Estados Unidos.

Para aquellos productos para los que se solicite un permiso nuevo después del 22 de junio, APHIS no aprobará el nuevo permiso hasta que el importador garantice que los ingredientes de los productos alimenticios que contienen cantidades pequeñas de carne o de ave fueron preparados por una fuente autorizada (es decir, preparados o bien bajo la inspección del FSIS en los Estados Unidos o de un establecimiento certificado del país autorizado por disponer de un régimen de inspección equivalente al de los Estados Unidos).

Si se puede suministrar información de que el ingrediente de carne o carne de ave que va incluido en el producto alimenticio proviene de una fuente autorizada, el mismo podrá ser importado a los Estados Unidos. El APHIS expedirá permisos para esta clase de productos una vez el FSIS decida que se han cumplido las condiciones para la importación. Aunque algunos de los productos que contienen pequeñas cantidades de ingredientes de carne, carne de ave o huevo procesado podrían no presuponer una amenaza para la salud de los animales y podrían ser aprobados para la expedición de un permiso veterinario (formulario VS 16-6A) por parte del APHIS, éstos podrían todavía no ser aprobados para su entrada a los Estados Unidos, si los ingredientes no fueron preparados bajo un régimen de inspección concebido para garantizar que dichos ingredientes no están adulterados. Es decir, puede que cumplan los requisitos de entrada de APHIS pero no cumplan los requisitos de entrada de FSIS.

Aunque se haya expedido un permiso basándose en el testimonio del importador sobre la fuente autorizada del ingrediente de carne o carne de ave, todavía seguirá siendo la responsabilidad del importador de estar en posesión de la documentación correspondiente a cada envío del producto. El FSIS continuará investigando y deteniendo aquellos productos importados que hayan entrado a los Estados Unidos y que contengan pequeñas cantidades de ingredientes de carne o de carne de ave procedentes de fuentes no aprobadas. Ésta ha sido y seguirá siendo una estrategia de FSIS para aplicar la ley.

Nuestra manera de proceder

Se está proporcionando un periodo de transición de 90 días, del 19 de marzo de 2009 hasta el 22 de junio de 2009 antes de instituir el procedimiento para solicitar el nuevo permiso de importación. Durante este periodo de 90 días, APHIS proveerá una extensión de 90 días para cualquier permiso de importación que esté caducado en la actualidad y para los permisos que caduquen antes del 22 de junio de 2009, sin modificar el lenguaje actual del permiso de APHIS con respecto a la necesidad de consultar con FSIS sobre el cumplimiento de los requisitos reglamentarios.

Después del 22 de junio de 2009 y antes de que APHIS expida el permiso, los importadores deberán suministrar pruebas documentadas que respalden la procedencia del ingrediente de carne o de carne de ave que se utilizó en el producto alimenticio.

También, después del 22 de junio de 2009, conforme a los procedimientos normales de vigilancia del producto que ha entrado a los Estados Unidos (tanto para los productos que exigen permisos de APHIS como para las que no necesitan permiso veterinario de APHIS), el importador deberá suministrar cuando se le solicite la documentación para demostrar que el ingrediente de carne o de ave utilizado en el producto concreto procede de una fuente autorizada.

A partir del 23 de junio de 2009, fecha posterior a la extensión de 90 días otorgada por APHIS, APHIS enviará la solicitud del permiso, formulario VS 16-3, a FSIS para verificar que el ingrediente de carne o de ave procede de una fuente autorizada. FSIS examinará la solicitud y trabajará con el solicitante para cerciorarse de que el solicitante comprende completamente la

documentación que se necesita. El solicitante tiene la responsabilidad de suministrarle a FSIS las pruebas documentadas de la fuente autorizada. El sistema de APHIS permite que se adjunte la documentación de respaldo junto a la solicitud. El solicitante puede ahorrarse tiempo si adjunta la documentación adecuada en el momento de presentar la solicitud para el permiso.

Según se indicó, el FSIS examinará la documentación y verificará que los ingredientes del producto de carne o de ave proceden de una fuente autorizada. Si el importador puede suministrar pruebas documentadas de que el ingrediente de carne o de ave que se incluye en el producto alimenticio procede de una fuente autorizada éste podrá ser importado a los Estados Unidos, sin tener en cuenta el estado de equivalencia del país productor o exportador del producto acabado. Si no se cumple esta condición, el alimento importado no se considerará autorizado para ser importado al mercado estadounidense, y APHIS denegará el permiso.

Dirijan cualquier pregunta a FSIS: permits@fsis.usda.gov o al teléfono (888)-287-7194.

Documentación de respaldo

Se espera que el importador atestigüe ante el FSIS que el ingrediente del producto de carne o de ave provenga de una fuente autorizada. Para hacerlo, el importador necesitará suministrar el testimonio con la prueba que avale que el ingrediente del producto de carne o de ave se preparó bajo la inspección del FSIS o de un establecimiento certificado en un país equivalente. La documentación que se use para avalar tal respaldo puede presentarse de diversas formas. Un importador puede suministrar un conocimiento de embarque, una factura del establecimiento productor o una declaración a este efecto de una entidad gubernamental del país del que procede el ingrediente o del que procede el producto acabado. Sin embargo, como mínimo, los documentos tendrán que proporcionar la base para determinar:

- El país de origen del ingrediente de carne o de la carne de ave, y
- El establecimiento donde se procesó el ingrediente de carne o de ave

Además, si el importador ha solicitado un permiso de APHIS, el número de referencia de la solicitud para el permiso de APHIS debe incluirse en toda la documentación de respaldo.

En el Apéndice del presente manual, se incluyen muestras adicionales de la clase de documentos que pueden usarse para demostrar que el producto procede de una fuente autorizada. De nuevo, si tiene alguna pregunta con respecto al tipo de documentación que se necesita, sea tan amable de comunicarse con FSIS a la dirección electrónica: permits@fsis.usda.gov o al número de teléfono: (888)-287-7194.

Cómo solicitar el permiso de APHIS

Los importadores pueden solicitar el permiso de importación de APHIS al llenar y presentar la solicitud para el permiso (formulario VS 16-3) ante APHIS. El documento de solicitud puede encontrarse en la página web de APHIS: <http://www.aphis.usda.gov/>. Los importadores pueden

rellenar la solicitud a mano después de descargarla y enviarla por fax al: (301) 734-8226. La solicitud también puede llenarse y presentarse a través de ePermits. ePermits es un sistema basado en la red mundial que permite que los usuarios puedan solicitar el permiso por Internet, verificar el estado de la solicitud, ver los permisos expedidos u otras respuestas y más. El sistema denominado eAuthentication de USDA se usa para acceder a todas las páginas web de USDA. Para usar el sistema de ePermits para la mayoría de las solicitudes para permisos, necesitará inscribirse para obtener una cuenta de eAuthentication del nivel 2. Para obtener más información, diríjase a la página web de “Register to Use ePermits” (Inscríbese para usar ePermits): <http://www.eauth.egov.usda.gov/eauthCreateAccount.html>.

Las solicitudes para el permiso de importación de VS, formulario VS 16-3, pueden también obtenerse por escrito, dirigiéndose al Programa de Importación y Exportación de Productos de Animales a:

USDA, APHIS, VS
National Center for Import and Export
Products Program
4700 River Road, Unit 40
Riverdale, MD 20737-1231

Para obtener más información o para preguntas sobre las solicitudes de importación, comuníquese con el Programa de Productos de Animales al: (301) 734-3277 o por fax al número (301) 734-8226.

Se cobran tarifas de usuario para todos los servicios de importación de productos de animales restringidos. Antes de poder procesarse, todas las solicitudes para permisos veterinarios para importar materiales u organismos y vectores de transporte deben ir acompañadas del correspondiente pago. Los métodos de pago que se aceptan son: cheque, giro bancario (a la orden de APHIS, USDA), VISA, MasterCard, American Express o una Cuenta de Crédito para Tarifas de Usuarios de APHIS. Se recomienda tener una cuenta de crédito de APHIS si se realizan más de seis actividades que requieran el pago de tarifas por año.

Para establecer una cuenta de crédito para tarifas de usuario, necesita tramitar una solicitud de crédito para tarifas de usuarios. Puede obtener la solicitud de crédito en línea, llamando por teléfono al: (877) 777-2128 (en los EE.UU. y Canadá) o al: (612) 370-2291 (Línea informativa sobre las tarifas del usuario) o escribiendo a USDA, Marketing and Regulatory Programs-Business Services, Minneapolis Business Site, Accounts Receivable Team, P.O. Box 3334, Minneapolis, MN 55403.

Las próximas medidas

El FSIS no anticipa implementar los procedimientos para aquellos productos que contienen ingredientes de huevo procesado, por varios meses, debido a que el proceso de verificar si se

utilizaron huevos procesados o huevos en cáscara en los productos alimenticios es un tanto más complejo.

En los próximos 12 a 18 meses, el FSIS llevará a cabo un plan de difusión dirigido a los importadores, los fabricantes de productos que contengan cantidades pequeñas de ingredientes de carne o carne de ave, las asociaciones industriales y a otras partes interesadas. También está intentando evaluar la repercusión comercial y publicará un documento en el *Federal Register* (la Gaceta Federal) mediante el que solicitará comentarios públicos sobre los requisitos exigidos a los importadores de productos alimenticios que contengan pequeñas cantidades de ingredientes de carne, de ave o de huevo procesado a los Estados Unidos, para asegurarse de que estos ingredientes provienen de una fuente autorizada, se han elaborado bajo condiciones sanitarias y en un ámbito seguro.

Apéndice

Muestras de documentación de respaldo

A continuación hay algunas muestras de la documentación que los importadores tendrán que presentar ante FSIS y APHIS.

