



Ottawa, Ontario
K1A 0Y9

January 6, 2011

**MEAT HYGIENE DIRECTIVE:
2011 – 06**

SUBJECT:

Chapter 11 - Section 11.7.3 - USA

ENGLISH ELECTRONIC VERSION:

The changes have been made in the internal Meat eCertification System, where they are highlighted in red.

- Update to the requirements for ready-to-eat meat products. Please be advised that any ready-to-eat product that contacts a food contact surface that has tested positive for *Listeria monocytogenes* is not eligible for export to the USA without first having undergone a process that is destructive of *Listeria monocytogenes* (9 CFR § 430.4(b)).
- Update to the requirements applicable to establishments receiving poultry meat from Brazil or Hungary, including the certification requirements (Annex A-9).
- Section 11.7.3.6.9 Mechanically Separated Meat (MSM) added to USA section of Chapter 11 of the Manual of Procedures.
- Clarification of requirements applicable to imported product in original containers and their exportation to the USA.
- Update to the instructions on how to complete Annex A (Annex A.2).
- A section on non-ambulatory cattle is added to Annex Z. The same information as previously included in Annex Z-1 has now been included in Annex Z.
- Update to the weight restrictions of red meat sample shipments (Annex B).

ENGLISH PRINT VERSION:

Please add Annex A-9, and replace Annex Z (pages 1 and 2), Annex A.2, Annex B (page 1) with the attached pages and replace the section on USA of Chapter 11 of your Manual of Procedures with the attached pages.

Note:

Export certificates and annexes are available to the CFIA inspection staff through Read ICR of Meat eCert.

Ottawa (Ontario)
K1A 0Y9

Le 6 janvier 2011

**DIRECTIVE DE L'HYGIÈNE DES VIANDES :
2011 - 06**

OBJET :

Chapitre 11 - Section 11.7.3 - É.-U.A.

LA VERSION FRANÇAISE ÉLECTRONIQUE :

Les modifications ont été apportées dans le système interne de la Certification Électronique des Viandes. Ces modifications sont surlignées en rouge.

- Mise à jour des exigences pour les produits de viande prêts-à-manger. Veuillez prendre note que tout produit prêt-à-manger qui touche une surface de contact avec les aliments testée positive pour *Listeria monocytogenes* n'est pas admissible à l'exportation aux É.-U.A. à moins d'avoir subi un traitement suffisant pour éliminer *Listeria monocytogenes* (9 CFR § 430.4(b)).
- Mise à jour des exigences applicables aux établissements recevant de la viande de volaille du Brésil ou de la Hongrie, incluant les exigences de certification (annexe A-9).
- La section 11.7.3.6.9 Viande séparée mécaniquement (VSM) a été ajoutée à la section des É.-U.A. du chapitre 11 du Manuel des méthodes.
- Clarification des exigences concernant les produits importés dans leur contenant d'origine et leur exportation aux É.-U.A.
- Mise à jour des instructions sur comment compléter l'annexe A (annexe A.2).
- Une section sur les bovins non-ambulateurs a été ajoutée à l'annexe Z. La même information retrouvée précédemment dans l'annexe Z-1 est maintenant incluse dans l'annexe Z.
- Mise à jour des restrictions relatives au poids d'échantillons de viande rouge (annexe B).

LA VERSION FRANÇAISE IMPRIMÉE :

Veuillez ajouter l'annexe A-9 et remplacer l'annexe Z (pages 1 et 2), l'annexe A.2, l'annexe B (page 1) avec les pages ci-jointes, ainsi que la section sur les É.-U.A du chapitre 11 de votre Manuel des Méthodes avec les pages ci-jointes.

À noter :

Les certificats d'exportation et les annexes sont à la disposition du personnel d'inspection de l'ACIA et peuvent être trouvés dans le module de Visionner EPI de la Certification Électronique des viandes.

Dr. Richard Arsenault
Director
Meat Programs Division

Le Directeur
Dr. Richard Arsenault
Division des programmes des viandes

Att./p.j.

Table of Contents

11.7.3.1	General information
11.7.3.1.1	Equivalence of inspection systems
11.7.3.1.2	Export of samples
11.7.3.1.3	Products for personal consumption
11.7.3.1.4	Products consigned to an in-bond storage (ship stores) located within the United States
11.7.3.1.5	United States Customs and Border Protection, Homeland Security requirement for high security seals
11.7.3.1.6	Labelling requirements
11.7.3.2	Import prohibitions or restrictions
11.7.3.2.1	Prohibitions
11.7.3.2.1.1	Frozen meat cuts in combo bins
11.7.3.2.1.2	Mechanically separated beef is prohibited by FSIS.
11.7.3.2.1.3	Imported product in original containers
11.7.3.2.1.4	Livestock lungs intended for human food is prohibited by FSIS.
11.7.3.2.2	Restrictions
11.7.3.2.2.1	Restrictions on an establishment
11.7.3.2.2.2	Restrictions on meat products
11.7.3.3	Specific or additional inspection procedures
11.7.3.3.1	Ante-mortem and post-mortem inspection
11.7.3.3.2	Continuous supervision
11.7.3.4	Additional certification
11.7.3.4.1	Animal health: Animal Health declarations apply to products exported to the United States and to products exported that will transit in the United States (in transit).
11.7.3.4.1.1	For poultry meat products
11.7.3.4.1.2	Meat products derived from ruminants
11.7.3.4.2	Public Health
11.7.3.4.2.1	For fresh meat, meat by-products, meat food products and poultry products amenable to FSIS jurisdiction
11.7.3.4.2.2	For meat products under FDA jurisdiction
11.7.3.4.2.3	Additional certification when beef (boneless or viscera as applicable) exported to the United States is used in the production of United States beef products exported to Mexico
11.7.3.4.2.4	Additional certification when pork exported to the United States is used in the production of United States pork products exported to Japan
11.7.3.4.2.5	Products consigned to an in-bond storage (ship stores) located within the United States
11.7.3.4.3	Products not intended for human consumption
11.7.3.5	Special marking and packaging requirements
11.7.3.5.1	Net Weight
11.7.3.5.2	Stamping requirements for carcasses, halves, quarters, primal cuts, and offal
11.7.3.5.3	Horsemeat
11.7.3.5.4	Country of Origin Labelling (COOL)

- 11.7.3.5.5 Label declaration requirements: "microbial claims"
- 11.7.3.5.6 Product in casings
- 11.7.3.5.7 Products for pharmaceutical purposes

- 11.7.3.6 Other requirements
 - 11.7.3.6.1 Antioxidants
 - 11.7.3.6.2 Freezing of poultry meat
 - 11.7.3.6.3 Products falling under the jurisdiction of the FDA (Food and Drug Administration)
 - 11.7.3.6.4 Poultry carcasses prepared under religious dietary laws
 - 11.7.3.6.5 Return of Canadian meat products from the continental United States
 - 11.7.3.6.5.1 Products refused entry by the USDA/FSIS
 - 11.7.3.6.5.2 Products inspected and passed by the USDA
 - 11.7.3.6.5.3 Other considerations
 - 11.7.3.6.6 FSIS audits of Canadian establishments
 - 11.7.3.6.6.1 Establishments to which a notice of intent to delist was issued (30 day NOID)
 - 11.7.3.6.6.2 Establishments judged unacceptable (immediate delistment)
 - 11.7.3.6.7 Import violations in meat product exported to the United States
 - 11.7.3.6.8 Inedible products exported for animal foods - Denaturation
 - 11.7.3.6.9 Mechanically separated meat (MSM)

Annexes

- A. CFIA/ACIA 4546, official meat inspection certificate for fresh meat, meat by-products, meat food products, and poultry by-products
 - A.1 CFIA/ACIA 4566, continuation sheet to CFIA/ACIA 4546.
 - A.2 **Instructions for completing the export certificate for USA and the continuation sheet.**
 - A-1 Veterinary certificate for bovine meat, meat by-products and meat food products intended for human consumption destined to the **United States.**
 - A-2 **Veterinary certificate for meat, meat by-products and meat food products derived from ovine or caprine species intended for human consumption destined to the United States.**
 - A-3 Veterinary certificate for edible tallow destined to the **United States.**
 - A-4 Export certificate for bovine meat food products for human consumption **destined** to the **United States.**
 - A-5 Veterinary certificate for boneless beef relative to Mexican requirements, addendum to CFIA/ACIA 4546.
 - A-6 **Veterinary certificate for viscera (tongue, rumen, reticulum, omasum, abomasums, heart and kidneys) derived from cattle relative to Mexican requirements,** addendum to CFIA/ACIA 4546.
 - A-7 Veterinary certificate **in relation** to Japanese requirements, addendum to CFIA/ACIA 4546.
 - A-8 Veterinary certificate **for meat products containing bovine, ovine or caprine meat products in transit in the United States.**
 - A-9 **Veterinary certificate for poultry meat products intended for human consumption destined to the United States.**

- B. Samples for laboratory examination, research, evaluative testing, or trade show exhibition.
- C. Certificate for animal casings to the United States.
- D. List of microbiological screening and cultural methods for which the CFIA has equivalency to those of USDA/FSIS (*Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* O157:H5).
- D.1 Acceptable methodology for *Escherichia coli* O157:H7 testing of beef products.
- E. Requirements applicable to poultry abattoirs
- F. Reserved for future use
- G. Reserved for future use
- H. Notice of intent to delist Canadian registered establishment for export to the United States. / *Avis d'intention de radiation de la liste des établissements agréés canadiens éligibles à exporter aux Etats-Unis.*
- I. Notice of shipment of refused entry product, FSIS form 9135-1. / *Avis de renvoi d'un produit refusé (formulaire FSIS 9135-1).*
- J. Application to return Canadian products exported to the United States. / *Demande pour retourner des produits canadiens exportés aux États-Unis.*
- J-1 Flow chart of application to return a shipment exported from Canada.
- J-2 Operating procedures for processing of returns of exported edible meat and meat products.
- K. United States rejection codes
- L. Import inspection procedures for Canadian meat products exported to the United States
- L-1 Import inspection application and report, (FSIS form 9540-1)
- L-2 Instructions for FSIS form 9540-1
- L-3 Grouping of products for reinspection – how to fill out form 9540-1
- L-4 Instructions to truck drivers
- L-5 USDA import inspection requirements for meat products
- L-6 Red meat carcass exports to the United States - In plant import reinspection sample selection procedure.
- L-7 Carcass inspection.
- M. Reserved for future use.
- N. Labelling of meat and poultry meat products destined to the United States.
- N-1 Label compliance for imported meat and poultry products.
- O. Application for approval of labels, marking or device (FSIS 7234-1) and instructions.

- P. Application and permit for importation of undenatured inedible meat product (FSIS 9540-4)
- Q. Pathogen reduction and HACCP systems, general requirements and implementation
- R. Reserved for future use
- S. Reserved for future use
- T. Testing for *Escherichia coli* (*E.coli*) in slaughter establishments (ref. 9 CFR Part 310.25 and Part 381, Subpart K)
- U. USDA performance standards for *Salmonella*
- V. Request for USDA exemption permit number (Buddhist-style poultry)
- W. List of establishments eligible to export to the United States (under FSIS)
- W-1 List of establishments not eligible to export poultry meat to the United States
- X. Reserved for future use
- Y. Guidance for Operators submitting Protocols to CFIA and for the Veterinarian-in-Charge (VIC) for evaluating protocols submitted by operators for CFIA acceptance
- Y-1 Retained water in raw meat and poultry products; poultry chilling requirements (ref. 9 CFR Parts 381 and 441)
- Y-2 Retained water in raw meat and poultry products (ref. 9 CFR Section 441.10)
- Z. Conditions relative to BSE controls.

11.7.3 UNITED STATES OF AMERICA

11.7.3.1 General information

There are two departments in the **United States** that have responsibilities for meat products, the **United States** Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service (USDA/FSIS), and the Food and Drug Administration (FDA). The majority of meat products exported from Canada to the **United States** fall under the legal jurisdiction of the FSIS, since FSIS regulates the import of meat from common food animals, such as beef, pork and poultry. These are known as "amenable species" (refer to Annex Q paragraph Q.1.2 for details on amenable species). **The** FDA regulates the meat imports from game and exotic animals which are the "non-amenable species" under FSIS. **The** FDA is also responsible for products that contain a very small quantity of meat (less than 2% cooked or 3% raw), and casings. **It should be noted that the meat included in products containing small amount of meat falling under the jurisdiction of the FDA must originate from a source approved by the FSIS, when applicable (e.g., beef, pork, poultry meat).** All Canadian registered establishments are eligible to export meat products under FDA jurisdiction, while there is a list of approved establishments to export products under the jurisdiction of FSIS (refer to Annex W). It is important that the exporter know which Department regulates the meat products to be exported because the certification requirements for FSIS and FDA regulated products are very different.

It is important to note, that in addition to meeting the meat hygiene requirements of either **the** FDA or FSIS, all meat products must also fulfill the animal health requirements of the Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS) branch of the USDA. These restrictions may be found in this section on the **United States** under "**Import Prohibitions or Restrictions**" (11.7.3.2). APHIS is also responsible for issuing import permits, when required.

11.7.3.1.1 Equivalence of inspection systems

The conditions for export to the **United States** are influenced by the fact that the FSIS recognizes the Canadian federal meat inspection system as equivalent to the **United States** system. Equivalence means that Canada's system does not have to be the same as the importing country's system (i.e. the United States), but is based on the ability of an exporting country's system or a sanitary measure to achieve the same outcome or, in the language of the **Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures (SPS Agreement)**, provides the same "appropriate level of sanitary or phytosanitary protection" as the importing country's system or sanitary measure. Determinations of equivalence generally entail a thorough review and assessment by the importing country of all aspects of the exporting country's system, including all relevant legislation, policies, standards, procedures and infrastructure, to support a judgement on whether the system achieves the same level of sanitary protection as the importing country's system. **The** FSIS carries out regular reviews of the Canadian meat inspection system to verify that equivalence is being maintained. During these reviews, **the** FSIS uses the Canadian legislation and manuals of procedures to assess ongoing equivalence. The only items that are judged according to FSIS standards are those for which Canada does not have equivalence, (e.g. frequency of inspection and pre-shipment review). It is these additional requirements which are described in this section.

11.7.3.1.2 Export of samples

For detailed and most current procedures applicable to samples and to obtain Form 9540-5, the applicant must visit the [USDA/FSIS web site](#).

The **FSIS** authorizes requests for the importation of samples of meat and or poultry products destined for laboratory examination, research, evaluative testing or trade show exhibition. Provided there are no animal health restrictions imposed by the **USDA**, **APHIS**, meat and poultry samples can originate from any foreign country. Importers who want to import samples into the **United States** that originate in countries with animal health restrictions shall apply to **APHIS** for a permit prior to importing.

Samples are certified **to be exported** to the **United States** with a CFIA/ACIA 1454 stating "Samples intended for laboratory examination, research, evaluative testing, or trade show exhibition."

Further details are provided in Annex B. Exporters should advise the CFIA should the information obtained from the **FSIS** differ from the information provided in this section.

It should be noted that products exported as samples are not permitted to be consumed. In addition, samples do not require label approval in order to be certified for export.

11.7.3.1.3 **Products for personal consumption**

The **USDA/FSIS** is responsible for the adherence of the requirements of all shipments of imported Red Meat and/or Poultry products intended for personal consumption. Products for personal consumption are exempted from **FSIS import requirements** when the following conditions are met.

- The product must be presented to an **USDA**, **APHIS** inspector at the port of entry;
- A personal consumption shipment cannot exceed 50 lbs (22.7 kg);
- The use of a shipment is limited to personal use, and must be purchased by the importer while outside the **United States**. Mail order shipments or Internet purchases do not fall under the personal **consumption** exemption rule and must comply with all **FSIS** requirements;
- No item in the shipment can be sold or distributed; **and**
- When requested by **FSIS**, the shipment will be inspected to determine whether it is eligible to be imported under the personal consumption category.

Personal consumption shipments of Red Meat and/or Poultry products must also meet **USDA**, **APHIS** requirements. It is the responsibility of the person(s) bringing the product into the **United States** to notify **APHIS** of the shipment.

Meat products derived from ovine and caprine animals are prohibited.

In the case of hunter harvested cervid meat, the importers will need to present to the Customs and Border Protection (**CBP**) inspector evidence that the product is cervid meat, such as a hunting license or commercially prepared labels found on unopened packages or other official documents.

11.7.3.1.4 **Products consigned to an in-bond storage (ship stores) located within the United States**

The following conditions apply:

- The shipment must be accompanied by **CFIA/ACIA 1454**.
- In the block: "Country of Destination/Pays **de** destination" - "Ship stores" shall be entered.

- The statement "For ship stores only. Not for commerce within the **United States**" must appear in the block "Additional certification/Attestation supplémentaire".

11.7.3.1.5 **United States Customs and Border Protection, Homeland Security requirement for high security seals**

All marine containers that are in transit through the **United States** or arriving by vessel at a port of entry in the **United States** must be sealed with a seal that meets the ISO/PAS 17712 standard. It is the responsibility of the exporter to ensure that an [acceptable seal](#) is applied when required. It is not required that this seal number to be recorded on the CFIA/ACIA 1454 unless noted in the country-specific section.

11.7.3.1.6 **Port of Entry procedures**

After filing the necessary forms for the United States Customs and Border Protection, and meeting animal disease requirements of APHIS, all imported meat, poultry and processed egg products must be presented for inspection by FSIS at an [official import establishment](#). The exporter/importer is fully responsible for taking the necessary steps to ensure that all applicable **United States** government Port of Entry procedures can be satisfied. Basic information is provided in Annex L of this section. [See details on specific FSIS import inspection requirements](#).

The exporters/importers are urged to familiarize themselves with requirements that apply to the type of products they wish to export to the **United States**.

11.7.3.1.7 **Labelling requirements**

Imported meat and poultry products must meet the same [labelling requirements](#) as the **United States** domestically-produced products. Canadian operators exporting to the **United States** must adhere to the labelling standards incorporated in Federal meat and poultry inspection regulations (USDA). These operators will be fully accountable for the content and production of all labels, whether generically approved, modified without resubmission, or submitted to FSIS for review and approval. FSIS's Labelling and Program Delivery Division (LPDD) develops policies and inspection methods and administers programs to protect consumers from misbranded meat and poultry products. Further guidance on labelling issues may be obtained by accessing "[A Guide to Federal Food Labeling Requirements of Meat and Poultry](#)". Refer also to section 11.7.3.5 below and Annex N for more details.

11.7.3.2 **Import prohibitions or restrictions**

11.7.3.2.1 **Prohibitions**

11.7.3.2.1.1 **Frozen meat cuts in combo bins**

Frozen meat cuts in combo bins are not acceptable for export unless the product has been frozen in such a way that any individual meat cut can be removed for inspection without the need to thaw the entire combo.

11.7.3.2.1.2 Mechanically separated beef is prohibited by FSIS**11.7.3.2.1.3 Imported product in original containers**

Meat products imported into Canada are not eligible for export to the United States unless processed as defined in the *Meat Inspection Regulations, 1990* (includes imported products repackaged and placed in Canadian containers).

Only imported shipments that are considered by the USDA as a trans-shipment, (i.e. in bond) and covered by an original certificate from the country of origin showing the name and address of a consignee located in the United States will be accepted.

11.7.3.2.1.4 Livestock lungs intended for human food is prohibited by FSIS**11.7.3.2.2 Restrictions****11.7.3.2.2.1 Restrictions on an establishment**

For products subject to FSIS requirements, it is the responsibility of the operator to ensure that only eligible meat products from eligible establishments are exported or used for further processing in products intended for export to the United States. (See Annex W for the list of approved Canadian establishments and Annex Q for criteria on how to determine the eligibility of imported meat products).

In addition to the animal health restrictions outlined in sub-section 11.7.3.2.2.1.1 below, operators of establishments where eligible and non-eligible products are handled must develop, implement and maintain control programs that will ensure that non-eligible products can be distinguished from those that are eligible through receiving, processing, shipping and distribution. These control programs must be implemented as written, be effective and verifiable.

The written procedures must be reviewed and found satisfactory by the IIC. Inspectors are then responsible for monitoring the operator's controls to ensure that they are adequately followed. This verification task is addressed by completing the appropriate Compliance Verification System (CVS) task at the prescribed frequency.

Operators wishing to have their establishment added to the eligibility list should make a written request for approval through their inspector and Area Office. Annex I from the introduction to Chapter 11 should be used for that purpose. Upon receipt of recommendation for approval from the appropriate Area Office, the CFIA will certify to FSIS that the establishment meets USDA/FSIS requirements.

For details on the steps to be followed when applying for export eligibility, refer to Chapter 11, Introduction, section 11.2.3.2 (2). It is important that operators prepare and apply with Annex I well in advance of their anticipated start of export to the United States.

11.7.3.2.2.1.1 Animal health restrictions related to the receiving of raw poultry meat from Brazil or Hungary

USDA/APHIS regulations prohibit the importation (directly or indirectly through third countries) of raw meat products from regions not recognized as being free of disease of concern to them (prohibited meat products).

In Canada it is permitted to import raw poultry meat from Brazil and Hungary under the conditions outlined in Chapter 10 of the Meat Hygiene Manual of Procedures (MOP). However, these two countries are not recognized by APHIS as being free of exotic

Newcastle disease (9 CFR section 94.6) and the raw poultry meat products imported from Brazil and Hungary are therefore considered to be “prohibited poultry meat products”. As a result, APHIS has advised that the following animal health restrictions will apply:

(A) Establishments handling exposed prohibited poultry meat products

Unless requirements outlined in subsection (C) regarding approved segregation procedures below have been fulfilled, Canadian registered establishments, other than storages (S-XXX) where import inspection is performed, that receive and handle exposed prohibited poultry meat products become ineligible to export poultry meat products to the United States. Refer to Annex W-1 for a list of establishments that are not eligible to export poultry meat to the United States or to supply establishments eligible to export poultry meat products to the United States. Establishments eligible to export poultry meat to the United States that wish to keep their privileges to export poultry meat to the United States must not handle exposed poultry meat from those establishments.

An establishment may be removed from Annex W-1, in circumstances other than those described in subsection (C) below, when the operator of the establishment is able to demonstrate to the satisfaction of the CFIA that handling of exposed prohibited poultry meat products has been discontinued and that measures are taken to prevent handling of exposed prohibited poultry meat products in the facilities. The application to remove an establishment from Annex W-1 must be submitted through the CFIA inspector and the Area Office Export specialist. When an application is accepted, the CFIA will amend Annex W-1 accordingly. Once the establishment has been removed from Annex W-1, operators interested in obtaining approval for export of poultry meat products to the United States must submit an application as per routine procedures (see section 11.2.3.2).

Auditable receiving procedures should be developed, implemented and maintained by the operator to address this animal health requirement (e.g., to include a letter from the suppliers to guarantee that they do not receive prohibited poultry meat products). Inventory records must be maintained by the operator regarding the origin of the poultry meat products present in the establishment and the destination of the poultry meat products shipped from the establishment. These records must be made available to the Inspector in Charge (IIC) upon request.

(B) Establishments where packaged prohibited poultry meat products are stored

Prohibited poultry meat products may be received and stored in any registered establishments provided they are stored separately from products derived from poultry destined for export. The separation must include separate stacking of the packaged products not in contact with eligible packaged products and clear identification of the ineligible product (e.g., poultry meat from Brazil or Hungary) with respect to its origin and export restriction (not eligible for export to the United States). The CFIA IIC will monitor the operator's control procedures to verify that the storage of non-eligible meat products is being done in the prescribed manner in order to prevent the export of non eligible poultry meat products to the United States.

Inventory records must be maintained by the operator regarding the origin of the poultry meat products present in the establishment and the destination of the poultry meat products shipped from the establishment. These records must be made available to the IIC upon request.

