



Canadian Food  
Inspection Agency

Agence canadienne  
d'inspection des aliments

Ottawa, Ontario  
K1A 0Y9

Ottawa (Ontario)  
K1A 0Y9

2010/06/04

2010/06/04

**MEAT HYGIENE DIRECTIVE**

**2010 - 32**

**DIRECTIVE DE L'HYGIENE DES VIANDES**

**2010 - 32**

**SUBJECT:** Chapter 11 - Section 11.7.3 - Cuba

Update to the export requirements for Cuba following the inspection conducted in April/May 2010.

Cuban authorities have requested an amendment to the requirements. The best before date that must appear on the label must now be determined between the interested trade parties.

**ENGLISH VERSION**

Please replace the Section on Cuba of Chapter 11 of your Manual of Procedures with the new section attached.

**OBJET :** Chapitre 11 - section 11.7.3 - Cuba

Mise à jour de la section sur les exigences d'exportations pour Cuba à la suite de l'inspection effectuée en avril/mai 2010.

Les autorités cubaines ont demandé qu'une modification soit apportée aux exigences. La date de meilleur avant qui doit apparaître sur l'étiquette doit dorénavant être déterminée par les parties commerciales impliquées.

**VERSION FRANÇAISE**

Veuillez remplacer la section sur Cuba du Chapitre 11 de votre Manuel des Méthodes avec la nouvelle section ci-jointe.

Richard Arsenault  
Director  
Meat Programs Division

Richard Arsenault  
Directeur  
Division des programmes des viandes

Att./p.j.

**Canada**

## 11.7.3 CUBA

### 11.7.3.1 General information

- In the case of prepared meat products, the label of such products should be in accordance with the requirements established between the exporter and the importer.
- The label of meat products must bear a production date and a “best before” or an expiry date. **The “best before” date should be agreed to between the importer and the exporter.**
- Kidneys are permitted in mechanically separated poultry products (poultry MSM and products containing poultry MSM).
- Meat eligible to be exported to Cuba: meat derived from animals born, raised and slaughtered in Canada; meat derived from animals born in the USA but raised (fatted) and slaughtered in Canada; ovine meat imported from Australia or New Zealand provided a copy of the import certificate covering the meat imported into Canada is attached to the Canadian certificate.
- In the case of prepared meat products, meat ingredients of Canadian origin must be used. If non Canadian meat is used, the competent Cuban authorities must be notified so they can issue the appropriate approval. Such approval is not required in the case of raw materials used in the production of cooked products (e.g., cooked sausage).

### 11.7.3.2 Import prohibitions or restrictions

#### 2.1 All meat products:

Raw meat derived from animals imported from the USA for direct slaughter is not eligible for export to Cuba. Such meat product can, however, be used in the production of cooked products, as stated in the general information section.

#### 2.2 Poultry:

##### 2.2.1 Cooked poultry products (deli meats)

The live birds, from which the meat is derived, must come from farms located in areas free of highly pathogenic avian influenza and viscerotropic velogenic Newcastle disease. Meat derived from birds legally imported meat from the United States of America or imported meat must also satisfy the aforementioned animal health requirements.

In the case of cooked poultry meat, the product must be cooked at a temperature of 60°C for 30 minutes or the equivalent as determined by the Cuban authorities. Cooking to an internal temperature of 72°C is deemed satisfactory.

##### 2.2.2 Fresh or frozen poultry meat

###### 2.2.2.1 Flock sheet information review

Based on the information obtained from the farm (flock sheet), during the whole raising period of the birds, from which the meat was derived, no symptoms of disease of concern typical of the species or large-scale mortality were observed that would render the birds unfit for slaughter for human food. Slaughter of these animals was authorised and the products derived from these birds which have passed ante and post mortem inspection are fit for human consumption.

###### 2.2.2.2 Low pathogenic avian influenza

The meat must be derived from birds originating from a farm where no case of low pathogenic avian influenza subtype H5 or H7 was identified by the CFIA during the last 21 days prior to the slaughter of the birds. Certification regarding low pathogenic avian influenza subtype H5 or H7 is based on the information available to the CFIA through animal health control program for highly pathogenic avian influenza.