Puede usarse la formulación del producto para suministrar pruebas de la proporción de los ingredientes de carne, de carne de ave o producto de huevo procesado utilizados en la formulación del producto

Perfect Product Food Company, Inc.

Ingredientes del caldo de pollo

MSG (Glutamato monosódico)	xx %
SAL	yy %
POLLO DESHIDRATADO	r %
LEVADURA	q %
AZÚCAR	ss %
VERDURA DESHIDRATADA	t %
HVP (Proteína vegetal hidrolizada)	h %
CONDIMENTOS	x %
ESPECIES	c %

Puede usarse un certificado de exportación o un certificado sanitario para identificar el país de origen de los ingredientes de carne, de ave o producto de huevo procesado y para identificar el establecimiento donde se procesaron los ingredientes de carne, de ave o producto de huevo procesado

Dec 04 2008 09:12:27 AM | P1 |



भारत सरकार
 Government Of India
 कृषि मंत्रालय
 Ministry Of Agriculture
 पशु पालन, डेअरी और मत्स्यपालन विभाग
 DEPARTMENT OF ANIMAL HUSBANDRY, DAIRYING & FISHERIES
 No. : S-3/08-AQ(B)/1140

पशु संगरोध एवं प्रमाणीकरण सेवा (पश्चिमी क्षेत्र)
 ANIMAL QUARANTINE & CERTIFICATION SERVICE (WR)

MAIN OFFICE :
 Koper Khairane, Sector - 11,
 Navi Mumbai - 400 709
 Telefax: (022) 27552021

AIRPORT OFFICE :
 Cargo Terminal Bldg., Phase I, 1st floor,
 Chhatrapati Shivaji International Airport,
 Sahar, Mumbai - 400 099
 Tel: 26828194
 E-mail: quarantineofficer@vsnl.net

दिनांक / Date : 04/12/2008

VETERINARY CERTIFICATE FOR PRODUCT FOR NON ANIMAL ORIGIN

I. Identification of the products

Type of Products : READY TO Cook Soup Mixtures
 (containing Permitted Flavors)

I.E.C. CODE NO : [REDACTED]

Type of Number of Packages : [REDACTED]

Identification/Shipping Marks : [REDACTED]

Nett Weight : 9,143.860 Kgs (Gross Weight : 12,184.680 Kgs)

Batch No : As per Attached List

Container No. : [REDACTED]

Invoice No. : [REDACTED]

II. Origin of the Product

Address of the Establishment of Origin : [REDACTED]

Contd....2



中华人民共和国出入境检验检疫
 ENTRY-EXIT INSPECTION AND QUARANTINE
 OF THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA 共 1 页第 1 页 Page 1 of 1

副本
 COPY

兽医 (卫生) 证书
 VETERINARY (HEALTH) CERTIFICATE

编号 No.: 310100208175102

发货人名称及地址

Name and Address of Consignor [REDACTED] SHANGHAI CHINA

收货人名称及地址

Name and Address of Consignee [REDACTED] U. S. A.

品名

CHICKEN BOUILLON

Description of Goods

报检重量

-14, 419.04-KGS

产地

SHANGHAI

Weight Declared

Place of Origin

标记及号码

Mark & No.

包装种类及数量

Number and Type of Packages

集装箱号

Container No.

铅封号

Seal No.

加工厂名称、地址及编号(如果适用)

Name, Address and approval No. of the approved Establishment (if applicable)

启运地

SHANGHAI PORT

到达国家及地点

NEW YORK

Place of Despatch

Country and Place of Destination

运输工具

BY VESSEL

发货日期

Date of Despatch 15 AUG. 2008

Means of Conveyance

1. The chicken ingredients used in the product being exported originated solely from China and were cooked by a commercial method to reach a minimum temperature of 100°C over 30 minutes.

2. The broilers from which this lot of product is derived were from non-infectious areas, had passed ante-mortem and post-mortem veterinary inspections, were found healthy and free from infectious disease, this lot of products is fit for human consumption.

3. During and after processing the product was not exposed to or commingled with any other animal / poultry product.

4. This is the correspond to the shipment under invoice number: [REDACTED]

5. LOT NO.: [REDACTED]



签发地点 Place of Issue SHANGHAI

签证日期 Date of Issue 11 AUG. 2008

官方兽医 Official Veterinarian [REDACTED]

签名 Signature [REDACTED]



中华人民共和国出入境检验检疫
ENTRY-EXIT INSPECTION AND QUARANTINE
OF THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA

ORIGINAL

共 1页第1页 Page 1 of 1

S310100208175102

编号 No.:

SUPPLEMENT CERTIFICATE

THIS CERTIFICATE IS ISSUED TO SUPPLEMENT "INTERNAL" IN OUR VETERINARY (HEALTH)
CERTIFICATE NO. 310100208175102 DATED 11 AUG., 2008

ORIGINAL:

1. THE CHICKEN INGREDIENTS USED IN THE PRODUCT BEING EXPORTED ORIGINATED SOLELY
FROM CHINA AND WERE COOKED BY A COMMERCIAL METHOD TO REACH A MINIMUM TEMPERATURE
OF 100°C OVER 30 MINUTES.

SUPPLEMENT:

1. THE CHICKEN INGREDIENTS USED IN THE PRODUCT BEING EXPORTED ORIGINATED SOLELY
FROM CHINA AND WERE COOKED BY A COMMERCIAL METHOD TO REACH A MINIMUM INTERNAL
TEMPERATURE OF 100°C OVER 30 MINUTES.

REMARKS: THIS CERTIFICATE IS THE SUPPLEMENT OF ORIGINAL VETERINARY (HEALTH) CERTIFICATE
NO. 310100208175102.



签证地点 Place of Issue SHANGHAI

签证日期 Date of Issue 03 SEP., 2008

官方兽医 Official Veterinarian

签名 Signature

U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE
FOOD SAFETY AND INSPECTION SERVICE
EGG PRODUCTS INSPECTION DIVISION
EGG PRODUCTS INSPECTION AND
GRADING CERTIFICATE



This certificate is receivable in all courts of the United States as prima facie evidence of the truth of the statements therein contained. This certificate does not excuse failure to comply with any of the regulatory laws enforced by the United States Department of Agriculture.

CERTIFICATE NO.

PEA- 0936667

APPLICANT (Name and address, including ZIP)

PLACE INSPECTED; SAMPLED, OR WEIGHED

APPLICANT/PLANT NO.

NAME AND ADDRESS OF SHIPPER OR SELLER

KIND OF PACKAGE

NAME AND ADDRESS OF RECEIVER OR BUYER

TYPE OF PRODUCT

Pasteurized Dried Whole Egg

USDA Shield Plant Weighing Report

ORGANOLEPTIC INSPECTION

LOT NUMBER	DATE MANUFACTURED	NO. OF PACKAGES IN LOT 1/	NO. OF PACKAGES EXAMINED	ORGANOLEPTIC CONDITION		Type Grading (O or H)	TOTAL MARKED WEIGHT 1/	TEST SHORTAGE	TOTAL NET WEIGHT
				Satisfactory	Unsatisfactory				
	2-10-09		Continuous During Processing	ALL	NONE	O	40000 lbs.		

Seal #
Lic #:

LABORATORY ANALYSIS

NUMBER	TOTAL SOLIDS	MOISTURE	STANDARD PLATE COUNT PER GRAM	COLL. FORMS PER GRAM	YEAST PER GRAM	MOLD PER GRAM	FAT	PH	SALMONELLA	STAPHYLOCOCCUS	E. COLI	PALATABILITY
"Product covered by this certificate meets all Canadian requirements."												
"The pasteurized egg product covered by this certificate was handled in a way that any possibility of contamination of the pasteurized product by raw eggs or pasteurized products, either directly or indirectly, was prevented."												

"The Animal and Plant Health Inspection Service, U.S. Department of Agriculture, certifies that no cases of lethal avian influenza (swine Plague) and no cases of exotic Newcastle disease have been reported in commercial laying flocks in the State of origin where the shell eggs originated and/or were processed for the 6 months preceding departure of this consignment. The shell eggs used to produce the product covered by this certificate originated in Nebraska, Iowa, South Dakota, Minnesota, Ohio, Missouri, Indiana, Texas, Mississippi, Oklahoma, Michigan, North Dakota, Illinois, Colorado, Louisiana, Wisconsin, Georgia, Florida and Kentucky, Pennsylvania, North Carolina, and Alabama."

UNITS	RATE CODE	AMOUNT		UNITS	RATE CODE	AMOUNT	
		DOLLARS	CENTS			DOLLARS	CENTS
4	P O						
4	P O						
4	P O						
4	P O						
EXPENSE		RESIDENT		EXPENSE		TOTAL	
TOTAL				TOTAL			

DATE: 2-19-09
CHEMIST (Signature):
ADDRESS:

NORTH AMERICAN FREE TRADE AGREEMENT

CERTIFICATE OF ORIGIN

1. Exporter Name and Address: [Redacted] USA Tax I.D. Number [Redacted]	2. Blanket Period (DD/MM/YR)	
	From:	January 01, 2009
	To:	December 31, 2009

3. Producer Name and Address: [Redacted] Tax I.D. Number [Redacted]	4. Importer Name and Address: [Redacted] Canada Tax I.D. Number [Redacted]
---	---

5. Description of Goods:	6. H.S. Tariff Classification Number	7. Preference Criterion	8. Producer	9. Net Cost	10. Country of Origin
1/50 Lb Box, Dried Plain Whole, MGW, C Material Number [Redacted] No. of Pkgs. [Redacted] Net Weight: 40,000.00 Lbs. Gross Weight: 44,016.80 Lbs.	[Redacted]	[Redacted]	Yes	No	USA

11. I certify that:

The information on this document is true and accurate and I assume the responsibility for proving such representations, I understand that I am liable for any false statements or material omissions made on or in connection with this document.