(C) Approval requirements for establishments handling exposed prohibited poultry meat products

(i) To become eligible to export poultry meat products to the United States, operators of establishments must develop, implement and maintain effective and verifiable control programs for ensuring that only eligible poultry meat products are exported to the United States and that eligible poultry meat products do not enter in contact with ineligible poultry meat products. The control programs must include receiving procedures (e.g., to include a letter from the suppliers to guarantee that they do not receive prohibited poultry meat products or that, if they receive such products, approved segregation procedures are in place and the products shipped does not contain prohibited poultry meat products). The control programs must ensure that ineligible products can be distinguished from those that are eligible through receiving, processing, packaging and shipping. The control programs must include monitoring, verification and deviation procedures.

(ii) The control programs must be reviewed by the CFIA inspector and be recommended for approval through the applicable Area Office Export Specialist. Then they will be submitted to the FSIS for approval.

(iii) Once approval is received from the FSIS, the establishment will be certified for export of poultry meat to the United States and all concerned will be informed accordingly. The inspector will verify compliance with approved control programs through usual inspection activities.

Inventory records must be maintained by the operator regarding the origin of the poultry meat products present in the establishment and the destination of the poultry meat products shipped from the establishment. These records must be made available to the IIC upon request.

Note: In the case of poultry meat products derived from species not falling under the jurisdiction of the USDA/FSIS (e.g., quails), the approval of the segregation procedures referred to above is the responsibility of the CFIA inspector only.

11.7.3.2.2.1.2 Pathogen Reduction; Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Systems

Special procedures related to Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) systems as well as specific *E. coli* and *Salmonella* spp. testing programs are required because of the implementation of the "Pathogen Reduction and (HACCP) Systems; Final Rule" published July 25, 1996. All establishments exporting to the United States must meet the requirements of the Final Rule. Furthermore, all product used in the fabrication of meat products exported to the United States must come from establishments which also meet these requirements.

The requirements of this Final Rule include: HACCP implementation, Standard Sanitary Operating Procedures (SSOP), generic *Escherichia coli* (Biotype 1) in slaughter plants and Salmonella performance standards where applicable. The Canadian Requirements are considered equivalent to the United States with the exception of pre-shipment review, generic *E. coli*, and the *Salmonella* performance standards. For a full description of the additional requirements, refer to Annexes Q, T and U.

11.7.3.2.2.1.3 Poultry Products

Special procedures must be implemented in poultry abattoirs in order to meet FSIS import requirements, and all such establishments exporting to the United States must meet these requirements. This means that each evisceration line on which poultry carcasses are being processed must have one (1) on-line carcass inspection station

staffed by CFIA inspectors. Furthermore, all meat ingredients used in the production of meat products destined to the **United States** must come from establishments which also meet the applicable requirements. Please refer to Annex E for details.

11.7.3.2.2.1.4 Chilling Poultry Carcasses

Poultry carcasses shall be chilled to 4°C (40°F) or lower within the following specified times:

<u>Weight of carcass</u>	<u>Time (hours)</u>
Under 1.8 kg (4 lb).....	4
1.8 – 3.6 kg (4 to 8 lb).....	6
Over 3.6 kg (8 lb).....	8

11.7.3.2.2.2 Restrictions on meat products

The operator is responsible to develop, implement and maintain control programs to ensure that all applicable specific FSIS product requirements are met. The control programs must be effective and auditable.

11.7.3.2.2.2.1 Prepared products

In the case of prepared products, only meat products for which the formulation, method of manufacture and label approval have been received from the FSIS may be exported to the **United States**.

Prior to manufacturing prepared meat products intended for export to the **United States**, the operator must provide evidence to the CFIA inspector that the product and label meet applicable FSIS requirements. The FSIS approval form can be found in Annex O. The formulation and label approval must be made available to the inspector on request for verification, or when requested by the FSIS as part of the audit procedures.

11.7.3.2.2.2.2 Microbiological requirements

11.7.3.2.2.2.2.1 Ready-to-eat meat

The USDA/FSIS implements a zero tolerance level of protection for *Listeria monocytogenes*, in **all** categories of **Ready-to-Eat (RTE)** meat products. No **RTE** meat product from a lot that tested positive for *L. monocytogenes* is eligible for export to the **United States**. **In addition, any RTE product that contacts a food contact surface that has tested positive for *L. monocytogenes* is not eligible for export to the United States without first having undergone a process that is destructive of *L. monocytogenes* (9 CFR § 430.4(b)).**

11.7.3.2.2.2.2.2 Raw beef products

It is generally accepted that *E. coli* O157:H7 contamination is a food safety hazard that is reasonably likely to occur in establishments that process raw beef products, such as ground beef, other non-intact beef products, and raw intact beef products. Therefore, this hazard must be addressed in the establishment's HACCP plan (refer to Chapter 17 for details on applicable control measures). More details on the laboratory methodology, including the list of methods deemed equivalent to those of FSIS can be found in Annex D and **D-1**.

11.7.3.2.2.3 Pork jowls

Pork jowls must be incised for abscess detection if intended for export to the **United States**.

11.7.3.2.2.4 Retained water in raw meat products

The FSIS regulations limit water retained by raw single-ingredient meat and poultry products¹ from post-evisceration processing, such as carcass washing and chilling, to the amount that is unavoidable in meeting applicable food safety requirements. The Regulations also require labelling for the amount of water retained in the product. Raw livestock and poultry carcasses and parts are not permitted to retain water resulting from post-evisceration processing unless the establishment preparing the carcasses and parts demonstrates, with data collected in accordance with a written protocol, that any water retained in the carcasses and parts is an inevitable consequence of the process used to meet applicable food safety requirements. Where water is retained, the establishment is required to disclose on the label of the meat or poultry product the maximum percentage of retained water in the raw product. Establishments having data demonstrating that there is no retained water in their products can choose not to label the products with the retained-water statement or they can choose to make a no-retained-water claim on the product label. The labelling requirements apply to all raw single-ingredient products destined to the **United States**.

The same requirements are being incorporated into the Canadian federal red meat inspection program so that no additional requirements will apply for exported red meat products and for meat from ratites. As an interim measure, establishments that have not yet implemented water retention protocols for all - products subject to the FSIS requirements must, if they wish to remain eligible to export to the **United States**, identify non-complying products as being ineligible for export to the **United States** as raw single-ingredient products when they leave the establishment.

In the case of the poultry sector, the FSIS requirements will be implemented as an export requirement, i.e. without concomitant changes to the domestic program. The operator will be responsible for processing raw single-ingredient poultry products destined to the **United States** in accordance with the FSIS water retention requirements. In addition, all raw single-ingredient poultry products intended for direct or indirect export to the **United States** as raw single-ingredient products must be labelled with a water retention declaration (if the products have retained water) and a positive declaration clearly indicating that the product is eligible for export to the **United States** (e.g. "eligible for the **United States**"). The requirement to clearly identify the product as eligible for the **United States** is to facilitate the rapid identification of eligible poultry product without the need for tracking and verifying transfer certificates and log books. The declaration "eligible for the **United States**" can be waived for raw single-ingredient poultry exported directly to the **United States** from the slaughter establishment of origin.

It should be noted that all pre-evisceration and some post-evisceration processes do not require a written water retention protocol (see Annex Y, point 1-A for details). Also, meat products not subject to *Salmonella* standards, such as offal, cheek meat and giblets, must be chilled according to an approved protocol which demonstrates that water retention has been minimized to the extent possible with the existing chilling equipment and facilities.

¹ including mechanically separated meat and finely textured meat

Detailed information on the requirements is provided in Annexes Y, Y-1 and Y-2. They will need to be implemented to the satisfaction of the CFIA by operators who wish to export raw single-ingredient meat and poultry products to the **United States**.

Prepared and multi-ingredient meat and poultry products are not affected by the new requirements as retained water is not considered to be an ingredient.

Operators of establishments that use a post-eviscerating process that results in water retention in raw meat or poultry carcasses or parts must maintain on file a written data-collection protocol in accordance with the above mentioned annexes and advise the **IIC** when a new protocol is developed or an existing protocol is modified, or when processing procedures have been changed in a manner that would require a new or revised protocol. An operator does not have to maintain a protocol on file if they have data or information that clearly demonstrate that their products do not retain water as a result of the process (e.g., spraying boneless meat with an antimicrobial solution where the end product does not retain water from the antimicrobial application process).

The **IIC** will verify that the establishment has on file and available to CFIA its written data collection protocol or data that demonstrate that post-evisceration contact with water does not result in retained water in excess of naturally occurring moisture and will review revised and new protocols. The **IIC** will verify that the establishment is following its protocols, and that the protocols reflect the actual processing system in use. The inspector will also verify the labelling of products produced under the applicable protocols.

11.7.3.2.2.2.5 Products encased in casings

APHIS basic requirements are that products encased in casings of ruminant origin are not eligible to be exported to the **United States**. The only exceptions are:

- bovine or sheep casings meeting requirements of Annex C of this section, or
- casings derived from collagen obtained from skins or hides (the mention to the effect that the casings are regenerated collagen casings must be indicated on the label).

11.7.3.2.2.2.6 Pork meat - *Trichina* Control

Freezing for trichina treatment is not required for routine exports of raw pork to the **United States**. The following information applies when such treatment is required.

(i) Fresh meat: treatment by freezing

Canadian procedures to treat pork for trichina by freezing are in accordance with USDA / FSIS domestic requirements. Pork treated according to the requirements of **Chapter 4** of the Manual of Procedures can be certified to the **United States** as treated for *trichina*. The export certificate should bear one of the following statements as applicable in the remarks section:

- (A) when the room temperature is used: "the above product was frozen at ($_$ °C) for a period of (time) under Canadian Food Inspection Agency control"; or
- (B) when the meat temperature is used: "the above product was frozen at an internal temperature of ($_$ °C) for a period of (time) under Canadian Food Inspection Agency control".

(ii) Pork products

Section 318.10 of the USDA meat and poultry inspection regulations indicates the "prescribed treatment of pork and products containing pork to destroy trichinae". The prescribed treatment methods include heating, freezing (see (i) above), salting and drying.

Additional methods for the destruction of trichinae in pork products are described in the USDA/FSIS document 9 CFR Part 318.

(iii) Prosciutto

Manufacturers of Prosciutto hams must use a production method that has been proven to destroy trichinae cysts. Prosciutto producers are required by the USDA to institute research to validate the safety of their process or change to an already approved process. Those producers wishing to verify that their process will destroy live trichinae in the product must submit an experimental protocol to the USDA, Food Safety Inspection Service (FSIS). A procedural outline designed by USDA/FSIS may be provided to assist the producers in designing acceptable experiments which will demonstrate that a process, other than the one prescribed in 318.10(C) will destroy live trichina in the product.

Please contact the [Labeling and Program Delivery Division](#) for further information.

11.7.3.2.2.7 Meat products derived from ruminants

Specific **Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE)** related requirements apply to certain products derived from ruminants. Refer to Annex Z for details.

11.7.3.2.2.8 Cured pork bellies

FSIS **Meat Inspection Regulations** require that cured pork bellies prepared for slicing and labelling as bacon must not exceed the weight of the fresh uncured pork bellies. Establishments that manufacture cured pork bellies that will be exported to the **United States** either as bellies or bacon must utilize processing procedures that will produce product that is in compliance with the applicable regulations.

To demonstrate compliance, the following information must be documented on a production lot basis as part of the establishment's quality control program:

1. ingredients of cure (pickle formulation) by percentage;
2. intended (target) pickle pick-up (pump/immersion) percentage;
3. drain time if any;
4. actual pickle pick-up (pump immersion) percentage;
5. cooling shrink (smokehouse/water bath, etc.) percentage;
6. cooler shrink percentage.

For bacon yield determination, the guidelines to be used can be found in the [Directive FSIS 7000.1](#).

The CFIA inspector must monitor production procedures and plant records to determine compliance and must not certify shipments of cured pork bellies to be sliced or labelled as bacon for export to the **United States** unless the procedures and records outlined above have been complied with.

11.7.3.3 Specific or additional inspection procedures

11.7.3.3.1 Ante-mortem and post-mortem inspection

Ante-mortem and post-mortem inspection must be conducted according to Canadian requirements as described elsewhere in this Manual (Chapter 17 – red meat and Chapter 19 and 11.7.3.2.2.1.3 - poultry). This means that the inspections were carried out by a CFIA veterinarian or under the direct supervision of a CFIA veterinarian. This requires that a veterinarian has been assigned to carry out these functions or to provide line or functional supervision to the inspector(s)² responsible for carrying out them out. Direct supervision means that the veterinarian has direct authority over the inspector(s) in relation to these duties. When inspectors are performing such duties, a veterinarian must be available on a timely basis to fulfil the supervisory role, as well as specific veterinary responsibilities which, as an example in the case of ante-mortem inspection, would include the diagnosis and disposition of suspect animals.

11.7.3.3.2 Continuous supervision

Meat food products must be prepared under "continuous supervision", which means prepared in an establishment to which an official inspector has been assigned by the CFIA to carry out inspection in accordance with this Manual.

Frequency of CFIA visits to establishments eligible to export to the United States

The USDA/FSIS has informed the CFIA that every plant that produces meat products for export to the United States must receive at least one visit by a CFIA inspector during each twelve (12) hour shift every day while the plant is in production. These visits are required because of a legal interpretation indicating they must be performed to satisfy the United States regulatory requirement for "continuous inspection". It is important that the visits are planned so that the times chosen are random during each of the twelve (12) hour shifts. These visits must be recorded on the CVS Verification Worksheet.

Note: this requirement does not apply to establishments when they are only producing meat products that fall under the jurisdiction of the Food and Drug Administration (FDA) (e.g. bison meat) or when the establishment is not processing meat products (e.g. meatless/vegetarian product).

11.7.3.4 Additional certification

11.7.3.4.1 Animal health: Animal Health declarations apply to products exported to the United States and to products exported that will transit in the United States (in transit).

11.7.3.4.1.1 For poultry meat products

Annex A-9 is required for all commercial shipments of poultry meat intended for human consumption destined to the United States and those in overland transit in the United States.

Note: Annex A-9 is not required for product containing less than 2% cooked poultry and which are not under FSIS jurisdiction.

² In MPIP establishments the veterinarian also has functional supervisory authority over company employees conducting ante-mortem and post-mortem examinations.

11.7.3.4.1.2 Meat products derived from ruminants

For meat products derived from ruminants, the specific requirements relative to **overland** transit in the **United States** of meat derived from ruminants are described in Annex Z. Below are the annexes that must be issued along with either the CFIA/ACIA 4546 or 1454 for the various ruminant products:

- meat products derived from bovine (ref. Annex Z, section 2.1): Annex A-1;
- meat products derived from ovine and caprine (ref. Annex Z, section 2.2): Annex A-2;
- edible tallow, (ref. Annex Z, section 2.3): Annex A-3;
- bovine and ovine casings, (ref. Annex Z, section 2.4): Annex C;
- sausage in sheep casings, the following attestation must appear in the "remarks" section of form CFIA/ACIA 4546: "The sheep casings were derived from animals less than 12 months of age slaughtered in Canada or were legally imported into Canada from the **United States** or from a region not considered by the USDA to be affected with or at risk of BSE." See also section **11.7.3.2.2.2.5** for more details on applicable requirements;
- In the case of eligible imported meat products (ref. Annex Z, section 2.5), the applicable annex for the exported product must be issued;
- bovine meat food products, (ref. Annex Z, section 2.6), Annex A-4; **and**
- transit of bovine, ovine or caprine meat products, (ref. Annex Z, section 2.9) Annex A-8.

11.7.3.4.2 Public Health

11.7.3.4.2.1 For fresh meat, meat by-products, meat food products and poultry products amenable to FSIS jurisdiction

Form CFIA/ACIA 4546 (for a sample, see Annex A) Official Meat Inspection Certificate for fresh meat, meat by-products, meat food products and poultry products must be issued. If necessary form CFIA/ACIA 4566 (also found in Annex A.1) should be used.

For completion of forms CFIA/ACIA 4546 and 4566 see instructions in Annex A.2.

11.7.3.4.2.1.1 Product produced at an establishment that was removed from the list of establishments eligible to export to the United States

With the exception of the animal health restrictions outlined in 11.7.3.2.2.1.1, a meat product manufactured or processed at an establishment not currently eligible to export to the **United States** may be exported to the **United States** under the following conditions:

- at the time of manufacturing and/or processing, the establishment was eligible to export to the **United States**;
- the date of manufacturing or processing or a production code must appear on the outside container of the product; and
- one of the following statements is shown on the certificate as applicable:
 - (i) In the case of establishments delisted during the previous year, a statement is shown on the certificate stipulating that "The product was produced prior to (specify the delistment date)."
 - (ii) In the case of establishments that were delisted and relisted during the previous year, a statement is shown on the certificate stipulating that "The product was produced either prior (specify the delistment date) or after (relistment date)."

Note: When a production code is used, it must be linked to a production date readily verifiable by the inspector and would have to be made available to the FSIS on request.

11.7.3.4.2.1.2 Interpretation of certificate CFIA/ACIA 4546

When FSIS was amending the federal meat and poultry products inspection regulations in 1995, to replace the phrase "at least equal to" with the words "equivalent to" they overlooked one of the changes that should have been made. As a result, the paragraph dealing with certification of poultry products still contains the statement that the products "...are otherwise in compliance with requirements at least equal to those in the Poultry Products Inspection Act and said regulations." By agreement with FSIS this statement on the CFIA certificate shall be interpreted to have the same meaning as "...are otherwise in compliance with requirements equivalent to those in the Poultry Products Inspection Act and said regulations."

11.7.3.4.2.2 For meat products under FDA jurisdiction

(i) Game and farmed game meat

CFIA/ACIA 1454 shall be issued for export of meat products derived from food animals which in the **United States** fall under voluntary inspection (e.g. bison, rabbit, quail, etc.) and require inspection by the FDA in the **United States** upon entry.

In the case of bison meat products, Annex A-1 shall also be issued.

(ii) Animal casings

Use CFIA/ACIA 1454 and Annex C. See Annex Z for restrictions in the case of ovine casings.

11.7.3.4.2.3 Additional certification when beef (boneless or viscera as applicable) exported to the **United States** is used in the production of **United States** beef products exported to Mexico

Annex A-5 or A-6 as applicable can be issued.

It is important to note that the above annexes are not a FSIS import requirement. It can however be issued at the request of the exporter, provided that **all applicable Mexican requirements** are met.

11.7.3.4.2.4 Additional certification when pork exported to the **United States** is used in the production of **United States** pork products exported to Japan

Annex A-7 can be issued.

It is important to note that Annex A-7 is not a FSIS import requirement. It can however be issued at the request of the exporter, provided that **all applicable Japanese requirements are met**.

11.7.3.4.2.5 Products consigned to an in-bond storage (ship stores) located within the **United States**

The shipment must be accompanied by CFIA/ACIA 1454. In the block: "Country of Destination/Pays **de** destination" - "Ship stores" shall be entered. The statement "For ship stores only. Not for commerce within the **United States**" must appear in the block "Additional certification/Attestation supplémentaire".

11.7.3.4.3 Products not intended for human consumption

The certification for these products is provided by the Terrestrial Animal Health Division. **CFIA inspectors must use [certificates available for this purpose](#).**

As required, please contact your local Terrestrial Animal Health District office for additional information.

11.7.3.5 Special marking and packaging requirements

Prior approval by **the** FSIS is required for all labels used for meat and poultry products before these products may be marketed in commerce. There are distinct categories of prior approval that dictate the precise manner in which a label is approved. One category is "Generically approved labels", which means the labels need not be presented to **the** FSIS for prior sketch approval. Generically approved labels may be used for products such as: those that have a product standard and that bear no claims, single-ingredient products that bear no claims, and labelling of shipping containers that contain fully and properly labelled immediate (inner) containers. Labels which cannot be approved under this category must be individually approved by FSIS.

See detailed, up-to-date [information on labelling, including generic labelling](#).

See Information on [acceptable claims](#) that may be used in labelling, including "organic" claims ingredients, packaging materials, and other related topics as well as and "[A Guide to Federal Food Labeling Requirements For Meat and Poultry Products](#)".

Contact information for FSIS staff for questions regarding [labelling or for labelling approval products](#).

In contrast, **the** FDA does not require prior label approval for food products under its jurisdiction. **The** FDA has promulgated regulations establishing requirements for all aspects of labelling and monitors labelling compliance primarily through random post-marketing surveillance.

See information on [labelling of FDA regulated products](#).

The operator is responsible for obtaining and maintaining label approvals and records for all products destined to the **United States** market.

The following is some supplementary marking and packaging information that can be of use to exporters. However, the information is not exhaustive and should be complemented with information obtained from **the** FSIS, as required. More information can also be found in Annex N and Annex N-1.

11.7.3.5.1 Net Weight

If a net weight is declared, it must be in avoirdupois weight (i.e. pounds, ounces) or liquid measure (i.e. fluid ounces, quart). It is acceptable to state the net weight in metric weight in addition to the avoirdupois weight.

11.7.3.5.2 Stamping requirements for carcasses, halves, quarters, primal cuts, and offal

Specific requirements apply. Refer to Annex N for details.

11.7.3.5.3 Horsemeat

The larger cuts of horsemeat must be stamped "horsemeat" with green ink. At least one stamp is required for each ten pounds of boneless meat in bulk.

11.7.3.5.4 Country of Origin Labelling (COOL)

Country of origin labelling in the **United States** is a mandatory **domestic retail labelling** requirement. As such, the CFIA does not verify compliance to COOL prior to export and FSIS does not verify compliance at the border. In Canada, country of origin in a voluntary claim that may be applied when the product meets the requirement for the claim. Meat products may not meet the Canadian standard to be labelled as "Product of Canada" as they are manufactured with imported meat.

However, "Product of Canada" is generally required on a label for export to the **United States**. For example, the phrase "Product of" is required on all immediate containers of meat and/or poultry products. However, the phrase is not required on a red meat carcass, primal or subprimal cut that prominently displays the name of the foreign country within the marking itself, (the Canadian mark of inspection is a circle surrounding the word Canada and the establishment number).

This difference between Canadian and **United States** requirements of "Product of Canada" may require exporters to develop procedures to ensure the correct labelling for export to the **United States**.

11.7.3.5.5 Label declaration requirements: microbial claims

Labels that bear certain declarations used on products destined to the **United States** and that are not approved by the **FSIS**, such as labels used to make claims to address microbial requirements, are not permitted for use.

A product claim such as: "**for cooking only**," "**not for grinding**," or **any other similar claims** to address *E. coli* O157:H7 or any other microbiological issue is not permitted on imported products. FSIS, LPDD will not approve such claims for imported products from any foreign country and/or establishment. Labels, previously approved with such claims have been rescinded.

11.7.3.5.6 Product in casings

Products encased in casings must be labelled as to the source of its casings i.e. natural casings (indicating the species of origin) when not derived from the same species as the meat products contained in the casings or indicate that the casings are regenerated collagen casings in other cases.

Note: APHIS has restrictions on the use of casings of ruminant origin. Please refer to sub-section 11.7.3.2.2.5 on Import Restrictions for details.

11.7.3.5.7 Products for pharmaceutical purposes

The products must be labelled "Inedible Not for Human Food - For Pharmaceutical Use Only".

11.7.3.6 Other requirements

11.7.3.6.1 Antioxidants

Antioxidants used in the preparation of rendered animal fat exported by tank or similar bulk container must be identified on the placard attached to the tank or the container. They also must be identified on the accompanying certificate. Should antioxidants not be present, this information should also be indicated. The serial number of official seals used on the vehicle or bulk container must be recorded on the certificate.

11.7.3.6.2 Freezing of poultry meat

- (i) Ready-to-cook poultry which is to be or is labelled with descriptive terms such as "fresh frozen", "quick frozen" or "frozen fresh" or any other term implying a rapid change from a fresh state to a frozen state shall be placed into a freezer within 48 hours after initial chilling. During this period, if such poultry is not immediately placed into a freezer after chilling and packaging, it shall be held at 36°F (2.2°C) or lower.
- (ii) Ready-to-cook poultry shall be frozen in a manner so as to bring the internal temperature of the poultry carcasses at the centre of the package to 0°F (-17.8°C) or below within 72 hours from the time of entering the freezer.
- (iii) Warm packaged ready-to-cook poultry which is to be frozen without prior chilling shall within 2 hours from time of slaughter be placed in a plate freezer or a freezer with a functioning circulating air system where a temperature of -10°F (-23°C) or lower is maintained.
- (iv) Frozen poultry shall be held under conditions which will maintain product in a solid frozen state with temperature maintained as constant as possible under good commercial practice.

