



Canadian Food Inspection Agency    Agence canadienne  
d'inspection des aliments

1400 Merivale Road                      Tel.:(613) 773-6162  
Tower 1, 4<sup>th</sup> Floor                      Fax.:(613) 773-6281  
Ottawa, Ontario  
K1A 0Y9

**FEB 26 2013**

Dr. Oscar Videla Perez  
Jefe, Departamento de Proteccion Pecuaria  
Servicio Agricola y Ganadero  
Ministerio de Agricultura  
Avda. Bulnes 140  
Casukka 4088  
Santiago, Republica de Chile  
Fax: 011-56-2-671-6184

**SUBJECT: Export of Wild Boar Meat to Canada**

M. Gonzalez:

Following the publication of Annex A, approval of the export certificate and update of the list of eligible Chilean establishments, we are pleased to inform you the necessary procedures are now completed and the export of wild boar meat to Canada is authorized.

Please find attached the list of conditions for importation of meat products from Chile, the list of Chilean establishments eligible to export meat products to Canada and export certificate for your reference.

Should you have any questions, please do not hesitate to contact this office.

Yours sincerely,

Parthiban Muthukumarasamy MVSc., PhD  
Acting Director  
Meat Programs Division

Attachments

c.c. Dr. Yves Labbé, National Manager, International Programs, MPD, CFIA  
Dr. Elham Guirguis, National Specialist, Systems Review, MPD, CFIA  
Dr. Zbigniew Gacek, National Specialist, Import Program, MPD, CFIA  
M. Samy Pelerin, Market Access Officer, Americas

CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY/AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

LIST OF FOREIGN ESTABLISHMENTS ELIGIBLE TO EXPORT MEAT PRODUCTS TO CANADA  
LES ETABLISSEMENTS ELIGIBLES A L'EXPORTATION DE PRODUITS DE VIANDE VERS LE CANADA

COUNTRY/PAYS: CHILE/CHILI

ISSUE #/PUBLICATION #: 4

ISSUED ON/EMISE: July 20, 2012/Le 20 juillet 2012

LIST OF AMENDMENTS/LISTE D'AMENDMENTS:

1997/11/14 - New list format  
2004/09/09 - Est. 2 and 18 Added  
2004/10/28 - Est. 13-03, 06-03 & 06-06 Added  
2004/11/18 - Est. 06-03 & 06-06 Name Correction  
2004/12/03 - Est. 1, 2 and 18 Number Correction  
2005/02/07 - Est. 13-62 Added  
2005/02/14 - Est. 13-07, 06-08 & 05-09 Added  
2006/03/02 - Est. 06-08 Name Correction  
2006/03/03 - Est. 13-07 Name Correction  
2006/07/14 - Est. 13-33 Added  
2008/01/28 - Est. 13-19 Added  
2008/08/22 - Est. 06-03 Delisted  
2008/11/26 - Est. 06-03 Relisted  
2008/12/03 - List Updated  
2008/12/15 - Est. 06-23 Added  
2009/05/26 - List Updated  
2010/01/20 - Est. 06-04, 07-03 Added  
April 12, 2012 - Est. 08-09 was activated  
April 12, 2012 - Est. 08-04 was activated  
April 12, 2012 - Est. 09-12 was activated  
April 12, 2012 - Est. 10-26 was activated  
July 20, 2012 - List Updated

**CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY/AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS**

ISSUE #/PUBLICATION #: 4      UPDATED ON/MISE A JOUR: July 20, 2012/Le 20 juillet 2012  
 ISSUED ON/EMISE: July 20, 2012/Le 20 juillet 2012