I agree to maintain, and present upon request, documentation necessary to support this certificate, and to inform, in writing, all persons to whom the certificate was given of any changes that could affect the accuracy or validity of this certificate;

The undersigned does hereby declare for the above named shipper, the goods, as described above, were shipped on the above date and consigned as indicated and are products of the United States of America.

This certificate consists of 1 pages, including all attachments.

Authorized Signature: [Redacted]	Company: [Redacted]
Name (print or type): [Redacted]	Title: Inventory Analyst
Date: 2/19/2009	Telephone: [Redacted] Fax: [Redacted]

EXPORTING COUNTRY Страна-экспортер	THE UNITED STATES OF AMERICA (USA) Соединенные Штаты Америки (США)	CERTIFICATE NO. / Сертификат № RFA- 046676
COMPETENT MINISTRY Компетентное министерство	U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE Министерство сельского хозяйства США	
DISTRICT OFFICE Региональный отдел	[REDACTED]	VETERINARY CERTIFICATE FOR BEEF AND BEEF BY-PRODUCTS EXPORTED FROM THE USA TO THE RUSSIAN FEDERATION / Ветеринарный сертификат на экспортируемые из США в Российскую Федерацию говядину и говяжьи субпродукты
ESTABLISHMENT NUMBER WHERE THIS CERTIFICATE WAS ISSUED Номер предприятия, на котором был выдан сертификат	[REDACTED]	

1. PRODUCT IDENTIFICATION / Идентификация продукции

NAME OF PRODUCT Наименование продукции	DATE (OR RANGE OF DATES) OF PRODUCTION Дата (или даты) выработки	NUMBER OF PACKAGES Количество упаковок	KIND OF PACKAGING Тип упаковки	CERTIFICATE NUMBER ON PACKAGE Номер сертификата на упаковке	EST/PLANT NUMBER ON PACKAGE Номер предприятия на упаковке	NET WEIGHT Вес Netto	STORAGE AND TRANSPORT CONDITIONS (INDICATE IN DEGREES CELSIUS) Условия хранения и транспортировки (указать температуру в градусах по Цельсию)
FOZEN BEEF CHEEK FAT	19/08/2008- 27/08/2008	[REDACTED]	CARDBOARD BOXES	[REDACTED]	[REDACTED]	13500.00 LBS 6123.6 KG	-18C

2. ORIGIN OF PRODUCT / Происхождение продукции

FSIS APPROVED ESTABLISHMENT NUMBER/Номер предприятие, зарегистрированное FSIS

SLAUGHTERING/PROCESSING ESTABLISHMENT NUMBER Номер бойни/перерабатывающего предприятия	PROCESSING ESTABLISHMENT NUMBER Номер перерабатывающего пред- приятия	PROCESSING/COLD STORAGE ESTABLISHMENT NUMBER Номер перерабатывающего предприятия/холодильника	COLD STORAGE FACILITY NUMBER Номер холодильника
[REDACTED]	[REDACTED]	NOT APPLICABLE	[REDACTED]

NAME AND ADDRESS OF EXPORTER/ Название и адреса экспортера

[REDACTED] USA

3. PRODUCT'S POINT OF DESTINATION / Конечный пункт доставки продукции



INITIALED FSIS EXPORT STAMP
Официальный штамп FSIS для экспорта
с инициалами ветерана

MADE ON / Составлено 7 OCTOBER 2008

[REDACTED]

PH. NO. / Должность
FIRST NAME, MIDDLE NAME, LAST NAME / ПОЗИЦИЯ
[REDACTED]



SIGNATURE (ORIGINAL REQUIRED) / Подпись (оригинал)

OFFICIAL FSIS DOCTOR OF VETERINARY MEDICINE / Официальный ветеринарный врач FSIS

NAME AND ADDRESS OF CONSIGNEE
Название и адрес покупателя

CERTIFICATE NO. / Сертификат №

RFP-075895

VETERINARY CERTIFICATE FOR FROZEN PORK MEAT
AND BY-PRODUCTS EXPORTED INTO THE RUSSIAN
FEDERATION FOR PROCESSING OR RETAIL SALE
Ветеринарный сертификат на экспортируемые в
Российскую Федерацию замороженные мясо свинины
и субпродукты для переработки или свободной реализации

EXPORTING COUNTRY Страна-экспортер	THE UNITED STATES (USA) Соединенные Штаты Америки (США)	DISTRICT / Административно-территориальная единица MINNEAPOLIS DISTRICT
COMPETENT MINISTRY Компетентное министерство	U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE Министерство сельского хозяйства США	ESTABLISHMENT ISSUING THIS CERTIFICATE Учреждение, выдавшее сертификат

1. PRODUCT IDENTIFICATION / Идентификация продукции

NAME OF PRODUCT Наименование продукции	DATE (OR RANGE OF DATES) OF PRODUCTION Дата (или даты) выработки	NUMBER OF PACKAGES Количество упаковок	KIND OF PACKAGING Тип упаковки	CERTIFICATE NUMBER ON PACKAGE Номер сертификата на упаковку	EST/PLANT NUMBER ON PACKAGE Номер предприятия на упаковке	NET WEIGHT Вес Netto	STORAGE AND TRANSPORT CONDITIONS (INDICATE IN DEGREES CELSIUS) Условия хранения и транспортировки (указать температуру в градусах по Цельсию)
FROZEN PORK MEAT TRIM	01/05/2008 TO 03/07/2008		BOXES			54,945,001,63	-18 °C

2. ORIGIN OF PRODUCT / Происхождение продукции

FSIS APPROVED ESTABLISHMENT NUMBER / Номер предприятия, зарегистрированного в FSIS

SLAUGHTERING/PROCESSING ESTABLISHMENT NUMBER Номер slaughter/processing предприятия	PROCESSING ESTABLISHMENT NUMBER Номер перерабатывающего предприятия	PROCESSING/COLD STORAGE ESTABLISHMENT NUMBER Номер перерабатывающего предприятия/холодильника	COLD STORAGE FACILITY NUMBER Номер холодильника
		NA	

3. PRODUCT'S POINT OF DESTINATION / Конечный пункт доставки продукции

TRANSIT COUNTRIES / Страны транзита GERMANY
POINT OF CROSSING BORDER / Пункт пересечения границы RUSSIA
TRANSPORT (CONTAINER #, FLIGHT #, NAME OF VESSEL) / Транспортировка (номер контейнера, номер авиарейса, название судна)

4. FIT FOR HUMAN CONSUMPTION CERTIFICATE / Свидетельство о пригодности продукции к употреблению в пищу людям

HEREWITH IT IS CERTIFIED THAT / Настоящим удостоверяется:

Meat and meat by-products were received from the slaughter and processing of clinically healthy swine, which originate from the premises and facilities free from infectious animal diseases, including: African swine fever - during the last 3 years on the whole territory of the country, foot-and-mouth disease, swine vesicular disease - during the last 12 months on the whole territory of the country, hog cholera, Teschen disease - during the last 12 months in the administrative territory; and no clinical symptoms of swine erysipelas were revealed before the animal slaughter, and post-mortem veterinary and sanitary examination of meat and meat by-products did not reveal clinical symptoms of swine erysipelas.

Мясо и мясные субпродукты получены от убои и переработки клинически здоровых свиней, которые происходят из хозяйств и местностей, благополучных по заразным болезням животных, в т.ч.: африканской чуме свиней, в течение последних 3-х лет на территории страны; - ящуру, везикулярной болезни свиней в течение последних 12 месяцев на территории страны; классической чуме свиней, экзотическому энцефаломиелииту свиней (болезни Тешена), в течение последних 12 месяцев на административной территории; и никаких передубоем не выявлено клинических признаков рожи свиней; и послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и субпродуктов не выявила признаков данного заболевания.

The meat and meat by-products were received from animals from farms on which, in the course of the last 6 months, clinical signs of the disease porcine reproductive and respiratory syndrome were not officially reported, and before and after slaughter no clinical signs of the given disease were discovered.

Мясо и мясные субпродукты получены от животных из хозяйств, в которых в течение последних 6 месяцев официально не отмечены клинические признаки болезни репродуктивного и респираторного синдрома свиней; перед убоем и после него не обнаружено клинических признаков указанной болезни.

Meat and meat by-products were received at the meat-packing facilities (slaughter houses), licensed by the central veterinary service of the country for supplying products for export, which fulfill the necessary veterinary sanitary requirements and are under permanent control of the state veterinary service.

Мясо и мясные субпродукты получены на мясокомбинатах (бойнях), имеющих разрешение центральной ветеринарной службы страны о поставке продукции на экспорт, отвечающих необходимым ветеринарно-санитарным требованиям и находящихся под постоянным контролем государственной ветеринарной службы.

With the goal of destruction of Trichinae fresh meat was subjected to freezing according to one of the time-and-temperature regimes listed below (underline which).

В целях уничтожения трихинелл свежее мясо подвергнуто заморозке при одном из нижеуказанных режимов в экспозиции (нужное подчеркнуть).

Veterinary sanitary examination did not reveal changes in the meat characteristic of foot-and-mouth disease and other contagious diseases, or infestation by helminths. Serous coats were intact and lymphatic nodes were not removed.

При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса не обнаружено изменений, характерных для ящура и других болезней, а также поражений гельминтами. Серозные оболочки не зачищались, лимфатические узлы не удалялись.

Meat and meat by-products have no hematomas, unremoved abscesses, gadfly larvae, mechanical contamination, odor or smell unusual for meat (fish, medicinal herbs, drugs, etc.); were stored and transported at proper temperature; internal muscle temperature no higher than minus 3 degrees Celsius; do not contain preservatives, show no evidence of infection with Salmonella or other bacterial infections, were not treated by coloring substances, ionizing irradiation or ultraviolet rays.