- 2.3 Beef products: Fresh or frozen bovine meat, deli meats containing beef and canned beef products:
- 2.3.1 The following products are prohibited: mechanically separated meat, heart, vertebral column, trimmings and finely textured meat derived from the vertebral column, head and tissues derived from the head including tongues.
- 2.3.2 Specified risk materials (SRM): when referring to SRM in Annex C, the requirements in **Annex D of Chapter 17** of the Meat Hygiene Manual of Procedures apply.
- 2.3.3 The live animals, from which the meat was derived, come from farms and herds in which no cases of BSE have been detected and are not the progeny, birth cohorts or feed cohorts of animals affected by BSE.
- 2.4 Lamb or mutton:
- 2.4.1 The animals from which the meat was derived, were born in Canada and come from healthy herds, i.e. from those not under animal health restrictions under the *Animal Health Act*.
- 2.4.2 Lamb or mutton meat imported from Australia or New Zealand is eligible for export to Cuba provided a copy of the import certificate covering the meat imported into Canada is attached to the Canadian certificate, as stated in the general information section.
- 2.5 Operational controls
- 2.5.1 It is the responsibility of the operator of the exporting establishment to ensure that only meat products meeting Cuban requirements are exported to Cuba.
- 2.5.2 Operators of establishments, where eligible and non-eligible animals or products are handled, must have written procedures in place that will ensure that non-eligible products can be distinguished from those that are eligible through receiving, processing, shipping and distribution.
- 2.5.3 The written procedures must be reviewed and found satisfactory by the inspector-in-charge. Inspectors are then responsible for monitoring the operator's controls to ensure themselves that they are adequately followed.

### 11.7.3.3 Specific or additional inspection procedures

Nil

### 11.7.3.4 Additional certification

**A) Edible meat products: Only form Annex A is to accompany the shipment to Cuba.** Form CFIA/ACIA 1454 must not be completed and is to be used only for the purpose of obtaining a serial number which should be typed on Annex A. Consequently form 1454 is to be voided. The Ottawa part of form 1454 is then to be forwarded to Ottawa stapled behind a copy of Annex A. The inspector's part of the 1454 is to be kept on file as per usual procedures with a copy of Annex A. Other parts should be destroyed.

The certificate shown in Annex A (Spanish version of CFIA/ACIA 1454) is bearing the following declarations, in Spanish, in the space reserved to the additional certification:

“De conformidad con el Programa canadiense de residuos tóxicos, la carne no contiene residuos de antibióticos, hormonas y sus metabolitos fuera de los parámetros permisibles para ser considerados aptos para la salud humana.

El caso de la carne de puerco, la carne procede de cerdos originarios de áreas donde no se han registrado casos positivos de triquinosis, de acuerdo a los resultados del programa canadiense de supervisión de triquina para los hatos nacionales.

En caso de carne de aves, la carne procede de aves que permanecieron en una zona libre de influenza aviar altamente patógena y de la enfermedad de Newcastle velogénico viscerotrópico. En caso de carne fresca de aves, la carne procede de aves que permanecieron en fincas donde influenza de baja patogenicidad subtipo H5 o H7 no fue identificada por la CFIA a través de su programa de control de influenza aviar altamente patógena al menos 21 días antes del sacrificio."

**Translation:**

*Based on the Canadian residue monitoring program, the meat does not contain residues of hormones, antibiotics or their metabolites in quantities exceeding the established tolerance levels and therefore is fit for human consumption.*

*In the case of pork, the meat was derived from swine that originated from an area where no positive case of trichinosis was detected through the trichina monitoring program of domestic swine.*

*In the case of poultry meat, the meat is derived from birds originating from a zone free from highly pathogenic avian influenza and from viscerotropic velogenic Newcastle disease. In the case of raw poultry meat, the meat is derived from birds originating from a farm where no case of low pathogenic avian influenza subtype H5 or H7 was identified by the CFIA through its control program for highly pathogenic avian influenza during the last 21 days prior to the slaughter of the birds.*

NOTE: When the shipment contains eligible imported raw meat (Australia or New Zealand) a copy of the import certificate as described above in 1 must be attached to the corresponding Canadian export certificate.

B) **Inedible tallow:** the certificate shown in Annex B must be used.

C) **Products containing beef:** the certificate in Annex C must be issued in addition to the certificate in referred to in point A above.

**11.7.3.5 Special marking and packaging requirements**

As per agreement between the importer and the exporter.

