



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

Ottawa, Ontario

K1A 0Y9

2010/06/20

MEAT HYGIENE DIRECTIVE:

2010 - 40

SUBJECT :

Chapter 11 - Section 11.7.3 - EU

ENGLISH ELECTRONIC VERSION:

Please note the changes marked in red

Update to the EU certification requirements for bovine meat, meat from solipeds, farmed game meat, game meat and the corresponding transit certificate.

The new certification is applicable immediately.

ENGLISH PRINT VERSION:

Please replace the section on the EU of Chapter 11 of your Manual of Procedures and Annexes A, A-2, D, K and T with the attached pages and new Annexes A, A-2, D, K and T attached.

Ottawa, Ontario

K1A 0Y9

2010/06/20

DIRECTIVE DE L'HYGIÈNE DES VIANDES :

2010 - 40

OBJET :

Chapitre 11 - Section 11.7.3 - UE

LA VERSION FRANÇAISE ÉLECTRONIQUE :

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

Mise à jour des exigences de certification de l'UE applicable à la viande bovine, de solipèdes, de gibiers d'élevage, de gibiers sauvages et au certificat de transit correspondant.

La nouvelle certification est applicable immédiatement.

LA VERSION FRANÇAISE IMPRIMÉE :

Veillez remplacer la section sur l'UE du Chapitre 11 de votre Manuel des Méthodes et les annexes A, A-2, D, K et T avec les pages ci-jointes et les annexes A, A-2, D, K et T ci-jointes.

Le Directeur
Dr. Richard Arsenault
Division des programmes des viandes

Dr. Richard Arsenault
Director
Meat Programs Division

Att./p.j.

Canada

11.7.3 EUROPEAN UNION

11.7.3.1 General information

The requirements given in this section apply to the export of fresh meat and meat products to Austria, Belgium, Bulgaria, Cyprus, Czech Republic, Denmark (except for the Faeroe Islands and Greenland), Eire (Republic of Ireland), Estonia, Finland, France (including the overseas departments of Guadeloupe, French Guyana, Martinique and Réunion and the Principality of Monaco but excluding the overseas territories), Germany, Greece, Hungary, Italy (excluding the Vatican or the Republic of San Marino), Latvia, Lithuania, Luxembourg, Malta, the Netherlands, Poland, Portugal (including Azores and Madeira), Romania, Slovakia, Slovenia, Spain (including Canary Islands and the Balearic Isles but excluding Ceuta and Melilla), Sweden and the United Kingdom (including the Channel Islands and the Isle of Man).

11.7.3.1.1 Definitions

Specified risk materials (as defined in Annex V to Regulation (EC) No 999/2001):

As regards bovine animals:

- (i) the skull excluding the mandible and including the brain and eyes, and the spinal cord of animals aged over 12 months;
- (ii) the vertebral column excluding the vertebrae of the tail, the spinous and transverse processes of the cervical, thoracic and lumbar vertebrae and the median sacral crest and wings of the sacrum, but including dorsal root ganglia of animals aged over 30 months; and
- (iii) the tonsils, the intestines from the duodenum to the rectum and the mesentery of animals of all ages.

As regards ovine and caprine animals:

- (i) the skull including the brain and eyes, the tonsils and the spinal cord of animals aged over 12 months or which have a permanent incisor erupted through the gum; and
- (ii) the spleen and ileum of animals of all ages. (matériels à risque spécifiés)

For other definitions referred to in the EU legislation regarding meat products and meat by-products, the following reference can be consulted:

For meat products, refer to Annex I of Regulation EC No 853/2004:
(http://eur-lex.europa.eu/RECH_naturel.do)

For meat by-products, refer to article 2 of Regulation EC No 1774/2002:
(http://eur-lex.europa.eu/RECH_naturel.do)

11.7.3.1.2 List of approved establishments

Only establishments listed by the EU (Visit the following link to obtain the list of establishments:

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/establishments/third_country/index_en.htm) may export edible meat and products to the EU. The product must be kept at all times in EU approved establishments in order to maintain its eligibility to be exported to the EU (see section 11.7.3.6.2 for details).

11.7.3.1.3 Finished products standards

The Agreement between Canada and the EU outlines the level of equivalence of sanitary measures implemented in the respective markets in matters such as construction and operation of establishments and official controls, which is reflected in the export requirements of this section. However in the case of finished products standards such as composition, residue levels or treatment, (e.g., salting, heating or drying) EU requirements as stated in the EU legislation prevail. The operator bears full responsibility for compliance with applicable requirements.

11.7.3.2 Import prohibitions or restrictions**11.7.3.2.1 Prohibitions**

- mechanically separated meat;
- meat derived from animals treated with hormonal growth promoters; and
- specified risk materials (SRM).

11.7.3.2.2 Restrictions

In the area of fresh meat, poultry meat, game meat, farmed game meat and meat products, the following specific additional European Union (EU) requirements apply:

(1) Wooden pallets

Wooden pallets may be used in areas of the establishments where products are fully packaged (e.g., freezers or coolers).

The use of wooden pallets in rooms where exposed meat is present must be phased out.

As an interim measure, when wooden pallets are used in rooms where products are exposed, adequate control must be exercised to maintain the pallets free of contamination and damage. Plant management must ensure that pallets are in good repair and clean before use. Wooden pallets must be kept at least 3 metres away from exposed products and covered with a plastic sheet.

