



Ottawa, Ontario  
K1A 0Y9

2010/02/10

**MEAT HYGIENE DIRECTIVE:**

2010 – 12

**SUBJECT :**

Chapter 11 – Section 11.7.3 – Russia

**ENGLISH ELECTRONIC VERSION:**

**\*Please note the changes marked in red\***

- Update to the requirements applicable to poultry meat products. The use of hyperchlorinated water is not permitted during the production of poultry meat and export of poultry meat from BC is still subject to AI related import prohibition.

- Update to the requirements for establishments approval. All establishments are subject to prior approval by Russian authorities. Annex G is modified accordingly.

**ENGLISH PRINT VERSION:**

Please replace pages 1 and 2 and annex G of the section on Russia of Chapter 11 of your Manual of Procedures with the attached new pages.

Ottawa, Ontario  
K1A 0Y9

2010/02/10

**DIRECTIVE DE L'HYGIÈNE DES VIANDES:**

2010 – 12

**OBJET :**

Chapitre 11 – Section 11.7.3 – Russie

**LA VERSION FRANÇAISE ÉLECTRONIQUE:**

**\*S.V.P. Notez les changements marqués en rouge\***

- Mise à jour des exigences applicable à la viande de volaille. L'utilisation d'eau hyperchlorée lors de la production de viande de volaille n'est pas autorisée et la viande de volaille de CB fait toujours l'objet de prohibition reliée à l'IA.

- Mise à jour des exigences d'approbation des établissements. Tous les établissements sont assujettis à l'approbation au préalable par les autorités russes. L'annexe G a été modifiée en conséquence.

**LA VERSION FRANÇAISE IMPRIMÉE:**

Veuillez remplacer les pages 1 et 2 et l'annexe G de la section sur la Russie du Chapitre 11 de votre Manuel des Méthodes avec les nouvelles pages ci-jointes.

Le Directeur  
Dr. Richard Arsenault  
Division des programmes des viandes

Dr. Richard Arsenault  
Director  
Meat Programs Division

Att./p.j.

### 11.7.3 RUSSIA

#### 11.7.3.1 General information

The exporter is responsible to ensure that, once a shipment is certified by the CFIA, it is exported to the Russian Federation without intermediate storage and splitting of the shipment.

Import inspection: import shipments are subjected to inspection upon entry in Russia which may include bacteriological or chemical residues analysis. If a violation is observed, the Russian authorities will request an investigation to determine the cause of the violation. They will also request a report on corrective actions and preventive measures taken to rectify the problem. As an example, poultry meat exported to Russia may be subject to microbiological testing. If unsatisfactory results are obtained (e.g. *Salmonella* detected) actions will be taken against the producing establishment. These actions may include imposing temporary restrictions such as increased testing and, if further violations are detected or investigation report is incomplete or is not provided, the suspension of export privileges/delisting of the establishment.

Labelling requirements: it is the responsibility of the exporter and importer to ensure that the Russian labelling requirements are met (Russian language, when applicable and content).

Given the animal health declarations on some certificates, it is recommended that exporters notify the official veterinarian well in advance of their intention to export meat products to Russia to ensure that all necessary controls can be implemented.

#### 11.7.3.2 Import prohibitions or restrictions

- (a) Establishment's eligibility (see Annex E for the list of approved establishments)
- All meat and meat products must originate from an establishment approved by Russia.
  - Meat products destined for export to Russia must be stored in establishments/storages, approved by Russia.

It is the responsibility of the operator of the exporting establishment to ensure that only meat products derived from animals slaughtered and processed in eligible establishments are exported to Russia.

Operators of establishments, where eligible and non-eligible products are handled, must develop, implement and maintain written procedures that will ensure that non-eligible products can be distinguished from those that are eligible through receiving, processing, shipping and distribution.

The procedures must be reviewed and be acceptable to the Inspector in Charge and must include monitoring, verification and record keeping activities, deviation procedures and be auditable and effective.