**CHILE/CHILI**

PAGE 1

**ESTABLISHMENTS ELIGIBLE TO EXPORT MEAT PRODUCTS TO CANADA**

**LES ETABLISSEMENTS ELIGIBLES A L'EXPORTATION DE PRODUITS DE VIANDE VERS LE CANADA**

Est. Num.	Name and Address	Function Codes
No. d'éta.	Nom et Adresse	Codes des Activités
05-09	SOPRAVAL S.A. PANAMERICANA NORTE, KM 112 LA CALERA QUINTA REGION, ARTIFICIO <u>Type of products accepted/Type de produits acceptés</u> POULTRY CARCASSES, OFFALS AND CUTS, CHILLED, FROZEN, PROCESSED POULTRY	1f, 3f, 6f, 10a
06-02	FAENADORA LO MIRANDA LTDA. CARRETERA H30 NO 3814, LO MIRANDA, COMUNA DE DONIHUE, <u>Type of products accepted/Type de produits acceptés</u> PORK CARCASSES AND CUTS CHILLED FROZEN, PORK CASINGS, POULTRY CARCASSES, OFFALS & CUTS, PROCESSED POULTRY	1d, 3d, 6d, 1f, 3f, 6f, 10a
06-03	PROCESADORA DE ALIMENTOS DEL SUR LIMITADA CAMINO FUNDO PEUCO 3400, SAN FRANCISCO DE MOSTAZAL, RANCAGUA <u>Type of products accepted/Type de produits acceptés</u> PORK CARCASSES AND CUTS, CHILLED, FROZEN, PORK CASINGS	1d, 3d, 10a
06-04	COMPANIA ANDINA DE JAMON SERRANO LTDA CAMINO LOS LAGARTOS N°3700 SAN FRANCISCO DE MOSTAZAL,	6x
06-06	PROCESADORA DE ALIMENTOS DEL SUR LIMITADA RUTA H-50 KM.0,304 CAMINO QUINTA DE TILCOCO, RENGO, RANCAGUA <u>Type of products accepted/Type de produits acceptés</u> PORK CARCASSES AND CUTS, CHILLED, FROZEN, PORK CASINGS, PROCESSED PORK	1d, 3d, 6d, 10a
06-08	FAENADORA SAN VICENTE LIMITADA CARRETERA H-66-G KM.19.2 SAN VICENTE T.T., <u>Type of products accepted/Type de produits acceptés</u> POULTRY CARCASSES, OFFALS AND CUTS, CHILLED, FROZEN, PROCESSED LAMB, SHEEP, POULTRY AND PORK MEAT PRODUCT	1f, 3f, 6f, 6c, 6d, 10a
06-23	INVERSIONES Y ASESORIAS PRECISA LTDA LONGITUDINAL SUR KM. 95.5 REQUINOA, REGION DEL LIBERTADOR, BERNARDO O' HIGGINS	10a
07-03	COEXCA S.A. LONGITUDINAL SUR KM.259 TALCA, REGION DEL MAULE,	1x, 3x, 10a
08-04	CARNES ÑUBLE S.A. PANAMERICANA NOTRE KM.3 PROVINCIA DE ÑUBLE, REGION DEL BIO-BIO	1a, 3x, 6x, 10a

**CHILE/CHILI**

**ESTABLISHMENTS ELIGIBLE TO EXPORT MEAT PRODUCTS TO CANADA**

**LES ETABLISSEMENTS ELIGIBLES A L'EXPORTATION DE PRODUITS DE VIANDE VERS LE CANADA**

Est. Num. No. d'éta.	Name and Address Nom et Adresse	Function Codes Codes des Activités
08-09	AGROINDUSTRIAS LOMAS COLORADAS CAMINO A CORONEL N° 6670 COMUNA DE SAN PEDRO DE LA PAZ, REGION DEL BIO-BIO	1a, 3x, 6x, 10a
09-12	FRIGORIFICO TEMUCO S.A AV. ALTAMIRA N°01825, TEMUCO REGION DE LA ARAUCANIA,	1a, 3x, 6x, 10a
10-26	FRIGORIFICO DE OSORNO S.A FRANCISCO DEL CAMPO 200 CASILLA 63-0, OSORNO, REGION DE LOS LAGOS	1a, 3x, 6x, 10a
12-01	FRIGORIFICO SIMUNOVIC S.A. KM 13,7 NORTE PUNTA ARENAS, <u>Type of products accepted/Type de produits acceptés</u> LAMB, FRESH, CHILLED, FROZEN, LAMB CASINGS	1C, 3, 5
13-03	FRIGORIFICO O'HIGGINS S.A. CAMINO A MELIPILLA NO 8139, SANTIAGO, REGION METROPOLITANA <u>Type of products accepted/Type de produits acceptés</u> PORK CARCASSES AND CUTS, CHILLED, FROZEN, PORK CASINGS	1d, 3d, 6x, 10a
13-07	AGROINDUSTRIAL EL PAICO LTDA, AGRICOLA ARIZTIA LTDA. LOS LEBEVTADES 1714, EL PAICO, EL MONTE, <u>Type of products accepted/Type de produits acceptés</u> POULTRY CARCASSES, OFFALS AND CUTS, CHILLED, FROZEN ONLY	1f, 3f
13-18	FRIGORIFICO GOLDEN FOREST S.A. AMERIGO VESPUCCIO 1955, SANTIAGO,	10a, 10b
13-19	FRIGORIFICO ANDINO S.A. CHANARCILLO NO 0351 QUILICURA REGION METROPOLITANA, <u>Type of products accepted/Type de produits acceptés</u> COLD STORAGE	10a
13-33	FRIOFORT S.A. ALBERTO KRUMM VALENCIA N 0613, BUIN, REGION METROPOLITANA <u>Type of products accepted/Type de produits acceptés</u> COLD STORAGE FOR MEATS	10a, 10b