(2) Product flow to assure all hygiene requirements

Exposed meat must be stored in a separate room from packaged meat, unless stored at different times.

- (3) Packaging operations in the same room are subject to the following conditions

Packaging material must be assembled under hygienic conditions either in a separate room or, if in the cutting room, never within 3 metres of exposed products.

- (4) EU ban on the use of anabolic substances in food animals

As a result of the EU ban on the use of anabolic substances in food animals, only pork meat (derived from animals of Canadian origin or if imported, the pigs must be certified by the competent authority as having been raised without hormonal growth promotants), horsemeat, bison meat, beef/veal produced according to the Canadian Program for certifying Freedom from Hormonal Growth Promotants (see Annex R), meat derived from culled dairy cows (e.g. Holstein, Ayrshire, Guernsey, Jersey, etc.), poultry meat, game and farmed game meat are eligible for export to the EU member states.

Controls to be implemented over imported pigs, cows, bison and growth promotants free beef/calves:

- The animals from which the meat is derived must be segregated at the ante mortem inspection and kept physically separated from the other animals.
- The animals must be presented for slaughter at a predetermined period as a lot.
- The meat must be handled, from the time of evisceration to the time of shipping, in a manner permitting their identification and their continuous segregation from any other non-eligible meat product.
- The boxes containing meat must be properly and conspicuously identified: cow hearts, cow livers, bison tenderloins, beef tenderloins, etc., and to be sealed with the EU health mark at the time of packaging.
- The description of the product on the certificate must reflect the identification of the products printed on the boxes.

Our residue monitoring program for anabolic substances is directed to eligible meats, and Veterinarians in Charge, where applicable, will be requested to submit samples at predetermined date on a random basis.

- (5) Microbiological testing for export to Finland and Sweden

All meat (including game and farmed game meat, excluding meat from domestic solipeds) intended for Finland and Sweden is to be checked for the presence of *Salmonella* and certified accordingly. For details see Council Decisions 95/409/EC (veal, beef, and pork), 95/410/EC as amended (live poultry for slaughter), 95/411/EC as amended (poultry meat), 2003/644/EC (breeding poultry and day old chicks), 2004/235/EC (laying hens), 95/168/EC as amended (table eggs), and Commission Decision 2003/470/EC (alternative methods for microbiological testing).

Consignments of fresh meat (72/462/EC) intended for an establishment for the purpose of pasteurisation, sterilisation or for treatment having an equivalent effect are exempted from the above requirement.

- (6) Pens for sick and suspect animals

Wood shall not be used for pens for sick and suspect animals.

- (7) Dressing of calves

Hides must be removed at the time of slaughter.

- (8) Shrouding of carcasses

Shrouding of carcasses is not permitted.

- (9) Chilling of poultry meat

Refer to Directive 92/116/EEC, Annex I, Chapter VII.

- (10) Compliance with EU rules on decontamination

Steam pasteurization or chemicals cannot be used for such purposes.

- (11) Controls to be implemented over imported meat

The present certification provides for export of fresh meat derived from bovine, equine, swine, ovine and caprine animals of Canadian or American origin.

In the case of meat products imported from the United States for subsequent cutting or boning and export, the following conditions must be met before the Animal Health and the Public Health certification could be issued:

- The meat product must be accompanied by a USDA/FSIS certification stating that the product is fully eligible for export to the EU.
- The meat product must be marked with the health mark as required by the EU. The health mark applied to the boxes must bear identification marks that will permit the correlation between the certificate and the shipment.
- The USDA/FSIS certification must be used in lieu of the Meat Transfer Certificate and the same records as in section 11.7.3.6.2 below must be kept.

The following condition must be met before the "Certificate of Authenticity" for high quality beef (see section 11.6.1 of the introduction to this chapter for details), if requested, could be issued:

- The meat product must be accompanied by a USDA/FSIS certification stating that "the meat product was derived from carcasses or any cuts from bovine not over 30 months of age which have been fed for 100 days or more on a nutritionally balanced, high energy feed concentration containing no less than 70% grain, and at least 20 pounds total feed per day."

In the case of fresh meat products imported for further processing the same conditions described above must be met. It is understood that the additional declaration need not appear on export certificates issued by EU Member States and that the export certificate issued by the appropriate competent authority will be used as a transfer certificate.

(12) Requirements for vehicles used to transport animals

Slaughter establishments must have on their premises facilities for cleaning and disinfecting vehicles used in the transport of animals, or have access to such facilities so that the vehicles can be cleaned and disinfected when required by the CFIA.

Note: in addition to the additional requirements listed above, inspection, marking and other requirements outlined in sections 11.7.3.3, 11.7.3.5 and 11.7.3.6 below must also be complied with, when applicable.

11.7.3.3 Specific or additional inspection procedures**11.7.3.3.1 Ante mortem inspection**

3.1.1 All animals except swine:

Ante mortem inspection must be conducted by a veterinarian.

3.1.2. Swine

3.1.2.1 Market hogs will be inspected in accordance with CFIA procedures.

3.1.2.2 Swine other than market hogs must be inspected by a veterinarian.

Note: Market hogs means fattening young pigs, as confirmed by ante mortem inspection and dressed carcass weight which must not exceed 100 kg.