**11.7.3.6 Other requirements**

Nil

**11.7.3 CUBA****11.7.3.1 Généralités**

- L'étiquette des produits de viande préparés doit respecter les conditions convenues entre l'exportateur et l'importateur.
- L'étiquette des produits carnés doit porter une date de production ainsi qu'une date « meilleur avant » ou d'expiration. **La date de « meilleur avant » doit être convenue entre l'exportateur et l'importateur.**
- Les reins sont autorisés dans les produits de volaille séparés mécaniquement (VSM de volaille et produits en contenant).
- Viande éligible à l'exportation vers Cuba : viande provenant d'animaux nés, élevés et abattus au Canada; viande provenant d'animaux nés aux E.-U.A., mais élevés (engraissés), et abattus au Canada; viande d'agneau ou de mouton importée de l'Australie et de la Nouvelle Zélande à condition qu'une copie du certificat d'importation pour la viande importée au Canada accompagne la certification canadienne.
- Dans le cas des produits carnés préparés, les ingrédients carnés doivent être d'origine canadienne. Si une viande non canadienne est employée, les autorités cubaines compétentes doivent en être avisées pour qu'elles délivrent l'approbation appropriée. Une telle approbation n'est toutefois pas requise dans le cas de produits crus utilisés pour la production de produits cuits (p. ex. : saucisse cuite).

**11.7.3.2 Interdictions ou restrictions d'importation****2.1 Tous les produits carnés :**

La viande crue issue d'animaux importés des É.-U.A. pour abattage immédiat n'est pas éligible pour l'exportation vers Cuba. Par contre, de tels produits peuvent être utilisés dans la production de produits cuits, tel que stipulé dans la section généralités.

**2.2 Volaille :****2.2.1 Produits de volaille cuite (viande de délicatessen)**

Les oiseaux dont sont issus les produits, doivent provenir de fermes localisées dans des zones libres d'influenza aviaire hautement pathogène et de maladie de Newcastle forme velogénique viscérotropique. La viande dérivée d'oiseaux importés des États-Unis d'Amérique et la viande de volaille importée doivent aussi satisfaire les exigences de santé animale ci-devant.

Dans le cas de produit de volaille cuit, le produit doit être cuit à une température de 60°C pendant 30 minutes ou l'équivalent déterminé par les autorités cubaines. La cuisson à une température interne de 72°C est jugée satisfaisante.

**2.2.2 Viande de volaille fraîche ou congelée****2.2.2.1 Révision de l'information sur les fiches d'élevage**

Basé sur l'information obtenue de la ferme (fiche d'élevage), pendant la période d'élevage des oiseaux dont sont issus les produits, aucun symptôme de maladie d'intérêt typique de l'espèce ou une mortalité élevée n'ont été observés qui rendraient les oiseaux impropres à l'abattage pour consommation humaine. L'abattage de ces animaux était autorisé et les produits dérivés de ces oiseaux qui ont passé avec succès les inspections ante et post mortem sont propres à la consommation humaine.

**2.2.2.2 Influenza aviaire faiblement pathogène**

La viande doit provenir d'oiseaux originaires de fermes où aucun cas d'influenza aviaire faiblement pathogène appartenant au sous-type H5 ou H7 n'a été identifié par l'ACIA pendant les 21 jours précédant l'abattage des oiseaux.

La certification concernant l'influenza aviaire faiblement pathogène est basée sur l'information que l'ACIA obtient dans le cadre du programme de contrôle de santé animale sur l'influenza aviaire hautement pathogène.

- 2.3 Produits de bœuf : viande de bœuf fraîche ou congelée, viande de délicatessen contenant du bœuf et produit de bœuf en conserve :
  - 2.3.1 Les produits suivants sont interdits : viande séparée mécaniquement, cœur, colonne vertébrale, parures et viande finement texturée issue de la colonne vertébrale, tête et tissus issus de la tête incluant la langue.
  - 2.3.2 Matériels à risque spécifiés : lorsque le certificat en annexe C réfère aux MRS, les exigences figurant à l'**annexe D du Chapitre 17** du Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes s'appliquent.
  - 2.3.3 Les animaux, dont sont issus les produits, proviennent de fermes et troupeaux où aucuns cas d'ESB n'ont été décelé et ne sont pas ni la progéniture, ni cohortes de naissance ou ni cohortes d'alimentation d'animaux affectés par l'ESB.
- 2.4 Agneau ou mouton :
  - 2.4.1 Les animaux, dont sont issus les produits, sont nés au Canada et proviennent de troupeaux sains, c.-à-d. de troupeaux qui ne sont pas sous restriction de santé animale sous la *Loi sur la santé animale*.
  - 2.4.2 La viande d'agneau ou de mouton importée de l'Australie ou de la Nouvelle Zélande est admissible à l'exportation à Cuba en autant qu'une copie du certificat d'importation au Canada est jointe au certificat canadien, tel que stipulé dans la section généralités.
- 2.5 Contrôles opérationnels
  - 2.5.1 Il incombe à l'exploitant de l'établissement exportateur de s'assurer que seuls des produits de viande rencontrant les exigences cubaines sont exportés à Cuba.
  - 2.5.2 Les exploitants des établissements, où sont manutentionnés des animaux ou des produits éligibles et inéligibles, doivent avoir en place des procédures écrites permettant d'assurer que les produits inéligibles peuvent être distingués de ceux qui le sont pendant la réception, la transformation, l'expédition et la distribution.
  - 2.5.3 Les procédures écrites doivent être revues et trouvées satisfaisantes par l'inspecteur en chef. Par la suite, la responsabilité de l'inspecteur est de vérifier les mesures utilisées pour s'assurer qu'elles sont suivies de façon acceptable.