**CHILE/CHILI**

PAGE 3

**ESTABLISHMENTS ELIGIBLE TO EXPORT MEAT PRODUCTS TO CANADA  
LES ETABLISSEMENTS ELIGIBLES A L'EXPORTATION DE PRODUITS DE VIANDE VERS LE CANADA**

Est. Num.	Name and Address	Function Codes
No. d'éta.	Nom et Adresse	Codes des Activités
13-62	PROCESADORA INSUBAN LTDA. ANTILLANCA NORTE NO.391 PUDAHUEL, <u>Type of products accepted/Type de produits acceptés</u> PORK CARCASSES, AND CUTS, CHILLED, FROZEN, PORK CASINGS	1d,3d

KEY TO FUNCTION CODES

1. Slaughter
  - a) Cattle
  - b) Calves
  - c) Sheep, lambs  
and goats
  - d) Swine
  - e) Horses
  - f) Poultry
  - g) Rabbits
  - h) Others
  - k) Web footed poultry
- Ritual slaughter
  - i) Halal
  - j) Kosher
2. Canning
3. Boning and Cutting
4. Edible rendering
5. Casing preparation
6. Other processing
7. Packaging, Labelling and Storing
8. Inedible rendering
9. Facilities for Inspection of detained  
or imported meat products
10. Storage only
  - A) Cold storage
  - B) Dry storage

EXPLICATION DES CODES DES ACTIVITÉS

1. Abattage
  - a) Bovines
  - b) Veaux
  - c) Moutons, agneaux  
et chèvres
  - d) Porcs
  - e) Chevaux
  - f) Volailles
  - g) Lapin
  - h) Autres
  - k) Palmipèdes gras
- Abattage Rituel
  - i) Halal
  - j) Kasher
2. Mise en conserve
3. Désossage et dépeçage
4. Fonte de produits comestibles
5. Préparation de boyaux
6. Autre activités de transformation
7. Emballage, étiquetage et entrepôtage
8. Fonte des produits non comestibles
9. Locaux pour l'inspection des produits de  
viandes retenus ou importés
10. Entrepôt seulement
  - A) Entrepôt frigorifique
  - B) Entrepôt ordinaire

**1. Meat Inspection systems approved:**

- 1.1 beef and veal: slaughter, cutting, deboning, offal and natural, salted intestinal casings.
- 1.2 lamb and mutton: slaughter, cutting, deboning, offal and natural, salted intestinal casings.
- 1.3 pork and farmed wild boars: slaughter, cutting, deboning, offal and natural salted intestinal casings.
- 1.4 poultry: slaughter, cutting, deboning and offal.
- 1.5 processing: comminuting, formulating, curing, cooking and canning.

**2. Types of meat products accepted for import:  
(based on animal health restrictions)**

- 2.1. Fresh meat and raw processed meat products (chilled/frozen):
  - 2.1.1 meat and meat products derived from beef- see sections 3.1, 3.2 and 3.3 for additional certification statements required.
  - 2.1.2. meat and meat products derived from pigs and farmed wild boars– see section 3.4 for additional certification statements required.
  - 2.1.3. meat and meat products derived from poultry — see section 3.5 for additional certification statements required.
  - 2.1.4 meat and meat products derived from mutton and lambs of Chilean origin – see section 3.6 for additional certification statements required.
- 2.2. All processed meat products (heat treated and raw), other than shelf stable commercially sterile meat products packaged in hermetically sealed containers (cans and/or retortable pouches), and shelf stable dried soup-mix products, bouillon cubes and meat extracts:
  - 2.2.1 meat and meat products derived from beef- see sections 3.1 and 3.2 for additional certification statements required.
  - 2.2.2. meat and meat products derived from pigs and farmed wild boars - see section 3.4 for additional certification statements required.
  - 2.2.3 meat and meat products derived from poultry – see section 3.5 for additional certification statements required.
  - 2.2.4 meat and meat products derived from mutton and lambs – see section 3.6 for additional certification statements required.
- 2.3. Shelf stable, commercially sterile meat products packaged in hermetically sealed containers (cans and/or retortable pouches), and shelf stable dried soup-mix products, bouillon cubes, meat extracts:
  - 2.3.1. meat products derived from beef- see section 3.3 for additional certification statements required.
  - 2.3.2 other meat products derived from animals from CFIA<sup>2</sup> approved sources – no animal health restrictions.

**3. Additional certification statements/attestations required on the OMIC<sup>1</sup>:**

3.1 For all fresh meat and meat products (chilled or frozen) derived from deboned beef / Pour toute viande et produits de viande frais (réfrigérés ou congelés) dérivés de bœuf désossé :

I hereby certify that /Je certifie par la présente que :

3.1.1 Chile has been free of Foot and Mouth Disease for at least 12 months prior to slaughter.

Le Chili a été indemne de fièvre aphteuse durant au moins douze mois précédant l'abattage.