11.7.3.3.2 Post mortem inspection

(a) Pigs

(i) Heart inspection:

A. For market hogs, the following number of swine hearts from inspected and passed carcasses at each approved slaughter establishment must be incised and their interior surfaces inspected by a CFIA veterinarian:

1. Six (6) hearts per establishment per week (or a rate to yield 300 hearts/ establishment/ year) must be incised and their interior inspected. The CFIA veterinarian should randomly select one time per week to conduct the inspection. During this time, six (6) hearts should be randomly selected. Each of the hearts should be laid open for examination of the endocardium in all chambers and associated valves.
2. Gross pathological lesions, including lesions of endocarditis, should be described and recorded. Negative findings should also be recorded. The records should be maintained on file in the inspection office (see Annex N for more details).

B. For swine other than market hogs, the heart must be incised lengthwise so as to open the ventricles and to cut through the interventricular septum.

(ii) Meat: skeletal muscle is to be tested for trichina by the digestion method approved by the CFIA (in an on-site laboratory accredited in accordance with the CFIA requirements) or to be submitted to cold treatment in accordance with the requirements set in Annex B of Chapter 4 in plants specifically approved for that purpose. There are no requirements for freezing of offals such as livers, kidneys or hearts.

(b) Bovines

(i) livers: incision of the gastric surface and at the base of the caudate lobe to examine the bile ducts (see Annex L).

(ii) heads: two incisions must be made in the external masseters parallel to the mandible.

(c) Domestic solipeds

Skeletal muscle is to be tested for trichina by the digestion method approved by the CFIA (in an on-site laboratory accredited in accordance with the CFIA requirements) on a 5 g sample from the lingual or the jaw muscle with negative results.

(d) Farmed game - wild boar

Skeletal muscle is to be tested for trichina by the digestion method approved by the CFIA (in an on-site laboratory accredited in accordance with the CFIA requirements) on a 5 g sample of muscle with negative results.

11.7.3.3.3 Regular check on general hygiene

In addition to Canadian operational and preoperational sanitation requirements, the products testing requirements for *E. coli* and *Salmonella* in the section on the United States in this chapter (Annex T and U) must be implemented.

11.7.3.3.4 CFIA supervision of cutting/boning establishments

CFIA controls of establishments approved to export to the EU must include, in addition to the usual inspection tasks applicable to verify compliance with Canadian requirements, verification of compliance with EU approval conditions specified in this section, the correct use of the health mark and the eligibility status of the products through the use of transfer certificates.

In order to facilitate the CFIA controls over compliance with EU requirements, the operator is responsible to develop and implement procedures acceptable to the CFIA which will outline how the establishment will meet applicable additional EU requirements. The operator's control program should include monitoring, verification and record keeping activities.

The CFIA inspector must be present at the establishment each day the establishment produces for the EU market in order to verify compliance with applicable additional EU requirements and control the use of the health mark.

11.7.3.3.4.1 Veterinary supervision

In addition to routine CFIA inspection conducted at the establishment producing for the EU, an official veterinarian must make the final review of the establishment to confirm

compliance with all applicable requirements before a recommendation for approval is forwarded to CFIA headquarters.

Following the approval of the establishment, follow-up visits to the establishment by a CFIA official veterinarian must be conducted at least monthly to assess the continued compliance of the establishment, and as deemed necessary when compliance problems are identified (e.g., establishment receives an inspector non-compliance report, report of non compliance received from the EU/MS country or refused shipment).

11.7.3.3.5 Information from farms supplying farmed game animals for slaughter

The official veterinarian may issue an export certificate for meat derived from farmed game animals (including ostriches) only if he/she has information from farm of animal origin. The following model document issued from a private or CFIA veterinarian should be used. The official veterinarian signing the export certification shall keep the document from the farm on file.

| |
|--|
| <p>I, Dr. _____ provide regular veterinary inspection to the holding _____ <i>Name and address</i></p> <p>for the purpose of diagnosing diseases transmissible to humans or animals.</p> <p>The herd is not under any animal health restriction.</p> <p>Done at _____ On _____</p> <p>Name and signature of veterinarian _____</p> |
|--|

The certificate shall be renewed on a yearly basis or any time when veterinary supervision or animal health of the herd changes.

11.7.3.4 Additional certification

a) For edible products amenable to the *Meat Inspection Act* destined to the EU

| Product | Destination | Required certification | Remarks |
|--|--------------------------------|--|---------|
| Fresh meat, including minced meat, of domestic bovine animals, including bison. Commission Regulation (EU) No 206/2010 – Annex II, Part 2 – BOV | All EU countries except France | Annex A | (1) |
| | France | Annex A + Annex A (France section) | |
| Fresh meat of domestic swine Decision 2005/306/EC | All EU countries | Annex A-1 | (1) |

| Product | Destination | Required certification | Remarks |
|--|--------------------------------|--------------------------------------|--|
| Fresh meat, excluding minced meat, of domestic solipeds Commission Regulation (EU) No 206/2010 – Annex II, Part 2 – EQU | All EU countries | Annex A-2 | |
| Meat of poultry Regulation (EC) 798/2008 | All EU countries | Annex C | (1) |
| Meat of raites Regulation (EC) 798/2008 | All EU countries | Annex C-1 | |
| Fresh meat, excluding offal and minced meat, of farmed game animals Commission Regulation (EU) No 206/2010 – Annex II, Part 2 – RUF | All EU countries | Annex D | (2) |
| Meat products and treated stomachs, bladder and intestines 2007/777EEC, Annex III | All EU countries except France | Annex F | (3) as defined in regulation (EC) 853/2004 |
| | France | Annex F + Annex A (France section) | Annex A (France section) is applicable for products containing bovine, ovine, caprine meat |
| Meat preparations 2008/592/EC, Annex II | All EU countries except France | Annex F-1 | (4) as defined in regulation (EC) 853/2004 |
| | France | Annex F-1 + Annex A (France section) | Annex A (France section) is applicable for products containing bovine, ovine, caprine meat |
| Fresh meat, excluding offal and minced meat, of wild animals Commission Regulation (EU) No 206/2010 – Annex II, Part 2 – RUW | All EU countries | Annex K | (5) |