### 11.7.3.3 Modalités particulières ou supplémentaires d'inspection

Sans objet

### 11.7.3.4 Exigences supplémentaires de certification

**A) Produits carnés comestibles : Seule l'annexe A doit accompagner l'envoi à Cuba.** Le formulaire CFIA/ACIA 1454 ne doit pas être complété et doit plutôt être utilisé que pour obtenir un numéro de série qui sera inscrit sur l'annexe A. Ainsi, le formulaire CFIA/ACIA 1454 doit être annulé. La partie pour Ottawa du formulaire 1454 doit être envoyée à Ottawa brochée derrière une copie de l'annexe A. La partie pour l'inspecteur doit être conservée en dossier comme à l'habitude avec une copie de l'annexe A. Les autres parties doivent être détruites.

Le certificat figurant à l'annexe A (la version espagnole de la formule CFIA/ACIA 1454) montre, en espagnol, les déclarations suivantes dans l'espace réservé aux exigences supplémentaires de certification :

« De conformidad con el Programa canadiense de residuos tóxicos, la carne non contiene residuos de antibioticos, hormonas y sus metabolitos fuera de los parametros permisibles para ser considerados aptos para la salud humana.

El caso de la carne de puerco, la carne procede de cerdos originarios de areas donde no se han registrado casos positivos de triquinosis, de acuerdo a los resultados del programma canadiense de supervision de triquina para los hatos nacionales.

En caso de carne de aves, la carne procede de aves que permanecieron en una zona libre de influenza aviar altamente patogena y de la enfermedad de Newcastle velogénico viscerotrópico. En caso de carne fresca de aves, la carne procede de aves que permanecieron en fincas donde influenza de baja patogenicidad subtipo H5 o H7 no fue identificada por la CFIA a través de su programa de control de influenza aviar altamente patógena al menos 21 días antes del sacrificio. »

**Traduction :**

*D'après le programme canadien de contrôle des résidus, la viande ne renferme pas de résidus d'hormone, d'antibiotiques ni leurs métabolites en quantités dépassant les tolérances établies, et est propre à la consommation humaine.*

*Dans le cas du porc, la viande provient de porc originaire d'une région où aucun cas positif de trichinose n'a été décelé par le programme de dépistage des trichines chez les porcs d'élevage.*

*Dans le cas de viande de volaille, la viande provient d'oiseaux originaires d'une zone libre d'influenza aviaire hautement pathogène et de maladie de Newcastle vélogénique viscérotropique. Dans le cas de la viande de volaille fraîche, la viande provient d'oiseaux originaires de fermes où aucun cas d'influenza aviaire faiblement pathogène sous-type H5 ou H7 n'a été identifié par l'ACIA dans le cadre du programme de contrôle visant l'influenza aviaire hautement pathogène pendant les 21 jours précédant l'abattage des oiseaux.*

NOTE : lorsque l'envoi contient de la viande crue importée éligible (Australie ou Nouvelle-Zélande) une copie du certificat d'importation, tel que décrit en 1 ci-haut, doit être jointe au certificat d'exportation canadien correspondant.

B) **Suif non comestible** : le certificat figurant à l'annexe B doit être utilisé.

C) **Produits contenant de la viande de bœuf** : le certificat en annexe C doit être émis en plus de celui indiqué au point A ci-haut.

### 11.7.3.5 Exigences particulières de marquage et d'emballage

Selon les conditions de l'entente entre l'importateur et l'exportateur.

### 11.7.3.6 Autres exigences

Sans objet