3.1.2 There were at no time, in any of the slaughter, processing and packaging establishments involved in the production of beef meat products intended to be exported to Canada, any animals, animal products and by-products originating in a country or zone where Foot and Mouth Disease has been reported in the 90 days preceding slaughter and;

Il n'y a eu à aucun moment, dans les établissements d'abattage, de transformation, ou d'emballage impliqués dans la production des produits de boeuf destinés à être exportés vers le Canada, aucun animal ni aucun produit animal ou de sous produit d'animal provenant d'un pays ou zone dans lequel la fièvre aphteuse a fait un foyer durant les 90 jours précédents l'abattage.

3.1.3 Every precaution was taken to prevent direct or indirect contact during the slaughter, processing, packaging and storage of the beef meat with any animal product or by-product derived from animals of a lesser zoosanitary status.

Toutes les précautions ont été prises afin de prévenir tout contact direct ou indirect durant l'abattage, la transformation, l'emballage et le dépôt de la viande de boeuf avec tout produit ou sous-produit animal dérivé d'animaux de statut zoosanitaire moindre.

3.1.4 The deboned skeletal muscle meat (excluding mechanically separated meat) was derived from cattle which/ La viande désossée de muscle squelettique (à l'exception de la viande séparée mécaniquement) provient de bovins qui :

3.1.4.1 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.

n'ont pas été étourdis préalablement à leur abattage par injection d'air ou de gaz comprimés dans la boîte crânienne, ni soumis au jonchage.

3.1.4.2 passed ante-mortem and post-mortem inspections.

ont été soumis à des inspections ante mortem et post mortem avec des résultats favorables.

3.1.5 The deboned skeletal muscle meat (excluding mechanically separated meat) has been prepared in a manner to avoid contamination with the following tissues: brains, eyes, spinal cord, skull and vertebral column.

La viande provenant du muscle squelettique désossé (excluant la viande séparée mécaniquement) a été préparée de façon à éviter la contamination par les tissus suivants : cerveau, yeux, moelle épinière, crâne et colonne vertébrale.

3.2 For all cooked meat products derived from beef / Pour tous produits de viande cuits ou commercialement stériles dérivés de boeuf :

<sup>1</sup> Official Meat inspection Certificate  
<sup>2</sup> Canadian Food Inspection Agency



I hereby certify that / Je certifie par la présente que :

- 3.2.1 Every precaution was taken to prevent direct or indirect contact during the slaughter, processing, packaging and storage of the beef meat with any animal product or by-product derived from animals of a lesser zoosanitary status.

Toutes les précautions ont été prises afin de prévenir tout contact direct ou indirect durant l'abattage, la transformation, l'emballage et le dépôt de la viande de boeuf avec tout produit ou sous-produit animal dérivé d'animaux de statut zoosanitaire moindre.

- 3.2.2 The deboned skeletal muscle meat (excluding mechanically separated meat) was derived from cattle which/ La viande désossée de muscle squelettique (à l'exception de la viande séparée mécaniquement) provient de bovins qui :

- 3.2.2.1 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.

n'ont pas été étourdis préalablement à leur abattage par injection d'air ou de gaz comprimés dans la boîte crânienne, ni soumis au jonchage.

- 3.2.2.2 passed ante-mortem and post-mortem inspections.

ont été soumis à des inspections ante mortem et post mortem avec des résultats favorables

- 3.2.3 The deboned skeletal muscle meat (excluding mechanically separated meat) has been prepared in a manner to avoid contamination with the following tissues: brains, eyes, spinal cord, skull and vertebral column.

La viande provenant du muscle squelettique désossé (excluant la viande séparée mécaniquement) a été préparée de façon à éviter la contamination par les tissus suivant : cerveau, yeux, moelle épinière, crâne et colonne vertébrale.

- 3.3 For all commercially sterile meat products derived from beef / Pour tous produits de viande commercialement stériles dérivés de boeuf :

I hereby certify that / Je certifie par la présente que :

- 3.3.1 There were at no time, in any of the slaughter, processing and packaging establishments involved in the production of beef meat products intended to be exported to Canada, any animals, animal products and by-products originating in a country or zone where Foot and Mouth Disease has been reported in the 90 days preceding slaughter and;

Il n'y a eu à aucun moment, dans les établissements d'abattage, de transformation, ou d'emballage impliqués dans la production des produits de boeuf destinés à être exportés vers le Canada, aucun animal ni aucun produit animal ou de sous produit d'animal provenant d'un pays ou zone dans lequel la fièvre aphteuse a fait un foyer durant les 90 jours précédents l'abattage.