11.7.3.6.3 Products falling under the jurisdiction of the Food and Drug Administration (FDA)

The import into the [United States](#) of meat products not regulated by the [USDA/FSIS](#), such as game meat, and casings which meet the requirements under 11.7.3.2.2.2.5, falls under the jurisdiction of the FDA. Exporters should contact the FDA for entry requirements applicable to the products they wish to export. For example, as a result of the implementation of the provisions of [The Bioterrorism Act](#), registration requirements for establishments and products, record maintenance, and prior notice of intent to export requirements will apply.

11.7.3.6.4 Poultry carcasses prepared under religious dietary laws

The product prepared under religious dietary laws must be distinguished from product slaughtered under the Poultry Act and Regulations by a USDA exemption permit number.

All persons desiring exemptions as provided by under CFR 9 381.11-381.14 based on religious dietary laws are required to send an application (Annex V) for an **exemption permit number** through their Area of Operation to the Director of Meat Programs Division together with a statement from an official of the religion having authority over the enforcement of the religious dietary laws with respect to poultry and poultry products. The statement shall:

- (i) specify the religious dietary requirements affecting poultry and poultry products; and

- (ii) certify that such requirements are in conflict with specific provisions of the Act and cite the regulations from which exemption is sought.

Upon receiving the exemption permit number, the Canadian establishment is required to submit labels for approval prior to shipping, to

USDA, FSIS, OPPD, Labeling and Program Delivery Division
1400 Independence Avenue, SW
Room 2540- South Building
WASHINGTON, DC 20250-3700

All mandatory labelling requirements must be present on the package, including product name that specifies the exemption. In addition, the shipping container labels for slaughtered poultry processed under exemption must bear the packer's name, address, plant number and the statement "Eviscerated Poultry Slaughtered / Processed under CFIA Inspection - USDA Exemption Permit No. 000". Product may or may not carry the mark of inspection.

Note: Poultry feet and heads detached from the carcasses cannot be exported for edible purpose under Buddhist ritual. They are considered as inedible meat product and may be exported for animal food only.

11.7.3.6.5 Return of Canadian meat products from the continental **United States**

11.7.3.6.5.1 Products refused entry by the USDA/FSIS

Section 11.5 must be consulted as needed for basic requirements applicable to exported meat products returned to Canada.

In the case of a shipment which has been refused entry by FSIS, a written Application to return the product into Canada must be presented by the Exporter identified on the export certificate CFIA/ACIA 1454 or 4546, as applicable, to an Import Service Centre (ISC). The application should be sent to the ISC of the area where the product will land in Canada (Annex J of this section). The details concerning the application procedures and the distribution of the documents are outlined in Annex J-1. Permission will not be refused except under exceptional circumstances.

- (i) Procedure to follow to obtain permission:
 - The applicant (this is limited to the exporter identified on the CFIA/ACIA 4546), shall complete Part 1 of Annex J and forward it along with a copy of the CFIA/ACIA 4546, the FSIS form 9840-3 (Refused Entry Notification) or 9135-3 (FSIS, Export Certificate for Canada) to the appropriate Import Service Center (ISC); **and**
 - The CFIA inspector receiving the application shall review the information and if found satisfactory, shall sign Part 2 of Annex J and process the application as per operating procedures (see Annex J-2 for details). The applicant is responsible to, in turn, forward the signed application to the Customs Broker.

When returning refused products to Canada, the USDA Import Inspector will seal the truck **using a tamper-evident seal**. The applicant must inform all concerned not to break the USDA seal until permission is obtained from a CFIA inspector.

- (ii) Procedure to follow at the receiving establishment:
 - The truck should arrive sealed (FSIS/USDA or CFIA seal).

- Verification of documentation to ensure that it is complete and positively identifies the shipment. The inspection should not be conducted until the documents accompanying the shipment have been verified and found to be satisfactory;
- Returned products must be kept under CFIA control until the inspection and disposition is completed. The reason for the refusal will determine the level of inspection. See section 2.5 of Annex J-2 for more information on this subject. After inspection, the CFIA inspector will complete form CFIA/ACIA 2367, "Exported shipments of Canadian Products returned by the importing country" (Introduction - Annex K). Further details are also found in 11.5 of the introduction;
- The reason for refusal is detailed on the FSIS documents sent with the shipment. At the time of refusal, the USDA Import Inspector will complete sections A, B, C and E of FSIS Form 9135-1 (Notice of Shipment of Refused Entry Product) and will enter the USDA seal number. FSIS Form 9135-1, FSIS Form 9840- 3 (Refused Entry Notification), and a copy of the original CFIA/ACIA 4546 will be placed in an envelope marked "Attention: CFIA" and will be placed inside the truck returning to Canada. The shipment will be sealed and allowed to return to Canada;
- FSIS will inform the National and Area Export Specialists when a Canadian shipment has been officially rejected, including the reason for rejection, and the Area Export Specialists will inform the IIC at the exporting establishment. The IIC will inform the Export Specialist when the shipment returns to Canada so the Specialist can advise FSIS. The IIC will follow-up with the exporter as required to ensure effective proper disposition of the refused product, and that corrective actions and preventative measures have been implemented where applicable; and
- Once the inspection of the product is concluded, form CFIA/ACIA 2367 is completed and sent to Area Program Network Manager (APNM) together with other pertinent documents. The APNM will review the documentation, ensure that it is complete (export certificate, form FSIS 9840.3, 9135-1, Annex J, detailed inspection report and a letter from the operator of the producing establishment giving the corrective measures taken as necessary) and that all necessary measures have been taken and will forward it afterwards to the Director Meat Programs Division (MPD).

11.7.3.6.5.2 Products inspected and passed by the USDA

Canadian exported meat products which have passed USDA import inspection become ipso facto American meat products. These products may be imported into Canada in their original and unopened containers, provided an application is made using Annex J of this section as indicated above in 11.7.3.6.5.1 and the condition in either (i) or (ii) below are met:

- (i) the shipment is accompanied by a statement on an official letterhead issued by a USDA official veterinarian that certifies that: "The products originated in Canada. The product has been under USDA control for the duration of its stay in the United States". FSIS form 9135-3 can be used for that purpose. In such cases, the procedures described in 11.7.3.6.5.1 above applies except for (ii) second item), or
- (ii) when the USDA is not able to certify that the product was under its continuous supervision and cannot issue certification, the applicant may request in writing, to the APNM of the appropriate area, permission to return the product to Canada (Annex J of this section). The APNM will then permit the importation if

the following conditions are met (with appropriate written guarantees provided by the applicant):

- the product is not condemned in the **United States**;
- the product is in its original, fully marked containers and the immediate product containers do not show any evidence of changes by any means;
- upon entry into Canada, the product is placed under an official seal at the port of landing for transport to a registered establishment for reinspection (necessary arrangements to be made by the applicant); and
- the product is subjected to 100% inspection.

The APNM will forward the approval to the applicant and the ISC for processing and distribution as per operating procedures (see Annex J-2). The applicant is responsible for forwarding the approval to the Customs Broker.

Procedures to follow at the receiving establishment are the same as described in 11.7.3.6.5.1 (ii) above except that the USDA documents will be replaced with the conditions issued by the APNM.

11.7.3.6.5.3 Other considerations

- The inspection shall be carried out as soon as possible;
- Meat products returned because of failure to meet the USDA/FSIS requirements or found with defects when inspected in Canada shall not be re-certified for export unless the product has been reconditioned and subsequently packaged and labelled to the satisfaction of an inspector. Products returned as a result of failure to a laboratory analysis for biological or chemical residue violation shall not be re-exported;
- It is important that the above described procedures be followed as closely as possible and that all documents are completed and forwarded with as little delay as possible;
- No matter what the reasons for refusal given by the importing country are, a reinspection of this type of product must be done by an inspector before any decision is taken with regard to the product. If the shipment has been refused due to problems with labelling or documentation, reinspection should be performed on a square root sample to ensure that the product has not deteriorated during transportation. In those instances where the product has been refused entry to another country by reason of an unsatisfactory condition, (e.g. spoilage, contamination, pathological conditions, improper processing, damaged or rusted cans, etc.), the returned shipment should be reinspected in its entirety or until sufficient product has been examined, to determine that there is no alternative but total condemnation of the shipment. If condemned, the product must not leave the establishment at which the reinspection is performed until sterilized or denatured prior to treatment, as per section 54 of the Regulations. Shipments refused entry and returned because of the detection of residues should be dealt with as indicated in Chapter 5;
- Inspection procedures: see Chapter 17 of the Meat Hygiene Manual for red meat or Chapter 19 for poultry; and
- Composition and labelling must be taken into account by the inspector when deciding on whether corrective action is required prior to final disposition.

11.7.3.6.6 FSIS audits of Canadian establishments

FSIS carries out regular reviews of the Canadian meat inspection system to verify that equivalence is being maintained. The outcome may be (1) acceptable, (2) marginally acceptable (plant receives a 30 day notice of intent to delist), or (3) unacceptable

(immediate delisting from export eligibility). During these reviews, a number of establishments from across Canada may be audited. They may be chosen at random, or may be targeted based on a specific concern (i.e. BSE, food pathogen of interest), or a history of non-compliance at a facility. During these audits, the FSIS uses the Canadian legislation and manuals of procedures to assess ongoing equivalence except where there are specific **United States** requirements.

If the plant is found acceptable, this means it meets the **United States** requirements, and the establishment maintains its export eligibility to the **United States**. While only minor issues may have been identified during the audit, these issues must be recorded, corrected and tracked in the CVS.

11.7.3.6.6.1 Establishments to which a notice of intent to delist was issued (30 day NOID)

USDA/FSIS has advised of the following policy for establishments judged marginally acceptable as a result of their audit.

Operators of establishments to which a notice of intent to de-list was issued by the CFIA at the request of the FSIS reviewer will be required to correct the deviations identified during the visit. The deviations will be reported on **the CVS Verification Worksheet and the Inspection Report – Corrective Action Request (CVS task 3301)** and include a statement to the effect that an action plan must be developed to re-establish full compliance with requirements if the establishment wishes to maintain its export privileges. Annex H of this section will also be issued to the operator in such cases. Annex H will have to accompany the documentation forwarded to confirm that appropriate action was taken to correct deficiencies observed and prevent reoccurrence, as applicable.

The CFIA designated area supervisor for the establishment and the **IIC** will conduct the necessary on-site follow-up review(s) of the establishment and determine if the necessary corrective actions were taken (CVS task 3301 recorded on the Inspection Report – Corrective Action Request). When preparing the action plan and taking the necessary measures, all concerned have to keep in mind that the necessary information has to be provided to FSIS, **within 30 days following the visit**, by the Director of the MPD. When applicable, the CFIA designated supervisor has to provide the necessary information (action plan by the operator, IIC and supervisor confirmation that all deviations were corrected) to the Director of the MPD through the Area Office (export officer). The information will be forwarded to the FSIS by the Director of the MPD. **Establishments for which the required information will not be provided to the FSIS within the prescribed period of time will be removed from the list of establishments eligible to export to the **United States**.**

In addition, any establishment to which a notice of intent to delist was issued during an audit, will be re-audited at the time of the FSIS next systems audit of Canada's inspection system, provided that establishment was successful in maintaining its eligibility status for export to the **United States**.

11.7.3.6.6.2 Establishments judged unacceptable (immediate delisting)

In the event that an establishment is judged unacceptable by the FSIS reviewer and is de-listed as a result of deficiencies observed during an audit, FSIS will not accept the establishment as re-certified until the government of Canada provides FSIS with a written description of all corrective actions that have been taken.

At the time of the review, the deviations observed will be reported on the CVS Verification Worksheet and the Inspection Report – Corrective Action Request

(CVS task 3301) and include a statement to the effect that the establishment is removed from the eligibility list and that an action plan has to be developed to re-establish compliance with requirements if the establishment wishes to regain its export privileges.

The CFIA designated area supervisor for the establishment and the IIC will conduct the necessary on-site follow-up review(s) of the establishment to determine that all the necessary corrective actions were taken (CVS task 3301 recorded on the Inspection Report – Corrective Action Request).

When applicable, the CFIA designated supervisor has to provide the necessary information (action plan by the operator, IIC and supervisor confirmation that all deviations were corrected) to the Director of the MPD through the Area Office (export officer). The information will be forwarded to the FSIS by the Director of the MPD.

In addition, any establishment that is de-listed during an audit, will be re-audited at the time of the FSIS next systems audit of Canada's inspection system, provided that establishment was successfully re-certified for export to the **United States**.

If a re-certified establishment is de-listed again during the following up audit, FSIS will not list the establishment as re-certified until FSIS auditors return for another follow-up audit and are able to verify that all deficiencies have been corrected.

11.7.3.6.7 Import violations in meat product exported to the United States

Products under intensified inspection due to laboratory violations will be sampled upon re-inspection in the **United States** and will be held at the import establishment pending laboratory results.

The follow-up for such non-compliances to the **United States** import requirements will have to be conducted as provided by the CVS (task 3302) and any other FSIS specific requests, as applicable. Unless advised otherwise, the operator will have to conduct the required follow-up within 30 days of the date of notification of the non-compliance to allow the CFIA to provide the information requested by the FSIS in response to the non-compliance within the prescribed timeframe and avoid that the establishment be removed from the list of establishments eligible to export to the **United States**.

11.7.3.6.8 Inedible products exported for animal foods - Denaturation

All meat products exported to the **United States** and identified for animal food must be denatured, unless a derogation has been obtained from the USDA. "Application and permit for importation of undenatured inedible meat and poultry product" (see Annex P) shall be used to obtain such a derogation. Applicable American restrictions and conditions for transporting undenatured inedible product are mentioned on the form. The import permit shall accompany the shipment. Requests shall be addressed to:

Office of International Affairs (OIA), Import Inspection Division
Washington, DC
Phone: (202) 720-9904
Fax: (202) 720-6050

Hours of Operation: 0700 – 1630 ET, Monday through Friday, excluding holidays

11.7.3.6.9 Mechanically separated meat (MSM)

FSIS product standards for MSM differ from Canadian standards. Please refer to 9 CFR section 319.5 (for red meat species) and 381.173 (for poultry species) for applicable standards.

Operators preparing MSM intended for export to the United States must develop, implement and maintain appropriate control programs to ensure compliance with applicable requirements.

Note: MSM derived from bovine is prohibited (ref. MOP 11.7.3.2.1.2)

ANNEX B**SAMPLES FOR LABORATORY EXAMINATION, RESEARCH, EVALUATIVE TESTING, OR TRADE SHOW EXHIBITION**

The Food Safety and Inspection Service (FSIS) authorize requests for the importation of samples of meat and/or poultry products destined for laboratory examination, research, evaluative testing or trade show exhibition. Provided there are no animal health restrictions imposed by the United States Department of Agriculture (USDA), Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS), meat, poultry, and egg products samples can originate from any foreign country. Importers wanting to import samples originating in countries with animal health restrictions shall apply to APHIS for a permit prior to importing.

Meat and poultry sample shipments, other than frozen cooked beef from APHIS restricted countries, are not required to be inspected (verified) by FSIS upon arrival in the United States and may be shipped directly to the consignee without further restriction. FSIS may follow up with the applicant to verify that the sample is properly handled, including destruction as indicated on the form.

Samples of frozen cooked beef from countries where foot and mouth disease (FMD) or Rinderpest (RP) is found to exist must be presented for reinspection at an FSIS approved import establishment before proceeding for laboratory examination, research, evaluative testing, or trade show exhibition. Importers/exporters should contact the appropriate Regional Import Field Office (RIFO) for information on import facility locations.

Samples for laboratory examination, research, evaluative testing, or trade show exhibition are not to be sold, distributed or consumed by the public. **Samples destined for consumer test marketing or sales promotions, regardless of the volume, are treated as commercial shipments.** All commercial shipments shall originate only from eligible countries and must be accompanied by all applicable documentation.

(i) NOTIFICATION OF INTENT TO IMPORT SAMPLES

The importer, broker or applicant shall notify FSIS prior to importing red meat or poultry samples. The documentation shall be submitted to the appropriate FSIS RIFO in advance of the shipment's arrival into the United States.

(ii) REQUIRED DOCUMENTATION

- A The FSIS Form 9540-5, "Notification of Intent for Importation of Red Meat, Poultry or Egg Product Samples for Laboratory Examination, Research, Evaluative Testing, or Trade Show Exhibition."
- B Foreign country's health certificate (CFIA/ACIA 1454, in the case of Canada) stating "Samples intended for laboratory examination, research, evaluative testing, or trade show exhibition."

(iii) LIMITS AND CONDITIONS

- A Weight restrictions
 - **Red meat shipments cannot exceed 50 lb (22.7 kg) for each type of product.**
 - Poultry shipments cannot exceed 50 lb (22.7 kg) for each type of product.
- B Requests for sample shipments for laboratory examination, research, evaluative testing or trade show exhibition exceeding the limits specified in A must be submitted in writing to the Office of International Affairs, Import Inspection Division, Washington, D.C.
- C It is the responsibility of the applicant to limit the use of the samples to laboratory examination, research, evaluative testing, or trade show exhibition only. Upon completion of the testing or exhibition, the residual product from the sample shipment shall be properly disposed of as indicated on FSIS Form 9540-5. FSIS may follow up to confirm that the samples were disposed of properly. Proper disposition (e.g. denaturation or incineration) **must** effectively destroy the contents for human food purposes.

(iv) LABELLING

The shipping carton and individual packages (if more than one package) inside the shipping containers shall be pre-printed, stamped, or stencilled (all in English) with the:

- product name;
- country of origin;
- establishment number assigned by the foreign country's meat/poultry inspection system (if applicable);
- name and address of the facility that produced the product; and
- the statement: "Samples intended for laboratory examination, research, evaluative testing, or trade show exhibition."

For detailed procedures applicable to samples and to obtain Form 9540-5, the applicant must consult the [FSIS Regulations and Policies](#).

ANNEX Z

CONDITIONS RELATIVE TO BSE CONTROLS

1.0 INTRODUCTION

The purpose of this annex is to describe the minimum standards that establishments must meet when producing ruminant meat products that would be eligible for export to the United States.

In order to meet the current import conditions of the United States, which are summarized below, the operator will have to develop and implement procedures to assure complete segregation of meat produced according to the United States requirements to the satisfaction of the CFIA when both eligible and non eligible products are present on premises. The written segregation procedures should clearly outline the controls that will be implemented to ensure that applicable requirements are met so that eligible products can be distinguished from non eligible products at all times. The procedures must be acceptable to the inspector in charge and must include monitoring, verification and record keeping activities, deviation procedures and be auditable and effective.

1.1 DEFINITIONS

For the purpose of export to the United States, the following definitions apply.

Bovine: *Bos taurus*, *Bos indicus* and *Bison bison*.

Meat

- 1) The part of the muscle of any cattle, sheep, swine, or goats which is skeletal or which is found in the tongue, diaphragm, heart, or esophagus, with or without the accompanying or overlying fat, and the portions of bone (in bone-in product, such as T-bone or porterhouse steak), skin, sinew, nerve, and blood vessels which normally accompany the muscle tissue and that are not separated from it in the process of dressing. As applied to equines this term has a comparable meaning.
 - i. Meat does not include the muscle found in the lips, snout, or ears; and
 - ii. Meat obtained with advanced recovery methods (MRM) may not include significant portions of bone, including hard bone and related components, such as bone marrow, or any amount of brain, trigeminal ganglia, spinal cord, or Dorsal Root Ganglia (DRG).

Note: meat as defined also includes dressed carcasses, half-carcasses, quarters, boneless meat and bone-in cuts.

Meat by-product

Any part capable of use as human food, other than meat, which has been derived from one or more cattle, sheep, swine, or goats. This term, as applied to products of equines, shall have a comparable meaning.

Meat food product

Any article capable of use as human food which is made wholly or in part from any meat or other portion of the carcass of any cattle, sheep, swine, or goats, except those exempted from definition as a meat food product by the Administrator in specific cases or by the regulations in part 317 of this sub-chapter, upon a determination that they contain meat or other portions of such carcasses only in a relatively small proportion or historically have not been considered by consumers as products of the meat food industry, and provided that they comply with any requirements that are imposed in such cases or regulations as conditions of such exemptions to assure that the meat or other portions of such carcasses contained in such articles are not adulterated and that such articles are not represented as meat food products.

This term, as applied to food products of equines, shall have a meaning comparable to that provided in this paragraph with respect to cattle, sheep, swine, and goats.

Note: These terms, as applied to products of bison, shall have a meaning comparable to that provided in this paragraph with respect to cattle.

Offal (APHIS definition): The inedible parts of a butchered animal that are removed in dressing, consisting largely of the viscera and the trimmings, which may include, but are not limited to, thymus, pancreas, liver, heart, kidney, intended for use other than for human consumption (e.g., pet food manufacturing, technical use, rendering).

Specified Risk Material (SRM) as defined by the USDA-FSIS includes: the brain, skull, eyes, trigeminal ganglia, spinal cord, vertebral column (excluding the vertebrae of the tail, the transverse processes of the thoracic and lumbar vertebrae and the wings of the sacrum) and dorsal root ganglia of bovines 30 months of age and older, and the tonsils and the distal ileum of all bovines.

Note: Please also refer to section 11.6.3.2 on Specific BSE Requirements (Beef tongues) for more information on removal of tonsils when tongues are intended for export.

2.0 ELIGIBLE PRODUCTS AND SPECIFIC IMPORT REQUIREMENTS

2.1 Meat products derived from bovines exported for human consumption

Any meat product derived from bovines (including veal) is considered eligible provided it does not contain or is not derived from specified risk material (SRM - as defined by the USDA-FSIS) or from mechanically separated beef. Annex A-1 must be used.

- Notes:
1. Mechanically Separated beef (MSM - beef) is prohibited by FSIS.
 2. Advanced Meat Recovery (AMR) must not include dorsal root ganglia, even when produced from meat derived from animals aged less than 30 months. The registered establishment wanting to export AMR must have a Quality Assurance program that ensures compliance with FSIS requirements. The FSIS requirements include such things as calcium content, iron content (as a measure of the presence of bone marrow), and the absence of Central Nervous System (CNS) and CNS-like tissue. The operator should consult the Federal Register Vol. 69, No. 7, to include the requirements in their Quality Assurance program. This product should not be referred to as Finely Textured Meat. If it is not labelled clearly as AMR, the export certificate should bear a mention stating that it is meat obtained from an Advanced Meat Recovery system.

2.1.1 Beef products derived from non-ambulatory bovines exported for human consumption

Non-ambulatory disabled cattle as defined by FSIS (*“that cannot rise from a recumbent position or that cannot walk, including, but not limited to, those with broken appendages, severed tendons or ligaments, nerve paralysis fractured vertebral column or metabolic conditions”*). [This definition includes cattle that are non-ambulatory due to an acute injury on route to the establishment, during unloading, or anywhere on the premises.] are banned from slaughter in Canadian registered establishments eligible for export to the United States. Such cattle cannot enter the slaughter facility and must, if on the premises and alive, be humanely handled until they are euthanized. For humane reasons, any non-ambulatory cattle on the premises of a registered establishment eligible to export to the United States must be euthanized on site.

2.2 Meat products derived from ovines and caprines destined for human consumption

Only meat product derived from animals less than 12 months of age is eligible. Age determination is to be based on dentition. Ovine or caprine animals which have a permanent incisor erupted through the gum are considered to be 12 months of age or above and products derived there from are not eligible for export to the United States. Annex A-2 must be used.

2.2.1 Specific requirements

The requirements described below are designed to meet the following objectives:

- 1) to prevent cross contamination between eligible and non eligible products during slaughter, cutting/boning and processing;
- 2) to ensure that age determination of animals is performed as required; and
- 3) to enable verification of compliance with applicable requirements relating to BSE.

