

**Certificado Oficial de Inspección de Carnes para Exportación de Productos Cárnicos Bovinos de origen Paraguayo a Canadá / Official Meat Inspection Certificate for Export of Bovine Meat Products of Paraguayan origin to Canada / Certificat officiel d'inspection des viandes pour l'exportation vers le Canada de produits à base de viande bovine d'origine paraguayenne**

1. Exportador / Exporter / Exportateur Nombre/Name/Nom: <b>EMPRESA DE PRUEBA</b> Dirección/Address/Adresse: <b>.- PARAGUAY</b> N° de teléfono/Phone/Téléphone: País/Country/Pays: <b>PARAGUAY</b> Código ISO/ISO Code: <b>PY</b>		3. Certificado N° / Certificate No. / N° du certificat: <p align="center"><b>ECB179222022</b></p> <p align="center"><b>REPÚBLICA DEL PARAGUAY / REPUBLIC OF PARAGUAY / RÉPUBLIQUE DU PARAGUAY</b></p> <p align="center"><b>SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SALUD ANIMAL (SENACSA) / NATIONAL SERVICE OF QUALITY AND ANIMAL HEALTH (SENACSA) / SERVICE NATIONAL DE LA QUALITÉ ET DE LA SANTÉ ANIMALE (SENACSA)</b></p> <p align="center">Certificado Oficial de Inspección de Carnes para Exportación de Productos Cárnicos Bovinos de origen Paraguayo a Canadá / Official Meat Inspection Certificate for Export of Bovine Meat Products of Paraguayan origin to Canada / Certificat officiel d'inspection des viandes pour l'exportation au Canada de produits de viande bovine d'origine paraguayenne</p>		
2. Importador / Importer / Importateur Nombre y dirección del importador / Name and address of importer / Nom et adresse de l'importateur: <b>DESTINATARIO BR AVDA. ATLANTICA</b> Número de licencia de importación de alimentos seguros para los canadienses / Safe Food for Canadians Import License number / Numéro de la licence d'importation de salubrité des aliments au Canada:		6. Exportado en (N° de Establecimiento, nombre, dirección y país) / Exported from (Establishment No, name, address and country) / Exporté de (N° d'établissement, nom, adresse et le pays): <b>125, ESTABLECIMIENTO DE PRUEBA, AVDA. MCAL LÓPEZ 123 - VILLA ELISA - PARAGUAY</b>		
4. Faenado en (N° de establecimiento, nombre, dirección y país) / Slaughtered at (Establishment No, name, address and country) / Abattu à (N° de l'établissement, nom, adresse et le pays): <b>125, ESTABLECIMIENTO DE PRUEBA, AVDA. MCAL LÓPEZ 123 - VILLA ELISA - PARAGUAY</b>		7. Medio de transporte / Means of transportation / Moyen de transport Buque / Vessel / Navire: N° Contenedor / Container No / N° de conteneur: <b>CONTENEDOR 123</b> N° de Precinto / Seal No / N° de scellé: <b>PRECINTO 123</b>		
5. Procesado en (N° de establecimiento, nombre, dirección y país) / Processed at (Establishment No, name, address and country) / Transformé à (N° de l'établissement, nom, adresse et le pays): <b>125, ESTABLECIMIENTO DE PRUEBA, AVDA. MCAL LÓPEZ 123 - VILLA ELISA - PARAGUAY</b>		9. Fecha de embarque / Date of shipping / Date de l'envoi:  10. Puerto de entrada en Canadá / Port of entry in Canada / Port d'entrée au Canada:		
8. Puerto de Salida / Port of departure / Port d'embarquement Nombre / Name / Nom:		11. Marca de embarque / Shipping mark / Marque d'expédition		
12. Descripción del producto cárnico / Description of meat products / Description des produits de viande		13. Número de cajas de cartón / Number of cartons / Nombre de cartons	14. Peso neto / Net weight / Poids net  Kgs / Kgs / Kgs  Libras / Pounds / Livres	
15. Condición del producto / Condition of the product / État du produit: <b>CONGELADO</b>		16. Fecha de producción / Production date / Date de production:		
17. Por la presente certifico que la carne especificada anteriormente han sido preparados en un establecimiento habilitado para la exportación a Canadá y derivados de animales que han sido examinados y encontrados, mediante inspección ante-mortem y post-mortem en el momento del sacrificio, que están libres de enfermedad y que los productos cárnicos son aptos para el consumo humano y que, por lo demás, cumplen con los requisitos al menos iguales a los de las leyes y regulaciones canadienses aplicables.* / I hereby certify that the meat specified above have been prepared in establishments approved for export to Canada and 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 the meat products are fit for human consumption and are otherwise in compliance with requirements at least equal to those in the applicable Canadian laws and regulations. * / Je certifie par la présente que les produits de viande spécifiés ci-dessus ont été préparés dans des établissements admissibles à l'exportation vers le Canada et proviennent d'animaux qui ont été 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 propres à la consommation humaine et répondent par ailleurs à des exigences au moins équivalentes à celles des lois et règlements canadiens applicables. *  *Las leyes y reglamentos canadienses aplicables incluyen la Ley y sus reglamentos sobre alimentos seguros para los canadienses, la Ley y sus reglamentos sobre alimentos y medicamentos y la Ley y sus reglamentos sobre la salud de los animales / *Las leyes y reglamentos canadienses aplicables incluyen la Ley sobre alimentos seguros para los canadienses y sus reglamentos de aplicación, la Ley de Alimentos y Medicamentos y su reglamento, así como la Ley de Sanidad Animal y su reglamento. / *Applicable Canadian laws and regulations include Safe Food for Canadians Act and Regulations, Food and Drugs Act and Regulations and Health of Animals Act and Regulations. / *Les lois et règlements canadiens applicables comprennent la Loi sur la salubrité des aliments au Canada et son règlement d'application, la Loi sur les aliments et drogues et son règlement d'application, ainsi que la Loi sur la santé des animaux et ses règlements d'application.				
Fecha / Date / Date:				
Firma del veterinario oficial / Signature of the Official Veterinarian / Signature du vétérinaire officiel		Nombre en letras de imprenta / Printed name / Nom en lettres moulées		Sello oficial / Official stamp / Sceau officiel