- 3.3.2 Every precaution was taken to prevent direct or indirect contact during the slaughter, processing, packaging and storage of the beef meat with any animal product or by-product derived from animals of a lesser zoosanitary status.

Toutes les précautions ont été prises afin de prévenir tout contact direct ou indirect durant l'abattage, la transformation, l'emballage et le dépôt de la viande de boeuf avec tout produit ou sous-produit animal dérivé d'animaux de statut zoosanitaire moindre.

- 3.4 For all meat and meat products derived from pigs and farmed wild boars / Pour toute viande et produits de viande dérivés de porcs et de sangliers d'élevage :

I hereby certify that / Je certifie par la présente que :

- 3.4.1. Chile has been free of Foot-and-Mouth disease, Classical Swine Fever, African swine fever and Swine Vesicular Disease for at least 12 months prior to slaughter.

Le Chili a été indemne de Fièvre aphteuse, Peste porcine classique, Peste porcine africaine et Maladie vésiculeuse du porc durant au moins 12 mois précédant l'abattage.

- 3.4.2 The pigs from which the meat is derived have been in Chile since birth or for at least 90 days immediately prior to slaughter.

Les porcs desquels la viande est dérivée sont demeuré au Chili depuis leur naissance ou durant au moins 90 jours précédant l'abattage.

- 3.4.3 There has been no vaccination of swine against foot-and-mouth disease and classical swine fever in Chile for at least 12 months immediately prior to the exportation of this shipment to Canada.

Il n'y a eu aucune vaccination de porcs contre la fièvre aphteuse et la peste porcine classique au Chili durant au moins 12 mois précédant l'exportation de cet envoi vers le Canada.

The animals from which the meat was derived were subject to and passed ante and post mortem inspections for foot and mouth disease, classical swine fever, African swine fever and swine vesicular disease.

Les animaux dont la viande a été issue ont été soumis à des inspections ante et post-mortem pour la fièvre aphteuse, la peste porcine classique, la peste porcine africaine et la maladie vésiculeuse du porc, avec des résultats favorables.

- 3.4.4 There were at no time, in any of the slaughter, processing and packaging establishments involved in the production of pork products intended to be exported to Canada, any animals, animal products and by-products originating in a country or zone where African Swine Fever, Classical Swine Fever, Swine Vesicular Disease and Foot and Mouth Disease have been reported in the last 90 days preceding slaughter.

Il n'y a eu à aucun moment, dans les établissements d'abattage, de transformation, ou d'emballage impliqués dans la production des produits de viande de porc destinés à être exportés vers le Canada, aucun animal ni aucun produit animal ou de sous-produit d'animal provenant d'un pays ou zone dans lesquels la Peste porcine classique, la Peste porcine africaine, la Maladie vésiculeuse du porc ou la Fièvre aphteuse ont fait un foyer durant les 90 jours précédents l'abattage.

- 3.4.5 The pork meat products specified above were derived from animals that were humanely rendered unconscious, in a reversible or irreversible manner, prior to being bled.

Les produits à base de viande de porc spécifiés ci-dessus proviennent d'animaux qui ont été étourdis par des moyens respectueux du bien être animal d'une façon réversible ou irréversible avant la saignée.

- 3.4.6 Every precaution was taken to prevent direct or indirect contact during the slaughter, processing, packaging and storage of the pork meat with any animal product or by-product derived from animals of a lesser zoonosantary status.

Toutes les précautions ont été prises, durant l'abattage, la transformation, l'emballage et l'entreposage de la viande de porc, afin de prévenir tout contact direct ou indirect avec tout produit ou sous-produit animal dérivé d'animaux de statut zoonosantaire moindre.

- 3.5 For all meat and meat products derived from poultry/ Pour toute viande et produits de viande dérivés de volailles :

I hereby certify that / Je certifie par la présente que :

- 3.5.1 The poultry meat and/or meat products were derived from birds which have been kept in Chile since they were hatched or for at least the last 21 days prior to their slaughter.

La viande provient et/ou les produits à base de viandes de volaille sont issus d'oiseaux qui ont séjourné au Chili depuis leur éclosion ou au moins durant les 21 jours qui ont précédant l'abattage.

- 3.5.2 The poultry meat and/or meat products were derived from birds which have not been in contact within the last 21 days with any animal from a country or zone that was under restriction, at the time of slaughter, for Highly Pathogenic Notifiable Avian Influenza and Newcastle Disease in domestic birds.

La viande provient et/ou les produits à base de viandes de volaille sont issus d'oiseaux qui n'ont pas été en contact, dans les 21 derniers jours, avec tout animal provenant d'un pays ou d'une zone sous restriction, au moment de l'abattage, au titre de l'influenza aviaire hautement pathogène à déclaration obligatoire et de la maladie de Newcastle chez les oiseaux domestiques.