2.2.1.1 Requirements for slaughtering operations

Operators must have a written procedure in place that will ensure appropriate segregation of eligible and non-eligible products. If the operator intends to slaughter both animals aged under 12 months and 12 months and above, the slaughter operations of ovines or caprines aged 12 months or above must be done at the end of the production day or on a separate day.

Operators are required to develop and implement written procedures to identify the carcasses of ovines or caprines aged 12 months and above, and to maintain the identity of these carcasses from the point at which the age is determined until the products are packaged and appropriately labelled or the carcass is removed from the area/plant.

These procedures must include the following:

2.2.1.1.1 Examination of the incisor teeth of each carcass at or before the head inspection station.

2.2.1.1.2 Application of a mark or device to clearly identify the head and carcass sides (and quarters or parts as needed) of all ovines or caprines determined to be aged 12 months or older based on the examination of the dentition.

2.2.1.1.3 Complete segregation¹ of the carcasses and parts of ovines or caprines aged 12 months or older during chilling.

2.2.1.1.4 Recording of the number of slaughtered ovines or caprines aged 12 months or older at the point where the age is determined, followed by reconciliation of the number of carcasses and parts entering and leaving the chiller, either to go for cutting/boning, packaging, or to depart the facility. In the latter case, the receiving plant must be notified of the number of intact carcasses/sides or parts to be expected.

2.2.1.1.5 Labelling of packages containing carcasses/sides or parts derived from ovines or caprines aged 12 months or above in a manner that will easily distinguish them from packages containing meat derived from ovines or caprines under 12 months of age.

2.2.1.2 Requirements for cutting/boning operations

Operators may choose to cut/bone only carcasses from animals under 12 months. In this case, they are required to develop and implement written receiving procedures insuring only carcasses from animals under 12 months are received and processed. All carcasses from animals 12 months and above or carcasses for which there is a doubt as to the age must be refused and immediately shipped out of the cutting/deboning area/plant.

Operators may also choose to cut/bone both carcasses from animals aged under 12 months and 12 months and above. In this case, they are required to develop and implement written procedures to identify the carcasses and cuts of ovines or caprines aged 12 months or older and to maintain the identity of the product issued from these carcasses. These procedures must include:

2.2.1.2.1 Complete segregation¹ of the carcasses of ovines or caprines aged 12 months or above at reception.

¹ In the context of this document, "complete segregation" has the meaning of "physical separation within a space" and does not imply the need for a separate space in the sense of a separate room.

- 2.2.1.2.2** Cutting/boning of carcasses of ovines or caprines aged 12 months or above at the end of the production day, on a separate day or, subject to controls acceptable to the inspector, on a separate line with separate equipment.
- 2.2.1.2.3** Labelling of boxes containing meat derived from ovines or caprines aged 12 months or above in a manner that will easily distinguish them from boxes containing meat derived from ovines or caprines under 12 months of age.
- 2.2.1.2.4** Segregated storage and handling of boxes containing meat derived from ovines or caprines aged 12 months or above.

2.2.1.3 Requirements for other processing operations

Operators may choose to process only meat derived from animals under 12 months. In this case, they are required to develop and implement written receiving procedures insuring only boxes or meat from animals under 12 months are received and processed. All boxes of meat from animals 12 months and above or boxes for which there is a doubt as to the age must be refused and immediately shipped out of the processing area/plant.

Operators may also choose to process both meat from ovine or caprine animals aged under 12 months and 12 months and above.

In this case, they are required to develop and implement written procedures to identify the meat of ovines or caprines aged 12 months or older and to maintain the identity of the product issued from these carcasses. These procedures must include:

- 2.2.1.3.1** Complete segregation² of the boxes of ovine or caprine meat cuts or products aged 12 months or above at reception.
- 2.2.1.3.2** Processing of ovine or caprine meat products from animals aged 12 months or above at the end of the production day, on a separate day or, subject to controls acceptable to the inspector, on a separate line with separate equipment.
- 2.2.1.3.3** Labelling of boxes containing meat products derived from ovines or caprines aged 12 months or above in a manner that will easily distinguish them from boxes containing meat products derived from ovines or caprines under 12 months of age.
- 2.2.1.3.4** Segregated storage and handling of boxes containing meat products derived from ovines or caprines aged 12 months or above.

2.2.2 CFIA verification

CFIA inspection staff should routinely verify the accuracy and/or effectiveness of operator's implementation of control measures designed to meet the additional USDA requirements:

- 2.2.2.1** Implementation of the operator's quality assurance program applicable to the prevention of cross-contamination and the required segregation between eligible and non eligible product.
- 2.2.2.2** Implementation of operator's quality assurance program applicable to age determination.

2.3 Edible tallow

Tallow is eligible for export subject to meeting the following conditions. (See Annex A-3)

1. The tallow must be derived from bovines that have not been in countries listed in Annex A - 3;
2. The tallow is composed of less than 0.15% insoluble impurities; and

² In the context of this document, "complete segregation" has the meaning of "physical separation within a space" and does not imply the need for a separate space in the sense of a separate room.

3. After processing, the tallow was not exposed to or commingled with any other material of animal origin.

2.4 Ruminant casings (derived from bovines or sheep)

These products can be exported with Annex C if they meet the specified requirements. Please note that age requirements outlined in 2.2 above apply to casings.

2.5 Imported meat products derived from bovine, ovine, caprine animals

Products imported from the United States or other countries eligible to export to Canada can be used in the manufacturing of products destined to the United States. See Annex Q for applicable FSIS requirements.

The operator must develop and implement written procedures to identify and maintain the identity of the eligible imported meat products. These procedures include:

1. Segregation procedures between eligible and non eligible product during receiving, cutting/boning, other processing, packaging and labelling.
2. Appropriate record-keeping to ensure traceability between eligible imported products and exported products.

The annex corresponding to the exported product must be used.

2.5.1 CFIA verification

CFIA inspection staff should routinely verify the accuracy and/or effectiveness of operator's implementation of control measures designed to meet the additional USDA requirements:

- 2.5.1.1 Implementation of the operator's quality assurance program applicable to the prevention of commingling between eligible and non eligible product.
- 2.5.1.2 Implementation of the operator's quality assurance program applicable to the traceability of eligible product from receiving to shipping.

2.6 Bovine meat food products for human consumption

Definition of meat food products: Products destined for human consumption that contain bovine, ovine or caprine meat products and that are under the jurisdiction of FDA (e.g., food that contains less than 3% of raw meat or 2% of cooked meat such as soup mixes, open face sandwiches, etc).

These products can be exported with an Annex A-4. Form CFIA/ACIA 1454 should also be issued for products marked with the meat inspection legend and shipped from a registered establishment. The United States export certificate (CFIA/ACIA 4546) must not be issued for these products.

Note: At this time, only meat food products derived from bovines may be exported.

2.7 Cervid meat for human consumption

There are no special BSE-related APHIS requirements for these products.

(Note: this type of product falls under the jurisdiction of the FSIS when the product [e.g., ground cervid meat] contains 2% or more of pork).

2.8 Products not for human consumption derived from bovines, ovines, caprines and cervids

Refer to section 11.7.3.4.3.

2.9 Transit of bovine, ovine or caprine meat products

Bovine, ovine or caprine meat products must meet all the United States eligibility requirements for export to the United States. See requirements on applicable annex. Annex A-8 must be used.

2.9.1 Specific requirements

These requirements described below concern over-land transit in the United States of meat products derived from ruminants:

1. The United States Department of Agriculture (USDA), Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS), Veterinary Services (VS) have established conditions under which meat products derived from ruminants, will be allowed to transit through the United States.
2. The products that will be allowed to transit are those that would be accepted for import into the United States. These products will require a Transit Permit issued by APHIS to a United States entity.
3. The National Center for Import and Export (NCIE) will accept applications for Transit Permits for products that are currently permitted for entry into the United States. The shipment will not be required to go to an Import Establishment or I-House.
4.
 - (i) The shipment must be exported from the United States within seven (7) days of its entry.
 - (ii) The commodities are not trans-loaded while in the United States.
 - (iii) A copy of the import permit required is presented to the inspector at the port of arrival and the port of export in the United States.
5. The Department of Homeland Security (DHS), Customs and Border Protection (CBP) will verify the following:
 - The shipment comes from a Canadian facility that is approved by USDA/Food Safety and Inspection Service (FSIS) to export to the United States. (Any shipper that is listed on a Veterinary Import Permit would meet this condition).
 - The Permittee or their agent presents the Import Permit, the corresponding supplementary attestation required by APHIS from the Canadian Government and other applicable documents to CBP.
 - If the Permittee or their agent is requesting "transportation and exportation" (T&E) of the shipment to a foreign country and has met all requirements of CBP for such movement then the shipment will be allowed to transit the United States without inspection at the FSIS I-House.

Table des matières

- 11.7.3.1 Généralités
 - 11.7.3.1.1 Équivalence des systèmes d'inspection
 - 11.7.3.1.2 Exportation d'échantillons
 - 11.7.3.1.3 Produits pour consommation personnelle
 - 11.7.3.1.4 Produits destinés à un entrepôt de douane (approvisionnement de navires) situé aux États-Unis
 - 11.7.3.1.5 Exigences de la Customs and Border Protection/Homeland Security des États-Unis relatives aux sceaux à haute sécurité
 - 11.7.3.1.6 Procédures au point d'entrée
 - 11.7.3.1.7 Exigences relatives à l'étiquetage
- 11.7.3.2 Interdictions ou restrictions à l'importation
 - 11.7.3.2.1 Interdictions
 - 11.7.3.2.1.1 Viande congelée en contenants combos
 - 11.7.3.2.1.2 L'exportation du bœuf séparé mécaniquement est interdit pour l'exportation par le FSIS
 - 11.7.3.2.1.3 Produits importés dans leur contenant d'origine
 - 11.7.3.2.1.4 Les Poumons d'animaux d'élevage destinés à la consommation humaine sont interdits par le FSIS
 - 11.7.3.2.2 Restrictions
 - 11.7.3.2.2.1 Restrictions applicables à l'établissement
 - 11.7.3.2.2.2 Restrictions applicables aux produits de viande
- 11.7.3.3 Modalités d'inspection supplémentaires ou particulières
 - 11.7.3.3.1 Inspection ante mortem et inspection post mortem
 - 11.7.3.3.2 Supervision continue
- 11.7.3.4 Certification supplémentaire
 - 11.7.3.4.1 Santé animale : des attestations zoosanitaires sont applicables aux produits exportés aux États-Unis et aux produits exportés qui transitent par les États-Unis
 - 11.7.3.4.1.1 Produits de volaille
 - 11.7.3.4.1.2 Produits de viande de ruminants
 - 11.7.3.4.2 Santé publique
 - 11.7.3.4.2.1 Viandes fraîches, sous-produits de viande, produits alimentaires à base de viande et produits de volaille assujettis à l'inspection du FSIS
 - 11.7.3.4.2.2 Produits de viande assujettis à l'inspection de la FDA [Food and Drug Administration]
 - 11.7.3.4.2.3 Certification additionnelle pour le bœuf (viande désossée ou viscères) exporté aux États-Unis pour la fabrication de produits de bœuf des États-Unis exportés au Mexique
 - 11.7.3.4.2.4 Certification additionnelle pour le porc exporté aux États-Unis pour la fabrication de produits de porc des États-Unis exportés au Japon
 - 11.7.3.4.2.5 Produits destinés à un entrepôt de douane (approvisionnement de navires) situé aux États-Unis
 - 11.7.3.4.3 Produits non destinés à la consommation humaine
- 11.7.3.5 Exigences spéciales de marquage et d'emballage
 - 11.7.3.5.1 Poids net

- 11.7.3.5.2. Exigences relatives à l'estampillage des carcasses, demi-carcasses, quartiers, coupes primaires et abats
- 11.7.3.5.3. Viande de cheval
- 11.7.3.5.4. Étiquetage indiquant le pays d'origine (EPO)
- 11.7.3.5.5. Exigences relatives à la déclaration sur l'étiquette d'allégations microbiologiques
- 11.7.3.5.6. Produits en boyaux
- 11.7.3.5.7. Produits destinés à des fins pharmaceutiques

- 11.7.3.6. Autres exigences
 - 11.7.3.6.1. Antioxydants
 - 11.7.3.6.2. Congélation de la volaille
 - 11.7.3.6.3. Produits relevant de la compétence de la FDA (Food and Drug Administration)
 - 11.7.3.6.4. Carcasses de volaille préparées selon des interdits alimentaires d'ordre religieux
 - 11.7.3.6.5. Produits de viande canadiens retournés de la partie continentale des États-Unis
 - 11.7.3.6.5.1. Produits dont le dédouanement a été refusé par l'USDA/FSIS
 - 11.7.3.6.5.2. Produits inspectés et acceptés par l'USDA
 - 11.7.3.6.5.3. Autres considérations
 - 11.7.3.6.6. Audits des établissements canadiens par le FSIS
 - 11.7.3.6.6.1. Établissements ayant reçu un avis d'intention de radiation de la liste des établissements admis à exporter (préavis de 30 jours)
 - 11.7.3.6.6.2. Établissements jugés inacceptables (radiation immédiate)
 - 11.7.3.6.7. Infractions à l'importation de produits de viande exportés aux États-Unis
 - 11.7.3.6.8. Produits non comestibles exportés pour l'alimentation des animaux - dénaturation
 - 11.7.3.6.9. Viande séparée mécaniquement (VSM)

Annexes

- A. CFIA/ACIA 4546 – Certificat officiel d'inspection des viandes fraîches, sous-produits de viande, produits alimentaires à base de viande et produits de viande de volailles.
 - A.1 CFIA/ACIA 4566, suite au formulaire CFIA/ACIA 4546.
 - A.2 **Instructions pour remplir le certificat d'exportation vers les États-Unis et la suite au certificat.**
 - A-1 Certificat vétérinaire pour la viande bovine, les sous-produits de viande bovine et les produits alimentaires à base de viande bovine destinés à la consommation humaine aux **États-Unis.**
 - A-2 **Certificat vétérinaire visant la viande, les sous-produits de viande et le produits alimentaires à base de viande issus d'ovins ou de caprins destinés à la consommation humaine et exportés vers les États-Unis.**
 - A-3 Certificat vétérinaire pour le suif comestible destiné aux **Etats-Unis.**
 - A-4 Certificat d'exportation pour les produits alimentaires à base de viande bovine destinés à la consommation humaine aux **États-Unis.**
 - A-5 **Attestation relative aux exigences Mexicaines pour les produits de viande désossée de bœuf, addendum au CFIA/ACIA 4546.**
 - A-6 **Attestation relative aux exigences Mexicaines visant les viscères (langues, rumen, reticulum, omasum, abomasum, cœurs, et les reins) de bœuf, addendum au CFIA/ACIA 4546.**
 - A-7 **Attestation relatives aux exigences japonaises, addendum au CFIA/ACIA 4546.**

- A-8 Certificat vétérinaire visant les produits carnés contenant de la viande de bovins, d'ovins ou de caprins en transit aux États-Unis.
- A-9 Certificat vétérinaire visant les produits de viande de volaille destinés à la consommation humaine et exportés vers les États-Unis.
- B. Certificat visant les boyaux exportés aux États-Unis.
- C. Certificat visant les boyaux exportés aux États-Unis
- D Liste des nouvelles exigences concernant le dépistage et la méthode d'analyse culturelle (*Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* O157:H5) pour lesquels l'ACIA en a une équivalence à l'USDA/FSIS.
- D.1. Méthode d'analyse pour le *Escherichia coli* O157:H7 dans les produits de bœuf.
- E. Exigences applicable aux abattoirs de volaille.
- F. Réservé pour un usage futur
- G. Réservé pour un usage futur
- H. Avis d'intention de radiation de la liste des établissements agréés canadiens éligibles à exporter aux États-Unis. / Notice of intent to delist Canadian registered establishment for export to the United States.
- I. Avis de renvoi d'un produit refusé (formulaire FSIS 9135-1). / Notice of Shipment of Refused Entry Product (form FSIS 9135-1).
- J. Demande pour retourner des produits canadiens exportés aux États-Unis. / Application to return Canadian products exported to the United States.
- J-1 Diagramme de demande pour retourner un envoi exporté du Canada.
- J-2 Marche à suivre dans le traitement des viandes et des produits de viande comestibles retournés.
- K. Code de refus des États-Unis.
- L. Procédures relatives à la réinspection des importations de produits de viande canadiens aux États-Unis.
- L-1 Demande et rapport d'inspection des importations (formulaire FSIS 9540-1). / Import Inspection Application and Report (form FSIS 9540-1).
- L-2 Instructions concernant le formulaire FSIS 9540-1.
- L-3 Groupement des produits pour la réinspection – Comment remplir le formulaire FSIS 9540-1.
- L-4 Instructions à l'intention du camionneur.
- L-5 Exigences de l'USDA concernant la réinspection des importations de produits de viande.
- L-6 Exportation de carcasses à viande rouge aux États-Unis - procédure de sélection des échantillons à l'établissement en vue de la réinspection des importations.
- L-7 Inspection des carcasses.

- M. Réserve pour un usage futur.
- N. **Étiquetage des produits de viande rouge et de volaille destinés aux États-Unis.**
- N-1 Conformité de l'étiquette de produits de viande rouge et de volaille importés.
- O. Formulaire de demande d'approbation d'étiquettes. / **Application for approval of labels, marking or device (FSIS 7234-1) and instructions – specimen.**
- P. Demande et permis pour l'importation de produits de viande non comestibles qui n'ont pas été dénaturés. / **Application and permit for importation of undenatured inedible meat products (FSIS 9540-1) – specimen.**
- Q. Règlement final sur la réduction du nombre de pathogènes et les systèmes HACCP – Exigences générales et mise en œuvre
- R. Réserve pour un usage futur
- S. Réserve pour un usage futur
- T. Dépistage d'*Escherichia coli* (*E.coli*) dans les abattoirs (réf. 9 CFR, parties 310.25 et 381, K).
- U. Normes de rendement de l'USDA relatives à *Salmonella*
- V. Demande de numéro de permis d'exemption de l'USDA (volaille à la façon bouddhiste)
- W. **Liste des établissements éligibles à exporter aux États-Unis.**
- W-1 **Modifications à la Liste des établissements inéligibles à exporter de la viande de volaille aux États-Unis.**
- X. Réserve pour un usage futur
- Y **Document d'orientation à l'intention des exploitants qui soumettent un protocole à l'ACIA ou au vétérinaire en chef (VEC) qui évaluent les protocoles soumis par les exploitants aux fins d'acceptation par l'ACIA.**
- Y-1 **Eau retenue par les produits crus de viande rouge et de volaille - Exigences relatives au refroidissement de la volaille. (réf. 9 CFR, parties 381 et 441).**
- Y-2 **Eau retenue dans les produits de viande rouge et de volaille (réf. 9 CFR section 441.10).**
- Z. **Conditions par rapport aux contrôles de ESB**

11.7.3 ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

11.7.3.1 Généralités

Aux États-Unis, deux organismes assument des responsabilités à l'égard des produits de viande : « l'United States Department of Agriculture/Food Safety and Inspection Service (USDA/FSIS) et la Food and Drug Administration (FDA) ». La majorité des produits de viande canadiens exportés aux États-Unis relève de la compétence légale du FSIS, qui réglemente l'importation de viandes provenant d'animaux destinés à l'alimentation humaine, comme le bœuf, le porc et la volaille (« espèces assujetties à l'inspection de l'USDA/FSIS » [voir l'annexe Q, paragraphe Q.1.2, pour des détails à ce sujet]). La FDA, quant à elle, réglemente les importations de viande de gibier et d'animaux exotiques (« espèces non assujetties à l'inspection de l'USDA/FSIS »). La FDA est également responsable des produits renfermant une très faible quantité de viande (moins de 2 % de viande cuite ou de 3 % de viande crue) et des boyaux. À noter que la viande contenue dans les produits à faible teneur en viande doit provenir d'une source approuvée par le FSIS, si applicable (p. ex., viande de bœuf, porc ou volaille). Tous les établissements canadiens agréés peuvent exporter des produits de viande relevant de la compétence de la FDA, mais il existe une liste d'établissements admis à exporter des produits relevant de la compétence du FSIS (voir l'annexe W). Il importe que l'exportateur sache de quel organisme relève les produits de viande qu'il souhaite exporter étant donné les grandes disparités entre les exigences de certification du FSIS et celles de la FDA.

Il est important de prendre note que tous les produits de viande doivent satisfaire, d'une part, aux exigences relatives à l'hygiène des viandes de la FDA ou du FSIS et, d'autre part, aux exigences zoosanitaires de l'Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS) de l'USDA. Ces exigences sont décrites dans la section des États-Unis, sous la rubrique « Interdictions ou restrictions à l'importation » (11.7.3.2). L'APHIS est aussi responsable de la délivrance de permis d'importation, au besoin.

11.7.3.1.1. Équivalence des systèmes d'inspection

Les conditions d'exportation aux États-Unis sont subordonnées au fait que le FSIS reconnaît le système fédéral canadien d'inspection des viandes comme étant équivalent au système des États-Unis. Selon le concept d'équivalence, le système d'un pays exportateur (en l'occurrence, le Canada) n'a pas besoin d'être identique à celui du pays importateur (c.-à-d., les États-Unis), mais le système ou une mesure sanitaire du pays exportateur doit procurer le même résultat ou, dans les termes employés dans l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS), le même « niveau approprié de protection sanitaire ou phytosanitaire » que le système ou la mesure sanitaire du pays importateur. Généralement, pour établir cette équivalence, le pays importateur fait un examen et une évaluation approfondis de tous les aspects du système du pays exportateur, y compris toutes les lois, politiques, normes, procédures et installations pertinentes, ce qui lui permet de porter un jugement sur la capacité de ce système de procurer le même niveau de protection sanitaire que celui offert par le système du pays importateur. Le FSIS effectue régulièrement des audits du système canadien d'inspection des viandes pour vérifier le maintien de son équivalence. L'évaluation de l'équivalence du système canadien est menée par rapport à la législation et aux manuels des méthodes du Canada. Seuls les éléments pour lesquels le système canadien ne comporte pas d'équivalence sont évalués par rapport aux normes du FSIS (p. ex. fréquence des visites et examen préexpédition). La présente section traite de ces éléments additionnels.

11.7.3.1.2. Exportation d'échantillons

Pour connaître les procédures détaillées et les plus récentes concernant les échantillons et pour obtenir le formulaire FSIS 9540-5, le demandeur doit consulter le site web du [USDA/FSIS](#).

Le FSIS autorise l'importation d'échantillons de produits de viande rouge et/ou de volaille destinés à un examen en laboratoire, à la recherche, à une évaluation ou à une exposition commerciale. Les échantillons de viande rouge et de volaille peuvent provenir de n'importe quel pays étranger, à la condition qu'aucune restriction zoosanitaire n'ait été imposée au pays en question par l'USDA/APHIS. L'importateur qui veut faire venir aux **États-Unis** des échantillons provenant d'un pays soumis à des restrictions zoosanitaires doit présenter une demande de permis à l'APHIS avant l'importation.

Les échantillons sont certifiés pour l'exportation aux **États-Unis** en utilisant le certificat CFIA/ACIA 1454 sur lequel on ajoute la mention « Samples intended for laboratory examination, research, evaluative testing, or trade show exhibition » (Échantillons destinés à un examen en laboratoire, à la recherche, à une évaluation ou à une exposition commerciale).

On trouve plus de détails à ce sujet à l'annexe B. L'exportateur doit informer l'ACIA quand l'information obtenue du FSIS diffère de celle fournie dans la présente section.

Il est à noter que les produits exportés en tant qu'échantillons sont interdits la consommation. Par ailleurs, les échantillons peuvent être certifiés pour l'exportation sans que l'étiquette du produit ait été approuvée.