Мясо и мясные субпродукты не имеют гематом, неудаленных абсцессов, личинок оводов, механических загрязнений, не свойственного мясу запаха и привкуса (рыбы, лекарственных трав, лекарственных средств и др.); хранились и транспортировались с соблюдением температурного режима; имеют температуру в толще мышц у костей не выше минус 3 градуса Цельсия; не содержат средств консервирования, не обсеменены сальмонеллами или возбудителями других бактериальных инфекций, не обрабатывались красящими веществами, ионизирующим излучением или ультрафиолетовыми лучами.

Meat and meat by-products do not contain harmful residues of the following compounds: natural or synthetic estrogenic or hormonal substances, thyrostatics, antibiotics or tranquilizers. Meat and meat by-products are recognized as fit for consumption. Meat and meat by-products have the stamp of the US Federal Veterinary Inspection Service with clear indication of the name or number of the meat-packing facility (slaughter house).

Мясо и мясные субпродукты не содержат вредных остатков следующих веществ: натуральных или синтетических эстрогенных или гормональных веществ, тиростатических препаратов, антибиотиков и успокаивающих средств. Мясо и мясные субпродукты признаны пригодными для употребления в пищу. Мясо и мясные субпродукты имеют клеймо государственного ветеринарного надзора США с четким обозначением названия или номера мясокомбината (бойни).

Packing material is previously unused and satisfies necessary sanitary-hygiene requirements.

Материал для упаковки используется впервые и удовлетворяет необходимым санитарно-гигиеническим требованиям.

Means of transport for meat transportation are treated and prepared in accordance with the rules approved in the USA.

Транспортные средства обработаны и подготовлены в соответствии с принятыми в США правилами.

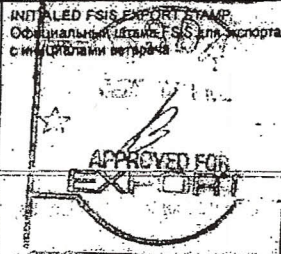
ALTERNATIVE PERIODS OF FREEZING AT TEMPERATURES INDICATED / Режимы заморозки продукта при различной температуре		
MAXIMUM INTERNAL TEMPERATURE / Максимальная внутренняя температура		MINIMUM TIME / Минимальное время
DEGREES FAHRENHEIT / Градусы по Фаренгейту	DEGREES CELSIUS / Градусы по Цельсию	
0	-17.8	106 hours
-5	-20.6	82 hours
-10	-23.3	63 hours
-15	-26.1	48 hours
-20	-28.9	35 hours
-25	-31.7	22 hours
-30	-34.5	8 hours
-35	-37.2	1 1/2 hour

OFFICIAL FSIS DOCTOR OF VETERINARY MEDICINE / Официальный ветеринарный врач FSIS

SIGNATURE (ORIGINAL REQUIRED) / Подпись (оригинал)

FIRST NAME, MIDDLE NAME, LAST NAME, POSITION / Ф.И.О., должность

INITIALED FSIS EXPORT STAMP / Официальное клеймо FSIS для экспорта с инициалами ветеринара



MADE ON / Составлено 30 JULY 2008

U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE
FOOD SAFETY AND INSPECTION SERVICE
FIELD OPERATIONS
MEAT AND POULTRY EXPORT CERTIFICATE OF
WHOLESOMENESS

A knowingly false entry or false alteration of any entry on this certificate may result in a fine of not more than \$10,000 or imprisonment for not more than five years or both (18 USC 1001). Additional penalties exist under the Federal Meat Inspection Act (21 USC 611 (b) (1), (2), and (5), 21 USC 676) and the Poultry Products Inspection Act (21 USC 458 (c) (1), (2), and (5), 21 USC 461) for an unauthorized or false alteration or misuse of this certificate.

DISTRICT OFFICE
Alameda

COUNTRY OF DESTINATION
Republic Of Korea

DATE ISSUED
09/27/07

MPG - 705220

EXPORTED BY (Applicant's name and address including ZIP Code)

PRODUCT EXPORTED FROM:

EST. / PLANT NUMBER (if applicable)

CITY
Vernon, CA

CONSIGNEE TO (Name and address including ZIP Code)

Korea

- @ SLAUGHTERING PLANT
- @ PROCESSING PLANT
- @ WAREHOUSE
- @ DOCKSIDE

TOTAL MARKED NET WEIGHT
26020.3lbs

TOTAL CONTAINERS
1300boxes

PRODUCT AS LABELED	MARKED WEIGHT OF LOT 1/	NUMBER OF PACKAGES IN LOT 1/	SHIPPING MARKS 1/	EST / PLANT NUMBER ON PRODUCT
205 Frozen Beef Chuck ins Short Rib U.S.D.A. Select	8839.3 lb			
305 Frozen Beef Chuck Tail lap U.S.D.A. Select	5853.2 lb			
135 Frozen Beef Rib ns Short Rib U.S.D.A. Select	11327.8 lb			
<i>As stated by applicant or contractor</i>				

REMARKS

CERTIFY that the meat or meat food product specified herein is from animals that received both antemortem and postmortem inspection and were found sound and healthy and that it has been inspected and passed as provided by law and regulations of the Department and is sound and wholesome.

CERTIFY that the poultry and poultry products specified above came from birds that were officially given an antemortem and postmortem inspection and passed in accordance with applicable laws and regulations of the United States Department of Agriculture and are wholesome and for human consumption.

NOT VALID UNLESS SIGNED BY AN INSPECTOR

INSPECTION PROGRAM

By order of the Secretary of Agriculture

INSF

1-05-03

This certificate is receivable in all courts of the United States as prima facie evidence of the truth of the statements therein contained. This certificate does not excuse failure to comply with any of the regulatory laws enforced by the United States Department of Agriculture.

FORM 9060-5 (07/19/2001) REPLACES FSIS FORM 9060-5 (05/04/1999), WHICH MAY BE USED UNTIL EXHAUSTED

"Export Document"

DUPLICATE

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE
FOOD SAFETY AND INSPECTION SERVICE
CERTIFICATE FOR EXPORT OF BEEF AND BEEF PRODUCTS TO THE
REPUBLIC OF KOREA (ROK)

CORRESPONDING EXPORT CERTIFICATE (FSIS FORM 9305-5)
NO. MPG-705220

EST. NO., NAME, AND ADDRESS OF SLAUGHTERHOUSE(S)

EST. NO., NAME, AND ADDRESS OF CUTTING PLANT(S)

EST. NO., NAME, AND ADDRESS OF COLD STORAGE(S)

SLAUGHTER DATES - (Must include month, day and year. Date ranges are acceptable) July 11, 2007 TO August 28, 2007

PROCESSING DATES - (Must include month, day and year. Date ranges are acceptable) July 18, 2007 TO August 29, 2007

OCEAN/AIR CARGO CONTAINER NUMBER

SEAL NUMBER

1. The United States has been free from foot and mouth disease and swine vesicular disease for the past 2 years; it has been free from rinderpest, contagious bovine pleuropneumonia, lumpy skin disease, rift valley fever, for the past 3 years. There has not been any vaccination against any of the above diseases.
2. The beef was derived from cattle born and raised in the United States or from cattle imported from Mexico in accordance with U.S. import requirements and were resident in the United States for at least 100 days prior to slaughter.
3. The slaughter cattle were not suspect or confirmed BSE cases, or confirmed or suspect progenies or cohorts of BSE cases, as defined in the Terrestrial Animal Health Code adopted by the World Organization for Animal Health (OIE).
4. The slaughter cattle were determined to be less than 30 months of age according to documents which identify the age or by dentition.
5. The slaughter cattle in the establishments approved by the Korean government passed antemortem and postmortem inspection conducted by USDA veterinarians and were determined to be sound and healthy.
6. The slaughter cattle were not subjected to a stunning process, prior to slaughter, with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity, or to a pithing process.
7. The beef was processed in a manner to prevent contamination with specified risk material.
8. Sanitary packaging material was used to package the beef.
9. Based on the U.S. National Residue Program, the beef is free of harmful residues of antibiotics, heavy metals, pesticides, and hormones. The beef has not been irradiated or UV treated. Tenderizers have not been added.
10. The beef was produced according to the U.S. Pathogen Reduction/HACCP Systems Regulation.
 1. The beef was produced, stored, and transported in a sanitary manner.
 2. The beef was derived from cattle slaughtered in the United States.

PRINTED NAME OF FSIS VETERINARIAN

TITLE

SIGNATURE

DATE

1-05-03

09/27/07



THE FOLLOWING SECTION TO BE COMPLETED BY EXPORTER/SHIPPER

NAME OF SHIPPING PORT

NAME OF VESSEL (OR FLIGHT)

SHIPPING DATE

U.S.A. PORT

ATHENS

09/30/2007

I CERTIFY THAT THE ABOVE INFORMATION IS TRUE.

SIGNATURE OF EXPORTER/SHIPPER

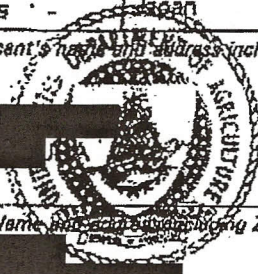
TYPED (or printed) NAME OF EXPORTER/SHIPPER AND TITLE

Export Document

U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE
 FOOD SAFETY AND INSPECTION SERVICE
 FIELD OPERATIONS
 MEAT AND POULTRY EXPORT CERTIFICATE OF
 WHOLESOMENESS

A knowingly false entry or false alteration of any entry on this certificate may result in a fine of not more than \$10,000 or imprisonment for not more than five years or both (18 USC 1001). Additional penalties exist under the Federal Meat Inspection Act (21 USC 811 (b) (1), (2), and (5), 21 USC 876) and the Poultry Products Inspection Act (21 USC 456 (c) (1), (2), and (6), 21 USC 461) for an unauthorized or false alteration or misuse of this certificate.