**18. CERTIFICACIÓN SANITARIA ANIMAL / ANIMAL HEALTH ATTESTATIONS / ATTESTATIONS DE SANTÉ ANIMALE:**

**Yo por este medio certifico que la carne y / o productos cárnicos cubiertos por este certificado: / I hereby certify that the meat and / or meat products covered by this certificate: / Je certifie par la présente que la viande et / ou les produits de viande visés par ce certificat :**

**18.1. Proviene de animales que: / Were derived from bovine which: / Proviennent d'animaux qui:**

- a) Nacieron, se criaron y fueron sacrificados en Paraguay; / were born, raised and slaughtered in Paraguay; / sont nés, élevés et abattus au Paraguay;
- b) Han permanecido en Paraguay, país donde el ganado se vacuna periódicamente contra fiebre aftosa, donde se aplican controles oficiales y donde no ha habido ningún brote de fiebre aftosa ni pruebas de infección por el virus de la fiebre aftosa en los últimos 12 meses; / have remained in Paraguay, a country where cattle are regularly vaccinated against Foot and Mouth Disease (FMD), where official controls are in operation and where there has been no outbreak of FMD, nor evidence of FMD virus infection within the last 12 months; / sont restés au Paraguay, un pays dans lequel les bovins sont régulièrement vaccinés contre la fièvre aphteuse, dans lequel des contrôles officiels sont en vigueur et dans lequel il n'y a eu aucun foyer de fièvre aphteuse, ni eu d'évidence d'infection par le virus de la fièvre aphteuse durant les 12 derniers mois;
- c) Han sido vacunados al menos dos veces, con la última vacunación contra la Fiebre Aftosa, no más de 12 meses y no menos de un mes antes de la faena; / have been vaccinated at least twice against FMD, with the last vaccination not more than 12 months and not less than one month prior to slaughter; / ont été vaccinés au moins deux fois contre la fièvre aphteuse, dont la dernière vaccination ayant été effectuée il y a au plus 12 mois et au moins un mois avant leur abattage;
- d) No proceden de explotaciones que hayan sido sometidas a controles veterinarios oficiales con respecto a ninguna enfermedad de declaración obligatoria o declarable de los animales bovinos; / did not come from holdings that have been placed under official veterinary controls with regards to any notifiable or reportable disease of bovine animals; / ne proviennent pas d'exploitations placées sous contrôles vétérinaires officiels en ce qui concerne toute maladie des bovins à notification ou à déclaration obligatoire;
- e) Residieron en el mismo establecimiento ganadero en Paraguay durante al menos 30 días antes de ser enviados para el sacrificio; y no ha ocurrido fiebre aftosa dentro de un radio de 10 kilómetros de las instalaciones del establecimiento ganadero durante ese período; / were resident on the same farm in Paraguay for at least 30 days prior to being shipped for slaughter; and FMD has not occurred within a 10 kilometer radius of the farm premises during that period; / ont résidé dans la même ferme au Paraguay pendant au moins 30 jours avant d'être envoyés à l'abattoir; et aucun cas de fièvre aphteuse n'est survenu dans un rayon de 10 kilomètres autour des exploitations agricoles au cours de cette période;
- f) Han sido transportados en un vehículo que fue limpiado y desinfectado antes que el ganado fuera cargado, directamente desde el establecimiento de origen al matadero aprobado sin entrar en contacto con otros animales de menor status zoonosario; / have been transported in a vehicle which was cleaned and disinfected before the cattle were loaded, directly from the establishment of origin to the approved abattoir without coming into contact with other animals of a lesser zoonosario status; / ont été transportés dans un véhicule nettoyé et désinfecté préalablement au chargement des bovins, directement de l'exploitation d'origine à l'abattoir admissible, sans entrer en contact avec d'autres animaux de statut zoonosario inférieur;
- g) Han sido sometidos a una inspección ante-mortem dentro de las 24 horas anteriores a la faena seguido de una inspección post mortem por fiebre aftosa, incluyendo un examen completo de las cuatro patas y boca de cada animal con resultado favorable; / have been subjected to ante-mortem inspection within 24 hours before slaughter, followed by post-mortem inspection for FMD including a thorough examination of the four feet and mouth of every animal with favorable results; / ont été fait l'objet d'une inspection ante mortem dans les 24 heures précédant l'abattage, suivie d'une inspection post mortem pour la fièvre aphteuse incluant un examen approfondi des quatre pieds et de la bouche de chaque animal avec des résultats favorables;