11.7.3.1.3. Produits pour consommation personnelle

L'USDA/FSIS est responsable de vérifier la conformité aux exigences applicables de toutes les importations de produits de viande rouge et/ou de volaille pour consommation personnelle. Les produits pour consommation personnelle sont exemptés **des exigences à l'importation du FSIS** lorsque les conditions suivantes sont respectées :

- Le produit **doit être** présenté à un inspecteur de l'USDA/APHIS, au point d'entrée;
- Les envois pour consommation personnelle ne dépassent pas 50 lb (22,7 kg);
- Le produit est limité à un usage personnel et a été acheté par l'importateur alors qu'il se trouvait à l'extérieur des **États-Unis**. Les commandes postales ou les achats sur Internet ne sont pas visés par l'exemption applicable aux produits pour consommation personnelle et doivent satisfaire à toutes les exigences du FSIS;
- Aucun élément de l'envoi ne peut être vendu ni distribué; **et**
- À la demande du FSIS, l'envoi pourra être inspecté afin qu'on puisse déterminer s'il peut être importé en tant que produit pour consommation personnelle.

Les envois de produits de viande rouge **et/ou** volaille pour consommation personnelle doivent également respecter les exigences de l'USDA/APHIS. **Les** personnes qui importent ces produits aux **États-Unis** sont responsables d'aviser l'APHIS de tels envois.

Les produits de viande provenant d'ovins et de caprins sont interdits.

Dans le cas de produits de cervidés prélevés par des chasseurs, les importateurs doivent présenter à l'inspecteur de la Customs and Border Protection (CBP) la preuve que ces produits proviennent bel et bien de cervidés (p. ex. permis de chasse, étiquettes du commerce apposées sur des emballages non ouverts, autres documents officiels).

11.7.3.1.4. Produits destinés à un entrepôt de douane (approvisionnement de navires) situé aux États-Unis

Les conditions suivantes s'appliquent.

- L'envoi doit être accompagné du formulaire CFIA/ACIA 1454;
- La déclaration « Ship Stores » (approvisionnement de navires) doit être écrite dans la section « Country of Destination/Pays de destination »;
- La déclaration « For ship stores only. Not for commerce within the United States » (approvisionnement de navires seulement. Non destiné au commerce à l'intérieur des États-Unis) doit apparaître dans la section « Additional certification/Attestation supplémentaire ».

11.7.3.1.5. Exigences de la Customs and Border Protection/Homeland Security des États-Unis relatives aux sceaux à haute sécurité

Tous les contenants maritimes qui sont en transit aux États-Unis ou qui arrivent par bateau à un port d'entrée situé aux États-Unis doivent être scellés à l'aide d'un scellé conforme à la norme ISO/PAS 17712. Il appartient à l'exportateur de s'assurer qu'un [sceau d'inviolabilité](#) acceptable est posé lorsque cela est nécessaire. Le numéro de ce [sceau](#) ne doit pas être nécessairement inscrit sur le certificat d'exportation CFIA/ACIA 1454 à moins que cela ne soit indiqué dans la section propre au pays.

11.7.3.1.6. Procédures au point d'entrée

Après avoir complété les formulaires nécessaires pour la Customs and Border Protection des États-Unis, et une fois obtenue l'assurance du respect de toutes les exigences zoosanitaires de l'APHIS, toutes les importations de produits de viande, de volaille et d'œufs transformés doivent être inspectées par le FSIS à un [établissement officiel d'inspection des importations](#). L'exportateur/l'importateur est entièrement responsable de suivre les étapes nécessaires pour s'assurer que toutes les procédures applicables au point d'entrée des États-Unis sont respectées. Pour des renseignements de base à ce sujet, voir l'annexe L de la présente section. [Consultez les détails sur les exigences relatives à l'inspection des importations du FSIS.](#)

Les exportateurs/importateurs sont invités à se familiariser avec les exigences applicables aux types de produits qu'ils souhaitent exporter aux États-Unis.

11.7.3.1.7. Exigences relatives à l'étiquetage

Les produits de viande rouge et de volaille importés doivent satisfaire aux mêmes [exigences en matière d'étiquetage](#) que les produits fabriqués aux États-Unis. Les exploitants canadiens qui exportent aux États-Unis doivent respecter les normes d'étiquetage que prévoit la réglementation fédérale (USDA) en matière d'inspection des produits de viande rouge et de volaille. Les exploitants seront tenus entièrement responsables du contenu et de la production de toutes les étiquettes, qu'elles aient été approuvées sous une forme générale, modifiées sans avoir été présentées de nouveau, ou soumises à l'examen et à l'approbation du FSIS. La Labelling and Program Delivery Division (LPDD) du FSIS élabore des politiques et des méthodes d'inspection et administre également des programmes visant à protéger les consommateurs de l'étiquetage falsifié de produits de viande rouge et de volaille. Pour plus de détails sur les questions d'étiquetage, consulter le document intitulé « [A Guide to Federal Food Labeling Requirements of Meat and Poultry](#) ». Voir également la section 11.7.3.5 ci-après et l'annexe N pour plus de détails.

11.7.3.2 Interdictions ou restrictions à l'importation

11.7.3.2.1. Interdictions

11.7.3.2.1.1. Viande congelée en contenants combos

Les viandes congelées en contenants combos ne sont pas acceptables pour l'exportation, sauf si le produit est congelé de manière qu'on puisse en retirer des morceaux pour inspection sans décongeler la totalité du contenu du contenant combo.

11.7.3.2.1.2. L'exportation du bœuf séparé mécaniquement est interdit pour l'exportation **par le FSIS**

11.7.3.2.1.3. Produits importés dans leur contenant d'origine

Les produits de viande importés au Canada ne sont pas éligibles pour l'exportation aux États-Unis, à moins d'être transformés tel que défini dans le *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes* (incluant les produits importés réemballés dans des contenants canadiens).

Seulement les envois importés considérés par l'USDA comme un envoi en transit (c.-à-d. sous cautionnement) et accompagnés de l'original d'un certificat du pays d'origine montrant le nom et l'adresse d'un destinataire aux États-Unis seront acceptés.

11.7.3.2.1.4. Les poumons d'animaux d'élevage destinés à la consommation humaine sont interdits par le FSIS

11.7.3.2.2. Restrictions

11.7.3.2.2.1. Restrictions applicables à l'établissement

Pour les produits assujettis aux exigences du FSIS, c'est la responsabilité de l'exploitant de s'assurer que seuls des produits de viande admissibles provenant d'établissements admis à exporter sont exportés ou utilisés pour transformation ultérieure dans des produits destinés à l'exportation aux États-Unis (Voir l'annexe W pour la liste des établissements canadiens admis à exporter et l'annexe Q pour les critères appliqués pour déterminer l'admissibilité de produits de viande importés).

L'exploitant d'un établissement où l'on manipule à la fois des produits admissibles et des produits non admissibles doit non seulement appliquer les restrictions zoosanitaires décrites à la section 11.7.3.2.2.1.1 ci-dessous mais également élaborer, mettre en œuvre et gérer des programmes de contrôle garantissant la ségrégation de produits non admissibles et de produits admissibles tout au long des étapes de réception, de transformation, d'expédition et de distribution. Ces programmes de contrôle doivent être mis en œuvre de la façon décrite dans les documents, être efficaces et être vérifiables. Les procédures écrites doivent être revues et trouvées satisfaisantes par l'inspecteur responsable. Par la suite, la responsabilité de l'inspecteur est de vérifier les mesures de contrôle mises en place par l'exploitant pour s'assurer qu'elles sont bien suivies. Cette vérification est faite en exécutant la tâche du Système de vérification de la conformité (SVC) appropriée, à la fréquence prescrite.

Les exploitants souhaitant voir leur établissement ajouté à la liste des pays admis à exporter doivent en faire la demande par écrit par l'entremise de leur inspecteur et de leur Centre opérationnel. Ils doivent utiliser l'annexe I de l'introduction du chapitre 11 à cette fin. Sur réception d'une recommandation favorable du Centre opérationnel

approprié, l'ACIA certifiera au FSIS que l'établissement satisfait aux exigences de l'USDA/FSIS.

Pour connaître **plus de détails** sur les étapes à suivre pour obtenir des privilèges d'exportation, voir la section 11.2.3.2(2) de l'introduction du chapitre 11. Il importe que l'exploitant se prépare et soumette sa demande bien avant le début anticipé de l'exportation aux **États-Unis** en utilisant l'annexe I.

11.7.3.2.1.1. Restrictions zoosanitaires applicables à la réception de volaille crue en provenance du Brésil ou de la Hongrie

La réglementation de l'USDA/APHIS interdit l'importation (directement ou indirectement par l'intermédiaire de pays tiers) de produits de viande crus provenant de pays qui ne sont pas reconnus comme étant indemnes de maladies préoccupantes pour les États-Unis (produits de viande interdits).

Au Canada, il est permis d'importer de la volaille crue en provenance du Brésil et de la Hongrie selon les conditions décrites au chapitre 10 du Manuel des méthodes – hygiène de viandes (MDM). Cependant, ces deux pays ne sont pas reconnus par l'APHIS comme étant indemnes de la maladie de Newcastle (9 CFR, article 94.6); les produits de volaille crus importés du Brésil et de la Hongrie sont donc considérés par l'APHIS comme des « produits de volaille interdits ». En conséquence, l'APHIS nous a informés des restrictions zoosanitaires suivantes.

(A) Établissements où sont manipulés des produits de volaille interdits exposés

À moins que soient remplies les exigences décrites à la section (C) ci-après concernant les procédures de ségrégation, les établissements agréés canadiens, autres que les établissements d'entreposage (S-XXX) où sont réalisées des inspections à l'importation, qui reçoivent et manipulent des produits de volaille interdits exposés perdent leurs privilèges d'exportation de produits de volaille aux États-Unis. Voir à l'annexe W-1 la liste des établissements qui ne sont pas admis à exporter des produits de volaille crus aux États-Unis ou à approvisionner des établissements admis à exporter des produits de volaille aux États-Unis. Les établissements admis à exporter des produits de volaille aux États-Unis qui souhaitent conserver leurs privilèges d'exportation aux États-Unis ne doivent pas manipuler de produits de volaille exposés provenant de ces établissements.

Un établissement peut être retiré de la liste de l'annexe W-1 dans des circonstances autres que celles décrites à la section (C) ci-après lorsque l'exploitant de l'établissement en question peut démontrer, d'une manière satisfaisant l'ACIA, que la manipulation de produits de volaille interdits exposés a été interrompue et que des mesures sont prises pour prévenir la manipulation de produits de volaille interdits dans les installations. Une demande de retrait de l'annexe W-1 doit être présentée par l'intermédiaire de l'inspecteur de l'ACIA et du spécialiste de l'exportation du Centre opérationnel. Lorsqu'une demande est acceptée, l'ACIA modifie l'annexe W-1 en conséquence. Une fois que l'établissement a été retiré de la liste de l'annexe W-1, l'exploitant qui souhaite être autorisé à exporter des produits de volaille aux États-Unis doit en faire la demande suivant la procédure habituelle (voir la section 11.2.3.2).

L'exploitant doit élaborer, mettre en œuvre et tenir à jour des procédures de réception auditable qui lui permettent de remplir cette exigence zoosanitaire (p. ex. inclure une lettre des fournisseurs garantissant qu'ils ne reçoivent pas de produits de volaille interdits). L'exploitant doit conserver un inventaire renseignant sur l'origine des produits de volaille présents dans son établissement et sur la destination des produits de volaille qui quittent son établissement. Ces renseignements doivent être fournis sur demande à l'inspecteur responsable.

(B) Établissements où sont entreposés des produits de volaille interdits emballés

Des produits de volaille interdits peuvent être reçus et entreposés dans n'importe quel établissement agréé pourvu qu'ils soient entreposés séparément des produits de volaille destinés à l'exportation. Il faut veiller à ce que les produits emballés non admissibles n'entrent pas en contact avec les produits emballés admissibles. Les produits non admissibles doivent aussi être clairement identifiés (p. ex. volaille provenant du Brésil ou de la Hongrie) quant à leur origine et aux restrictions à l'exportation applicables (p. ex. volaille non admissible à l'exportation aux États-Unis). L'inspecteur responsable de l'ACIA doit surveiller les procédures de contrôle mises en place par l'exploitant pour que les produits de volaille non admissibles soient entreposés d'une manière permettant d'éviter leur exportation aux États-Unis.

L'exploitant doit tenir un inventaire renseignant sur la provenance des produits de volaille présents dans son établissement et sur la destination des produits de volaille qui quittent son établissement. Ces renseignements doivent être fournis sur demande à l'inspecteur responsable.

(C) Exigences relatives à l'approbation des établissements où sont manipulés des produits de volaille interdits exposés

(i) Pour être admis à exporter des produits de volaille aux États-Unis, l'exploitant d'un établissement doit élaborer et tenir à jour des programmes de contrôle efficaces et vérifiables pour s'assurer que seuls des produits de volaille admissibles sont exportés aux États-Unis et que les produits de volaille admissibles n'entrent pas en contact avec des produits de volaille non admissibles. Les programmes de contrôle doivent inclure des procédures de réception (p. ex. inclure une lettre des fournisseurs garantissant qu'ils ne reçoivent pas de produits de volaille interdits ou, s'ils en reçoivent, que des procédures de ségrégation approuvées sont en place et que les produits expédiés ne contiennent pas de produits de volaille interdits). Les programmes de contrôle doivent permettre d'établir une distinction entre les produits non admissibles et les produits admissibles depuis la réception jusqu'à l'expédition, en passant par la transformation et l'emballage. Les programmes de contrôle doivent comprendre des procédures de surveillance, de vérification et de rectification en cas d'écarts.

(ii) Les programmes de contrôle doivent être examinés par l'inspecteur de l'ACIA et être recommandés pour approbation par le spécialiste de l'exportation du Centre opérationnel. Ils sont ensuite soumis à l'approbation du FSIS.

(iii) Une fois l'approbation reçue du FSIS, l'établissement sera certifié pour exporter des produits de volaille aux États-Unis et toutes les parties concernées sont informées en conséquence. L'inspecteur vérifie la conformité aux programmes de contrôle approuvés au moyen des activités d'inspection habituelles.

L'exploitant doit tenir un inventaire renseignant sur la provenance des produits de volaille présents dans son établissement et sur la destination des produits de volaille qui quittent son établissement. Ces renseignements doivent être fournis sur demande à l'inspecteur de l'ACIA.

Remarque : Dans le cas de produits de volaille dérivés d'espèces ne relevant pas de la compétence de l'USDA/FSIS (p. ex. cailles), l'approbation des procédures de ségrégation mentionnées ci-dessus relève exclusivement de la responsabilité de l'inspecteur de l'ACIA.

11.7.3.2.2.1.2. Réduction des pathogènes; analyse des dangers et maîtrise des contrôles critiques (HACCP)

Les établissements exportant aux États-Unis doivent avoir mis en place des procédures spéciales relatives aux systèmes d'Analyse des dangers et maîtrise des points contrôles critiques (HACCP) ainsi que des programmes de dépistage d'*E. coli* et de *Salmonella* spp. depuis la promulgation du « Pathogen Reduction; Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Systems » le 25 juillet 1996. Tous les établissements exportant aux États-Unis doivent respecter les exigences de ce règlement final, et tous les produits utilisés dans la fabrication de produits de viande exportés aux États-Unis doivent provenir d'établissements qui se conforment également à ces exigences.

Les exigences de ce règlement final comprennent : la mise en œuvre d'un système HACCP, l'instauration de procédures d'assainissement normalisées (Standard Sanitation Operating Procedures - SSOP), le dépistage d'*Escherichia coli* générique (biotype 1) dans les établissements d'abattage et l'application des normes de rendement relatives à *Salmonella*, le cas échéant. Les exigences canadiennes sont considérées comme étant équivalentes aux exigences des États-Unis, sauf pour ce qui est de l'examen préexpédition, du dépistage d'*E. coli* générique et des normes relatives à *Salmonella*. Pour une description complète de ces exigences additionnelles, voir les annexes Q, T et U.

11.7.3.2.2.1.3. Produits de viande de volaille

Les abattoirs de volaille approuvés pour exportation aux États-Unis doivent avoir mis en place des procédures spéciales pour satisfaire aux exigences du FSIS de sorte que tous les établissements qui exportent vers les États-Unis doivent satisfaire ces exigences. Cela signifie que chaque chaîne d'éviscération doit comprendre un (1) poste d'inspection sur la chaîne doté par des inspecteurs de l'ACIA. En outre, tous les ingrédients de viande utilisés pour la fabrication de produits de viande destinés à l'exportation aux États-Unis doivent provenir d'établissements qui répondent aux exigences applicables. Voir l'annexe E pour des détails.

11.7.3.2.2.1.4. Refroidissement des carcasses de volaille

Les carcasses de volaille doivent être refroidies à 4 °C (40 °F) ou moins, à l'intérieur des limites de temps suivantes :

Poids de la carcasse	Durée (heures)
Moins de 1,8 kg (4 lb)	4
De 1,8 à 3,6 kg (de 4 à 8 lb)	6
Plus de 3,6 kg (8 lb)	8

11.7.3.2.2.2. Restrictions applicables aux produits de viande

L'exploitant doit élaborer, mettre en œuvre et gérer des programmes de contrôle garantissant que toutes les exigences du FSIS applicables aux produits sont respectées. Ces programmes doivent être efficaces et vérifiables.

11.7.3.2.2.2.1. Produits préparés

Dans le cas des produits préparés, seuls des produits de viande dont la formulation, la méthode de fabrication et l'étiquette ont été approuvées par le FSIS peuvent être exportés aux États-Unis.

Avant la fabrication de produits de viande préparés destinés à l'exportation aux États-Unis, l'exploitant doit prouver à l'inspecteur de l'ACIA que ces produits et leur étiquette satisfont aux exigences applicables du FSIS. Le formulaire d'approbation du FSIS se trouve à l'annexe O. La formulation et l'étiquette approuvées doivent être disponibles et remises sur demande à l'inspecteur aux fins de vérification ou à la demande du FSIS dans le cadre des procédures d'audit.

11.7.3.2.2.2. Exigences microbiologiques

11.7.3.2.2.2.1. Produits de viande prêts à manger

L'USDA/FSIS applique une tolérance zéro à l'égard de *Listeria monocytogenes* pour toutes les catégories de produits de viande prêts à manger. Aucun produit de viande prêt à manger provenant d'un lot ayant obtenu un résultat positif pour *L. monocytogenes* n'est admissible à l'exportation aux États-Unis. De plus, tout produit prêt-à-manger qui touche une surface de contact avec les aliments testée positive pour *L. monocytogenes* n'est pas admissible à l'exportation aux États-Unis à moins d'avoir subi un traitement suffisant pour éliminer *L. monocytogenes* (9 CFR § 430.4 (b)).

11.7.3.2.2.2.2. Produits de bœuf crus

Il est généralement reconnu que la contamination par *E. coli* O157:H7 constitue un danger en matière de salubrité des aliments et qu'elle peut raisonnablement survenir dans les établissements qui transforment des produits de bœuf crus, comme du bœuf haché, d'autres produits de bœuf non intacts et des produits de bœuf crus intacts. Ce danger doit donc être recensé dans le plan HACCP de l'établissement (voir le chapitre 17 pour des détails sur les mesures de contrôle applicables). Pour plus de détails sur les méthodes de laboratoire, incluant la liste des méthodes jugées équivalentes à celles du FSIS, voir les annexes D et D.1.

11.7.3.2.2.2.3. Bajoues de porc

Les bajoues de porc destinées à l'exportation aux États-Unis doivent être incisées pour déceler la présence d'abcès.

11.7.3.2.2.2.4. Eau retenue dans les produits de viande crus

Le règlement du FSIS limite la quantité d'eau retenue par les produits de viande rouge et de volaille crus à ingrédient unique à la suite d'un procédé post-éviscération, comme le lavage et le refroidissement, à la quantité qui est une conséquence inévitable du procédé employé pour répondre aux exigences de sécurité sanitaire des aliments. Ce règlement requiert également que l'étiquette desdits produits porte une déclaration sur l'eau retenue. Aucune eau retenue résultant d'un procédé post-éviscération n'est autorisée pour les carcasses et parties de carcasses (viande rouge ou volaille crue), à moins que l'établissement qui a préparé lesdites carcasses et parties de carcasses n'ait démontré, à l'aide de données recueillies selon un protocole écrit, que l'eau retenue qu'elles contiennent est une conséquence inévitable du procédé employé pour répondre aux exigences applicables de sécurité sanitaire des aliments. En outre, lorsque de l'eau est retenue, l'établissement doit divulguer sur l'étiquette du produit de viande rouge ou de volaille le pourcentage maximal d'eau retenue dans le produit cru. Les établissements ayant recueilli des données ou de l'information montrant que leurs produits ne contiennent pas d'eau retenue ne sont pas obligés d'apposer sur ces produits une déclaration sur l'eau retenue, mais ils peuvent y apposer une déclaration indiquant qu'ils n'en contiennent pas. L'exigence d'étiquetage s'applique à tous les produits à ingrédient unique destinés aux États-Unis.

Les mêmes exigences sont en voie d'être intégrées au système canadien d'inspection des viandes rouges de manière à ce qu'aucune exigence supplémentaire ne s'applique aux exportations de produits de viande rouge et de viande de ratites. Comme mesure intérimaire, les établissements qui n'ont pas encore mis en œuvre de protocoles sur l'eau retenue pour tous les produits visés par les exigences du FSIS doivent, s'ils ne veulent pas perdre leurs privilèges d'exportation aux États-Unis, identifier les produits non conformes comme des produits n'étant pas autorisés à être exportés aux États-Unis en tant que produits à ingrédient unique crus avant qu'ils quittent l'établissement.

Dans le cas du secteur de la volaille, les exigences du FSIS sont mises en œuvre en tant qu'exigences à l'exportation, c.-à-d. sans l'ajout de modifications parallèles au système canadien. L'exploitant devra transformer les produits de volaille crus à ingrédient unique¹ destinés aux États-Unis conformément aux exigences du FSIS sur l'eau retenue. De plus, tout produit de volaille cru à ingrédient unique destiné à être exporté directement ou indirectement aux États-Unis en tant que produit cru à ingrédient unique doit porter une déclaration sur l'eau retenue (si ce produit contient de l'eau retenue) et une déclaration positive indiquant clairement que le produit peut être exporté aux États-Unis (p. ex. « admissible à l'exportation aux États-Unis »). Une telle déclaration permet de déterminer rapidement si un produit de volaille est admissible sans qu'il ne soit nécessaire de faire un suivi ou une vérification des certificats de transfert et des registres. La déclaration « admissible à l'exportation aux États-Unis » peut être omise pour les produits de volaille crus à ingrédient unique exportés directement aux États-Unis depuis l'établissement d'abattage initial.

Il faut noter que les procédés pré-éviscération et certains procédés post-éviscération n'exigent pas de protocole écrit sur l'eau retenue (voir l'annexe Y, point 1-A pour les détails). De plus, les produits de viande qui ne sont pas visés par les normes relatives à *Salmonella* (tels que les abats, la viande de bajoue et les abattis) doivent être refroidis selon un protocole approuvé montrant que la quantité d'eau retenue a été réduite au minimum au moyen de l'équipement et des installations de refroidissement disponibles.

Des exigences détaillées à ce sujet se trouvent aux annexes Y, Y-1, Y-2. Elles doivent être mises en œuvre à la satisfaction de l'ACIA par les exploitants qui souhaitent exporter des produits de viande et de volaille crus à ingrédient unique aux États-Unis.

Les produits de viande rouge et de volaille préparés et à ingrédients multiples ne sont pas touchés par les nouvelles exigences étant donné que l'eau retenue n'est pas considérée comme un ingrédient.

L'exploitant qui utilise un procédé post-éviscération associé à la présence d'une quantité d'eau retenue dans des carcasses et parties de carcasses (viande rouge ou volaille crue) doit conserver dans ses registres un protocole de collecte de données conformément aux annexes susmentionnées. Il doit également aviser l'inspecteur responsable lorsqu'un nouveau protocole est élaboré, qu'un protocole est modifié ou que l'apport de modifications à ses procédés de transformation nécessite l'élaboration d'un nouveau protocole ou la révision d'un protocole déjà élaboré. L'exploitant ne doit pas conserver un protocole dans ses registres s'il dispose de données ou d'information montrant clairement que ses produits ne retiennent pas d'eau par suite d'un procédé donné (p. ex. lorsqu'on applique une solution antimicrobienne sur une viande désossée et que le produit fini ne contient pas d'eau retenue résultant de l'application de cette solution).