**Note:**

The Russian authorities require that the name and address of the establishment used when exporting to Russia (label and certificate) be the same as it appears in Annex E of this section. When changes need to be made to the information appearing in Annex E, the Operator is responsible to inform the export specialist of the appropriate CFIA Area Office through the CFIA Inspector in Charge accordingly. The CFIA, Meat Programs Divisions will contact the *Russian authorities* and request the required amendment to the official list. When Russian authorities confirm that the official list had been amended Annex E will be updated and then exports may resume.

## (b) Establishment approval procedures:

- As per usual procedures Annex I of the introduction to Chapter 11 must be completed.
- In addition, the supplementary information shown in Annex G must be completed.
- As indicated in the NOTE above, only one business name can be used and must be entered on (Annex I and G).
- The applicant must provide a declaration/letter or a declaration/letter of the exporter/broker confirming that Russian importers have shown interest in importing from the applicant establishment. Providing specific name of the potential importer rather than generic information such as “We have importers in Russia that are interested...” may facilitate approval.

In response to complete applications received, the Meat Programs Division will propose to the Russian authorities' amendments to the list of approved establishments. The CFIA recommendation, for amendment to the list, will include a copy of the “declaration/letter” received from the applicant. The Russian authorities may choose to conduct an on-site inspection prior to approve establishments recommended by the CFIA.

Approved establishments are subject to on-site inspection by Russian inspectors.

## (c) Poultry

1. **Poultry meat products: the use of hyperchlorinated water (ref. sections 19.5.6.4.2, 19.5.6.4.3 and 19.5.6.4.4 of the MOP) in during the processing is prohibited.**
2. Guidelines for issuing animal health attestations
  - i. Paragraph 4.3, point 3: Newcastle and avian influenza refer to diseases appearing on list A of the OIE (World Organization for Animal Health) and of which Canada is free.  
  
Note: Avian influenza – the importation of poultry meat originating from **British Columbia and** Saskatchewan is prohibited.
  - ii. Paragraph 4.3, points 4 and 5: Procedures must be implemented in order to certify the absence of certain diseases, some of which that could occur sporadically in Canada, at the farm of origin of the birds from which the meat destined to Russia is derived. The diseases in question are: infectious laryngotracheitis, infectious encephalomyelitis, infectious with paramyxovirus (PMV1)\* and ornithosis (psittacosis) in the case of

### 11.7.3 RUSSIE

#### 11.7.3.1 Généralités

L'exportateur est responsable de s'assurer, une fois la certification émise par l'ACIA pour un chargement, que celui-ci soit exporté à la Fédération russe tel quel et sans entreposage en transit.

Inspection à l'importation : les importations de viande sont assujetties à une inspection à l'entrée en Russie pouvant inclure des analyses bactériologiques ou pour résidus chimiques. En cas de violation, les autorités russes demanderont une enquête pour établir la cause de la violation. Elles demanderont aussi un rapport sur les actions correctives et mesures de préventives prises pour remédier au problème. Par exemple, la viande de volaille exportée en Russie pourra faire l'objet d'analyses microbiologiques. Si des résultats insatisfaisants sont obtenus (p. ex. *Salmonella* détectée) des mesures seront prises contre l'établissement producteur. Les mesures peuvent inclure l'imposition de restrictions temporaires comme une surveillance accrue et, advenant la détection de nouvelles violations ou qu'un rapport d'enquête soit incomplet ou non fourni, la suspension des privilèges exportation/retrait de la liste de l'établissement.

Exigences d'étiquetage : l'exportateur et l'importateur sont responsables de s'assurer que les exigences d'étiquetage russes soient rencontrées (langue russe, le cas échéant et contenu).

Étant donné les déclarations de santé animale, il est recommandé que les exportateurs avisent le vétérinaire officiel à l'avance de leur intention d'exporter des produits de viande vers la Russie de manière à permettre la mise en place de tous les contrôles nécessaires.

#### 11.7.3.2 Interdictions ou restrictions d'importation

- (a) Éligibilité des établissements (consulter l'annexe E pour la liste des établissements approuvés)
- **Tous les produits de viande doivent provenir d'établissements approuvés par la Russie.**
  - Les produits de viande destinés à l'exportation en Russie doivent être entreposés dans des établissements/entrepôts approuvés par la Russie.