- 3.5.3 Every precaution was taken to prevent direct or indirect contact during the slaughter, processing, packaging and storage of the poultry meat with any animal product or by-product derived from animals of a lesser zoonosantary status.

Toutes les précautions nécessaires ont été prises afin de prévenir tout contact direct ou indirect durant l'abattage, la transformation, l'emballage et l'entreposage de la viande de volaille avec tout produit ou sous-produit animal dérivé d'animaux de statut zoonosantaire moindre.

- 3.5.4 The poultry meat and/or meat products were derived from birds which come from holdings which have not been placed under animal restrictions in connection with any disease to which poultry is susceptible.

La viande provient et/ou les produits à base de viandes de volaille sont issus d'oiseaux qui proviennent d'exploitations qui n'ont fait l'objet d'aucune mesure de restriction sanitaire liée à toute maladie à laquelle la volaille est susceptible.

- 3.5.5 The poultry meat and/or meat products were derived from birds which have not been slaughtered in the context of any animal health scheme for the control or eradication of poultry diseases.

La viande provient et/ou les produits à base de viandes de volaille sont issus d'oiseaux qui n'ont pas été abattus dans le cadre d'un programme sanitaire de contrôle ou d'éradication des maladies des volailles.

- 3.5.6 The poultry meat comes from approved slaughterhouses which, at the time of slaughter, were not under any zoosanitary restrictions.

La viande de volaille provient d'abattoirs agréés qui, au moment de l'abattage, ne faisaient l'objet d'aucune mesure de restriction zoosanitaire.

- 3.5.7 There were at no time, in any of the slaughter, processing and packaging establishments involved in the production of poultry products intended to be exported to Canada, any animals, animal products and by-products originating in a country or zone where Newcastle Disease and Highly Pathogenic Avian Influenza have been reported in the last 90 days before slaughter.

Il n'y a eu à aucun moment, dans les établissements d'abattage, de transformation, ou d'emballage impliqués dans la production des produits de volailles destinés à être exportés vers le Canada, aucun animal ni aucun produit animal ou de sous produit animal provenant d'un pays ou zone dans lequel la maladie de Newcastle ou la l'influenza aviaire hautement pathogène ont fait un foyer durant les 90 jours précédents l'abattage.

- 3.6 For all meat and meat products derived from mutton and lambs/ Pour toute viande et produits de viande dérivés de moutons et d'agneaux :

I hereby certify that / Je certifie par la présente que :

- 3.6.1 Chile has been free of Foot and Mouth Disease, Peste des petits ruminants and Sheep and Goat Pox for at least 12 months prior to slaughter.

Le Chili a été indemne de Fièvre aphteuse, Peste des petits ruminants et Clavelée et Variole caprine durant au moins 12 mois précédant l'abattage.

- 3.6.2 The mutton or lamb meat is derived from animals which have been in Chile since birth or for at least 90 days immediately prior to slaughter.

La viande de mouton or agneaux sont issus d'animaux qui sont demeurés au Chili depuis leur naissance ou au moins 90 jours précédant l'abattage

- 3.6.3 There has been no vaccination of sheep and lambs against foot-and-mouth disease in Chile for at least 12 months immediately prior to the exportation of this shipment to Canada.

Il n'y a eu aucune vaccination de moutons ou d'agneaux contre la fièvre aphteuse au Chili durant au moins 12 mois précédant l'exportation de cet envoi au Canada.

- 3.6.4 The sheep or lamb meat products specified above have been taken from animals that were humanely rendered unconscious in a reversible or irreversible manner, prior to being bled.

Les produits à base de viande de mouton ou d'agneau spécifiés ci-dessus ont été obtenus d'animaux qui ont été étourdis par des moyens respectueux du bien être animal d'une façon réversible ou irréversible avant la saignée

- 3.6.5 There were at no time, in any of the slaughter, processing and packaging establishments involved in the production of sheep and lamb products intended to be exported to Canada, any animals, animal products and by-products originating in a country or zone where Foot and Mouth Disease, Peste des Petits Ruminants and Sheep and Goat Pox have been reported in the 90 days preceding slaughter.

Il n'y a eu à aucun moment, dans les établissements d'abattage, de transformation, ou d'emballage impliqués dans la production des produits de mouton et d'agneau destinés à être exportés vers le Canada, aucun animal ni aucun produit animal ou de sous produit d' animal provenant d'un pays ou zone dans lequel la fièvre aphteuse, la peste de petits ruminants ou la clavelée et variole caprine ont fait un foyer durant les 90 jours précédents l'abattage.

