

ORIGINAL

1. Exporter / Exportateur:		3. Certificate No. / N° du Certificat: GBR	
2. Importer / Importateur:		 DEPARTMENT FOR ENVIRONMENT, FOOD AND RURAL AFFAIRS THE SCOTTISH GOVERNMENT - RURAL DIRECTORATE WELSH ASSEMBLY GOVERNMENT, DEPARTMENT FOR RURAL AFFAIRS DEPARTMENT OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT NORTHERN IRELAND 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. Slaughtered at (Establishment Number, Name and Country)/ Abattu à (N°, Nom et le pays de l'établissement)	
5. Carrier / Transporteur	6. Port of loading/Port d'embarquement	8. Processed at (Establishment Number, Name and Country)/ Transformé à (N°, Nom et le pays de l'établissement)	
	7. Date of departure/Date de l'envoi		
9. Port of landing/Port de débarquement	10. Exporting Establishment no./N° de l'établissement exportateur		
11. Shipping Marks/Marques d'expédition	12. No. and kind of packages/N° et nature des colis	13. 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. Net weight/ Poids net Lb KG
15. Container number/Numéro de conteneur		16. Seal No(s)/ N° (s) de(s) plomb(s)	

Certificate No. / No du Certificat:

GBR

17. Additional Certification (if requested) / Attestation supplémentaire (si requise)

#A. PORK MEAT /PRODUCTS

- #1. For all pork meat and meat products derived from swine born and raised in a Member State of the EC officially recognized as free from swine vesicular disease (SVD) or from swine imported and raised in a Member State of the EC officially recognized as free from swine vesicular disease (SVD) for at least 90 days prior to slaughter other than shelf stable, commercially sterile pork meat products, packaged in hermetically sealed containers (cans or retortable pouches) and shelf stable dried soup mix products, bouillon cubes and meat extracts:**

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

- (a) **The pork meat and/or meat product is derived from animals which / La viande et/ou le produit de viande de porc est dérivée d'animaux qui :**
- (i) **Have been in a Member State of the EC officially recognized as free of Swine Vesicular Disease (SVD) since birth or for the last 90 days prior to slaughter/ Sont demeurés dans un État membre de la CE reconnu officiellement indemne de maladie vésiculeuse du porc (MVP) depuis leur naissance ou durant les 90 derniers jours précédant l'abattage;**
- (ii) **Have not been in contact within the last 90 days with any animal from a country or zone¹ or domestic compartment not officially recognized as free of Foot and Mouth Disease (FMD), Classical Swine Fever (CSF), African Swine Fever (ASF), and Swine Vesicular Disease (SVD).**
N'ont pas été en contact, dans les 90 derniers jours, avec tout animal provenant d'un pays, zone ou compartiment domestique non reconnu officiellement indemne de fièvre aphteuse (FA), peste porcine classique (PPC), peste porcine africaine (PPA) et maladie vésiculeuse du porc (MVP);
- (iii) ***Were kept on a premises which was not located in a CSF wild pig control area; or were kept in a CSF wild pig control area which had undergone surveillance to verify absence of CSF in accordance with Commission Decision 2008/855/EC, as amended.**
*Ont été maintenus dans un élevage qui n'était pas situé dans un périmètre de lutte contre la PPC chez les suidés sauvages ou ont été maintenus dans un élevage situé dans un périmètre de lutte contre la PPC chez les suidés sauvages et qui faisait l'objet d'une surveillance afin de s'assurer de l'absence de PPC conformément à la décision 2008/855/CE, telle que modifiée.
- (iv) **Have been slaughtered in an approved establishment and were found to be free of any signs suggestive of CSF, FMD, ASF and SVD on ante-mortem and post-mortem inspection.**
Ont été abattus dans un établissement agréé et ne présentaient aucun signe suggérant la PPC, la FA, la PPA et la MVP à l'examen ante et post mortem;
- (b) **Every precaution was taken to prevent direct or indirect contact during the slaughter, processing and packaging of the pork 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 le contact direct ou indirect durant l'abattage, la transformation et l'emballage de la viande de porc avec tout produit ou sous-produit animal dérivés d'animaux de statut zoosanitaire moindre.