L'inspecteur responsable doit vérifier que l'exploitant conserve dans ses registres le ou les protocoles de collecte de données ou les données montrant qu'un contact avec de

¹ inclut la viande séparée mécaniquement et la viande finement texturée

l'eau lors d'un procédé post-éviscération ne donne pas lieu à la présence d'une quantité d'eau retenue supérieure à celle présente naturellement dans un produit. Il doit également revoir les nouveaux protocoles et les protocoles révisés. L'inspecteur responsable doit vérifier que l'établissement respecte ses protocoles et que ceux-ci correspondent au système de transformation qu'il utilise. Il doit aussi vérifier l'étiquetage des produits fabriqués selon les protocoles applicables.

11.7.3.2.2.5. Produits en boyaux

Selon les exigences de base de l'APHIS, les produits en boyaux de ruminants ne sont pas admissibles à l'exportation aux États-Unis, sauf lorsque dans l'un ou l'autre des cas suivants :

- les boyaux d'origine bovine ou ovine répondent aux exigences de l'annexe C de la présente section; ou
- les boyaux sont faits de collagène obtenu à partir de peaux ou de cuirs (en pareil cas, l'étiquette doit porter une mention selon laquelle les boyaux sont faits de collagène régénéré).

11.7.3.2.2.6. Viande de porc - Contrôle de *Trichinella*

Le traitement contre *Trichinella* par congélation n'est pas requis pour les exportations usuelles aux États-Unis. L'information suivante s'applique quand ce traitement est requis.

(i) Viande fraîche : traitement par congélation

Les procédures canadiennes de traitement du porc contre les trichines par congélation sont conformes aux exigences nationales de l'USDA/FSIS. Le porc traité selon les exigences du chapitre 4 du Manuel des méthodes peut être certifié pour l'exportation aux États-Unis en tant que porc traité contre *Trichinella*. Le certificat d'exportation doit porter l'un ou l'autre des énoncés suivants (dans la section des commentaires) :

- (A) lorsque la température de la pièce est utilisée : « The above product was frozen at (__ °C) for a period of (time) under Canadian Food Inspection Agency control » (le produit décrit ci-devant a été congelé à une température de (__ °C) pendant **une certaine période** [temps] sous la supervision de l'Agence canadienne d'inspection des aliments); ou
- (B) lorsque la température de la viande est utilisée : « The above product was frozen at an internal temperature of (__ °C) for a period of (time) under Canadian Food Inspection Agency control. » (le produit décrit ci-devant a été congelé à une température interne de (__ °C) pendant **une certaine période** [temps] sous la supervision de l'Agence canadienne d'inspection des aliments).

(ii) Produits de porc

L'article 318.10 « Prescribed treatment of pork and products containing pork to destroy trichinae » du règlement de l'USDA sur l'inspection de la viande rouge et de la volaille fait état du traitement du porc et des produits contenant du porc qui est prescrit pour la destruction de *Trichinella*. Les méthodes de traitement prescrites comprennent la chaleur, la congélation [voir le point (i) ci dessus], le salage et le séchage.

D'autres méthodes de destruction des trichines dans les produits de porc sont décrites à la partie 318, au titre 9 du CFR (USDA/FSIS).

(iii) Prosciutto

Les fabricants de prosciutto doivent employer une méthode de production qui s'est révélée efficace pour la destruction des kystes de trichines. L'USDA exige des fabricants qu'ils valident au moyen de recherches l'efficacité de leur méthode de préparation ou qu'ils remplacent celle-ci par une autre méthode déjà approuvée. Les fabricants qui souhaitent s'assurer que leur méthode détruit les trichines présentes à l'état vivant dans leur produit doivent présenter un protocole à l'USDA/FSIS. L'USDA/FSIS peut fournir des procédures qu'il a conçues pour aider les fabricants à préparer des épreuves acceptables pouvant démontrer qu'une méthode, autre que celle décrite en 318.10(C), détruit les trichines présentes à l'état vivant dans leur produit.

Pour plus de renseignements à ce sujet, contactez la [Labeling and Program Delivery Division](#).

11.7.3.2.2.7. Produits provenant de ruminants

Des exigences relatives à **encéphalopathie spongiforme bovine (ESB)** s'appliquent à certains produits provenant de ruminants. Voir l'annexe Z pour des détails.

11.7.3.2.2.8. Flancs de porc salés

Selon le règlement du FSIS, les flancs de porc salés devant être tranchés et étiquetés en tant que bacon ne doivent pas excéder le poids des flancs frais non salés. Les établissements qui fabriquent des flancs de porc salés qui sont destinés à l'exportation aux **États-Unis** en tant que flancs ou bacon doivent utiliser des méthodes de transformation qui permettent de fabriquer des produits conformes aux règlements applicables.

Comme preuve de conformité, l'information suivante doit être recueillie pour chaque lot dans le cadre du programme de contrôle de la qualité de l'établissement :

1. **ingrédients (recette de la saumure)**, en pourcentage;
2. pourcentage (**visé**) d'absorption de la saumure (injection/immersion);
3. durée de l'égouttement, le cas échéant;
4. pourcentage d'absorption effectif (injection/immersion);
5. pourcentage de perte de poids dans le fumoir, le bain, etc.;
6. pourcentage de perte de poids dans les chambres de refroidissement.

Pour déterminer le rendement du bacon, il faut suivre les lignes directrices figurant dans la directive [FSIS 7000.1](#).

L'inspecteur de l'ACIA doit surveiller les méthodes de production et vérifier les registres de l'établissement pour s'assurer de leur conformité. Avant de certifier des envois de flancs de porc salés devant être tranchés ou étiquetés en tant que bacon en vue de leur exportation aux **États-Unis**, il doit s'assurer que les méthodes et les registres décrits précédemment sont conformes.

11.7.3.3 Modalités d'inspection supplémentaires ou particulières

11.7.3.3.1. Inspection ante mortem et inspection post mortem

Les inspections ante mortem et post mortem doivent être menées conformément aux exigences canadiennes qui sont décrites ailleurs dans le présent manuel (chapitre 17 - viande rouge et chapitre 19 et 11.7.3.2.2.1.3 - viande de volaille). Cela signifie que ces inspections doivent être faites par un vétérinaire de l'ACIA ou sous la supervision directe d'un vétérinaire de l'ACIA. Il faut donc que l'on ait assigné à un vétérinaire les tâches à

exécuter ou que l'on ait assuré une supervision hiérarchique ou fonctionnelle aux inspecteurs² responsables d'exécuter les tâches. Par supervision directe, on entend le fait que le vétérinaire exerce son autorité directement sur les inspecteurs en rapport avec les tâches que ces derniers doivent exécuter. Lorsque les inspecteurs s'acquittent de ces tâches, un vétérinaire doit être disponible dans un délai raisonnable pour s'acquitter de sa tâche de supervision ainsi que des responsabilités qui lui sont propres comme, par exemple dans le cas d'une inspection ante mortem, l'établissement d'un diagnostic et de mesures d'élimination d'animaux suspects.

11.7.3.3.2. Supervision continue

Les produits de viande doivent être préparés sous une « supervision continue », ce qui signifie qu'ils doivent être préparés dans un établissement où l'ACIA a affecté un inspecteur officiel et l'a chargé de faire les inspections conformément au présent manuel.

Fréquence des visites de l'ACIA dans les établissements admis à exporter aux États-Unis

L'USDA/FSIS a informé l'ACIA que tous les établissements qui fabriquent des produits de viande destinés à l'exportation aux États-Unis doivent recevoir au moins une visite à toutes les douze (12) heures tous les jours lorsqu'ils sont en opération. Ces visites sont requises compte tenu de l'interprétation légale indiquant l'obligation de les effectuer pour satisfaire à l'exigence « d'inspection continue » prescrite dans la réglementation des États-Unis. Il est important que les visites soient planifiées de manière à ce que le moment de ces visites au cours du quart de travail de douze (12) heures soit choisi de façon aléatoire. Les visites doivent être consignées sur la feuille de travail du SVC.

Remarque : cette exigence n'est pas requise dans les établissements quand ils fabriquent seulement des produits de viandes visés par la Food and Drug Administration (FDA) (p. ex. viande de bison) ou dans les établissements qui ne transforment pas de produits de viande (p. ex. produits sans viande/végétariens).

11.7.3.4 Certification supplémentaire

11.7.3.4.1. Santé animale : des attestations zoosanitaires sont applicables aux produits exportés aux États-Unis et aux produits exportés qui transitent par les États-Unis

11.7.3.4.1.1. Produits de volaille

L'annexe A-9 est requise pour tout envoi commercial de viande de volaille pour consommation humaine destinée aux États-Unis et pour ceux en transit aux États-Unis.

À noter : L'annexe A-9 n'est pas requise pour les produits contenant moins de 2% de viande de volaille cuite et qui ne relèvent pas de la juridiction du FSIS.

11.7.3.4.1.2. Produits de viande de ruminants

Pour les produits de viande de ruminants, les exigences spécifiques relatives au transit par voie terrestre aux États-Unis sont décrites à l'annexe Z. Voici les annexes à utiliser avec le formulaire CFIA/ACIA 4546 ou 1454 pour divers produits de ruminants :

² Dans les établissements adhérant au PMIV, le médecin vétérinaire exerce également une fonction de supervision fonctionnelle vis-à-vis des employés de l'établissement qui effectuent des examens ante- et post-mortem.

- produits de viande de bovins (voir l'annexe Z, section 2.1) : annexe A-1;
- produits de viande d'ovins et de caprins (voir l'annexe Z, section 2.2) : annexe A-2;
- suif comestible (voir l'annexe Z, section 2.3) : annexe A-3;
- boyaux de bovins et d'ovins (voir l'annexe Z, section 2.4) : annexe C;
- produits en boyaux de mouton : l'attestation suivante doit apparaître, en anglais, dans la section « Remarque » du formulaire CFIA/ACIA 4546 : « The sheep casings were derived from animals less than 12 months of age slaughtered in Canada or were legally imported into Canada from the USA or from a region not considered by the USDA to be affected with or at risk of BSE. » (Les boyaux de moutons proviennent d'animaux de moins de 12 mois abattus au Canada ou légalement importés au Canada à partir des **États-Unis** ou d'une région qui n'est pas considérée **par l'USDA** comme **étant** touchée par l'ESB ou à risque d'ESB.) (voir la section 11.7.3.2.2.5 pour plus de détails sur les exigences applicables);
- Dans le cas des produits de viande importés admissibles (voir l'annexe Z, section 2.5), utiliser l'annexe applicable aux produits exportés);
- produits alimentaires à base de viande bovine (voir l'annexe Z, section 2.6) : annexe A-4; et
- transit terrestre de produits de bovins, d'ovins ou de caprins (voir l'annexe Z, section 2.9) : annexe A-8.

11.7.3.4.2. Santé publique

11.7.3.4.2.1. Viandes fraîches, sous-produits de viande, produits alimentaires à base de viande et produits de volaille assujettis à l'inspection du FSIS

Le formulaire CFIA/ACIA 4546 (pour un exemple, voir l'annexe A) Certificat officiel d'inspection des viandes fraîches, sous produits carnés et produits alimentaires à base de viande, et produits avicoles **doit être émis**. Utiliser également au besoin le formulaire CFIA/ACIA 4566 (également trouvé à l'annexe A.1).

Pour savoir comment remplir les formulaires CFIA/ACIA 4546 et 4566, voir les instructions à l'annexe A.2.

11.7.3.4.2.1.1. Produits fabriqués dans un établissement qui a été radié de la liste des établissements admis à exporter aux **États-Unis**

Sauf s'il est visé par les restrictions zoosanitaires décrites dans la section 11.7.3.2.2.1.1, un produit de viande fabriqué ou transformé dans un établissement qui n'est pas actuellement admis à exporter aux **États-Unis** peut être exporté aux **États-Unis** sous réserve que les conditions suivantes soient respectées :

- au moment de la production et/ou de la transformation, l'établissement était autorisé à exporter aux **États-Unis**;
- la date de production ou de transformation ou un code de production **doit apparaître** sur le contenant extérieur du produit,
- l'un des énoncés suivants apparaît sur le certificat, selon le cas :
 - (i) dans le cas des établissements radiés de la liste des établissements admis à exporter au cours de l'année précédente, le certificat contient un énoncé stipulant que le produit a été fabriqué avant le (date de radiation de la liste) « The product was produced prior to (spécifier la date de radiation). »;
 - (ii) dans le cas des établissements qui ont été radiés de la liste et réinscrits sur la liste au cours de l'année précédente, le certificat contient un énoncé stipulant que le produit a été fabriqué avant le (date de radiation de la liste) ou après le (date de

réinscription sur la liste) « The product was produced either prior (spécifier la date de radiation) or after (spécifier la date de réinscription). »

Remarque : Lorsqu'un code de production est utilisé, celui-ci doit être associé à une date de production facilement vérifiable par l'inspecteur et rendu accessible au FSIS sur demande.

11.7.3.4.2.1.2. Interprétation du certificat CFIA/ACIA 4546

Lorsque le FSIS a modifié les règlements fédéraux sur l'inspection de la viande et des produits de la volaille en 1995 par remplacement des mots « au moins égal » par le mot « équivalent », il a négligé d'apporter une modification qui aurait dû être faite. Par conséquent, le paragraphe traitant de la certification des produits de volaille contient toujours l'énoncé selon lequel les produits doivent être « [...] conformes à des exigences au moins égales à celles stipulées par la Poultry Products Inspection Act et son règlement d'application ». À la suite d'une entente conclue avec le FSIS, il a été convenu que l'énoncé figurant sur le certificat de l'ACIA serait interprété comme ayant la même signification que « [...] conformes à des exigences équivalentes à celles de la Poultry Products Inspection Act et de son règlement d'application ».

11.7.3.4.2.2. Produits de viande assujettis à l'inspection de la FDA

(i) Viandes de gibier sauvage et de gibier d'élevage

Le formulaire CFIA/ACIA 1454 **doit être** pour les produits destinés à l'alimentation humaine et provenant d'espèces assujetties à l'inspection volontaire de l'USDA (p. ex. bison, lapin, caille, etc.). Ces produits sont assujettis à l'inspection de la FDA lors de leur entrée aux **États-Unis**.

Dans le cas des produits de viande de bisons, l'annexe A-1 doit être utilisée.

(ii) Boyaux d'animaux

Utiliser le formulaire CFIA/ACIA 1454 et l'annexe C. Voir l'annexe Z pour connaître les restrictions applicables aux boyaux d'ovins.

11.7.3.4.2.3. Certification additionnelle pour le bœuf (viande désossée ou viscères) exporté aux États-Unis pour la fabrication de produits de bœuf des États-Unis exportés au Mexique

L'annexe A-5 ou l'annexe A-6, selon le cas, peut être utilisée.

Il est à noter que les annexes susmentionnées ne sont pas une exigence à l'importation du FSIS. Ces annexes peuvent cependant être utilisées à la demande de l'exportateur, sous réserve que toutes les exigences mexicaines applicables soient respectées.

11.7.3.4.2.4. Certification additionnelle pour le porc exporté aux États-Unis pour la fabrication de produits de porc des États-Unis exportés au Japon

L'annexe A-7 peut être utilisée.

Il est à noter que l'annexe A-7 n'est pas une exigence à l'importation du FSIS. Elle peut cependant être utilisée à la demande de l'exportateur, sous réserve que toutes les exigences japonaises applicables soient respectées.

11.7.3.4.2.5. Produits destinés à un entrepôt de douane (approvisionnement de navires) situé aux États-Unis

L'envoi doit être accompagné du formulaire CFIA/ACIA 1454. Dans la section « Country of destination/Pays de destination », inscrire les mots « Ship Stores » (approvisionnement de navires **doivent être inscrits**). La déclaration « For ship stores only. Not for commerce within the United States » (approvisionnement de navire seulement. Non destiné au commerce aux **États-Unis**) doit apparaître, en anglais, dans la section « Additional certification/Attestation supplémentaire ».

11.7.3.4.3. Produits non destinés à la consommation humaine

La certification pour ces produits relève de la Division de la santé des animaux terrestres. Les **Inspecteurs de l'ACIA doivent utiliser les [certificats valides](#)**.

Au besoin, communiquer avec le bureau de district de la Division de la santé des animaux terrestres pour obtenir de plus amples informations.

11.7.3.5 Exigences spéciales de marquage et d'emballage

Une approbation préalable du FSIS est requise pour toutes les étiquettes apposées sur des produits de viande rouge ou de volaille avant que ces produits ne puissent être vendus dans le commerce. Il existe des catégories distinctes d'approbation préalable qui dictent la manière précise dont une étiquette est approuvée. Pour l'une de ces catégories, celle des étiquettes approuvées sous une forme générale, il n'est pas nécessaire que les étiquettes soient présentées au FSIS pour l'approbation préalable des esquisses. Ces étiquettes peuvent être utilisées pour des produits normalisés ne portant pas d'allégations, des produits à ingrédient unique ainsi que pour des contenants d'expédition renfermant des contenants intérieurs dûment étiquetés. Les étiquettes n'entrant pas dans cette catégorie doivent être individuellement approuvées par le FSIS.

Consulter les [renseignements détaillés et à jour sur l'étiquetage](#), incluant l'étiquetage générique.

Consultez l'information sur les [allégations acceptables](#) qui peuvent être utilisées sur les étiquettes, incluant l'allégation « biologique », les ingrédients, les matériaux d'emballage et d'autres sujets connexes, ainsi que le document « [A Guide to Federal Food Labeling Requirements For Meat and Poultry Products](#) ».

Contactez le FSIS pour des renseignements additionnelles sur [l'étiquetage ou l'approbation des étiquettes](#).

En revanche, la FDA n'exige pas l'approbation préalable des étiquettes de produits alimentaires qui relèvent de sa compétence. La FDA a promulgué un règlement prescrivant les exigences applicables à tous les aspects de l'étiquetage, et elle surveille la conformité aux exigences en matière d'étiquetage au moyen surtout d'une surveillance post-commercialisation aléatoire.

Consultez l'information sur [l'étiquetage des produits réglementés par la FDA](#).

L'exploitant doit obtenir et conserver les approbations d'étiquettes et les registres s'y rapportant pour tous les produits destinés au marché des **États-Unis**.

Les paragraphes suivants contiennent des renseignements supplémentaires en matière de marquage et d'emballage qui peuvent être utiles aux exportateurs. Cette information

n'est toutefois pas exhaustive et doit être complétée par de l'information obtenue du FSIS, au besoin. On trouve également plus de détails à ce sujet **aux annexes N et N-1**.

11.7.3.5.1. Poids net

Si un poids net est déclaré, il doit l'être en unités avoirdupois de masse (c.-à-d. livres, onces) ou de liquide (c.-à-d. onces liquides, pintes). Il est permis d'indiquer le poids net en unités métriques en plus de le déclarer en unités avoirdupois.

11.7.3.5.2. Exigences relatives à l'estampillage des carcasses, demi-carcasses, quartiers, coupes primaires et abats

Des exigences particulières s'appliquent. Voir l'annexe N pour des détails.

11.7.3.5.3. Viande de cheval

Les gros morceaux de viande de cheval doivent porter la mention « horsemeat » (viande de cheval) estampillée à l'encre verte. Au moins une estampille est requise par 10 livres de viande désossée en vrac.

11.7.3.5.4. Étiquetage indiquant le pays d'origine (EPO)

L'étiquetage indiquant le pays d'origine est une exigence interne applicable aux produits vendus dans le commerce de détail aux **États-Unis**. L'ACIA ne vérifie donc pas la conformité aux exigences relatives à l'EPO avant l'exportation et le FSIS n'en vérifie pas la conformité à la frontière. Au Canada, l'indication du pays d'origine est une allégation volontaire qui peut être apposée sur les produits qui répondent aux exigences propres à cette allégation. Les produits de viande fabriqués avec de la viande importée peuvent ne pas satisfaire aux normes canadiennes propres à la mention « Product of Canada » (Produit du Canada).

Cependant, la mention « Product of Canada » (Produit du Canada) est généralement requise sur l'étiquette de produits destinés à être exportés aux **États-Unis**. Par exemple, les mots « Product of » (Produit du) sont requis sur tous les contenants immédiats de produits de viande rouge et/ou de volaille mais ne le sont pas sur les carcasses, les coupes primaires et les coupes secondaires de viande rouge où apparaît clairement le nom du pays étranger à l'intérieur de l'estampille d'inspection des viandes (au Canada, l'estampille d'inspection des viandes est un cercle entourant le mot Canada et le numéro de l'établissement).

La différence entre les exigences canadiennes et **celles des États-Unis relatives** à la mention « Product of Canada » (Produit du Canada) pouvant obliger les exportateurs à élaborer des procédures pour assurer l'étiquetage approprié des produits exportés aux **États-Unis**.

11.7.3.5.5. Exigences relatives à la déclaration sur l'étiquette d'allégations microbiologiques

Les étiquettes portant des déclarations qui sont utilisées pour des produits destinés aux **États-Unis** sans être approuvées par le FSIS, comme celles utilisées pour faire des allégations microbiologiques, ne sont pas permises.

Un produit exporté ne peut pas porter d'allégations telles que : « **for cooking only** » (pour cuisson seulement) et « **not for grinding** » (ne pas hacher) **ou d'autres allégations semblables** concernant la réduction des risques liés à *E. coli* O157:H7 ou d'autres risques microbiologiques. La LPDD/FSIS n'approuvera pas ces allégations sur

des produits importés provenant de n'importe quel pays et/ou établissement étranger. Les étiquettes portant de telles allégations qui ont été approuvées antérieurement ne sont plus valables.

11.7.3.5.6. Produits en boyaux

Les produits en boyaux doivent porter une indication sur l'origine des boyaux naturels (indication sur l'espèce d'origine) si ces boyaux ne sont pas dérivés de la même espèce que les produits de viande qu'ils renferment ou porter une mention indiquant que les boyaux sont faits de collagène régénéré.

Remarque : L'APHIS impose des restrictions sur l'utilisation de boyaux de ruminants. Pour des détails à ce sujet, voir la section 11.7.3.2.2.5 sur les exigences à l'importation.

11.7.3.5.7. Produits destinés à des fins pharmaceutiques

Ces produits doivent être étiquetés comme suit : « Inedible Not for Human Food - For Pharmaceutical Use Only » (Non comestible, non pour consommation humaine - pour usage pharmaceutique seulement).

11.7.3.6. Autres exigences

11.7.3.6.1. Antioxydants

Les antioxydants utilisés dans la préparation de gras animal fondu exporté par camion citerne ou réservoir similaire doivent être identifiés sur la plaque-étiquette apposée sur le camion citerne ou le réservoir. Ils doivent aussi être indiqués sur le certificat accompagnant l'envoi. Si aucun antioxydant n'est utilisé, cette information doit aussi être fournie. Le numéro de série des témoins d'inviolabilité posés sur le véhicule ou le réservoir doit être indiqué sur le certificat.

11.7.3.6.2. Congélation de la volaille

- (i) Placer au congélateur la volaille prête à cuire qui porte ou portera la mention « congelée frais », « surgelée » ou toute autre désignation supposant le passage rapide de l'état frais à l'état congelé, et ce, dans les 48 heures qui suivent son refroidissement initial. Conserver à 36 °F (2,2 °C) ou moins la volaille qui n'aura pas été immédiatement placée dans un congélateur au cours des 48 heures suivant son refroidissement/emballage.
- (ii) Congeler la volaille prête à cuire de façon que la température interne de la carcasse - telle que mesurée au centre de l'emballage - atteigne 0 °F (ou -17,8 °C) ou moins dans les 72 heures qui suivent sa mise au congélateur.
- (iii) Dans les 2 heures qui suivent l'abattage, placer la volaille prête à cuire emballée à chaud qui ne doit pas être soumise à un refroidissement préalable dans un congélateur à plateaux ou un congélateur doté d'un système de circulation d'air où peut être maintenue une température de -10 °F (-23 °C) ou moins.
- (iv) Conserver la volaille congelée dans des conditions qui empêcheront toute décongélation et à une température aussi constante que possible, conformément aux meilleures pratiques commerciales.