Il incombe à l'exploitant de l'établissement exportateur (liste ci-haut) de s'assurer que seuls des produits de viande provenant d'animaux abattus et transformés dans des établissements approuvés sont exportés en Russie.

Les exploitants des établissements approuvés où sont manutentionnés des produits d'établissements éligibles et inéligibles doivent élaborer, mettre en place et maintenir des procédures écrites permettant d'assurer que les produits inéligibles puissent être distingués de ceux qui le sont pendant la réception, la transformation, l'expédition et la distribution.

Les méthodes doivent être jugées satisfaisantes par l'inspecteur responsable. Elles doivent prévoir des activités de surveillance, de vérification et de tenue de dossiers et

des mesures correctives en cas d'écart. Elles doivent être vérifiables par des audits et être efficaces.

**Note :**

Les autorités russes exigent que le nom et l'adresse sous lesquels les établissements exportent soit ceux qui figurent à l'annexe E de cette section. L'exploitant est responsable d'informer le spécialiste à l'exportation du centre opérationnel applicable de l'ACIA par l'entremise de l'inspecteur responsable de tout changement aux informations figurant à l'annexe E, le cas échéant. L'ACIA, Division des programmes des viandes, avisera les autorités russes leur demandant d'apporter les modifications nécessaires à leur liste. Sur réception de la confirmation des autorités russes que les amendements nécessaires ont été apportés à la liste officielle, l'annexe E sera mise à jour et les exportations pourront reprendre.

(b) Procédures d'approbation des établissements :

- L'annexe I de l'introduction doit être complétée selon les procédures habituelles.
- En plus, l'information supplémentaire montrée à l'annexe G doit être fournie.
- Conformément à la NOTE ci haut, un seul nom d'affaire doit être indiqué sur les formulaires d'application (annexes I et G).
- Le demandeur doit inclure une lettre/déclaration de l'exportateur/courtier confirmant l'intérêt à importer des produits de l'établissement demandeur de la part d'importateurs russes. Le processus d'approbation peut être facilité en fournissant de le nom de l'importateur potentiel plutôt que de l'information générale comme «Nous avons des importateurs intéressés à ... »

En réponse aux demandes conformes reçues, la division des programmes des viandes proposera aux autorités russes les modifications à la liste des établissements approuvés. La lettre/déclaration reçue du demandeur accompagnera la recommandation de l'ACIA aux autorités russes. Les autorités russes peuvent choisir de procéder à une inspection sur place avant d'approuver les établissements recommandés par l'ACIA.

Les établissements approuvés sont assujettis à des inspections sur place de la part des inspecteurs russes.

(c) Volaille

1. viande de volaille : l'utilisation d'eau hyperchlorée (réf. sections 19.5.6.4.2, 19.5.6.4.3 et 19.5.6.4.4 du MDM) pendant la production est interdite.
2. Lignes directrices pour émettre les attestations de santé animale
  - i. Paragraphe 4.3, point 3 : Newcastle et influenza aviaire réfèrent aux maladies figurant à la liste A de l'OIE (Organisation Mondiale de la Santé Animale) et dont le Canada est indemne.

Note : Influenza aviaire - l'importation de viande de volaille provenant de la Colombie-Britannique et le Saskatchewan est interdite.

- ii. Paragraphe 4.3, points 4 et 5 : des procédures doivent être élaborées pour certifier l'absence de certaines maladies, qui peuvent être observées de façon sporadique au Canada, à la ferme d'origine des oiseaux desquels provient la viande destinée à être exportée vers la Russie. Les maladies d'intérêt sont : la laryngotrachéite infectieuse

## ANNEX(E) G

EXPORTER FORM/ FORMULAIRE DE L'EXPORTATEUR  
Certified Beef Producers/Producteur de boeuf certifié

| # | Producer/<br>Producteur<br>ID# | Name/ Nom | Address/<br>adresse | Administrative-<br>territorial<br>unit/territoire<br>administratif |          | Business/<br>activités   | Capacity/quantité   |
|---|--------------------------------|-----------|---------------------|--|----------|--|---|
|   |                                |           |                     | District<br>(AO/CO)  | province | (slaughter,<br>cutting,<br>packaging,<br>storage/abattage,<br>découpe,<br>emballage,<br>entreposage) | (n slaughtered, meat<br>output/t/day,<br>storage/t/one-<br>time//abattage/jour,<br>entreposage/t/temps) |