- #2. For all pork meat products, other than commercially sterilized shelf stable pork meat products packaged in hermetically sealed containers (cans, retortable pouches) and shelf stable dried soup-mix products, bouillon cubes and meat extract, manufactured from pork meat imported in the EC:**

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

- (a) **The pork meat products covered by this certificate were processed from pig meat imported from countries or zones officially recognized by the CFIA as free of Classical Swine Fever, African Swine Fever, Swine Vesicular Disease and Foot and Mouth Disease.**
Les produits à base de viande de porc couverts par ce certificat ont été transformés à partir de viande de porc importée de pays ou zones officiellement reconnus par l'ACIA comme indemnes de peste porcine classique, peste porcine africaine, maladie vésiculeuse du porc et fièvre aphteuse;
- (b) **The pig meat was imported in the EC under the same zoosanitary and public health conditions as if the meat were to be imported directly to Canada.**
La viande de porc a été importée dans la CE sous les mêmes conditions zoosanitaires et de santé publique que si elle avait été importée directement au Canada;
- (c) **The pigs from which the meat products were derived have been in the countries or zones of origin for at least 90 days prior to slaughter or since birth.**
Les porcs desquels les produits de viande sont dérivés sont demeurés dans les pays ou zones d'origine pendant au moins 90 jours précédant l'abattage ou depuis leur naissance;
- (d) **Every precaution was taken to prevent any direct or indirect contact during the handling, processing and packaging of the pork meat products with any animal product or by products derived from animals of a lesser zoosanitary status.**
Toutes les précautions ont été prises afin de prévenir, durant la manipulation, la transformation et l'emballage des produits à base de viande de porc, contact direct ou indirect avec tout produit ou sous-produit animal dérivé d'animaux de statut zoosanitaire moindre.

- #3. For cooked boneless or pasteurized, canned cured pork meat products, when they cannot satisfy conditions specified under A.1 or 2 : / Pour les produits à base de viande de porcs cuits et désossée, ou salés et pasteurisés en semi-conserves, qui ne peuvent satisfaire aux exigences des attestation A.1 ou 2 :**

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

- (a) **The boneless pork meat products covered by this certificate have been heated so that an internal core temperature of 70 °C or greater was maintained for a minimum of 30 minutes.**
Les produits à base de viande de porc désossée visés par le présent certificat, ont été soumis à un traitement par la chaleur de façon à ce que leur température interne atteigne au moins 70 °C pendant au moins 30 minutes;
- (b) **Every precaution was taken to prevent any direct or indirect contact during the handling, processing and packaging of the pork meat products with any animal product or by product derived from animals of a lesser zoosanitary status.**
Toutes les précautions ont été prises afin de prévenir, durant la manipulation, la transformation et l'emballage des produits à base de viande de porc, contact direct ou indirect avec tout produit ou sous-produit animal dérivé d'animaux de statut zoosanitaire moindre.

#B. POULTRY MEAT/PRODUCTS

- #1. For all poultry and all other bird derived meat and meat products other than shelf stable, commercially sterile poultry meat products packaged in hermetically sealed containers (cans and/or retortable pouches) and shelf stable dried soup-mix products, bouillon cubes and meat extract :**

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

- (a) **The poultry meat and/or meat products were derived from birds which have been kept in the EC since they were hatched or for at least the last 21 days prior to their slaughter / La viande et/ou les produits à base de viandes de volaille proviennent d'oiseaux qui ont séjourné dans la l'CE depuis leur éclosion ou au moins pendant les 21 derniers jours précédant leur abattage.**
- (b) **The poultry meat and/or meat product is derived from birds which have not been in contact within the last 21 days with any animal from a country or zone¹ that was under restriction, at the time of slaughter, for Highly Pathogenic Avian Influenza or Newcastle Disease in domestic birds / La viande et/ou les produits à base de viandes de volaille proviennent d'oiseaux qui n'ont pas été en contact, dans les 21 derniers jours, avec tout animal provenant d'un pays ou zone¹ soumis à restriction, au moment de l'abattage, au titre de l'influenza aviaire hautement pathogène ou de la maladie de Newcastle chez les oiseaux domestiques.**
- (c) **Every precaution was taken to prevent any direct or indirect contact during the slaughter, handling, processing and packaging of the poultry meat products 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 manipulation, la transformation et l'emballage des produits de viandes de volaille avec tous produit ou sous-produit animal dérivé d'animaux de statut zoosanitaire moindre.**

- #2. For all cooked poultry and all other bird derived meat products when they cannot satisfy conditions specified under B.1:**