DISTRICT OFFICE Springdale, Arkansas	COUNTRY OF DESTINATION Japan	MPH - 131037
EXPORTED BY (Applicant's name and address including ZIP Code)	PRODUCT EXPORTED FROM:	
[Redacted]	EST. / PLANT NUMBER (if applicable)	
[Redacted]	CITY	
CONSIGNEE TO (Name and address including ZIP Code)	<input type="checkbox"/> @ SLAUGHTERING PLANT <input type="checkbox"/> @ PROCESSING PLANT <input checked="" type="checkbox"/> @ WAREHOUSE <input type="checkbox"/> @ DOCKSIDE	
[Redacted] Japan		
TOTAL MARKED NET WEIGHT 51,313 lbs.	TOTAL CONTAINERS	



PRODUCT AS LABELED	MARKED WEIGHT OF LOT 1/	NUMBER OF PACKAGES IN LOT 1/	SHIPPING MARKS 1/	EST. / PLANT NUMBER ON PRODUCT
Frozen Chicken Bnls s/o Leg Meat	51,313	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
<i>1/ As stated by applicant or contractor</i>				

REMARKS

Product hard frozen at time of loading.

There have been no outbreaks of fowl pest (fowl plague) for at least 90 days in the United States; Further, in the area where birds for export meat were produced (such an area being within a minimum radius of 50 kilometers from the production farm), Newcastle disease, fowl cholera and other serious infectious fowl diseases as recognized by the government of the United States, have not occurred for at least 90 days.

I CERTIFY that the meat or meat food product specified hereon is from animals that received both antemortem and postmortem inspection and were found sound and healthy and that it has been inspected and passed as provided by law and regulations of the Department and is sound and wholesome.

I CERTIFY that the poultry and poultry products specified above came from birds that were officially given an antemortem and postmortem inspection and passed in accordance with applicable laws and regulations of the United States Department of Agriculture and are wholesome and fit for human consumption.

NOT VALID UNLESS SIGNED BY AN INSPECTOR OF MEAT AND POULTRY INSPECTION PROGRAM

By order of the Secretary of Agriculture

INSPECTOR AND DISTRICT: [Redacted]

DATE SIGNED (mm/dd/yyyy): 10/5/2008

This certificate is receivable in all courts of the United States as prima facie evidence of the truth of the statements therein contained. This certificate does not excuse failure to comply with any of the regulatory laws enforced by the United States Department of Agriculture.

CORRESPONDING EXPORT CERTIFICATE
MPH-131037
NO. (FSIS Form 9660-5)

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE
FOOD SAFETY AND INSPECTION SERVICE



CERTIFICATE FOR EXPORT TO JAPAN

IDENTIFICATION OF PRODUCT

1. SPECIES Chicken	2. DESCRIPTION OF ITEM Frozen Chicken Birds s/o Leg Meat
3. NUMBER OF PACKAGES OR PIECES [REDACTED]	4. NET WEIGHT 51,313 lbs.

ORIGIN OF PRODUCT

5. NAME, ADDRESS AND ESTABLISHMENT NUMBER (Slaughter Plant if product is quarter, half or whole carcass)	6. NAME, ADDRESS AND ESTABLISHMENT NUMBER (For plants preparing cuts or packaging byproducts)
[REDACTED]	[REDACTED]
7. DATE (Month & Year) OF MANUFACTURE (Or packing date) October 1, 2, 6, 7, 8, 9, 2008	8. NAME & ADDRESS OF MANUFACTURING PLANT (Processed product only)

INSPECTION

9. DATE (Month & Year) OF SLAUGHTER AND INSPECTION (If product is quarter, half or whole carcass) October 1, 2, 6, 7, 8, 9, 2008	10. NAME OF AGENCY OR NAME & TITLE OF OFFICIAL CONDUCTING SLAUGHTER INSPECTION (Veterinarian) (If product fresh frozen) USDA - FSIS - FO District Office
11. NAME AND ADDRESS OF CONSIGNOR [REDACTED] USA	12. NAME AND ADDRESS OF CONSIGNEE [REDACTED] Japan

The meat and/or meat products described herein were processed under sanitary conditions in accordance with laws and regulations of the United States. The laws and regulations of the United States have been deemed to be equivalent to the inspection laws of Japan.

SIGNATURE OF OFFICIAL [REDACTED]	14. TITLE OF OFFICIAL CONSUMER SAFETY INSPECTOR USDA/FSIS	15. DATE 10/15/08
-------------------------------------	---	----------------------

U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE
 FOOD SAFETY AND INSPECTION SERVICE
 FIELD OPERATIONS
 MEAT AND POULTRY EXPORT CERTIFICATE OF
 WHOLESOMENESS

A knowingly false entry or false alteration of any entry on this certificate may result in a fine of not more than \$10,000 or imprisonment for not more than five years or both (18 USC 1001). Additional penalties exist under the Federal Meat Inspection Act [21 USC 611 (b) (1), (2), and (5), 21 USC 676] and the Poultry Products Inspection Act [21 USC 458 (c) (1), (2), and (5), 21 USC 461] for an unauthorized or false alteration or misuse of this certificate.

DISTRICT OFFICE
 Des Moines

COUNTRY OF DESTINATION
 Netherlands

MPH - 161179

EXPORTED BY (Applicant's name and address including ZIP Code)

PRODUCT EXPORTED FROM:

EST. / PLANT NUMBER (if applicable)

CITY

CONSIGNEE TO (Name and address including ZIP Code)

Netherlands

- @ SLAUGHTERING PLANT
- @ PROCESSING PLANT
- @ WAREHOUSE
- @ DOCKSIDE

TOTAL MARKED NET WEIGHT

11,760 lbs

TOTAL CONTAINERS

PRODUCT AS LABELED	MARKED WEIGHT OF LOT 1/	NUMBER OF PACKAGES IN LOT 1/	SHIPPING MARKS 1/	EST / PLANT NUMBER ON PRODUCT
Proliant T5503 Dehydrated Turkey Greaves	11,760			

As stated by applicant or contractor

MARKS Container #

CERTIFY that the meat or meat food product specified hereon is from animals that received both antemortem and postmortem inspection and were found sound and healthy and that it has been inspected and passed as provided by law and regulations of the Department and is sound and wholesome.

CERTIFY that the poultry and poultry products specified above came from birds that were officially given an antemortem and postmortem inspection and passed in accordance with applicable laws and regulations of the United States Department of Agriculture and are wholesome and for human consumption.

NOT VALID UNLESS SIGNED BY AN INSPECTOR OF MEAT AND POULTRY INSPECTION PROGRAM

By order of the Secretary of Agriculture

INSPECTOR AND DISTRICT

DATE SIGNED (MM/DD/YYYY)

10/17/2008

This certificate is receivable in all courts of the United States and is subject to the laws and regulations therein contained.

This certificate does not excuse failure to comply with any of the regulatory laws enforced by the United States Department of Agriculture.

FORM 9060-5 (12/14/2006)

PREVIOUS EDITIONS OBSOLETE

ORIGINAL



United States
Department of
Agriculture

Food Safety
and Inspection
Service

Washington, D.C.
20250

**Public Health Certificate For Processed Animal Proteins Intended For Human Consumption
Consigned To The European Community**

Reference number of the Public Health Certificate (Certificate Number): MPH 161179

Exporting Country: United States of America Ministry: U. S. Department of Agriculture

Department: Food Safety and Inspection Service

I. Identification of the Processed Animal Protein		
Nature of processed animal protein (product description):		Heat Treated Shelf Stable
Processed animal protein from (animal species):		Poultry
Type of package:		Vacuum Packed Bag in a Corrugated Box
Number of packages	Net weight:	Registration number of the shipment
[REDACTED]	11,760 lbs	[REDACTED]
II. Origin of the Processed Animal Protein		
Address and approval number of production establishment(s) (Est. Number):		[REDACTED]
III. Destination of the Processed Animal Protein		
Consignment from (city and state):		[REDACTED]
to (country and city of destination):		Netherlands
by the following means of transport (flight or ship identification):		Ship Container # [REDACTED]
Seal number (commercial seal):		Seal [REDACTED]
Name and address of consignor:		[REDACTED]
Name and address of consignee:		[REDACTED] Netherlands

IV Health Attestation

The undersigned, official veterinarian, declares that:

- The product meets the requirements of Directive 80/215/EU.
- At the time that the product has left the country of origin, samples have been taken to test the product for Salmonella
- The result of the test was negative
- After treatment all precautions have been made in order to avoid contamination of the treated product.

Done at (City, State) [REDACTED] on (Date) 10/17/2008

Stamp (Export Stamp with Current Certificate Number):



Name and Title of Official Veterinarian (capital letters) [REDACTED]

Signature of Official Veterinarian [REDACTED]

Puede usarse la etiqueta del producto para suministrar pruebas de que el etiquetado del producto no indica que el producto acabado es un producto alimenticio de carne, un producto alimentario de carne de ave o un producto alimenticio elaborado con huevo



Knorr® Soups for you to enjoy together with your friends and family!
Whenever your family is hungry in the evening, you can serve them a variety of Knorr® Soups. A thick chicken soup seasoned to perfection with black pepper, onion and parsley.