11.7.3.6.3. Produits relevant de la compétence de la Food and Drug Administration (FDA)

L'importation aux États-Unis de produits de viande non réglementés par l'USDA/FSIS, comme la viande de gibier et les boyaux satisfaisant aux exigences décrites à la section 11.7.3.2.2.5, relève de la compétence de la FDA. Les exportateurs doivent

communiquer avec la FDA pour connaître les exigences applicables aux produits qu'ils souhaitent exporter. **Par exemple**, depuis la promulgation de la [loi Bioterrorism Act](#), des exigences s'appliquent à l'approbation des établissements et des produits, à la tenue de registres, à l'avis d'intention d'exporter.

11.7.3.6.4. **Carcasses de volaille préparées selon des interdits alimentaires d'ordre religieux**

Le produit préparé selon les interdits alimentaires d'ordre religieux doit être différencié du produit abattu en conformité avec la Poultry Act et son règlement d'application par un numéro de permis d'exemption de l'USDA.

Toute personne souhaitant obtenir une exemption en vertu du titre 9 du CFR 381.11-381.14 basée sur un interdit alimentaire d'ordre religieux doit envoyer une demande (annexe V) en vue d'obtenir un **numéro de permis d'exemption**, par l'intermédiaire de son Centre opérationnel, au Directeur de la Division des programmes des viandes. Cette demande doit être accompagnée d'une déclaration d'une autorité religieuse sur l'interdit d'ordre religieux touchant la volaille et les produits de volaille. Cette déclaration doit :

- (i) spécifier les interdits religieux qui touchent la volaille et les produits de volaille; et
- (ii) certifier que ces interdits entrent en conflit avec des dispositions spécifiques de la Loi et citer le règlement en vertu duquel l'exemption est demandée.

Lorsque le numéro de permis d'exemption est délivré, l'établissement canadien doit présenter ses étiquettes pour approbation avant l'exportation, à l'adresse suivante :

USDA, FSIS, OPPD, Labelling and Program Delivery Division,
1400 Independence Avenue, SW
Room 2540, South Building
Washington DC 20250-3700

Toutes les exigences en matière d'étiquetage obligatoire doivent figurer sur l'emballage, notamment le nom du produit visé par l'exemption. De plus, les étiquettes du contenant d'expédition renfermant de la volaille abattue et transformée en conformité avec l'exemption doivent porter l'information suivante : le nom et l'adresse de l'emballer; le numéro de l'établissement et la mention « Eviscerated Poultry/ Slaughtered/Processed under CFIA Inspection - USDA Exemption Permit No. 000 » (Volaille éviscérée/abattue/transférée sous inspection de l'ACIA - Permis d'exemption de l'USDA no 000). Le produit ne doit pas obligatoirement porter l'estampille d'inspection.

Remarque: Les pattes et les têtes de volailles détachées des carcasses ne peuvent être exportées pour l'alimentation humaine en vertu du rituel bouddhiste. Elles sont considérées comme des produits de viande non comestibles et ne peuvent être exportées que pour l'alimentation animale.

11.7.3.6.5. **Produits de viande canadiens retournés de la partie continentale des États-Unis**

11.7.3.6.5.1. **Produits dont le dédouanement a été refusé par l'USDA/FSIS**

Les exigences de base applicables aux produits retournés au Canada figurent à la section 11.5 qui doit être consulté au besoin.

Si le dédouanement d'un envoi est refusé par le FSIS, l'exportateur identifié sur le certificat d'exportation CFIA/ACIA 1454 ou 4546, selon le cas, doit présenter une demande écrite l'autorisant à retourner le produit au Canada à un Centre de services à

l'importation (CSI). La demande doit être présentée au CSI le plus près de l'endroit où le produit arrivera au Canada (annexe J de la présente section). Le sommaire des procédures de demande et la distribution des documents est présenté à l'annexe J-1. L'autorisation de retourner des produits dont le dédouanement a été refusé par l'USDA sera accordée, sauf dans certaines situations exceptionnelles.

(i) Marche à suivre pour obtenir une autorisation

- Le demandeur (exportateur identifié sur le formulaire CFIA/ACIA 4546) remplit la partie 1 de l'annexe J et la fait parvenir avec une copie du formulaire CFIA/ACIA 4546, du formulaire FSIS 9840-3 « Refused entry notification » (Avis d'entrée refusée) ou du formulaire FSIS 9135-3 « Export Certificate for Canada » (Certificat d'exportation pour le Canada) au Centre de services à l'importation (CSI) approprié, et
- L'inspecteur de l'ACIA qui reçoit la demande étudie les données fournies et, s'il les juge satisfaisantes, il signe la partie 2 de l'annexe J et la traite conformément aux procédures opérationnelles (voir l'annexe J-2 pour les détails). Le demandeur, quant à lui, est responsable de transmettre la demande signée au courtier en douane.

Lorsque des produits refusés sont retournés au Canada, l'inspecteur à l'importation de l'USDA ferme le camion à l'aide d'un témoin d'inviolabilité. Le demandeur avise toutes les personnes concernées de ne pas briser le témoin de l'USDA tant qu'elles n'ont pas reçu l'autorisation de l'inspecteur de l'ACIA.

(ii) Marche à suivre à l'établissement de réception

- À son arrivée, le camion doit être fermé à l'aide d'un témoin d'inviolabilité (témoin de FSIS/USDA ou de l'ACIA);
- Il faut vérifier les documents pour s'assurer qu'ils sont dûment remplis et qu'ils correspondent aux produits retournés. L'inspection ne doit pas être effectuée tant que les documents accompagnant les produits n'ont pas été vérifiés et jugés satisfaisants;
- Les produits retournés doivent être gardés sous le contrôle de l'ACIA jusqu'à ce que l'inspection soit terminée et qu'une décision ait été prise sur leur sort. La raison du refus détermine le niveau d'inspection. Voir la section 2.5 de l'annexe J-2 pour de plus amples renseignements à ce sujet. Après l'inspection, l'inspecteur de l'ACIA remplit le formulaire CFIA/ACIA 2367 « Expéditions de produits de viande canadiens exportés retournés par le pays importateur » (Introduction - annexe K). Pour plus de détails, voir le point 11.5 de l'introduction;
- La raison du refus doit être décrite en détail dans les documents du FSIS qui accompagnent l'envoi. Au moment du refus, l'inspecteur à l'importation de l'USDA remplit les sections A, B, C et E du formulaire FSIS 9135-1 « Notice of shipment of refused entry product » (Avis de renvoi d'un produit refusé) et inscrit le numéro du témoin de l'USDA. Il place à l'intérieur du camion retournant au Canada l'original du formulaire FSIS 9135-1, une copie du certificat CFIA/ACIA 4546, une copie du formulaire FSIS 9840-3 « Refused entry notification » dans une enveloppe à l'attention de l'inspecteur de l'ACIA. L'envoi sera fermé à l'aide d'un témoin d'inviolabilité et l'USDA le permettra de retourner au Canada;
- Le FSIS informe les spécialistes de l'exportation de l'Administration centrale et du Centre opérationnel du refus officiel de l'envoi canadien et précise la raison du refus. Les spécialistes de l'exportation du Centre opérationnel informent à leur tour de ce refus l'inspecteur responsable de l'établissement exportateur. L'inspecteur responsable informera le spécialiste de l'exportation du retour du

produit pour qu'il puisse en informer le FSIS. **L'inspecteur responsable fera un suivi au besoin auprès de l'exportateur pour s'assurer qu'un sort approprié a été réservé au produit refusé et que des actions correctives et préventives appropriées ont été prises lorsqu'applicable; et**

- Lorsque l'inspection du produit est terminée, l'inspecteur remplit le formulaire CFIA/ACIA 2367 et le transmet au gestionnaire du Réseau de programmes du Centre opérationnel (GRPC) avec les autres documents pertinents. Le GRPC révisé l'information pour s'assurer qu'elle est complète (certificat d'exportation, formulaire FSIS 9840.3, 9135-1, annexe J, rapport d'inspection détaillé et lettre de l'exploitant de l'établissement de production précisant les actions correctives, le cas échéant, et que toutes les mesures requises ont été prises. Il fait ensuite parvenir le dossier au directeur de la Division des programmes des viandes (DPV).

11.7.3.6.5.2. Produits inspectés et acceptés par l'USDA

Les produits de viande canadiens exportés qui ont été acceptés par l'USDA à la suite de leur inspection à l'importation deviennent, ipso facto, des produits de viande américains. Ces produits peuvent être importés au Canada dans leurs contenants d'origine non ouverts, pourvu qu'on en fasse la demande au moyen du formulaire de l'annexe J de la présente section selon les indications mentionnées dans la section 11.7.3.6.5.1 ci-dessus et pourvu que la condition stipulée en (i) ou en (ii) ci-dessous soit satisfaite :

- (i) les produits sont accompagnés d'une attestation faite sur du papier à correspondance officielle par un médecin vétérinaire officiel de l'USDA qui se lit comme suit : « The product originated in Canada. The product has been under USDA control for the duration of its stay in the United States. » (Les produits proviennent du Canada. Ils sont demeurés sous la surveillance continue de l'USDA pendant toute la durée de leur séjour aux **États-Unis**). Le formulaire FSIS 9135-3 est utilisé à cette fin (en pareil cas, la procédure indiquée à la section 11.7.3.6.5.1 ci-dessus s'applique sauf pour le point (ii) [deuxième paragraphe]); ou
- (ii) dans le cas où l'USDA ne peut certifier que le produit a été sous sa supervision continue et ne peut délivrer de certificat, le demandeur peut demander par écrit au GRPC l'autorisation de le retourner au Canada (annexe J de la présente section). Le GRPC permet l'importation si certaines conditions sont respectées (avec les garanties écrites pertinentes fournies par le demandeur) :
 - le produit n'a pas été condamné aux **États-Unis**;
 - le produit se trouve dans des contenants d'origine dûment marqués, et les contenants immédiats ne montrent aucune trace d'altération;
 - lors de l'entrée du produit au Canada, son contenant est fermé à l'aide d'un témoin d'inviolabilité au point d'entrée pour le transport vers un établissement agréé pour réinspection (les démarches nécessaires doivent être effectuées par le demandeur); et
 - le produit est assujéti à une réinspection à 100 %.

Le GRPC communique l'autorisation au demandeur et au CSI aux fins de traitement et de distribution conformément aux procédures opérationnelles (voir l'annexe J-2). Le demandeur est responsable de transmettre l'autorisation accordée au courtier en douane.

Les procédures à suivre à l'établissement de réception sont les mêmes que celles prévues à la section 11.7.3.6.5.1 (ii) ci-dessus, sauf que les documents de l'USDA seront remplacés par les conditions émises par le GRPC.

11.7.3.6.5.3. Autres considérations

- L'inspection doit être effectuée le plus rapidement possible après le retour du produit.
- Les produits de viande retournés pour des raisons de non-conformité aux exigences de l'USDA/FSIS ou pour lesquels des défauts ont été décelés lors de l'inspection au Canada ne doivent pas être certifiés de nouveau aux fins d'exportation sauf s'ils ont été reconditionnés puis emballés et étiquetés à la satisfaction d'un inspecteur. Les produits qui sont retournés parce que les résultats d'une analyse de laboratoire ont révélé la présence de résidus de produits biologiques ou chimiques ne doivent pas être réexportés.
- Il est important que les marches à suivre décrites ci-dessus soient respectées le plus rigoureusement possible et que tous les documents soient dûment remplis et retournés dans les plus brefs délais.
- Une réinspection de ce type de produits doit être effectuée par un inspecteur, quels que soient les motifs du refus donnés par le pays importateur, avant qu'une décision quelconque ne soit prise à leur sujet. Les produits refusés pour des raisons liées à l'étiquetage ou à la présentation des documents s'y rattachant doivent être réinspectés selon un échantillonnage en fonction de la racine carrée pour déterminer s'ils ont été endommagés pendant le transport. Dans le cas de produits refusés à cause de leur état (p. ex. altération, contamination, défauts pathologiques, transformation inappropriée, boîtes de conserve endommagées ou rouillées, etc.) la cargaison retournée doit être réinspectée en entier ou jusqu'à ce qu'on ait examiné une quantité suffisante de produits pour s'assurer qu'il n'y a pas d'autre solution que de condamner la cargaison dans sa totalité. Les produits condamnés ne doivent pas être transportés hors de l'établissement où ils ont été réinspectés tant qu'ils n'ont pas été stérilisés ou dénaturés avant leur traitement, selon l'article 54 du Règlement. Les envois refusés et retournés à cause de la présence de résidus doivent être traités de la façon indiquée au chapitre 5.
- **Pour les procédures d'inspection, voir Chapitre 17 du Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes pour les viandes rouges ou le Chapitre 19 pour la volaille.**
- L'inspecteur doit prendre en compte la composition et l'étiquetage des produits lorsqu'il décide s'il doit exiger l'exécution d'actions correctives avant de prendre une décision finale sur le sort des produits.

11.7.3.6.6. Audits des établissements canadiens par le FSIS

Le FSIS mène des audits réguliers du système canadien d'inspection des viandes pour vérifier que l'équivalence est maintenue. Ces audits peuvent donner l'un ou l'autre des résultats suivants : (1) acceptable; (2) à la limite de l'acceptable l'établissement reçoit un avis d'intention de radiation de la liste des établissements admis à exporter (préavis de 30 jours); (3) inacceptable (radiation immédiate de la liste des établissements admis à exporter). Durant ces audits, un certain nombre d'établissements **à travers** le Canada peuvent être visités. Ces établissements peuvent être soit choisis au hasard soit ciblés en fonction d'une préoccupation particulière (c.-à-d. ESB, pathogène d'origine alimentaire d'intérêt) ou des antécédents de non-conformité de l'établissement. Durant ces audits, le FSIS utilise la législation et les manuels des méthodes du Canada pour évaluer le maintien de l'équivalence, sauf lorsqu'il existe des exigences **des États-Unis** particulières.

Si l'établissement est jugé acceptable, cela signifie qu'il satisfait aux exigences **des États-Unis** et qu'il conserve ses privilèges d'exportation aux **États-Unis**. Si l'on relève des lacunes mineures durant l'audit, ces lacunes doivent être consignées, corrigées et inscrites dans le SVC.

11.7.3.6.6.1. **Établissements ayant reçu un avis d'intention de radiation de la liste des établissements admis à exporter (préavis de 30 jours)**

L'USDA/FSIS nous a avisé que sa politique concernant les établissements rayés de la liste à la suite d'un audit serait la suivante.

L'exploitant pour lequel un avis d'intention de radiation de la liste a été délivré par l'ACIA à la demande du vérificateur du FSIS devra prendre les mesures nécessaires pour corriger les écarts relevés pendant la visite. Il faut indiquer les écarts observés sur **la feuille de vérification du SVC et sur le Rapport d'inspection - Demande d'action corrective (tâche 3301 du SVC)** et inclure une remarque pour indiquer que l'établissement doit élaborer un plan d'action s'il souhaite rétablir totalement sa conformité aux exigences et maintenir ainsi ses privilèges d'exportation. Il faut aussi remettre à l'exploitant l'annexe H de la présente section. Cette annexe doit accompagner les documents transmis pour confirmer que les mesures nécessaires ont été prises pour corriger les lacunes observées et empêcher qu'elles ne surviennent de nouveau.

Le surveillant du Centre opérationnel désigné de l'ACIA pour l'établissement et l'inspecteur responsable conduiront la ou les visites de suivi dans l'établissement pour déterminer si toutes les actions correctives requises ont été exécutées (tâche 3301 du SVC inscrite sur le Rapport d'inspection - Demande d'action corrective). Lors de l'élaboration du plan d'action et de la prise des mesures nécessaires, les intéressés doivent garder en tête que le directeur de la DPV doit transmettre l'information nécessaire au FSIS **dans les 30 jours qui suivent la visite**. Le cas échéant, le surveillant du Centre opérationnel désigné de l'ACIA doit fournir les informations nécessaires (plan d'action de l'exploitant, confirmation de l'inspecteur responsable et du surveillant selon laquelle tous les écarts ont été corrigés) au directeur de la DPV, et ce, par l'entremise du Centre opérationnel (agent à l'exportation). Le directeur de la DPV soumettra l'information au FSIS. **Si les informations nécessaires ne sont pas fournies au FSIS dans les délais prescrits, l'établissement sera rayé de la liste des établissements admis à exporter aux États-Unis.**

De plus, tout établissement qui reçoit un avis d'intention de radiation de la liste émis pendant un audit fera normalement l'objet d'une nouvelle vérification lors du prochain audit du système canadien d'inspection mené par le FSIS, à la condition que l'établissement ait réussi à maintenir ses privilèges d'exportation aux **États-Unis**.

11.7.3.6.6.2. **Établissements jugés inacceptables (radiation immédiate)**

Lorsqu'un établissement est jugé inacceptable par le vérificateur du FSIS et est rayé de la liste à la suite de l'observation de problèmes pendant un audit, le FSIS ne considérera pas que cet établissement est autorisé à exporter de nouveau des produits tant que le gouvernement du Canada ne lui aura pas remis une description écrite de toutes les actions correctives qui auront été exécutées.

Durant la visite de vérification, il faut indiquer les écarts observés sur la feuille de vérification du SVC et sur le Rapport d'inspection - Demande d'action corrective (tâche 3301 du SVC) et inclure une remarque pour indiquer que l'établissement a été radié de la liste des établissements admis à exporter et qu'il doit élaborer un plan d'action s'il souhaite rétablir sa conformité aux exigences et recouvrer ainsi ses privilèges d'exportation.

Le surveillant désigné par l'ACIA pour l'établissement et l'inspecteur responsable conduiront la ou les visites de suivi de l'établissement nécessaires pour déterminer si toutes les actions correctives requises ont été exécutées (tâche 3301 du SVC inscrite sur le Rapport d'inspection - Demande d'action corrective).

Le cas échéant, le surveillant désigné par l'ACIA doit fournir les informations nécessaires (plan d'action de l'exploitant, confirmation de l'inspecteur responsable et du surveillant selon laquelle tous les écarts ont été corrigés) au Directeur de la DPV, et ce, par l'entremise du Centre opérationnel (agent à l'exportation). Le Directeur de la DPV soumettra l'information au FSIS.

De plus, tout établissement qui est rayé de la liste pendant un audit fera l'objet d'une nouvelle vérification lors du prochain audit du système canadien d'inspection mené par le FSIS, à la condition que l'établissement ait été admis de nouveau à exporter aux **États-Unis**.

Si un établissement qui a été autorisé de nouveau à exporter aux **États-Unis** est rayé une fois de plus de la liste pendant un audit, le FSIS n'autorisera pas l'établissement à exporter de nouveau tant que les auditeurs du FSIS n'auront pas effectué un audit de suivi et constaté que toutes les lacunes ont été corrigées.

11.7.3.6.7. Infractions à l'importation de produits de viande exportés aux États-Unis

Un produit sous inspection intensive en raison de violations des normes d'analyse en laboratoire sera échantillonné au moment de sa réinspection aux **États-Unis** et sera retenu à l'établissement de réinspection des importations jusqu'à l'obtention des résultats de laboratoire.

Le suivi dans le cas de telles non-conformités aux exigences **d'exportation aux États-Unis**, devra être effectué selon les dispositions du SVC (tâche 3302) et autres demandes spécifiques du FSIS, le cas échéant. Sauf instruction contraire, l'exploitant devra effectuer le suivi requis dans les trente (30) jours suivant la date de réception de l'avis de non-conformité pour permettre à l'ACIA de fournir les informations exigées par le FSIS en réponse à la non-conformité à l'intérieur des délais prescrit et éviter que l'établissement ne soit rayé de la liste des établissements admis à exporter aux **États-Unis**.

11.7.3.6.8. Produits non comestibles exportés pour l'alimentation des animaux - dénaturation

Tous les produits de viande exportés aux **États-Unis** et identifiés pour alimentation animale doivent être dénaturés. Cependant, une dérogation peut être obtenue de l'USDA. Pour obtenir une dérogation, il faut utiliser le formulaire « Application and permit for importation of undenatured inedible meat and poultry product » (Demande et permis pour l'importation de produits de viande et de volaille non comestibles non dénaturés) (voir l'annexe P). Les restrictions/conditions **des États-Unis** applicables sont indiquées sur le formulaire. Le permis d'importation doit accompagner l'envoi. La demande doit être envoyée à :

Office of International Affairs (OIA), Import Inspection Division
Washington, DC
Téléphone : 202-720-9904
Télécopieur : 202-720-6050
Heures d'ouverture : 7 h - 16 h 30 (HE), du lundi au vendredi, sauf les jours fériés.

11.7.3.6.9. Viande séparée mécaniquement (VSM)

Les standards du FSIS pour les produits de VSM diffèrent de ceux du Canada. S'il-vous-plaît vous référer à 9 CFR section 319.5 (pour la viande rouge) et 381.173 (pour la volaille) pour connaître les standards à appliquer.

Les exploitants produisant de la VSM pour exportation aux États-Unis doivent développer, mettre en œuvre et maintenir des programmes de contrôle appropriés pour s'assurer d'être conforme avec les exigences applicables.

Remarque : La VSM provenant de bovins est interdite (réf. MDM 11.7.3.2.1.2)

ANNEXE B

ÉCHANTILLONS POUR EXAMEN EN LABORATOIRE, RECHERCHE, ÉVALUATION OU EXPOSITION COMMERCIALE

Le Food Safety and Inspection Service (FSIS) autorise les demandes d'importation d'échantillons de produits de viande rouge et/ou de volaille destinés à un examen en laboratoire, à la recherche, à une évaluation ou à une exposition commerciale. Les échantillons de produits de viande rouge, de volaille et d'œufs peuvent provenir de n'importe quel pays étranger, à la condition qu'aucune restriction zoosanitaire n'ait été imposée au pays en question par l'Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS) de l'United States Department of Agriculture (USDA). Les importateurs qui souhaitent faire venir des échantillons de pays soumis à des restrictions zoosanitaires doivent présenter une demande de permis à l'APHIS avant d'importer de tels échantillons.

Exception faite du bœuf cuit congelé provenant de pays auxquels des restrictions sont imposées par l'APHIS, les envois de viande rouge et de volaille ne nécessitent pas d'inspection (vérification) par le FSIS à leur arrivée aux États-Unis et peuvent être expédiés directement au destinataire sans aucune autre restriction. Le FSIS peut effectuer un suivi auprès du demandeur pour vérifier que l'échantillon a été adéquatement manutentionné et qu'il a été détruit de la manière indiquée sur le formulaire.

Les échantillons de bœuf cuit congelé provenant de pays où sévit la fièvre aphteuse ou la peste bovine doivent être présentés pour réinspection dans un établissement de réinspection des importations approuvé par le FSIS avant d'être acheminés à leur destination pour un examen en laboratoire, pour de la recherche, pour une évaluation ou pour une exposition commerciale. Les importateurs et les exportateurs doivent communiquer avec le bureau régional des importations le plus près (Regional Import Field Office – RIFO) ou obtenir l'adresse des établissements de réinspection des importations.

Les échantillons destinés à un examen de laboratoire, à la recherche, à une évaluation ou à une exposition commerciale ne doivent pas être vendus, distribués ou consommés par le public. **Les échantillons destinés à une commercialisation à titre expérimental ou à une promotion des ventes, quel qu'en soit le volume, sont traités comme des envois commerciaux.** Tous les envois commerciaux doivent provenir de pays admis à exporter et doivent être accompagnés de tous les documents requis.

(i) AVIS D'INTENTION D'IMPORTER DES ÉCHANTILLONS

L'importateur, le courtier ou le demandeur doit aviser le FSIS avant d'importer des échantillons de viande rouge ou de volaille. Les documents doivent être présentés au RIFO du FSIS avant l'arrivée de l'envoi aux États-Unis.