| Product | Destination | Required certification | Remarks |
|-------------------------------|-----------------------------------|---|---|
| Animal casings 2003/779/EC | All EU countries except France | Annex I | ⁽⁶⁾ Annex B is applicable for products derived from bovine, ovine or caprine. |
| | France | Annex I + Annex A (France section) | Annex A (France section) is applicable for products derived from bovine, ovine, caprine. |

b) For edible products in transit/temporarily stored in the EU

| Product | Remarks |
|---|-----------------------------|
| Fresh meat derived from domestic bovine, swine, sheep, goat and solipeds and farmed and wild game animals Commission Regulation (EU) No 206/2010 – Annex II, Part 2 – transit-storage | Annex T ⁽⁷⁾ |
| Animal casings 2003/779/EC | Annex T-1 ⁽⁷⁾ |
| Meat, minced meat and mechanically separated meat of poultry Regulation (EC) 798/2008; 411/2009 | Annex T-2 ⁽⁷⁾ |
| Meat preparation 2008/592/EC, Annex II | Annex T-3 ⁽⁷⁾ |
| Meat products and treated stomachs, bladder and intestines 2007/777EEC, Annex IV | Annex T-4 ⁽⁷⁾ |

c) For products destined to the production of gelatine and for by-products not intended for human consumption ⁽⁷⁾

| Product | Destination | Required certification | Remarks |
|--|--------------------------------|---|--|
| Raw materials destined to the production of gelatine intended for human consumption 1664/2006/EC | All EU countries except France | HA 2116 O-drive>APHD>AHD>IntITT>EXPORT CERT>Animal Products>Europe> + Annex on SRMs for edible products | ⁽⁸⁾ Annex on SRMs is applicable for products containing bovine, ovine, caprine meat |
| | France | HA 2116 O-drive>APHD>AHD>IntITT>EXPORT CERT>Animal Products>Europe> + Annex A (France section) | ⁽⁸⁾ Annex A (France section) is applicable for products containing bovine, ovine, caprine meat |
| Animal by-products for the manufacture of technical products (including pharmaceutical products) 2002/1774/EC | All EU countries except France | HA 2113 O-drive>APHD>AHD>IntITT>EXPORT CERT>Animal Products>Europe> + Annex on SRMs | ⁽⁸⁾ Annex on SRMs is applicable for products containing bovine, ovine, caprine meat |
| | France | HA 2113 O-drive>APHD>AHD>IntITT>EXPORT CERT>Animal Products>Europe> + Annex B (France section) | ⁽⁸⁾ Annex B (France section) is applicable for products containing bovine, ovine, caprine meat |
| Animal by-products for the manufacture of pet food 2002/1774/EC | All EU countries except France | HA (pending) O-drive>APHD>AHD>IntITT>EXPORT CERT>Animal Products>Europe> + Annex on SRMs | ⁽⁸⁾ Annex on SRMs is applicable for products containing bovine, ovine, caprine meat |
| | France | HA (pending) O-drive>APHD>AHD>IntITT>EXPORT CERT>Animal Products>Europe> + Annex B (France section) | ⁽⁸⁾ Annex B (France section) is applicable for products containing bovine, ovine, caprine meat |

Remarks

- ⁽¹⁾ Additional microbiological requirements apply to products destined to Finland and Sweden as per Regulation (EC) 1688/2005.
- ⁽²⁾ Fresh meat of farmed non-domestic animals other than suidae.
- ⁽³⁾ Meat product: means processed products resulting from the processing of meat or from the further processing of such processed products, so that the cut surface shows that the product no longer has the characteristics of fresh meat.
Treated stomachs, bladders and intestines: means stomachs, bladders and intestines that have been submitted to a treatment such as salting, heating or drying after they have been obtained and after cleaning.
- ⁽⁴⁾ Meat preparations means fresh meat, including meat that has been reduced to fragments, which has had foodstuffs, seasonings or additives added to it or which has undergone processes insufficient to modify the internal muscle fibre structure of the meat and thus to eliminate the characteristics of fresh meat.
- ⁽⁵⁾ Fresh meat of wild animals other than suidae and solipeds.
- ⁽⁶⁾ Refer to Annex M for specific establishment approval requirements.
- ⁽⁷⁾ At the request of the exporter. See applicable annex for the product as indicated in the table above for animal health requirements.
- ⁽⁸⁾ All establishments registered under the *Meat Inspection Act* are considered eligible to export. Other establishments have to be approved by the Animal Health Division. The list can be obtained at the following address: O:\APHD\AHD\Int\TT\Approved Lists - Import-Export\ABP - Internal Use

11.7.3.5 Special marking and packaging requirements**11.7.3.5.1 Label bearing the health mark**

The label bearing the health mark (see Annex Q) must be applied on products that fully meet the EU requirements at the time of packaging.