Try our other delicious varieties

- NON VEGETARIAN • Sweet Corn & Chicken Flavor Soup Mix • Hot & Sour Chicken Flavor Soup Mix • Mushroom and Chicken Flavor Soup Mix • Chicken Flavor Noodle-Style Soup Mix
VEGETARIAN • Vegetable & Tomato Soup Mix • Tomato Vegetable Noodle-Style Soup Mix • Sweet Corn Vegetable Soup Mix • Hot & Sour Vegetable Soup Mix • Thick Mushroom Soup Mix • Mixed Vegetable Soup Mix • Thick Tomato Soup Mix

Nutrition Facts
Serving Size 2 Tbsp (14g)
(makes 1 cup prepared)
Servings Per Container about 4

Amount Per Serving	
Calories 50	Calories from Fat 5
Total Fat 1g	0%
Saturated Fat 0g	0%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 740mg	31%
Total Carbohydrate 10g	3%
Dietary Fiber 0g	0%
Sugars 3g	
Protein less than 1g	

Vitamin A 0% • Vitamin C 0%
Calcium 2% • Iron 0%

*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs:

	Calories: 2,000	2,500
Total Fat	Less than 65g	80g
Saturated Fat	Less than 20g	25g
Cholesterol	Less than 300mg	300mg
Sodium	Less than 2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate	300g	375g
Dietary Fiber	25g	30g

INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, CORN STARCH, SALT, SKIM MILK, MALTODEXTRIN, SUGAR, MONOSODIUM GLUTAMATE, PARTIALLY HYDROGENATED VEGETABLE OILS (PALM, RICE BRAN, SESAME), HYDROGENATED PALM OIL, ONION POWDER, ARTIFICIAL FLAVOR, SPICE, TURMERIC (FOR COLOR), YEAST EXTRACT, LACTOSE (MILK), SODIUM CASEINATE, DEHYDRATED PARSLEY, HYDROGENATED SOYBEAN AND COTTONSEED OIL, SUNFLOWER OIL.

Distributed by Trade-mark owned or used under license by UNILEVER CANADA, TORONTO, ONTARIO M4W 3R2 IMPORTED/PRODUCT OF INDIA



HOW TO PREPARE

Combine soup powder and 4 cups water in a medium saucepan and bring to a boil, stirring frequently.

Reduce heat and simmer 4 minutes, stirring occasionally.

Create your own special recipe by adding one small onion (chopped and fried to a golden brown) to the soup just before serving.



FOR POSITION ONLY
80% MAGNIFICATION
NO TRUNCATION
#68400-86506 3

85006875

For Chef Tips visit www.knorr.ca

1-877-775-6677



4 SERVES
SERVING SUGGESTION

NET WT 1.97 OZ (56g)



Thick Chicken
Flavored
Soup Mix
artificially Flavored

authentic desi taste



HALAL
Made in India

FILE NAME: KnorrSoup_ThickChkn.ai
CLIENT SIGNATURE: OP US DATE: May 15, 2007
DOCKET #
RESOLUTION: 3 PROOF #
SCALE: 100%

CMYK: PMS 012, PMS 185, PMS 385, PMS 390, PMS 395, PMS 396, PMS 397, PMS 398, PMS 399, PMS 400, PMS 401, PMS 402, PMS 403, PMS 404, PMS 405, PMS 406, PMS 407, PMS 408, PMS 409, PMS 410, PMS 411, PMS 412, PMS 413, PMS 414, PMS 415, PMS 416, PMS 417, PMS 418, PMS 419, PMS 420, PMS 421, PMS 422, PMS 423, PMS 424, PMS 425, PMS 426, PMS 427, PMS 428, PMS 429, PMS 430, PMS 431, PMS 432, PMS 433, PMS 434, PMS 435, PMS 436, PMS 437, PMS 438, PMS 439, PMS 440, PMS 441, PMS 442, PMS 443, PMS 444, PMS 445, PMS 446, PMS 447, PMS 448, PMS 449, PMS 450, PMS 451, PMS 452, PMS 453, PMS 454, PMS 455, PMS 456, PMS 457, PMS 458, PMS 459, PMS 460, PMS 461, PMS 462, PMS 463, PMS 464, PMS 465, PMS 466, PMS 467, PMS 468, PMS 469, PMS 470, PMS 471, PMS 472, PMS 473, PMS 474, PMS 475, PMS 476, PMS 477, PMS 478, PMS 479, PMS 480, PMS 481, PMS 482, PMS 483, PMS 484, PMS 485, PMS 486, PMS 487, PMS 488, PMS 489, PMS 490, PMS 491, PMS 492, PMS 493, PMS 494, PMS 495, PMS 496, PMS 497, PMS 498, PMS 499, PMS 500

COLOURS TO BE CONFIRMED BY PRINTER.
BACKGROUND IMAGES ARE FPO AND MADE FROM
4 COLOUR PROCESS. PLEASE SEPARATE APPROPRIATELY

Selección de secciones de las leyes de FSIS

Ley sobre la Inspección de Productos Avícolas

Título 21 del Código de los Estados Unidos, Sección 453 (21 U.S.C. 453)

Definiciones de la Sección 453

(f) El término “producto avícola” se refiere a todo cuerpo de ave muerta, o parte del mismo; o todo producto que esté elaborado total o parcialmente con el cuerpo de un ave muerta, o parte del mismo, con la excepción de productos que contengan una proporción tan relativamente pequeña de ingredientes de carne de ave, o que históricamente los consumidores no hayan considerado como productos pertenecientes a la industria alimenticia avícola, y los cuales el Secretario haya eximido de definirse como productos avícolas, bajo las condiciones que éste prescriba para garantizar que tales ingredientes de carne de ave no estén adulterados y que los mismos no se describen como productos avícolas.

Ley Federal sobre la Inspección de Carnes

Título 21 del Código de los Estados Unidos, Sección 601 (21 U.S.C. 601)

Definiciones de la Sección 601

(j) El término “producto alimenticio de carne” se refiere a todo producto susceptible de ser usado como alimento humano, elaborado total o parcialmente de cualquier carne u otra parte del cuerpo muerto de reses, ovejas, puercos o cabras, con la excepción de productos que contengan una proporción tan relativamente pequeña de carne u otra parte del cuerpo, o que históricamente los consumidores no hayan considerado como productos pertenecientes a la industria alimenticia cárnica, y los cuales el Secretario haya eximido de definirse como productos alimenticios cárnicos, bajo las condiciones que éste prescriba para garantizar que la carne u otra parte del cuerpo incluidos en el producto no estén adulterados y que los mismos no se describan como productos alimenticios cárnicos. Este término, según se aplica a productos alimenticios de animales equinos, tendrá un significado comparable al proporcionado en este párrafo con respecto a reses, ovejas, puercos y cabras.

Ley sobre la Inspección de Productos de Huevo

Título 21 del Código de Estados Unidos, Sección 1033 (21 U.S.C. 1033)

Definiciones de la Sección 1033

(f) El término “producto de huevo” se refiere a cualquier huevo seco, congelado o líquido, con o sin más ingredientes, con la excepción de productos que sólo contengan huevos en una proporción tan relativamente pequeña o que históricamente, a juicio del Secretario, los consumidores no hayan considerado como productos pertenecientes a la industria alimenticia del huevo, y que podrían estar eximidos bajo las condiciones que prescriba el Secretario, para garantizar que los ingredientes de huevo no estén adulterados y que dichos productos no se describan como productos de huevo procesado.

Los enlaces para la Ley Federal sobre la Inspección de la Carne, la Ley sobre la Inspección de Productos de Carne de Ave, y la Ley sobre la Inspección de Productos de Huevo pueden encontrarse en el sitio web de FSIS:

http://www.fsis.usda.gov/regulations_&_policies/acts_&_authorizing_statutes/index.asp

Notificación sobre la aplicación de la ley por parte de la agencia FSIS del USDA, con respecto a la importación de productos que contengan cantidades pequeñas de ingredientes de carne, de ave o de huevo procesado

Notificación sobre la aplicación de la ley por parte del Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos con respecto a la importación de productos alimenticios que contengan pequeñas cantidades de ingredientes de carne, de carne de ave o productos de huevo procesado

El Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) regula los productos de producción nacional y de importación que contengan carne, carne de ave o los elaborados con huevo, de conformidad con la autoridad que le confiere la Ley Federal sobre la Inspección de Carnes (FMIA, por sus siglas en inglés), la Ley sobre la Inspección de Carnes de Ave (PPIA, por sus siglas en inglés) y la Ley sobre la Inspección de Productos Elaborados con Huevo (EPIA). Todos los productos alimenticios elaborados para el consumo humano y que contengan pequeñas cantidades de ingredientes de carne, de carne de ave o productos de huevo procesado, y cuyos ingredientes no fueran preparados según el régimen de inspección estadounidense, o en un establecimiento certificado por un régimen extranjero que regula los alimentos, no tendrán derecho a entrar a los Estados Unidos.

El Servicio de Inspección Sanitaria de Animales y Plantas (APHIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA, por sus siglas en inglés) regula las importaciones de productos de origen animal, conforme a la autoridad que le confiere la Ley de Protección de la Salud Animal (AHPA, por sus siglas en inglés) para cerciorarse de que éstos no presuponen un riesgo para la salud de los animales estadounidenses. Aunque es posible que algunos de estos productos alimenticios que contienen cantidades pequeñas de ingredientes de carne, carne de ave o productos con huevo procesado no presupongan una amenaza para la salud de los animales, y de hecho tendrían derecho a obtener un permiso expedido por APHIS (Formulario 16-6A de VS), estos productos permanecerán sin derecho a entrar a los Estados Unidos debido a que dichos ingredientes no se prepararon bajo un régimen de inspección destinado a garantizar que los ingredientes no están adulterados.