(ii) DOCUMENTS REQUIS

- A Le formulaire FSIS 9540-5, « Notification of Intent for Importation of Meat, Poultry or Egg Product Samples for Laboratory Examination, Research, Evaluative Testing, or Trade Show Exhibition » (Avis d'intention d'importer des échantillons de viande rouge ou de volaille pour un examen en laboratoire, pour la recherche, pour une évaluation ou pour une exposition commerciale).
- B Le certificat sanitaire du pays étranger (CFIA/ACIA 1454, pour le Canada) portant la mention « Samples intended for laboratory examination, research, evaluative testing, or trade show exhibition » (Échantillons destinés à un examen en laboratoire, à la recherche, à une évaluation ou à une exposition commerciale).

(iii) LIMITES ET CONDITIONS

- A Restrictions relatives au poids
 - Les envois de viande rouge ne doivent pas dépasser 50 lb (22,7 kg) par type de produit.
 - Les envois de volaille ne doivent pas dépasser 50 lb (22,7 kg) par type de produit.

- B Les demandes d'importation concernant des échantillons destinés à un examen en laboratoire, à la recherche, à une évaluation ou à une exposition commerciale dont le poids dépasse les limites précisées au point A doivent être présentées par écrit à l'Office of International Affairs, Import Inspection Division, Washington (DC).
- C Il appartient au demandeur de voir à ce que les échantillons ne soient utilisés que pour un examen en laboratoire, pour la recherche, pour une évaluation ou pour une exposition commerciale. À l'issue des analyses ou de l'exposition, il faut qu'on dispose correctement des restes d'échantillons conformément aux indications du formulaire FSIS 9540-5. Le FSIS peut effectuer un suivi pour s'assurer que l'on a disposé des restes d'échantillons (p. ex. par dénaturation ou incinération) de telle façon qu'ils ne puissent servir pour l'alimentation humaine.

(iv) ÉTIQUETAGE

L'information (en anglais) suivante doit être préimprimée, estampillée ou marquée au pochoir sur les boîtes de carton et les emballages individuels (s'il y en a plus d'un) se trouvant à l'intérieur des contenants d'expédition :

- nom du produit;
- pays d'origine;
- numéro d'établissement attribué par le système d'inspection des produits de viande rouge et/ou de volaille du pays étranger (le cas échéant);
- nom et adresse de l'établissement de fabrication du produit;
- la mention « Samples intended for laboratory examination, research, evaluative testing, or trade show exhibition » (Échantillons destinés à un examen en laboratoire, à la recherche, à une évaluation ou à une exposition commerciale).

Pour de plus amples renseignements sur les procédures applicables aux échantillons et pour obtenir le formulaire FSIS 9540-5, le demandeur doit consulter les [Regulations and Policies](#) du FSIS.

ANNEXE Z

CONDITIONS PAR RAPPORT AUX CONTRÔLES DE ESB

1.0 INTRODUCTION

Le présent document énonce les normes minimales auxquelles doivent satisfaire les établissements pour pouvoir exporter leurs produits de viande issus de ruminants aux États-Unis.

Les conditions qui régissent actuellement l'importation à destination des États-Unis sont résumées ci-dessous; afin d'y satisfaire, l'exploitant doit élaborer et mettre en œuvre des méthodes pour assurer la séparation complète de la viande produite selon les exigences des États-Unis à la satisfaction de l'ACIA lorsque des produits admissibles et non admissibles sont présents dans l'établissement. La description écrite des méthodes de séparation doit indiquer clairement les mesures de contrôle qui seront mises en place par l'exploitant pour garantir que les produits admissibles sont en tout temps distingués des produits non admissibles présents dans l'établissement. Les méthodes doivent être jugées satisfaisantes par l'inspecteur responsable. Elles doivent prévoir des activités de surveillance, de vérification et de tenue de registres/dossiers et des mesures correctives en cas d'écart. Elles doivent être vérifiables par des audits et être efficaces.

1.1 DÉFINITIONS

Aux fins d'exportation vers les États-Unis, les définitions suivantes s'appliquent.

Bovin : s'entend des espèces *Bos taurus*, *Bos indicus* et *Bison bison*.

Viande

- 1) Partie d'un muscle squelettique ou d'un muscle de la langue, du diaphragme, du cœur ou de l'œsophage, avec ou sans le gras qui le recouvre, et les parties d'os (dans les produits avec os, tels l'Aloyau ou l'Aloyau gros filet) d'un bovin, d'un ovin, d'un porc ou d'un caprin, de peau, de tendon, de nerf et de vaisseaux sanguins qui accompagnent généralement le tissu musculaire et qui n'en sont pas détachées à l'habillage. En ce qui a trait aux équidés, le terme a un sens comparable.
 - i. Ne constituent pas de la viande, les muscles des lèvres, du museau ou des oreilles; et
 - ii. La viande issue d'une technique avancée de récupération (procédé AMR) ne peut pas inclure des portions significatives d'os, incluant de l'os dur et ses composantes, telle la moëlle osseuse, ou n'importe quelle quantité de cerveau, de ganglions trigémiques, de moëlle épinière ou de Ganglion de la Racine Dorsale.

Remarque : la viande telle que définie inclut aussi les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers, la viande désossée et les coupes avec os.

Sous-produit de viande

Toute partie autre que la viande pouvant être destinée à la consommation humaine qui est issue d'un ou de plusieurs bovins, ovins, porcins ou caprins. En ce qui a trait aux équidés, le terme a un sens comparable.

Produit alimentaire carné

Tout article pouvant être destiné à la consommation humaine fait, en totalité ou en partie, de viande ou d'une autre partie de la carcasse d'un bovin, d'un ovin, d'un porc ou d'un caprin, à l'exception des articles qui ne sont pas visés par la définition comme produit de viande par l'Administrateur dans certains cas, ou par l'article 317 du présent sous-chapitre, lorsqu'il est déterminé qu'ils contiennent de la viande ou d'autres parties de carcasse seulement en très petites quantités ou qui n'ont jamais été considérés par les consommateurs comme des produits

de l'industrie des produits alimentaires carnés, et à la condition qu'ils respectent les exigences imposées dans ces cas ou dans la réglementation comme conditions d'exemption pour que la viande ou les autres parties de carcasse contenues dans ces articles ne soient pas altérées et que ces articles ne soient pas représentés comme des produits alimentaires carnés.

En ce qui a trait aux équidés, le terme a un sens comparable à celui attribué dans le présent paragraphe aux bovins, ovins, porcs et chèvres.

Remarque : En ce qui a trait aux produits du bison, les termes ont un sens comparable à celui du paragraphe précédant concernant le bétail.

Abats (définition de l'APHIS) : Les parties non comestibles d'un animal retirées à l'habillage comprenant principalement les viscères et les parures, ce qui peut inclure, mais sans s'y limiter, le thymus, le pancréas, le foie, le cœur et les rognons, qui sont destinées à d'autres usages que la consommation humaine (p. ex. fabrication d'aliments pour animaux de compagnie, utilisation à des fins techniques, équarrissage).

Matériel à risque spécifié (MRS) selon la définition de l'USDA-FSIS comprend: la cervelle, le crâne, les yeux, les ganglions trigéminals, la moelle épinière, la colonne vertébrale (à l'exclusion des vertèbres de la queue, de l'apophyse transverse des vertèbres thoraciques et lombaires et des ailes du sacrum), les ganglions de la racine dorsale des bovins de 30 mois ou plus, les amygdales et l'iléon distal de tous les bovins.

Remarque : SVP également vous référer à la section 11.6.3.2 Exigences ESB Spécifiques (Langues de bœuf) pour plus d'information concernant le retrait des amygdales lorsque les langues sont destinées à l'exportation.

2.0 PRODUITS ADMISSIBLES ET EXIGENCES PARTICULIÈRES

2.1 Produits de viande issus de bovins exportés pour consommation humaine

Tous les produits issus de bovins (incluant le veau) peuvent être exportés à la condition qu'ils ne contiennent pas ou ne soient pas issus de matériel à risque spécifié (MRS – conformément à la définition de l'USDA-FSIS) ou issus de viande de bœuf séparée mécaniquement. Consulter l'annexe A-1.

Remarques :

1. La viande de bœuf séparée mécaniquement (VSM-bœuf) est interdite par le FSIS.
2. La technique avancée de récupération de la viande (procédé AMR) ne doit pas comprendre les ganglions de la racine dorsale, même lorsqu'ils sont issus de viande dérivée d'animaux de moins de 30 mois. L'établissement agréé qui veut exporter de la viande obtenue par le procédé AMR doit avoir un programme d'assurance qualité qui garantit la conformité aux exigences du FSIS. Le FSIS a des exigences au niveau de la quantité de calcium, de la quantité de fer (comme mesure de la présence de moëlle osseuse) et l'absence de tissus du Système Nerveux Central (SNC) et de tissus ressemblant au SNC. L'exploitant devrait consulter le Federal Register, Volume 69, N° 7 pour inclure ces exigences dans leur programme d'assurance qualité. Ce produit ne devrait pas être étiqueté viande finement texturée. S'il n'est pas étiqueté clairement comme AMR, le certificat d'exportation doit porter une mention à l'effet que la viande est obtenue d'un système AMR.

2.1.1 Produits de bœuf provenant de bovins non-ambulateurs exportés pour consommation humaine

Les bovins non ambulateurs tels que l'entend le FSIS (« *Bovins en position couchée incapables de se lever ou qui ne peuvent pas se déplacer, ce qui comprend, mais non exclusivement, les animaux affligés de membres brisés, de tendons ou de ligaments rompus, de nerfs paralysés, de colonne vertébrale fracturée ou de maladies métaboliques.* » [Cette définition englobe les bovins qui sont non ambulateurs à la suite d'une blessure grave survenue au cours du transfert

à l'abattoir, lors du chargement ou n'importe où sur les lieux.]) ne peuvent plus être abattus dans les établissements canadiens agréés admissibles aux exportations aux États-Unis. Ces bovins ne peuvent pas entrer dans l'abattoir. S'ils s'y trouvent déjà et qu'ils sont vivants, ils doivent être traités sans cruauté jusqu'au moment de leur euthanasie. Pour des raisons humanitaires, tout bovin non ambulatoire présent dans un établissement agréé pouvant exporter aux États-Unis doit être euthanasié sur place.

2.2 Produits de viande issus d'ovins et de caprins destinés à la consommation humaine

Seuls les produits de viande issus d'animaux âgés de moins de 12 mois sont admissibles. La détermination de l'âge est fondée sur la dentition. Les ovins et les caprins chez lesquels une incisive permanente a percé la gencive sont considérés comme âgés de 12 mois ou plus et les produits issus de ces animaux ne sont pas admissibles à l'exportation vers les États-Unis. Consulter l'annexe A-2.

2.2.1 Exigences particulières

Les exigences énoncées ci-dessous visent l'atteinte des objectifs suivants :

- 1) prévenir la contamination croisée entre produits de viande admissibles et produits non admissibles pendant l'abattage, la découpe/désossage et la transformation;
- 2) assurer que la détermination de l'âge est effectuée, comme prévu; et
- 3) permettre la vérification de la conformité aux exigences applicables liées à l'ESB.

2.2.1.1 Exigences relatives aux activités d'abattage

Les exploitants doivent avoir une procédure écrite qui permet d'assurer la séparation des produits admissibles et des produits non admissibles. Si l'exploitant décide d'abattre à la fois des animaux de moins de 12 mois et des animaux âgés de 12 mois et plus, l'abattage des ovins et des caprins âgés de 12 mois et plus doit être effectué à la fin de la journée de production ou un jour où aucun animal de moins de 12 mois n'est abattu.

Les exploitants doivent élaborer, décrire par écrit et mettre en œuvre des méthodes permettant l'identification des carcasses d'ovins et de caprins âgés de 12 mois et plus et le maintien de l'identité des carcasses et ce, depuis la détermination de l'âge jusqu'à ce que les produits soient emballés/correctement étiquetés ou que la carcasse ait quitté l'établissement.

Ces méthodes doivent inclure les mesures ci-après.

- 2.2.1.1.1 Examen des incisives de chaque carcasse au poste d'inspection des têtes ou en amont de celui-ci.
- 2.2.1.1.2 Application d'une marque ou d'un dispositif identifiant clairement les têtes et les demi-carcasses (ainsi que les quartiers et les parties au besoin) des ovins ou des caprins jugés âgés de 12 mois ou plus à l'examen de la dentition.
- 2.2.1.1.3 Séparation complète¹ des carcasses et des parties de carcasse d'ovins et de caprins âgés de 12 mois ou plus au cours du refroidissement.
- 2.2.1.1.4 La consignation du nombre d'ovins ou de caprins abattus âgés de 12 mois ou plus à la détermination de l'âge; la vérification ultérieure de la concordance entre ce nombre et le nombre de carcasses qui entrent dans le refroidisseur et en sortent pour la salle de découpe/désossage ou la salle d'emballage ou pour quitter l'établissement. Dans ce dernier cas, l'établissement destinataire doit être avisé du nombre de carcasses/demi-carcasses intactes qu'il devrait recevoir.

¹ Aux fins du présent document, une « séparation complète » signifie une séparation physique à l'intérieur d'un espace et ne veut pas nécessairement dire qu'une salle distincte est requise

2.2.1.1.5 L'étiquetage des emballages renfermant des carcasses ou des parties de carcasses issues d'ovins ou de caprins âgés de 12 mois ou plus d'une manière qui permet de les distinguer facilement de ceux contenant la viande issue d'ovins ou de caprins âgés de moins de 12 mois.

2.2.1.2 Exigences applicables aux activités de découpe et de désossage

Les exploitants peuvent décider de ne découper et désosser que des carcasses d'animaux âgés de moins de 12 mois. Dans ce cas, ils doivent élaborer, décrire par écrit et mettre en œuvre des méthodes de réception pour garantir que seules les carcasses d'animaux âgés de moins de 12 mois sont reçues et transformées. Toutes les carcasses d'animaux âgés de 12 mois et plus ou les carcasses pour lesquelles un doute existe quant à l'âge doivent être refusées et envoyées immédiatement hors de la salle ou des installations de découpe et de désossage.

Les exploitants peuvent aussi découper et désosser des carcasses d'animaux âgés de moins de 12 mois et les carcasses d'animaux âgés de 12 mois et plus. Dans ce cas, ils doivent élaborer, décrire par écrit et mettre en œuvre des méthodes pour identifier les carcasses et les découpes d'ovins ou de caprins âgés de 12 mois ou plus et pour assurer le maintien de l'identité des produits issus de ces carcasses. Ces méthodes comprennent ce qui suit.

2.2.1.2.1 Séparation complète² des carcasses d'ovins ou de caprins âgés de 12 mois ou plus à la réception.

2.2.1.2.2 La découpe/le désossage des carcasses d'ovins ou de caprins âgés de 12 mois ou plus à la fin de la journée de production, un jour où aucune carcasse d'animal de moins de 12 mois n'est découpée/désossée ou, si les contrôles sont acceptables pour l'inspecteur, sur une ligne de production différente avec des outils différents.

2.2.1.2.3 L'étiquetage des boîtes contenant de la viande issue d'ovins ou de caprins âgés de 12 mois ou plus d'une manière qui permet de les distinguer facilement des boîtes contenant la viande issue d'ovins ou de caprins âgés de moins de 12 mois ou plus.

2.2.1.2.4 L'entreposage et la manipulation séparés des boîtes contenant de la viande issue d'ovins ou de caprins âgés de 12 mois ou plus.

2.2.1.3 Exigences applicables aux autres activités de transformation

Les exploitants peuvent ne transformer que de la viande issue d'animaux âgés de moins de 12 mois. Dans ce cas, ils doivent élaborer, décrire par écrit et mettre en œuvre des méthodes de réception pour garantir que seules les boîtes contenant de la viande issue d'animaux âgés de moins de 12 mois sont reçues et transformées. Toutes les boîtes de viande issue d'animaux âgés de 12 mois et plus ou les boîtes pour lesquelles on a des doutes quant à l'âge des carcasses qu'elles contiennent doivent être refusées et envoyées immédiatement hors de l'établissement ou de l'aire de transformation.

Les exploitants peuvent décider de transformer la viande issue d'ovins ou de caprins âgés de moins de 12 mois et d'ovins ou de caprins âgés de 12 mois et plus.

Dans ce cas, ils doivent élaborer, décrire par écrit et mettre en œuvre des méthodes pour identifier la viande issue d'ovins ou de caprins âgés de 12 mois ou plus et pour assurer le maintien de l'identité des produits issus de ces carcasses. Ces méthodes comprennent ce qui suit.

2.2.1.3.1 Séparation complète² à l'arrivée des boîtes contenant des découpes ou des produits issus d'ovins ou de caprins âgés de 12 mois ou plus.

2.2.1.3.2 La transformation des produits de viande issus d'ovins ou de caprins âgés de 12 mois ou plus à la fin de la journée de production, un jour où la viande d'aucun animal de moins de 12 mois n'est

² Aux fins du présent document, une « séparation complète » signifie une séparation physique à l'intérieur d'un espace et ne veut pas nécessairement dire qu'une salle distincte est requise

transformée ou, si les contrôles sont acceptables pour l'inspecteur, sur une ligne de production différente avec des outils différents.

2.2.1.3.3 L'étiquetage des boîtes contenant des produits de viande issus d'ovins ou de caprins âgés de 12 mois ou plus d'une manière qui permet de les distinguer facilement des boîtes contenant de la viande issue d'ovins ou de caprins âgés de moins de 12 mois.

2.2.1.3.4 L'entreposage et la manipulation séparés des boîtes contenant des produits de viande issus d'ovins ou de caprins âgés de 12 mois ou plus.

2.2.2 Vérification par l'ACIA

Le personnel d'inspection de l'ACIA doit vérifier périodiquement l'exactitude et/ou l'efficacité de la mise en œuvre par l'exploitant des mesures de contrôle en vue de satisfaire aux exigences supplémentaires de l'USDA.

2.2.2.1 La mise en œuvre du programme d'assurance qualité de l'exploitant pour empêcher la contamination croisée entre produits admissibles et produits non admissibles.

2.2.2.2 La mise en œuvre du programme d'assurance qualité de l'exploitant applicable à la détermination de l'âge.

2.3 Suif comestible

Le suif est admissible à l'exportation sous réserve des conditions suivantes (Voir l'annexe A-3) :

1. le suif doit être issu de bovins qui n'ont pas été dans des pays figurant sur la liste de l'annexe A-3;
2. le suif contient moins de 0,15 % d'impuretés insolubles; et
3. après traitement, le suif n'a été ni exposé ni mélangé à aucun autre matériel d'origine animale.

2.4 Boyaux de ruminants (dérivés de moutons ou de bovins)

Ces produits peuvent être exportés avec les documents de l'annexe C s'ils satisfont aux exigences énoncées. Il est à remarquer que les exigences relatives à l'âge mentionnées à la section 2.2 s'appliquent aux boyaux.

2.5 Produits de viande importés issus de bovins, d'ovins, de caprins

Les produits importés des États-Unis ou d'autres pays admissibles à exporter des produits au Canada peuvent être utilisés pour la fabrication de produits destinés aux États-Unis. Consulter l'annexe Q pour connaître les exigences applicables du FSIS.

L'exploitant doit élaborer, décrire par écrit et mettre en œuvre des méthodes pour identifier et maintenir l'identité des produits de viande importés admissibles. Ces méthodes sont les suivantes :

1. Méthodes de séparation des produits admissibles et des produits non admissibles durant la réception, la découpe/le désossage, les autres activités de transformation, d'emballage et d'étiquetage.
2. Tenue de dossier appropriée pour assurer la traçabilité des produits importés admissibles et des produits qui en sont issus et qui ont été exportés.

Les annexes correspondant aux divers produits exportés doivent être utilisées.

2.5.1 Vérification par l'ACIA

Le personnel d'inspection de l'ACIA doit vérifier périodiquement l'exactitude et/ou l'efficacité de la mise en œuvre par l'exploitant des mesures de contrôle en vue de satisfaire aux exigences supplémentaires de l'USDA.

2.5.1.1 La mise en œuvre du programme d'assurance qualité de l'exploitant applicable à la prévention du mélange des produits admissibles et des produits non admissibles.

2.2.1.2 La mise en œuvre du programme d'assurance qualité de l'exploitant applicable à la traçabilité des produits admissibles, de la réception jusqu'à l'expédition.

2.6 Produits alimentaires carnés issus de bovins et destinés à la consommation humaine

Définition de produits alimentaires carnés : Produits destinés à la consommation humaine qui contiennent des produits de viande de bovin, d'ovin ou de caprin et qui relèvent de la FDA (p. ex. aliments qui renferment moins de 3 % de viande crue ou 2 % de viande cuite comme les mélanges à soupe, les sandwiches ouverts, etc.).

Ces produits peuvent être exportés avec une annexe A-4. Le formulaire CFIA/ACIA 1454 doit aussi être délivré pour les produits qui portent l'estampille d'inspection des viandes et qui sont expédiés d'un établissement enregistré. Le certificat d'exportation des États-Unis (CFIA/ACIA 4546) ne doit pas être délivré pour ces produits.

Remarque : Pour l'instant, seuls des produits alimentaires carnés issus de bovins sont exportés.

2.7 Viande de cervidés destinée à la consommation humaine

Aucune exigence spéciale de l'APHIS liées à l'ESB ne concerne ces produits.

(Remarque : ce type de produit relève du FSIS lorsque le produit [p. ex. viande hachée de cervidés] renferme 2 % ou plus de viande de porc.)

2.8 Produits issus de bovins, d'ovins, de caprins et de cervidés non destinés à la consommation humaine

Veuillez référer à la section 11.7.3.4.3.

2.9 Transit des produits de viande issus de bovins, d'ovins ou de caprins

Les produits de viande issus de bovins, d'ovins ou de caprins doivent satisfaire à toutes les exigences d'admissibilité des États-Unis applicables à l'exportation vers les États-Unis. Voir les exigences énoncées dans l'annexe appropriée. Il faut utiliser l'annexe A-8.

2.9.1 Exigences particulières

Les exigences énoncées ci-dessous portent sur le transit par voie terrestre des produits de viande issus de ruminants à destination des États-Unis :

1. Les services vétérinaires de l'Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS) du United States Department of Agriculture (USDA) ont établi les conditions en vertu desquelles les produits de viande issus de ruminants pourront transiter aux États-Unis.
2. Les produits qui pourront transiter sont ceux qui pourront être importés aux États-Unis. Ces produits devront être accompagnés d'un permis de transit délivré par l'APHIS à une entité des États-Unis.
3. Le National Center for Import and Export (NCIE) accepte les demandes de permis de transit pour les produits dont l'entrée aux États-Unis est actuellement autorisée. L'envoi ne devra pas passer par un établissement d'importation (I-House).
4. (i) L'envoi doit être exporté des États-Unis dans les sept (7) jours qui suivent son entrée.
(ii) Les produits ne sont pas transbordés pendant leur séjour aux États-Unis.
(iii) Une copie du permis d'importation exigé est présentée à l'inspecteur au point d'arrivée

et au point d'exportation aux États-Unis.

5. Le Department of Homeland Security (DHS) du Customs and Border Protection (CBP) fera les vérifications suivantes :

L'envoi provient d'un établissement canadien qui est autorisé par le Food Safety and Inspection Service (FSIS) de l'USDA à exporter aux États-Unis. (Tout expéditeur dont le nom figure sur un permis d'importation des Services vétérinaires doit satisfaire à cette exigence.)

Le titulaire du permis, ou son mandataire, présente le permis d'importation, l'attestation supplémentaire correspondante requise par l'APHIS du gouvernement canadien et les autres documents requis au CBP.

Si le titulaire du permis, ou son mandataire, demande que l'envoi soit « transporté et exporté » (T&E) vers un pays étranger et que toutes les exigences du CBP applicables à l'envoi ont été satisfaites, l'envoi sera alors autorisé à transiter par les États-Unis sans avoir à subir une inspection dans un établissement d'importation (I-House) du FSIS.