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

- (a) **The poultry meat products were derived from birds which have been kept in the EC since they were hatched or for at least the last 21 days prior to their slaughter / Les produits à base de viande de volaille proviennent d'oiseaux qui ont séjourné dans la l'CE depuis leur éclosion ou au moins pendant les 21 jours précédant leur abattage.**
- (b) **The poultry meat products were cooked to an internal temperature of 72°C / Les produits de viande de volaille ont été cuits à une température interne de 72°C.**
- (c) **The poultry meat products were handled in a way that any possibility of recontamination of the cooked poultry meat products by raw poultry meat products, either directly or indirectly, was prevented / Les produits de viande de volaille ont été manipulés de façon à prévenir une recontamination (directe ou indirecte) des produits à base de viande de volaille cuits par des produits de viande de volaille crus.**

#C. SHEEP/GOAT MEAT/PRODUCTS / VIANDE DE MOUTON OU DE CHEVRE ET/OU LES PRODUITS

- #1. For all sheep or goat meat and meat products other than shelf stable commercially sterile sheep or goat meat products, packaged in hermetically sealed containers (cans or retortable pouches) and shelf stable dried soup mix products, bouillon cubes and sheep or goat meat extracts / Dans le cas de la viande d'agneau, mouton et chèvre et/ou de tous les produits à base de viande d'agneau, mouton et chèvre autres que les produits de viande de longue conservation, commercialement stériles et emballés dans des contenants hermétiques (conserves, sachets stérilisables), et les mélanges à soupe déshydratés, les cubes de bouillon et les extraits de viande de longue conservation**

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

- (a) **The sheep or goat meat and/or meat product is derived from animals which / La viande de mouton ou de chèvre et/ou les produits à base de viande de mouton ou de chèvre sont issus d'animaux qui:**
- (i) **have been in the EC since birth or have been in the EC for the last 90 days prior to slaughter / sont demeurés dans la CE depuis leur naissance ou ont séjourné dans la CE durant les 90 derniers jours précédant l'abattage;**

Certificate No. / No du Certificat:

GBR

- (ii) have not been in contact within the last 90 days with any animal from a country or zone¹ that was under restriction, at the time of slaughter, for Foot and Mouth Disease and Peste des Petits Ruminants / n'ont pas été en contact, dans les 90 derniers jours, avec tout animal provenant d'un pays ou zone¹ soumis à restriction, au moment de l'abattage, au titre de la fièvre aphteuse et peste des petits ruminants.
- (iii) 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; and were humanely rendered unconscious prior to being bled or were slaughtered subject to a religious rite / n'ont pas été étourdis, préalablement à leur abattage, par injection d'air ou de gaz comprimé dans la boîte crânienne ni soumis au jonchage ; et ont été étourdis par des moyens respectueux du bien être animal avant la saignée, ou ont été abattus dans le cadre d'un rite religieux;
- (iv) ***EITHER: At the time of slaughter, the animals from which the meat was derived, were determined to be 12 months or younger; / *SOIT: Les animaux étaient âgés de 12 mois au maximum au moment de l'abattage;**
- *OR: At the time of slaughter, the animals were older than 12 months of age and they did not originate from a herd or flock under restriction for classical scrapie and were not slaughtered as part of a scrapie control program / *OU: les animaux avaient plus de 12 mois au moment de l'abattage, ne provenaient pas d'un élevage placé sous restriction à cause de la tremblante classique et n'ont pas été abattus en vertu d'un programme de contrôle de la tremblante.**
- *OR: At the time of slaughter, the animals were older than 12 months of age and originated from a flock or herd under restriction for classical scrapie and were eligible for human consumption in accordance with EU Regulation (EC) No 999/2001./*OU: les animaux avaient plus de 12 mois au moment de l'abattage, provenaient d'un élevage placé sous restriction à cause de la tremblante classique, et étaient propres à la consommation humaine, conformément au Règlement européen (CE) No 999/2001.**
- (b) Every precaution was taken to prevent direct or indirect contact during the slaughter, processing and packaging of the 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 et l'emballage de la viande avec tout produit ou sous-produit animal dérivé d'animaux de statut zoosanitaire moindre.

NOTE:

* delete as appropriate.

delete this section if not required.

¹ Zone - only applies in situations where the CFIA has made a formal zoning decision in relation to FMD, CSF, ASF, SVD, HPNAI, ND or PPR

18. 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 un établissement agréé 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 les produits de viande sont à tous égards propres à la consommation humaine et sont à tous les points de vue conformes aux exigences au moins égales à celles stipulées dans la Loi et Règlement canadiens sur l'inspection des viandes.

This day of 20
Le (Date) jour de (Month) (Year)

Signature of The Official Veterinarian
Signature du vétérinaire officiel

Printed Name
Nom en lettres majuscules

19. Official Stamp/
Sceau officiel