- h) Fueron sacrificados en un matadero aprobado, oficialmente designado para la exportación a Canadá, y en el que no se ha detectado fiebre aftosa durante el período comprendido entre la última desinfección realizada antes del sacrificio y el envío para la exportación, y; / were slaughtered in an approved abattoir, officially eligible for export to Canada, and in which FMD has not been detected during the period between the last disinfection carried out before slaughter and the shipment for export; / ont été abattus dans un abattoir reconnu, officiellement admissible à l'exportation au Canada, et dans lequel la fièvre aphteuse n'a pas été détectée au cours de la période entre la dernière désinfection effectuée avant l'abattage et l'expédition en vue de l'exportation;
- i) No fueron sometidos a un proceso de insensibilización antes de la faena, con un instrumento que inyecte aire comprimido o gas dentro de la cavidad craneal, o con un proceso de puntilla que involucre la laceración, después de la insensibilización del animal, del tejido nervioso central del animal por medio de un instrumento como que es introducido dentro de la cavidad craneal del animal. / 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 involving laceration, after stunning of the animal, of the animal's central nervous tissue by means of an elongated rod-shaped instrument that is introduced into the animal's cranial cavity. / n'ont pas été soumis, avant l'abattage, à une méthode d'étourdissement, au moyen d'un dispositif injectant de l'air ou un gaz comprimé dans la cavité crânienne ni soumis au jonchage par laceration, après étourdissement de l'animal, du tissu du système nerveux central au moyen d'un instrument allongé en forme de tige, introduit dans la cavité crânienne

**18.2. Fueron preparados a partir de carcasas deshuesadas: / Were prepared from deboned carcasses: / Ont été préparés à partir de carcasses désossées:**

- j) De las que se han removido todos los ganglios linfáticos identificables y representa una carne para consumo humano, la que no incluye ninguna carne o subproducto de la cabeza, las patas, músculo diafragmático y vísceras; / from which all visually identifiable lymphatic nodes (including, but not limited to prescapular, axillary, inguinal, popliteal, etc.) have been removed and represent carcass meat for human consumption which do not include any meat or by-products of the head, feet, diaphragmatic muscle and viscera; / desquelles tous les nœuds lymphatiques visuellement identifiables (y compris notamment les nœuds lymphatiques préscapulaires, axillaires, inguinaux, poplites, etc.) ont été enlevés et représentent de la viande de carcasse destinée à la consommation humaine n'incluant pas de viande ou de sous-produits de la tête, des pieds, du muscle diaphragmatique ou des viscères;
- k) Las que antes del deshuesado, han sido sometidas a maduración a una temperatura por encima de los +2°C por un período mínimo de 24 horas siguientes a la faena y en la cual el valor del pH fue menor a 6.0 tomado electrónicamente en la mitad de ambos longissimus dorsi; / which, prior to deboning, have been submitted to maturation at a temperature above +2°C for a minimum period of 24 hours following slaughter and in which the pH value was below 6.0, when tested electronically, in the middle of both the longissimus dorsi muscles; / qui, avant le désossage, ont été soumises à un processus de maturation à une température supérieure à + 2°C pendant une période minimale de 24 heures après l'abattage, et dans lesquelles le pH de la viande, mesuré électroniquement au milieu des deux muscles longissimus dorsi, a atteint une valeur inférieure à 6.0;
- l) Paraguay cumple con las condiciones del Artículo 11.4.4 del Código Sanitario de Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA); / Paraguay complies with the conditions of Article 11.4.4 of the World Organisation for Animal Health (WOAH) Terrestrial Animal Health Code; / le Paraguay remplit les conditions de l'article 11.4.4 du Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'Organisation Mondiale de la Santé Animale (OMSA);
- m) Fueron tomadas todas las precauciones para prevenir cualquier contacto directo o indirecto durante la faena, manipulación, procesado y empaque de los productos cárnicos, con cualquier producto o subproducto animal derivado de animales con un menor status zoonosario. / Every precaution was taken to prevent any direct or indirect contact during the slaughter, handling, processing and packaging of the meat products, with any animal product or by-product derived from animals of a lesser zoonosario status. / toutes les précautions ont été prises afin de prévenir tout contact direct ou indirect durant l'abattage, la manutention, la transformation et l'emballage des produits de viande avec tout produit ou sous-produit animal dérivés des animaux de statut zoonosario inférieur.