EXPORTER FORM/ FORMULAIRE DE L'EXPORTATEUR  
Certified Pork Producers/ Producteur de porc certifié\*

| # | Producer/<br>Producteur<br>ID# | Name/ Nom | Address/<br>adresse | Administrative-<br>territorial<br>unit/territoire<br>administratif |          | Business/<br>activités   | Capacity/quantité   |
|---|--------------------------------|-----------|---------------------|--|----------|--|---|
|   |                                |           |                     | District<br>(AO/CO)  | province | (slaughter,<br>cutting,<br>packaging,<br>storage/abattage,<br>découpe,<br>emballage,<br>entreposage) | (n slaughtered, meat<br>output/t/day,<br>storage/t/one-<br>time//abattage/jour,<br>entreposage/t/temps) |

\*

In the case of pork the establishment where the trichina treatment by freezing will performed must be indicated if different from the producing establishment and must be confirmed as being in compliance with section 4.10. 2(2) b. Please note that method described in method 5 is not acceptable and that the time/temperature requirements are indicated on the export certificate for pork / dans le cas de porc l'établissement où sera effectué le traitement par congélation doit être indiqué si différent de l'établissement producteur et une confirmation de la conformité aux normes établies à la section 4.10.2 (2) b doit être fournie. Noter que la méthode 5 n'est pas acceptable et que les exigences de temps/température sont inscrites sur le certificat pour la viande de porc.

**EXPORTER FORM/ FORMULAIRE DE L'EXPORTATEUR**  
**Certified Poultry Meat Producers/ Producteur de viande de volaille certifié**

| # | Producer/<br>Producteur<br>ID# | Name/ Nom | Address/<br>adresse | Administrative-<br>territorial<br>unit/territoire<br>administratif |          | Business/<br>activités  | Capacity/quantité   |
|---|--------------------------------|-----------|---------------------|--|----------|---|---|
|   |                                |           |                     | District<br>(AO/CO)  | province |   |   |
|   |                                |           |                     |  |          | (slaughter, cutting,<br>packaging,<br>storage/abattage,<br>découpe,<br>emballage,<br>entreposage) | (n slaughtered, meat<br>output/t/day,<br>storage/t/one-<br>time//abattage/jour,<br>entreposage/t/temps) |
|   |                                |           |                     |  |          |   |   |

**EXPORTER FORM/ FORMULAIRE DE L'EXPORTATEUR**  
**Certified Ready-to-Eat (RTE) Meat Producers/ Producteur de produits de viande prêts-à-manger (PAM)**

| # | Producer/<br>Producteur<br>ID# | Name/<br>Nom | Address/<br>adresse | Administrative-<br>territorial<br>unit/territoire<br>administratif |          | Activities/<br>activités  | Type of products<br>produced at the<br>establishment /<br>type de produits<br>fabriqués à<br>l'établissement | Capacity/capacité  | Product destined<br>for export to<br>Russia and<br>quantity<br>anticipated/<br>Produits destinés<br>à l'exportation en<br>Russie et quantité<br>prévue |
|---|--------------------------------|--------------|---------------------|--|----------|---|--|--|--|
|   |                                |              |                     | District<br>(AO/CO)  | province |   |  |  |  |
|   |                                |              |                     |  |          | (e.g., cooking, curing,<br>canning, packaging,<br>storage, etc./cuisson,<br>saumurage, mise en<br>consève, emballage,<br>entreposage) | (e.g., hams, RTE<br>bacon, cooked<br>sausages, etc./<br>jambons, bacon<br>PAM, saucisses<br>cuites, etc.)    | (e.g., Kg/MT<br>output/t/day,<br>storage / kg/TM<br>produits par jour/t/<br>entreposage) | <b>kg</b>  |
|   |                                |              |                     |  |          |   |  |  |  |