

## Porcine Meals (Meat-and Bone) for Use in Animal Feeding for Export to Chile

Facilities must register with Chile's competent authority Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) for the importation of animal feeds for each product. Please note that SAG prohibits the importation of animal feeds containing restricted ruminant origin materials from the United States.

For the export of any animal feed, SAG requires appropriate certification by USDA APHIS. The bilingual (English/Spanish) certification statements provided below should be used to certify porcine meat-and-bone meals intended for use in animal feeding. The statements should be made in the Additional Declarations section on the VS Form 16-4 Export Certificate for Animal Products, and continuation page(s) VS form 16-4A as necessary.

1. The country or zone is free of foot-and-mouth disease and classical swine fever as defined by the World Organisation for Animal Health (WOAH). / *El país o la zona está libre de fiebre aftosa y peste porcina clásica según la definición de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA).*
2. The country or zone is free of African swine fever as defined by WOAH or the product was subjected to heat treatment of 70 degrees Celsius for at least 30 minutes. / *El país o la zona está libre de peste porcina africana según la definición de OMSA o el producto fue sometido a un tratamiento térmico de 70 grados Centígrados durante al menos 30 minutos.*

This office has on file a notarized affidavit from [company name] verifying the accuracy of the statements below. / *Esta oficina tiene archivada una declaración jurada notariada de (nombre de la empresa) que verifica la autenticidad de las declaraciones a continuación:*

1. The product was produced from animals that come from slaughter establishments under official veterinary controls. / *El producto ha sido elaborado de animales que proceden de mataderos bajo controles veterinarios oficiales.*
2. The product was produced from animals that were subjected to antemortem inspection. / *El producto se elaboró de animales que fueron sujetos a inspección ante mortem.*
3. The product was manufactured in accordance with the U.S. laws and regulations and meets the requirements of the U.S. for domestic sale and use in animal feed. / *El producto fue manufacturado de acuerdo con las leyes y regulaciones de los EE. UU. y cumple con los requisitos de los EE. UU. para la venta nacional y el uso en alimentos para animales.*
4. The product was subjected to a dry heat treatment at a minimum temperature of 90 degrees Celsius (194 degrees Fahrenheit) for a minimum of 10 minutes to inactivate microbiological pathogens of concern, including Salmonella, and result in a product fit for animal consumption OR the product was subjected to heat treatment of 70 degrees Celsius for a minimum of 30 minutes to mitigate African Swine Fever. / *El producto se sometió a un tratamiento de calor seco a una temperatura mínima de 90 grados Centígrados (194 grados Fahrenheit) durante un mínimo de 10 minutos para inactivar los patógenos microbiológicos que son motivo de preocupación, incluida la Salmonella, y dar como resultado un producto apto para el consumo animal O el producto se sometió a un tratamiento térmico de 70*

*grados Centígrados durante un mínimo de 30 minutos para mitigar el virus de Peste Porcina Africana.*

5. Each production batch has been subjected to microbiological analysis, which meets the following levels: / *Cada partida de producción ha sido sometida a análisis microbiológico, el cual cumple con los siguientes niveles:*  
Salmonella: absence in 25 g, n=5, c=0, m=0, M=0 / *Salmonella: ausencia en 25 g, n=5, c=0, m=0, M=0*  
Enterobacteriaceae: n=5, c=2, m=10, M=300 CFU in 1 g. / *Enterobacteriaceae: n=5, c=2, m=10, M=300, UFC en 1 g.*
6. The processing establishment complies with good manufacturing and hygiene practices as established by the Food Safety Modernization Act. / *El establecimiento procesador cumple con las buenas prácticas de manufactura e higiene establecidas en la Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria.*
7. The product was processed under sanitary conditions, including precautions to prevent contamination of the product. / *El producto fue procesado bajo condiciones sanitarias, incluida precauciones para evitar la contaminación del producto.*
8. The wrapping or packaging of the products is sealed and labelled with the country and establishment of origin, product identification, quantity, and net weight. / *El envasado y embalaje de los productos está sellado y rotulado con el país y establecimiento de origen, identificación del producto, cantidad y peso neto.*
9. The processing facility does not receive, store, or process any ruminant-derived materials or the facility maintains a line dedicated to the handling of porcine materials, and the product has been prepared, processed, stored, and otherwise handled in a manner to avoid contamination with ruminant-derived tissues. / *La instalación de procesamiento no recibe, almacena ni procesa ningún material derivado de rumiantes o la instalación mantiene una línea dedicada al manipulado de materiales porcinos, y los productos han sido preparados, procesados, almacenados y manipulados de otra manera para evitar la contaminación con tejidos derivados de rumiantes.*
10. The means of transport to the destination in Chile is designed to ensure that the health and hygiene conditions of the product are maintained. / *El medio de transporte al destino en Chile está diseñado para asegurar que se mantengan las condiciones de salubridad e higiene del producto.*