Aunque las leyes de FSIS le confieren a esta entidad la autoridad para eximir de inspección a ciertos alimentos que contengan cantidades relativamente pequeñas de ingredientes de carne, carne de ave o productos de huevo procesado, el FSIS todavía debe cerciorarse de que estos ingredientes no están adulterados. Por lo tanto, los ingredientes de carne, carne de ave y los elaborados con huevo procesado utilizados en los productos exentos de inspección por FSIS, deben estar preparados bajo el sistema de inspección de FSIS/USDA o bajo un régimen de inspección extranjero autorizado por FSIS. Se ha publicado una lista de los países con derecho a exportar a los EE.UU. productos de carne, de ave o elaborados con huevo (es decir, productos alimenticios susceptibles, por lo general, a contener más que pequeñas cantidades de ingredientes de carne, carne de ave o elaborados con huevo, o que se describan como si fueran productos alimenticios cárnicos o avícolas) en la siguiente página del sitio web de FSIS:

http://www.fsis.usda.gov/PDF/Countries_Products_Eligible_for_Export.pdf

Le elegibilidad de la procedencia del ingrediente de carne o carne de ave es una condición que se señala en el permiso o permisos expedidos por los Servicios Veterinarios de APHIS. A partir del 19 de marzo de 2009, cualquier permiso que APHIS expida en esa fecha o posterior a la misma incluirá la siguiente condición:

El importador será también responsable de obtener de los Servicios de Inocuidad e Inspección de Alimentos (FSIS) del Departamento de Agricultura Estadounidense cualquier autorización requerida. Los ingredientes de productos de carne, de carne de ave y los elaborados con huevo que estén exentos por FSIS, deben haberse preparado bajo la inspección del FSIS o bajo un régimen de inspección extranjero autorizado por FSIS. Comuníquese con FSIS por correo electrónico: permits@fsis.usda.gov o por teléfono: 888 287 7194 para obtener información sobre los regímenes extranjeros de inspección y los establecimientos extranjeros autorizados por FSIS para exportar a los Estados Unidos. Se ha publicado una lista de los países con derecho a exportar a los Estados Unidos productos de carne, carne de ave o elaborados con huevo (es decir, productos alimenticios susceptibles, por lo general, a estar compuestos de más que pequeñas cantidades de ingredientes de carne, carne de ave o elaborados por huevo, o que se describan como producto alimenticio de carne o de carne de ave) en la siguiente página del sitio web de FSIS: http://www.fsis.usda.gov/PDF/Countries_Products_Eligible_for_Export.pdf

Cuando así lo solicite FSIS, los importadores tendrán que proporcionar pruebas documentadas que respalden la procedencia del ingrediente de carne o de carne de ave que se utilizó en la preparación del producto o productos alimenticios identificados en el permiso de APHIS.

Como parte del aumento en la ejecución de la ley para productos alimenticios que contengan pequeñas cantidades de carne o carne de ave, toda solicitud nueva que se presente para obtener un permiso ante APHIS después del 19 de junio de 2009, será evaluada y aprobada por FSIS, quien se cerciorará de que el ingrediente de carne o de carne procede de una fuente que reúne los requisitos necesarios. El importador le proporcionará a FSIS toda la documentación de respaldo que sea necesaria para permitir que el producto alimenticio entre a los Estados Unidos. Si no se cumple con esta condición, el alimento importado no tendrá derecho a ser importado al comercio estadounidense. Aquellos productos que se encuentren en el mercado y no reúnan los requisitos, estarán supeditados a ser destruidos.

Anote que APHIS está concediendo una prórroga de 90 días para cualquier permiso que caducaba el 19 de junio de 2009 o antes de esa fecha. Cuando termine la prórroga de 90 días, se exigirá que el importador presente una nueva solicitud que deberá cumplir las condiciones mencionadas anteriormente.

Además, la implementación del aumento en la ejecución de la ley para productos que contengan una pequeña cantidad de productos elaborados con huevo se efectuará en un futuro próximo y probablemente refleje los mismos cambios que los productos que contienen cantidades pequeñas de carne o de carne de ave. Antes de implementar estos cambios, el Departamento de Agricultura de EE.UU. proporcionará la fecha de entrada en vigor para los productos que contengan cantidades pequeñas de huevo procesado.

La documentación de respaldo puede presentarse de varias formas, pero, como mínimo, FSIS necesitará documentos que: (1) muestren la proporción de los ingredientes de carne, de carne de ave o producto de huevo procesado, (2) identifiquen el país de origen de estos ingredientes, (3) identifiquen la instalación donde se procesaron estos ingredientes, (4) suministren garantía de que no se ha incorporado al producto acabado ningún otro ingrediente de carne, carne de ave o huevo procesado, (5) prueben que el etiquetado del producto no indica que el producto acabado es un producto alimenticio de carne, un producto alimenticio de carne de ave o un producto alimenticio de huevo, (6) identifiquen la instalación donde se fabricó el producto acabado, según se indica en la etiqueta, y (7) para aquellos productos etiquetados como saborizante, deberá proporcionarse la garantía de que dichos productos en realidad no contienen ingrediente de carne, carne de ave o huevo procesado. Además, toda la documentación de respaldo deberá hacer referencia al número de permiso de APHIS (o al número de referencia de la solicitud).

Debe hacerse la observación de que el aumento en la aplicación de la ley no afecta a productos alimenticios sazonados para asemejarse a la carne, carne de ave o huevo procesado, si dichos productos no contienen en realidad ingredientes de carne, carne de ave o huevo procesado. Tampoco incluye productos que no estén destinados para el consumo humano, como, por ejemplo, alimentos para animales domésticos o productos farmacéuticos.

Dirija cualquier pregunta relacionada con esta notificación sobre la aplicación de la ley a FSIS a la siguiente dirección electrónica: permits@fsis.usda.gov o llamada telefónica gratuita al: (888-287-7194).

19 de marzo de 2009

**Carta a importadores, corredores, el Servicio
de Aduanas y Protección de Fronteras (CBP)
y otras partes interesadas**



**Departamento
de Agricultura
de los EE. UU.**

Programas
Reglamentarios y
Mercadotecnia

Servicios de
Inspección
Sanitaria de
Animales y
Plantas

Servicios Veterinarios
Centro Nacional para
la Importación y
Exportación
4700 River Road Unit
40 Riverdale, MD
20737
Tlfno.: 301-734-3277
Fax: 301-734-8226

Asunto: Cambios efectuados por el Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA, por sus siglas en inglés), Servicios de Inspección Sanitaria de Animales y Plantas (APHIS, por sus siglas en inglés), Servicios Veterinarios (VS, por sus siglas en inglés), Proceso que permite la importación para el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS), Productos alimenticios exentos que contengan ingredientes de carne y de ave.

Dirigido a: importadores, corredores, el Servicio de Aduanas y Protección de Fronteras (CBP) y otras interesadas partes.

El día 30 de enero de 2009, las agencias APHIS y VS del Departamento de Agricultura de los EE.UU., a petición del FSIS, cancelaron ciertos permisos de importación para los productos alimenticios exentos por el FSIS y que contengan ingredientes de ave. Al mismo tiempo, la VS suspendió la expedición de permisos para las solicitudes presentadas ante APHIS, VS y el Centro Nacional para Importación y Exportación (NCIE) para todos los productos exentos por el FSIS que contengan pequeñas cantidades de ingredientes de carne o de ave.

Como usted sabe, el APHIS, del USDA, regula los productos de origen animal, conforme a la autoridad que le confiere la Ley para la Protección de la Salud Animal, para garantizar que éstos no presuponan un riesgo para la salud de los animales de los EE.UU. El FSIS, del USDA, regula la carne, la carne de ave y los productos de huevo procesado, tanto de producción nacional como de importación, conforme a la autoridad que le confiere la Ley Federal sobre la Inspección de Carnes, Ley sobre la Inspección de Carnes de Ave y la Ley sobre la Inspección de Productos Elaborados con Huevo para la salud pública. Conjuntamente, el APHIS y el FSIS han implementado varios cambios en las normas para garantizar que los productos de origen animal importados no presuponan un riesgo, ni para la salud de los animales de los EE.UU. ni para la salud pública. El FSIS y el APHIS han modificado la manera de expedir permisos para aquellas personas que importan productos alimenticios exentos por el FSIS y que contengan pequeñas cantidades de ingredientes de carne o de ave.

La reciente suspensión del proceso que permite la importación ha ocasionado un retraso en la tramitación de las solicitudes y lamentamos mucho las molestias que esto haya ocasionado. Actualmente estamos procesando todas las solicitudes de permiso que vamos recibiendo.

Por la presente le informamos que todas las solicitudes de permiso para los productos alimenticios exentos por el FSIS y que contengan pequeñas cantidades de ingredientes de carne o de carne de ave y que se presentaron ante APHIS después del 19 de junio de 2009, serán evaluadas por FSIS antes de que APHIS pueda expedir los permisos. Como parte del nuevo proceso, después de presentar la solicitud ante APHIS, ésta será evaluada y aprobada por FSIS para garantizar que los ingredientes de carne o de ave de tales productos se elaboraron en una fuente que reúne los requisitos, es decir, que fueron preparados bajo la inspección del FSIS o en un establecimiento extranjero certificado por un régimen de inspección extranjero que esté aprobado por FSIS. Se exigirá que los importadores suministren documentos de prueba ante FSIS para respaldar el origen de los ingredientes de carne, o también de ave que se usaron en los productos alimenticios especificados en la solicitud presentada ante APHIS. Si no se cumple con este requisito, el FSIS informará a APHIS que el producto alimenticio importado no cumple los requisitos de importación al mercado estadounidense, y no se expedirá el permiso.



VS – La salvaguarda de la salud animal <http://www.aphis.usda.gov> Centro Nacional para la Importación y la Exportación – Una empresa que fomenta la igualdad de oportunidades en el empleo. Tlfno: (301) 734-3277, FAX (301) 734-8226



La lista de los países que reúnen los requisitos para exportar carne, carne de ave o productos de huevo procesado a los Estados Unidos (es decir, productos alimenticios que, por lo general, están compuestos por más de una pequeña cantidad de ingredientes de carne, de ave, o producto de huevo procesado, o que se describieron como si fueran productos de carne o de carne de ave) puede consultarse en el sitio web de FSIS, en la siguiente dirección electrónica:

http://www.fsis.usda.gov/PDF/Countries_Products_Eligible_for_Export.pdf

Las preguntas para FSIS pueden dirigirse a: permits@fsis.usda.gov o llamando al teléfono gratuito (888-287-7194).