The health mark label must be applied to the packaging in such a way that it is destroyed when the packaging is opened. It must be placed over the lid and bottom junction, or over an encircling strap of the carton to prevent any unauthorized tampering of the product. In cases where the label is applied over an encircling strap, it must be applied in such a way that it will be broken when the strap is removed. If it is possible to remove the strap (and, therefore, open the carton) without damaging or breaking the label, it will be deemed not to comply with EU requirements. The label must also show a serial number.

To order labels bearing the health mark, the procedure described in section 11.3 (6) must be followed. Specifications for the health mark should be reviewed and accepted by the RVO. (Applicable information for the health mark are given in (c) below). When requested by the operator, additional information may appear on the sticker provided it is factual and not misleading. It is understood that unlike export stickers (CFIA/ACIA 4091), the stickers used to apply the health mark must not bear the department name, logo or form number, but the letters EU/UE.

Log books as required for export stickers (CFIA/ACIA 4091) must also be kept for the health mark label (see 11.3 (6)).

Boxes bearing the health mark label, as described above, need not bear the export stickers (CFIA/ACIA 4091). Instead, they should be stamped at the time of export with the export stamp.

11.7.3.5.2 Health marking and identification of meat

- (a) The health mark is oval and must be as follows:
- 6.5 cm wide, 4.5 cm high;
 - on the upper part: CANADA in capital letters;
 - in the centre, the registration number of the establishment;
 - the letters must be 0.8 cm high; and
 - the figures must be 1 cm high.
- (b) As part of official controls to be carried out in approved slaughterhouses, the official veterinarian is to supervise health marking and the mark used.
- (c) The carcass or parts of the carcass must be marked with a health mark in accordance with Section I, Chapter III of Annex I to Regulation (EC) No 854/2004.
- (d) As part of official controls to be carried out in approved establishments, other than slaughterhouses that receive eligible products for processing, a CFIA inspector is to control the use of the health mark that identifies products eligible for export to the EU.
- (e) The packages of meat must be marked with an identification mark in accordance with Section I of Annex II to Regulation (EC) No 853/2004. A label bearing the EU health mark applied to packaging as indicated in 11.7.3.5.1 satisfies that requirement.

11.7.3.5.3 Labelling of veal and veal products

The EU has specific requirements regarding the labelling of veal and veal products. The details are outlined in Regulation (EC) No 1234/2007 establishing a common organization of agricultural markets and on specific provisions for certain products. Article 113Bb and Annex XIa establish requirements for the marketing of meat of bovine animals aged 12 months or less.

11.7.3.5.4 Labelling of beef and beef products

Labelling requirements for beef and beef products demand the identification of animals for traceability purposes (i.e. traceable to the farm of origin; see Regulation - (EC) No 1760/2000 of July 17, 2000).

The operator will be responsible for assuring that appropriate measures are taken to meet the labelling requirements of the country to which the product is being exported (including label approval if necessary).

Information on the label must allow traceability to the animals from which meat products are derived. For labelling purposes, records on the slaughtered animals should contain pertinent information such as farm of origin.

Labelling claims

An identification system must be in place for animals from which beef and beef products are derived, at a level that will allow for the label claims to be substantiated. As an example, the declaration “Product of Canada” can only appear on products derived from animals born and raised in Canada.

11.7.3.6 Other requirements**11.7.3.6.1 Establishment approval**

- The operator must make a formal application to the appropriate Manager, Meat Programs Network (MMPN) through the Inspector in Charge and the Regional Veterinary Officer (RVO).
- In the application, the operator must confirm awareness of applicable requirements and describe controls that have been developed and will be implemented to ensure that the establishment is in compliance with applicable EU requirements.
- The control programs must be acceptable to the Inspector in Charge and must include monitoring, verification and record keeping activities, deviation procedures and be auditable and effective.
- A RVO will perform an inspection of the establishment in operation to evaluate its compliance with EU requirements using Annex M. The RVO will inform the operator of his/her findings.
- If the RVO is satisfied that the facilities, operations and inspection comply with the requirements, and that the operator will undertake to maintain ongoing compliance with all applicable requirements, he/she will inform the MMPN by forwarding a copy of Annex M and Annex I of the introduction to Chapter 11 to the Area Export specialist, Meat Program Network (MPN) for final review.
- If the application is found acceptable at the MPN level, the MMPN will in turn forward a recommendation for requesting approval of the establishment by the EU to the Director of the Meat Programs Division (MPD) by submitting Annex I. The copy of Annex M will be kept on file at the Area Office.
- The Director of the MPD will make a formal recommendation for approval to the EU authorities.
- The EU authorities will confirm approval by modification of the list of approved establishments published on their website (http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/establishments/third_country/index_en.htm) and indicate the date at which the approval becomes effective.

