

**1. Meat Inspection systems approved:**

1.1. beef

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

**THE COUNTRY IS NOT RECOGNIZED FREE OF FMD**

2.1. frozen boneless beef (whole or ground), cooked in tubes( ground before cooking) - see 3.1. and 3.2., and frozen diced boneless beef cooked in tubes (diced after cooking) from specified establishments - see 3.1.and 3.3. - additional certification statements required.

2.2. commercially sterile, cooked, canned meat products ( note that the word « canned» includes all the products packaged in hermetically sealed containers)

2.3. beef extract

2.4. beef Jerky -see 3.1and 3.4. - additional certification statements required, see 4.1 - Animal Health Import Permit, issued by the Animal Health and Production Division required

**3. Additional certification statements/attestations required on the OMIC\*:**

3.1. For all meat products:

1. “Las carnes cubiertos por este certificado solo incluyen carne de animales que fueron insensibilizados antes de la faena.”

“The meat covered by this certificate only includes meat from animals which were stunned before slaughter.”

“La viande couverte par ce certificat n’inclu que la viande dérivée d’animaux assommés avant l’abattage.”

3.2. For frozen boneless beef (whole or ground), cooked in tubes (ground before cooking) / Pour le boeuf congelé désossé (entier ou haché) cuit en tubes (hachée avant cuisson):

The beef product covered by this certificat / Le produit de viande de boeuf couvert par ce certificat:

1. The beef meat covered by this certificate contains only skeletal muscle tissue, excluding cardiac muscle, which:

La viande de boeuf couvert par ce certificat contient uniquement du tissu musculaire squelettique à l’exclusion du muscle cardiaque qui:

2. Was deboned and defatted before cooking and subsequently thoroughly cooked in tubes at (name, address and establishment number of approved plant) in order to reach a minimum internal temperature of 79.4°C at the coldest spot after cooking for at least 1.75hrs and under conditions to prevent any contact with uncooked product.

Fut désossé et dégraissé avant cuisson et qui par la suite fut entièrement cuit en tubes à (nom, adresse et numéro de l’établissement approuvé) de façon à atteindre une température interne minimale de 79.4°C au point le plus froid après avoir cuit pendant au moins 1.75 hres et sous des conditions afin de prévenir tout contact avec du produit non cuit.

3. Every precaution was taken to prevent any direct or indirect contact during the processing and

---

\* Official Meat inspection Certificate

\*\* Canadian Food Inspection Agency/Agence canadienne d’inspection des aliments

\*\*\* zone - only applies in situations where the CFIA\*\* has made a formal zoning decision in relation to FMD, CSF, ASF or SVD.

**Conditions for importation of meat products from Argentina:**

---

packaging of the frozen, cooked, tubed boneless beef meat, with any meat or animal product that does not fulfill the requirements of this certificate.

Toutes les précautions ont été prises afin de prévenir tout contact direct ou indirect, durant la transformation et l'emballage de la viande de boeuf désossée, cuite en tubes et congelée, avec toute viande ou produit animal qui ne rencontre pas les exigences du présent certificat..

- 3.3. For frozen diced boneless beef, cooked in tubes (diced after cooking)/ Pour le boeuf en cubes congelé désossé, cuit en tubes (découper après la cuisson):

The beef product covered by this certificate / Le produit de viande de boeuf couvert par ce certificat:

1. The beef meat covered by this certificate contains only skeletal muscle tissue, excluding cardiac muscle, which:

La viande de boeuf couvert par ce certificat contient uniquement du tissu musculaire squelettique à l'exclusion du muscle cardiaque qui:

2. Was deboned and defatted before cooking and subsequently thoroughly cooked in tubes at (name, address and establishment number of approved plant) in order to reach a minimum internal temperature of 79.4°C at the coldest spot after cooking for at least 1.75hrs and under conditions to prevent any contact with uncooked product.

Fut désossé et dégraissé avant cuisson et qui par la suite fut entièrement cuit en tubes à (nom, adresse et numéro de l'établissement approuvé) de façon à atteindre une température interne minimale de 79.4°C au point le plus froid après avoir cuit pendant au moins 1.75 hres et sous des conditions afin de prévenir tout contact avec du produit non cuit.

3. Every precaution was taken to prevent any direct or indirect contact during the processing and packaging of the cooked diced boneless beef meat, with any meat or animal product that does not fulfill the requirements of this certificate.

Toutes les précautions ont été prises afin de prévenir tout contact direct ou indirect durant la transformation et l'emballage de la viande de boeuf désossée et en cubes avec toute viande ou produit animal qui ne rencontre pas les exigences du présent certificat.

4. Each box of frozen, cooked, diced, boneless beef meat contains the meat of no more than one cooking cycle or batch.

Chaque boîte de viande de boeuf congelée désossée, cuite et en cubes contient la viande de pas plus d'un cycle de cuisson ou lot.

- 3.4. For beef jerky / Pour le jerky de boeuf

The beef product covered by this certificate / Le produit de viande de boeuf couvert par ce certificat:

1. Has been deboned, salted and subsequently cooked in order to reach a minimum internal temperature of 71°C for at least one hour;  
A été désossé, salé et subséquemment cuit de façon à atteindre une température interne minimale de 71°C pendant au moins une heure;

2. Is completely dried to the extent that the water-protein ratio in the wettest portion of the product does not exceed 2.25:1 and may be stored and handled without refrigeration.  
Est complètement séché de manière telle que le rapport eau-protéine dans la partie la plus humide du produit n'exède pas 2.25:1 et peut être entreposé et manipulé sans réfrigération.

---

\* Official Meat inspection Certificate

\*\* Canadian Food Inspection Agency/Agence canadienne d'inspection des aliments

\*\*\* zone - only applies in situations where the CFIA\*\* has made a formal zoning decision in relation to FMD, CSF, ASF or SVD.

**Conditions for importation of meat products from Argentina:**

---

3. Every precaution was taken to prevent any direct or indirect contact during the processing and packaging of the beef meat product, with any meat or animal product that does not fulfill the requirements of this certificate.  
Toutes les précautions ont été prises afin de prévenir tout contact direct ou indirect, durant la transformation et l'emballage du produit de viande de boeuf, avec toute viande ou produit animal qui ne rencontre pas les exigences du présent certificat.
  
4. **Additional certificates (documents) required :**
  - 4.1. For beef jerky  
  
Animal Health Import Permit, issued by the Animal Health and Production Division is required.
  
5. **Establishments eligible for export to Canada :**
  - 5.1 List available on request
  
6. **Specific import and final use conditions and restrictions:**
  - 6.1. See Chapter 11 for possible export restriction

---

\* Official Meat inspection Certificate

\*\* Canadian Food Inspection Agency/Agence canadienne d'inspection des aliments

\*\*\* zone - only applies in situations where the CFIA\*\* has made a formal zoning decision in relation to FMD, CSF, ASF or SVD.