Las preguntas para APHIS pueden dirigirse al Dr. Christopher Robinson a la dirección: Christopher.c.robinson@aphis.usda.gov o al teléfono (301) 734-3277.

Karen A. James-Preston Auxiliar
Director Técnico de los Servicios
Mercantiles, Centro Nacional para
la Importación y la Exportación



Muestra de los formularios VS 16-3 y 16-6A
http://www.aphis.usda.gov/import_export/index.shtml

No controlled material, organisms or vectors may be imported or moved interstate unless the data requested on this form is furnished and certified (9 CFR 94, 95, and 122).

According to the Paperwork Reduction Act of 1995, no persons are required to respond to a collection of information unless it displays a valid OMB control number. The time required to complete this information collection is estimated to average .0166 hours per response, including the time for reviewing instructions, searching existing data sources, gathering and maintaining the data needed, and completing and reviewing the collection of information.

The valid OMB control number for this information collection is 0579-0015, 0094, 0183, 0213, and 0245.

U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE
 ANIMAL AND PLANT HEALTH INSPECTION SERVICE
 VETERINARY SERVICES
 National Center for Import-Export, Products Program
 4700 River Road, Unit 40
 Riverdale, MD 20737-1231

APPLICATION FOR PERMIT TO:

IMPORT OR TRANSPORT CONTROLLED MATERIAL OR ORGANISMS OR VECTORS

1. MODE OF TRANSPORTATION (Please "X"):

AIR SEA LAND ANY

2. U.S. PORTS OF ENTRY

3. IMPORTER (Name, organization, complete address, telephone and fax number of individual who will receive and be responsible for the imported material)

4. SHIPPER(s): (Name and Address of producer/shipper)

5. DESCRIBE THE MATERIAL TO BE IMPORTED (Provide the following information, as applicable: Animal species and tissue of origin of animal product, country of origin of the animals from which the raw animal product was sourced, processing country, recombinant system and genetic inserts, antibody immunogens, stabilizers, nutritive factors of animal origin in media.) (COMPLETE VS FORM 16-7 for cell cultures and their products.)

6. QUANTITY, FREQUENCY OF IMPORTATION, AND EXPECTED COMPLETION DATE (estimate)

7. PROPOSED USE OF MATERIAL AND DERIVATIVES (Also, for animal pathogens or vectors, describe facilities/biosafety procedures)

8. IF FOR USE IN ANIMALS, **SPECIFY** THE ANIMAL SPECIES

9. TREATMENT OF MATERIAL **PRIOR** TO IMPORTATION INTO THE U.S. (Processing/purification methods, including time at specific temperatures, pH, other treatments, disease safeguards, etc.)

10. METHOD OF FINAL DISPOSITION OF IMPORTED MATERIAL AND DERIVATIVES

I CERTIFY AS AUTHORIZED BY THE COMPANY/INSTITUTION THAT I REPRESENT, THAT THIS MATERIAL WILL BE USED IN ACCORDANCE WITH ALL RESTRICTIONS AND PRECAUTIONS AS MAY BE SPECIFIED IN THE PERMIT.

11. SIGNATURE OF APPLICANT

12. TYPED NAME AND TITLE

13. DATE

14. APHIS USER FEE CREDIT ACCOUNT NO. OR METHOD OF USER FEE PAYMENT (for VISA or Mastercard include number and expiration date).

**UNITED STATES VETERINARY PERMIT FOR IMPORTATION
AND TRANSPORTATION OF CONTROLLED MATERIALS AND
ORGANISMS AND VECTORS**

PERMIT NUMBER
C-109257
Commercial

DATE ISSUED
04/29/2009

DATE EXPIRES
04/29/2010

NAME AND ADDRESS OF SHIPPER(S)

We Got Chicken
1234 Long Beak Road
Shanghai
CHINA

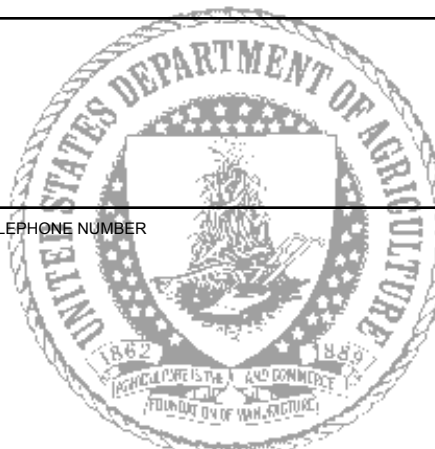
CC:
AVIC, VS, MD (Annapolis, MD)
FSIS, DC (Washington, DC)
FDA (Rockville, MD)

NAME AND ADDRESS OF PERMITTEE INCLUDING ZIP CODE AND TELEPHONE NUMBER

Simone J Dedrick
Chicke Crosses The Road, Inc.
4700 River Road, Unit 40
Riverdale, Maryland 20737
301-734-5890

U.S. PORT(S) OF ARRIVAL
AS APPLICABLE

MODE OF TRANSPORTATION ANY



AS REQUESTED IN YOUR APPLICATION, YOU ARE AUTHORIZED TO IMPORT OR TRANSPORT THE FOLLOWING MATERIALS

Avian - Moon Cakes containing eggs

RESTRICTIONS AND PRECAUTIONS FOR TRANSPORTING AND HANDLING MATERIALS AND ALL DERIVATIVES

THIS PERMIT IS ISSUED UNDER AUTHORITY CONTAINED IN 9 CFR CHAPTER 1, PARTS 94.95 AND 122. THE AUTHORIZED MATERIALS OR THEIR DERIVATIVES SHALL BE USED ONLY IN ACCORDANCE WITH THE RESTRICTIONS AND PRECAUTIONS SPECIFIED BELOW (ALTERATIONS OF RESTRICTIONS CAN BE MADE ONLY WHEN AUTHORIZED BY USDA, APHIS, VS).

o **Adequate safety precautions shall be maintained during shipment and handling to prevent dissemination of disease.**

o *** THIS PERMIT IS INVALID WITHOUT PERMITTEE'S SIGNATURE ***. "I, Simone J. Dedrick, certify that this material will be used in accordance with all restrictions and precautions as are specified in this permit,

o ***

o *** signed: _____ . " ***

o ***Each shipment must be accompanied by an ORIGINAL certificate endorsed by a full-time, salaried veterinarian of the agency responsible for animal health of the GOVERNMENT OF XXXXXXXXXXXXX certifying that: 1) egg is the only ingredient of animal origin in the exported product, and 2) the egg material in the exported product was heated to a minimum internal temperature of 80°C, OR heated at a minimum of 180°C for at least 15 minutes OR the yolks were heated inside the cakes at a minimum of 180°C for at least 30 minutes.

o [This certification must CLEARLY correspond to the shipment by means of an invoice number or shipping marks or lot number or other identification method. An English translation must be provided.]

continued on subsequent page(s).....

TO EXPEDITE CLEARANCES AT THE PORT OF ENTRY, BILL OF LADING, AIRBILL OR OTHER DOCUMENTS ACCOMPANYING THE SHIPMENT SHALL BEAR THE PERMIT NUMBER

SIGNATURE Christopher Robinson

Christopher C. Robinson

TITLE

National Center - Import - Export

NO. LABELS

RESTRICTIONS AND PRECAUTIONS: (continued from Permit Form VS 16-6)

- ***Products imported into the United States in compliance with this permit may be released and shipped from the U.S. port of arrival to any address in the United States. The permittee name and address must appear on shipping invoice/manifest.
 - Importer is also responsible for obtaining any required authorization from the USDA, Food Safety and Inspection Service (FSIS). Meat, poultry, or egg product ingredients used in FSIS-exempted products must be prepared under USDA, FSIS inspection or under a foreign inspection system approved by FSIS. Contact FSIS via e-mail at: permits@fsis.usda.gov or by telephone at: (888) 287-7194 for information regarding approved foreign inspection systems and foreign establishments approved by FSIS to export to the United States. A list of countries eligible to export meat, poultry or egg products to the U.S. is published on the FSIS web site at the following address:
http://www.fsis.usda.gov/PDF/Countries_Products_Eligible_for_Export.pdf
 - Imported material may be subject to regulations enforced by the United States Food and Drug Administration (FDA). Importer must contact the Division of Import Operations and Policy at Area Code (301) 443-6553.
 - This permit does not exempt the permittee from responsibility for compliance with any other applicable federal, state, or local laws and regulations.
 - A copy of this permit must be included with the shipping documents. For imported materials, these documents must be presented to CBP Agricultural Specialists upon arrival at the U.S. port of entry.
-



Departamento de Agricultura de los Estados Unidos
Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos

El Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA, por sus siglas en inglés) prohíbe en todos sus programas y actividades la discriminación basada en la raza, color de piel, origen nacional, edad, discapacidad y, donde proceda, basada en el sexo, estado civil, estado familiar, estado paterno, religión, orientación sexual, información genética, convicciones políticas, como represalia o debido a que parte o todos los ingresos de una persona proceden de un programa de asistencia pública. (No todas las bases aplican a todos los programas). Las personas con discapacidades que necesiten medios de comunicación alternos sobre la información del programa (en braille, en letras grandes, en cinta de audio, etc.) deben comunicarse con el Centro TARGET de USDA al: (202) 720-2600 (voz o TDD para las personas con dificultades auditivas). Para presentar una queja por discriminación escriba a: USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Avenue, S.W., Washington DC 20250-9410 o llame al 1-800-795-3272 (voz) o al (202) 720-6382 (TDD para las personas con dificultades auditivas). USDA es un proveedor y una entidad que fomenta la igualdad de oportunidades en el empleo.

Oficina de Alcance Comunitario y
de Formación y Capacitación de Empleados

Abril de 2009