11.7.3.6.2 Controls to implement to ensure that fresh meats are kept within the EU circuit:

(i) Controls to implement at slaughterhouses:

(A) In the case of packaged products shipped to a storage or directly to the EU:

- all shipping containers must be sealed with the health mark at the time of packaging; see section 11.7.3.5.2 for detailed information;
- issue a Meat Transfer Certificate (form CFIA/ACIA 3433 - Annex O) for each meat shipment shipped to a storage awaiting exportation to the EU;
- maintain a log book of shipments for export, including the following information:

- date of health mark application (should also be the date of packaging);
 - health mark numbers;
 - type of product;
 - total weight;
 - date of shipping to the storage, if applicable;
 - date of export to the EU, when available;
 - destination (country), if applicable;
 - export certificate number, if applicable; and
- keep on file a copy of the Meat Transfer Certificate.
- (B) In the case of products for further processing or packaging (carcasses, primal or subprimal cuts, offal for packaging, etc.) shipped to another establishment:
- issue a Meat Transfer Certificate for each meat shipment destined to the EU and shipped to another establishment for further processing-packaging;
 - the vehicle carrying these meats must be sealed under supervision of an inspector from the Canadian Food Inspection Agency, using seals supplied by the Agency;
 - the seal number will be the identification mark placed on the Meat Transfer Certificate;
 - maintain a log book of shipments ultimately destined for export, including the following information:
 - date of vehicle sealing;
 - seal number;
 - type of product;
 - number of carcasses or containers;
 - net weight; and
 - keep on file, a copy of the Meat Transfer Certificate.

Note: This procedure is applicable to all transfer of product for further processing from one approved establishment to another.

(ii) Controls to implement at a cutting/processing establishment:

- all shipping containers must be sealed with the health mark at the time of packaging; see section 11.7.3.5.2 for detailed information;
- maintain a log book of shipments for export, including the following information:
 - date of arrival of the meat products;
 - establishment number of plant of origin;
 - seal number removed from the vehicle;
 - type of product received;
 - number of carcasses or containers received;
 - net weight received;

- date of health mark application (should be also the date of packaging);
 - type of product;
 - total weight;
 - date of shipment to the storage, if applicable;
- issue a Meat Transfer Certificate for each shipment destined for the EU and sent to another establishment or to a cold storage; and
 - keep on file a copy of the Meat Transfer Certificate.

(iii) Controls to implement at a storage:

- place the products awaiting exportation to the EU in a designated area;
- maintain a log book of shipments for export, including the following information:
 - date of arrival of boxes at the storage;
 - originating establishment number (abattoir and/or cutting plant);
 - number of boxes (Yes/No);
 - health mark applied on all boxes;
 - type of product received;
 - total weight of product received; and
- keep on file a copy of the Meat Transfer Certificate.

Notes:

If there is no Meat Transfer Certificate issued, the veterinarian shall not sign the export certificate to the EU.

If trichina treatment is performed, all applicable controls must also be registered in a log book. The establishment must be approved by the EU for that activity.

(iv) Completion of Form CFIA/ACIA 3433 "Meat Transfer Certificate for Product Exported to EU", (see Annex O)

The following details shall be adhered to when completing the form CFIA/ACIA 3433 (Meat Transfer Certificate - for Product Exported to EU):

- Precise and complete product description. (1)
- Identify animal species. (2)
- Must be precise. (3)
- The net weight must be accurate and in kilograms. (4)
- Insert health mark numbers applied on all boxes or the number of the departmental seal placed on a container of product originating from a slaughterhouse and destined to a cutting room. (5)
- Insert name and address of the consignor (operator of slaughter or cutting establishment, as the case may be). (6)
- Insert the establishment number of the consignor. (7)
- Insert name and address of the consignee (operator of the slaughter or storage establishment, as the case may be). (8)
- Insert the establishment number of the consignee. (9)
- Insert the date(s) on which the animals were slaughtered. (10)

- Insert the establishment number where the animals were slaughtered. (11)
- Insert the date(s) on which the meat products were processed. (12)
- Insert the establishment number where the meat products were processed. (13)
- Signature of the Official Veterinary Inspector. The name shall be typed (in upper case letters) below the signature. (14)
- The official title of the signing veterinarian. (15)

11.7.3.6.3 Microbiological criteria

EU requirements are outlined in Regulation (EC) No 2073/2005. Operators are responsible to ensure that products comply with relevant microbiological criteria by developing, implementing and maintaining appropriate HACCP plan or other control programs.

Process hygiene criteria are met for slaughtering activities by implementing the requirements outlined in section 11.7.3.3.3. As European criteria are established for bovine meat, which includes also bison meat, the same requirements as applicable to beef apply to bison slaughter activities.

For activities other than slaughter, to which process hygiene criteria apply (e.g., production of mincemeat), the operator is responsible to develop, implement and maintain appropriate control programs to ensure compliance with all relevant criteria. The control programs must be acceptable to the Inspector in Charge and must include monitoring, verification and record keeping activities and deviation procedures and be auditable and effective.

In all cases, the operator must be aware of the requirements and take necessary steps to ensure that relevant food safety criteria are met as those will be used to determine the acceptability of products should testing be conducted by an EU member state.

11.7.3.6.4 Specific conditions governing the production and inspection of farmed game meat

Specific production requirements: section III of Annex III to Regulation (EC) 853/2004.
Specific inspection requirements: chapter VII of section IV of Annex I to Regulation (EC) 854/2004.

11.7.3.6.5 Specific conditions governing the production and inspection of wild game meat

Specific production requirements: section IV of Annex III to Regulation (EC) 853/2004.
Specific inspection requirements: chapter VIII of section IV of Annex I to Regulation (EC) 854/2004.

11.7.3.6.6 Specific conditions governing the production of meat preparation / minced meat

Specific requirements: section V of Annex III to Regulation (EC) 853/2004 and applicable criteria of Regulation (EC) 2073/2005 on microbiological criteria.