Fecha / Date / Date:

Firma del veterinario oficial /  
Signature of the Official Veterinarian /  
Signature du vétérinaire officiel

Nombre en letras de imprenta /  
Printed name /  
Nom en lettres moulées

Sello oficial / Official stamp /  
Sceau officiel

**19. CERTIFICACION ADICIONAL / ADDITIONAL CERTIFICATION / ATTESTATIONS SUPPLEMENTAIRES**

Para la carne y los productos cárnicos derivados de canales de bovinos madurados con pH considerados como material precursor para la preparación de productos terminados de carne molida cruda, incluidos, entre otros, recortes y recortes de banco (recortes derivados de cortes primarios y subprimarios) / For meat and meat products derived from pH matured bovine carcasses considered as precursor material for the preparation of finished raw ground beef products including, but not limited to, trim and bench trim (trim derived from primal and sub-primal cuts) / Pour la viande et les produits de viande provenant de carcasses de bovins ayant subi une maturation avec un pH contrôlé et considérés comme matériaux précurseurs pour la fabrication de produits de bœuf haché cru finis incluant, sans toutefois s'y limiter, les parures, les parures secondaires (les parures issues des coupes primaires et secondaires).

Yo por este medio certifico que la carne y/o productos cárnicos cubiertos por este certificado: / I hereby certify that the meat and/or meat products covered by this certificate: / Je certifie par la présente que la viande et/ou les produits de viande visés par ce certificat :

n) Se consideran material precursor para la preparación de productos terminados de carne molida cruda, y fueron analizados para detectar la presencia de E. coli O157:H7/NM de acuerdo con los procedimientos descritos. en Medidas de control de Escherichia coli O157:H7/NM en productos de carne cruda (1) y / Are considered as precursor material for the preparation of finished raw ground beef products, and were tested for the presence of E. coli O157:H7/NM according to procedures described in Control Measures for Escherichia coli O157:H7/NM in Raw Beef Products (1) and Sont considérés comme du matériel précurseur pour la préparation de produits de bœuf haché cru finis et ont été analysés afin de détecter la présence d'E. coli O157:H7/NM selon les procédures décrites dans les Mesures de contrôle pour Escherichia coli O157:H7/NM dans les produits de bœuf cru(1), et

o) Fueron probados en un laboratorio acreditado de acuerdo con las normas ISO 17025 (por ejemplo, un laboratorio que está formalmente reconocido por un organismo de acreditación que es signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MRA) de la Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios (ILAC) como conforme a los requisitos de ISO / IEC 17025:2005), y / Were tested in a laboratory accredited according to ISO 17025 standards (for example, a laboratory that is formally recognized by an accreditation body that is a signatory to the International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) Mutual Recognition Agreement (MRA) as conforming to the requirements of ISO / IEC 17025:2005), and / Ont été analysés dans un laboratoire accrédité selon la norme ISO 17025 (par exemple, un laboratoire qui est officiellement reconnu par un organisme d'accréditation signataire de l'accord de reconnaissance mutuelle de l'International Laboratory Accreditation Cooperation [ILAC] attestant de sa conformité aux exigences de la norme ISO / CEI 17025:2005), et

p) Los resultados de la prueba se registraron en un certificado de análisis que indica que no se detectó E. coli O157:H7 / NM, y / The test results were recorded on a certificate of analysis indicating that E. coli O157:H7 / NM was not detected, and / Les résultats des analyses ont été consignés sur un certificat d'analyse indiquant que la bactérie E. coli O157:H7 / NM n'a pas été détectée, et

q) Dicho certificado de análisis se emite en uno de los idiomas oficiales de Canadá (inglés o francés) y se adjunta a este certificado. / The said certificate of analysis is issued in one of Canada's official languages (English or French) and is attached to this certificate / Ledit certificat d'analyse est délivré dans l'une des langues officielles du Canada (français ou anglais) et est joint au présent certificat.