- 3.6.6 Every precaution was taken to prevent direct or indirect contact during the slaughter, processing, packaging and storage of the lamb or mutton meat with any animal product or by-product derived from animals of a lesser zoosanitary status.

Toutes les précautions ont été prises afin de prévenir tout contact direct ou indirect durant l'abattage, la transformation, l'emballage et l'entreposage de la viande de mouton ou d'agneau avec tout produit ou sous-produit animal dérivé d'animaux de statut zoosanitaire moindre.

**4. Additional certificates (documents) required:**

- 4.1 Nil

**5. Establishments eligible for export to Canada:**

- 5.1 List available upon request.

**6. Specific import and final use conditions and restrictions:**

- 6.1. See Chapter 11 for possible export restrictions



Original

1. Exportador /Exporter/ Exportateur		3. Certificado N° /Certificate N° / N° du Certificat	
2. Importador /Importer/ Importateur		REPUBLICA DE CHILE MINISTERIO DE AGRICULTURA SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO  CERTIFICADO OFICIAL DE INSPECCION DE CARNES PARA EXPORTAR PRODUCTOS CARNEOS A CANADA OFFICIAL MEAT INSPECTION CERTIFICATE FOR EXPORTING MEAT PRODUCTS TO CANADA CERTIFICAT OFFICIEL D'INSPECTION DES VIANDES POUR L'EXPORTATION DE PRODUITS DE VIANDE AU CANADA	
		4. Beneficiado en (N° Establecimiento, Nombre y País) Slaughtered at (Establishment N°, Name and Country) Abattu á (N°, nom et le pays de l'établissement)	
5. Transportador / Carrier / Transporteur	6. Puerto de Embarque / Port of Loading / Port d' Embarquement	8. Procesado en (N° Establecimiento, Nombre y País) Processed at (Establishment N°, Name, Country) Transformé a (N°, nom et le pays de l'établissement)	
	7. Fecha de Salida /Date of Departure / Date de l'envol		
9. Puerto de Desembarque / Port of Unloading/ Port de débarquement		10. N° Establecimiento Exportador / Exporting Establishment N° / N° de l'établissement exportateur.	
11. Marcas de Embarque Shipping Marks Marques d'expédition	12. Número y Cantidad de Bultos No and Kind of Packages No et nature des colis	13. Descripción de Producto Cárneo y Num. de Reg. de Etiqueta (si aplicable) Description of Meat Products and Label Reg. No (if applicable) Description des produits de viande et n° d'enr de l'étiquette (si applicable)	14. Peso Neto Net Weight Poids Net  Kg. <input checked="" type="checkbox"/> Lb. <input checked="" type="checkbox"/>
15. Número de Contenedor / Container number / Numéro du conteneur		16. Número de Sello / Seal N° (s) / N° (s) du (des) plomb(s)	

17. Certificación de sanidad animal para toda la carne y productos cárnicos de cerdo (domésticos y jabalíes de granja)  
 Animal Health Attestation for all meat and meat products derived from pigs (domestic and farmed wild boars)  
 Attestation de santé animale pour toutes les viandes et tous les produits de viande dérivés de porcs (domestiques et sangliers d'élevage)

Yo certifico por la presente que / I hereby certify that / J' atteste par le présente que les:

- 1) Chile ha estado libre de Fiebre Aftosa, Peste Porcina Clásica, Peste Porcina Africana y Enfermedad vesicular del cerdo por al menos 12 meses previo a la faena.  
 Chile has been free of Foot-and-mouth disease, Classical Swine Fever, African Swine Fever and Swine Vesicular Disease for at least 12 months prior to slaughter.  
 Le Chili a été indemne de Fièvre aphteuse, Peste porcine classique, Peste porcine africaine et Maladie vésiculeuse du porc durant au moins 12 mois précédant l'abattage.
- 2) Los cerdos de los cuales la carne es derivada han estado en Chile desde su nacimiento o por al menos 90 días inmediatamente previos a su faena.  
 The pigs from which the meat is derived have been in Chile since birth or for at least 90 days immediately prior to slaughter.  
 Les porcs desquels la viande est dérivée sont demeurés au Chili depuis leur naissance ou durant au moins 90 jours précédant l'abattage.
- 3) No ha habido vacunación de cerdos contra Fiebre aftosa en Chile y Peste Porcina Clásica, por al menos 12 meses inmediatamente previos a la exportación de este cargamento a Canadá  
 There has been no vaccination of swine against Foot-and-mouth disease and Classical Swine Fever in Chile for at least 12 months immediately prior to the exportation of this shipment to Canada.  
 Il n'y a eu aucune vaccination de porcs contre la fièvre aphteuse et la peste porcine classique au Chili durant au moins 12 mois précédant l'exportation de cet envoi vers le Canada.
- 4) Los animales de los cuales la carne es derivada fueron sometidos a inspecciones ante y post mortem para Fiebre Aftosa, Peste Porcina Clásica, Peste Porcina Africana y Enfermedad Vesicular del Cerdo.  
 The animals from which the meat was derived were subject to and passed ante and post mortem inspections for foot and mouth disease, classical swine fever, African swine fever and swine vesicular disease  
 Les animaux dont la viande a été issue ont été soumis à des inspections ante et post-mortem pour la Fièvre aphteuse, la peste porcine classique, la peste porcine africaine et la maladie vésiculeuse du porc, avec des résultats favorables.
- 5) No hubo en algún momento, en ninguno de los establecimientos de sacrificio, procesamiento y empaque involucrados en la producción de productos de cerdo destinados a ser exportados a Canadá, algún animal, producto animal o subproducto originado en un país o zona en el que la Peste Porcina Africana, Peste Porcina Clásica, Enfermedad Vesicular del Cerdo y Fiebre Aftosa haya sido reportada en al menos 90 días inmediatamente previo a su faena.  
 There were at no time, in any of the slaughter, processing and packaging establishments involved in the production of pork products intended to be exported to Canada, any animals, animal products and by-products originating in a country or zone where African swine fever, Classical swine fever, Swine vesicular disease and Foot-and-mouth disease have been reported in the last 90 days preceding slaughter.  
 Il n'y a eu à aucun moment, dans les établissements d'abattage, de transformation, ou d'emballage impliqués dans la production des produits de porc et d'agneau destinés à être exportés vers le Canada, aucun animal ni aucun produit animal ou de sous produit d'animal provenant d'un pays ou zone dans lesquels la Peste porcine classique, la Peste porcine africaine, la Maladie vésiculeuse du porc ou la Fièvre aphteuse ont fait un foyer durant les 90 jours précédents l'abattage.
- 6) Los productos cárnicos de cerdo especificados arriba fueron derivados de animales que fueron humanitariamente insensibilizados de una manera reversible o irreversible previo a ser sangrados; y  
 The pork meat products specified above were derived from animals that were humanely rendered unconscious, in a reversible or irreversible manner, prior to being bled; and  
 Les produits à base de viande de porc spécifiés ci-dessus proviennent d'animaux qui ont été étourdis par des moyens respectueux du bien être animal d'une façon réversible ou irréversible avant la saignée; et
- 7) Toda precaución fue tomada para prevenir el contacto directo o indirecto durante el sacrificio, el procesamiento, el empaque y el almacenamiento de la carne de cerdo con cualquier producto o sub-producto animal derivado de animales de un menor estatus zoonitario.  
 Every precaution was taken to prevent direct or indirect contact during the slaughter, processing, packaging and storage of the pork meat with any animal product or by-product derived from animals of a lesser zoonitary status.  
 Toutes les précautions ont été prises, durant l'abattage, la transformation, l'emballage et le dépôt de la viande de porc, afin de prévenir tout contact direct ou indirect avec tout produit ou sous-produit animal dérivé d'animaux de statut zoonitaire moindre.

18. Yo certifico por la presente, que los productos cárneos especificados arriba han sido preparados en un establecimiento certificado para exportar a Canadá y provienen de animales que han sido examinados y encontrados por inspección ante-mortem y post-mortem en el momento de faena, de estar libres de enfermedad y que los productos cárneos son aptos en todo sentido para consumo humano, y están además en conformidad a los requisitos al menos iguales a aquellos establecidos en las Actas y Regulaciones de la Inspección de Carne en Canadá.

I hereby certify that the meat products specified above have been prepared in an establishment certified for export to Canada and are derived from animals that have been examined and found by ante-mortem and post-mortem inspection at the time of slaughter, to be free from disease and that meat products are suitable in every way for human consumption and are otherwise in compliance with requirements at least equal to those in the Canadian Meat Inspection Act and Regulations.

Je certifie par la présente que les produits de viande spécifiés ci-dessus ont été préparés dans des établissements agréés pour exportation au Canada et qu'ils proviennent d'animaux examinés et trouvés, lors de l'inspection ante-mortem, et post-mortem au moment de l'abattage, exempts de maladie et que le produits de viande sont a tous égards propres a la consommation humaine et sont a tous les point des vue conformés aux exigences au moins égales a celles stipulées dans la Loi et Règlement Canadiens sur L'Inspection des viandes.

En                                    día de  
This                                   day of  
Le .....jour de..... 20.....

19. Sello official /  
Official Stamp /  
Sceau Officiel

.....  
Firma del Veterinario Oficial  
Signature of The Official Veterinarian  
Signature du Vétérinaire Officielle

.....  
Nombre en letras de Molde  
Printed Name  
Nom en lettres moulées