11.7.3.6.7 Animal welfare controls

Directive 93/119/EEC is the reference for EU requirements and should to be on hand at the abattoirs. Specifically, the EU requires that the operators have a back-up system for stunning (Article 6.2 of Directive 93/119/EEC. Suitable spare equipment and instruments must be kept at the place of slaughter for emergency use. They shall be properly maintained and inspected regularly.)

11.7.3.6.8 Traceability requirements

In order to prove compliance with EU import conditions, which are summarized in this section, the operator must develop and implement control programs to demonstrate that products produced for the EU market meet applicable requirements and to assure complete segregation when both eligible and non eligible animals or products are present on premises. The control programs should clearly outline the controls that will be implemented to ensure that applicable requirements are met so that product eligibility can be established and, when applicable, to ensure that eligible products can be distinguished from non eligible products at all times. The control programs must be documented in such a way that products certified will be traceable to production records so compliance and accuracy of information appearing on the certificate can be demonstrated. The control programs must be acceptable to the Inspector in Charge and must include monitoring, verification and record keeping activities and deviation procedures and be auditable and effective.

11.7.3 UNION EUROPÉENNE

11.7.3.1 Généralités

Cette section traite des exigences applicables à l'exportation des viandes fraîches et de leurs produits de viandes vers l'Allemagne, l'Autriche, la Belgique, la Bulgarie, Chypre, le Danemark (à l'exception des îles Féroé et du Groenland), l'Espagne (incluant les îles Canaries et les îles Baléares mais excluant Ceuta et Melilla), l'Estonie, la Finlande, la France (incluant les départements d'outre-mer de la Guadeloupe, la Guyane française, Martinique et Réunion et la principauté de Monaco mais excluant les territoires d'outre-mer), la Grèce, la Hongrie, l'Italie (excluant le Vatican et la République de San Marino), la Lettonie, la Lituanie, le Luxembourg, Malte, les Pays-Bas, la Pologne, le Portugal (incluant les Açores et Madère), la République d'Irlande (Eire), la République Tchèque, la Roumanie, le Royaume-Uni (incluant les îles Anglo-normandes et l'île du Man), la Slovaquie, la Slovénie et la Suède.

11.7.3.1.1 Définitions

Matériels à risque spécifiés (tels que définis à l'annexe V du règlement (CE) no 999/2001) :

En ce qui concerne les bovins :

- (i) le crâne, à l'exclusion de la mandibule, y compris l'encéphale et les yeux, ainsi que la moelle épinière des animaux âgés de plus de 12 mois;
- (ii) la colonne vertébrale, à l'exclusion des vertèbres caudales, des apophyses épineuses et des transverses des vertèbres cervicales, thoraciques et lombaires et de la crête sacrée médiane et des ailes du sacrum, mais y compris les ganglions rachidiens des animaux âgés de plus de 30 mois; ainsi que
- (iii) les amygdales, les intestins, du duodénum au rectum, et le mésentère des animaux de tous âges.

En ce qui concerne les ovins et les caprins :

- (i) le crâne, y compris l'encéphale et les yeux, les amygdales et la moelle épinière des animaux âgés de plus de 12 mois ou qui présentent une incisive permanente ayant percé la gencive; ainsi que
- (ii) la rate et l'iléon des animaux de tous âges. (specified risk materials)

Pour connaître les définitions auxquelles fait référence la législation européenne traitant des produits de viande et des sous-produits de viande, les références suivantes peuvent être consultées :

Pour les produits de viande, l'annexe I du règlement (CE) No 853/2004 :
(http://eur-lex.europa.eu/RECH_naturel.do)

Pour les sous-produits de viande, l'article 2 du règlement (CE) No 1774/2002 :
(http://eur-lex.europa.eu/RECH_naturel.do)

11.7.3.1.2 Liste des établissements approuvés

Seulement les établissements approuvés par l'UE (Visiter le lien suivant pour obtenir la liste des établissements : http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/establishments/third_country/index_fr.htm) sont éligibles à l'exportation de produits de viandes comestibles vers l'UE. Le produit doit être gardé en tout temps dans des établissements approuvés par l'UE pour demeurer éligible à l'exportation vers l'UE (voir section 11.7.3.6.2 pour plus de détails).

11.7.3.1.3 Normes pour les produits finis

L'entente entre le Canada et l'UE précise le degré d'équivalence des mesures sanitaires mises en œuvre dans les marchés respectifs dans les domaines comme la construction et l'exploitation des établissements et les contrôles officiels, ce qui est reflété dans les exigences d'exportation de cette section. Cependant dans le cas de normes de produits finis comme la composition, le niveau de résidus ou traitement, (p. ex. salage, cuisson, ou séchage) les exigences de la législation de l'UE prévalent. L'exploitant est entièrement responsable d'assurer la conformité aux normes applicables.

11.7.3.2 Interdictions ou restrictions d'importation**11.7.3.2.1 Interdictions**

- viandes séparées mécaniquement;
- viandes provenant d'animaux traités avec des stimulants de croissance à effets hormonaux; et
- matériels à risque spécifiés (MRS).

11.7.3.2.2 Restrictions

Voici les exigences particulières additionnelles de l'Union européenne (UE) qui s'appliquent à la viande fraîche, à la viande de volaille, à la viande de gibier, à la viande de gibier d'élevage et aux produits de viande :

(1) Palettes de bois

Les palettes de bois sont autorisées dans les locaux de l'établissement où se trouvent des produits dûment emballés (p. ex. dans les congélateurs ou réfrigérateurs).