(1) Medidas de control de Escherichia coli O157:H7 / NM en productos cárnicos crudos: / Control measures for Escherichia coli O157:H7 / NM in raw meat products: / Mesures de contrôle d'Escherichia coli O157:H7 / NM dans les produits de viande crue: <https://www.inspection.gc.ca/about-cfia/acts-and-regulations/list-of-acts-and-regulations/documents-incorporated-by-reference/biological-hazards-in-meat-products/en/1519737053960/1519737054373>

**19.2. Para todas las carnes y productos cárnicos derivados de animales de origen paraguayo. / For all meat and meat products derived from animals of Paraguayan origin: / Pour toutes les viandes et tous les produits de viande issus d'animaux originaires du Paraguay**

Yo por este medio certifico que la carne y/o productos cárnicos cubiertos por este certificado: / I hereby certify that the meat and/or meat products covered by this certificate: / Je certifie par la présente que la viande et/ou les produits de viande visés par ce certificat

r) Han sido derivados de animales que fueron sacrificados humanitariamente aturdidos de una manera reversible o irreversible antes de ser sangrados, o fueron sacrificados por el rito judío o islámico, y / Have been derived from animals that were humanely rendered unconscious in a reversible or irreversible manner prior to being bled, or were slaughtered as per Judaic or Islamic law, and / Les produits de viande ont été dérivés d'animaux qui ont été rendus inconscients par des moyens respectueux du bien-être animal d'une façon réversible ou irréversible avant d'être saignés ou ont été abattus conformément aux rites judaïques ou islamiques, et

s) Proviene de animales que han sido manipulados en el matadero antes y en el momento del sacrificio o matanza de acuerdo con las disposiciones pertinentes establecidas en las Regulaciones de Alimentos Seguros para los Canadienses, incluido un Plan de Control Preventivo escrito que incluya una descripción de las medidas para prevenir o eliminar un riesgo de sufrimiento, lesión o muerte evitables para el animal destinado al consumo humano durante su manejo y sacrificio, y la evidencia de que esas medidas son efectivas. / Are derived from animals which have been handled in the slaughterhouse before and at the time of slaughter or killing in accordance with the relevant provisions laid down in the Safe Food for Canadians Regulations including having a written Preventive Control Plan including a description of the measures for preventing or eliminating a risk of avoidable suffering, injury or death to the food animal during their handling and slaughtering, and the evidence that those measures are effective, and / Proviennent d'animaux qui ont été manipulés dans l'abattoir avant et au moment de l'abattage ou de la mise à mort conformément aux dispositions pertinentes du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada, y compris la présence d'un plan de contrôle préventif comprenant une description des mesures pour prévenir ou éliminer, lors de la manipulation et l'abattage des animaux pour alimentation humaine, un risque de souffrances, de blessures ou de mort évitables et des éléments de preuve démontrant l'efficacité de ces mesures, et

t) Todos los productos de carne de res cruda cumplen con los requisitos canadienses para la retención de agua en productos de carne roja cruda comestible (2) / Meet Canadian requirements for water retention in edible raw red meat products, in the case of raw beef meat products (2) / Rencontrent les exigences canadiennes en matière de rétention d'eau dans les produits de viande rouge crue comestibles, dans le cas de produits de viande de bœuf crue.(2)

(2) Programas de control: retención de agua en productos cárnicos rojos crudos comestibles: / Control programs: water retention in edible raw red meat products: / Programmes de contrôle: rétention d'eau dans les produits à base de viande rouge crue comestible: <https://www.inspection.gc.ca/food-safety-for-industry/food-specific-requirements-and-guidance/meat-products-and-food-animals/water-retention-in-edible-raw-red-meat-products/eng/1554995370278/1554995370556>

Fecha / Date / Date:

\_\_\_\_\_  
Firma del veterinario oficial /  
Signature of the Official Veterinarian /  
Signature du vétérinaire officiel

\_\_\_\_\_  
Nombre en letras de imprenta /  
Printed name /  
Nom en lettres moulées

Sello oficial / Official stamp /  
Sceau officiel