Leur utilisation doit cependant être graduellement abandonnée dans les locaux où se trouvent de la viande exposée.

À titre provisoire, il faut faire appel à des mesures de contrôle qui permettent de maintenir exemptes de contamination et de dommage les palettes utilisées dans les locaux où se trouve de la viande exposée. La direction de l'établissement doit s'assurer que les palettes sont en bon état et propres avant leur utilisation. Il faut placer les palettes de bois à au moins trois mètres de toute viande exposée et les recouvrir d'une pellicule en plastique.

(2) Cheminement des produits garantissant le respect de toutes les exigences en matière d'hygiène

La viande exposée doit être entreposée dans un local distinct de celui employé pour l'entreposage de la viande emballée, sauf si on les entrepose au cours de périodes de temps distinctes.

(3) Conditions relatives aux opérations d'emballage

Les matériaux d'emballage doivent être assemblés dans des conditions hygiéniques soit dans un local distinct, ou soit dans la salle de découpe (auquel cas, l'assemblage ne doit jamais être effectué à moins de trois mètres de produits exposés).

(4) Interdiction de l'UE concernant l'utilisation d'anabolisants chez les animaux pour alimentation humaine

Étant donné que l'UE interdit l'utilisation d'anabolisants chez les animaux pour alimentation humaine, les seules viandes admises à l'exportation vers les pays membres de l'UE sont : la viande de porc (issue d'animaux d'origine canadienne ou d'animaux importés [auquel cas, les animaux doivent être certifiés par l'autorité compétente comme ayant été élevés sans stimulants de croissance à effets hormonaux]), la viande de cheval, la viande de bison, la viande de bœuf/veau produite selon les exigences du Programme de certification de l'absence d'hormones de croissance (voir l'annexe R), la viande de vache laitière de réforme (p. ex. Holstein, Ayrshire, Guernsey, Jersey, etc.), la viande de volaille, la viande de gibier et la viande de gibier d'élevage.

Contrôles applicables aux porcs importés, aux vaches laitières, aux bisons et aux bovins/veaux élevés sans stimulants de croissance à effets hormonaux.

- Les animaux desquels provient la viande doivent être séparés au moment de l'inspection ante mortem et maintenus physiquement séparés des autres animaux.
- Les animaux doivent être présentés à l'abattage en tant que lot et à une période prédéterminée.
- La viande doit être manipulée, à partir du moment de l'éviscération jusqu'au temps de l'expédition, d'une manière qui permette de préserver son identité et d'assurer sa séparation constante de tout autre produit de viande non admissible.
- Les boîtes contenant des produits de viande doivent être dûment marquées d'une façon lisible et bien en vue (cœurs de vache, foies de vache, filets de bison, filets de bœuf, etc.), et la marque de salubrité de l'UE doit leur être apposée au moment de l'emballage.
- La description du produit sur le certificat doit correspondre aux détails de l'identification imprimés sur les boîtes.

Notre programme de contrôle de résidus de substances anabolisantes vise les viandes admissibles. Au besoin, on demandera aux vétérinaires en chef, sur une base aléatoire, de soumettre des échantillons de viande à une date prédéterminée.

(5) Analyses microbiologiques pour la viande exportée en Finlande et en Suède

Toutes les viandes, incluant la viande de gibier et de gibier d'élevage mais excluant la viande de solipèdes domestiques, destinées à la Finlande et à la Suède, doivent être analysées à l'égard de Salmonella et être certifiées en conséquence. Pour plus de détails à ce sujet, voir les décisions du Conseil

95/409/CE (viandes fraîches bovines et porcines), 95/410/CE modifiée (volailles d'abattage), 95/411/CE modifiée (viandes de volaille), 2003/644/CE (volailles de reproduction et poussins d'un jour), 2004/235/CE (poules pondeuses), 95/168/CE modifiée (œufs) et 2003/470/CE (méthodes alternatives pour analyses microbiologiques).

Les expéditions de viandes fraîches (72/462/CE) destinées à un établissement pour fins de pasteurisation, de stérilisation ou de traitement équivalent ne sont pas assujetties aux exigences ci-devant.

(6) Enclos destinés aux animaux malades et suspects

Les enclos destinés aux animaux malades et suspects ne doivent pas être en bois.

(7) Habillage des veaux

La peau doit être enlevée au moment de l'abattage.

(8) Mise des carcasses en chemise de mousseline

La mise des carcasses en chemise de mousseline n'est pas autorisée.

(9) Refroidissement de la viande de volaille

Voir la Directive 92/116/CEE, annexe I, chapitre VII.

(10) Conformité aux exigences de l'UE en matière de décontamination

L'application de vapeur ou de produits chimiques pour fins de traitement antimicrobien n'est pas autorisée.

(11) Contrôles applicables à la viande importée

La certification actuelle autorise l'exportation de viande fraîche bovine, chevaline, porcine, ovine et caprine, qu'elle soit d'origine canadienne ou américaine.

Dans le cas de produits de viande importés des États-Unis pour être ensuite découpés/désossés et exportés, la certification de santé publique et de santé animale ne peut être émise que si les conditions suivantes ont été respectées.

- La viande doit être accompagnée d'une certification de l'USDA/FSIS attestant que le produit est dûment autorisé à être exporté vers l'UE.
- Le produit de viande doit porter la marque de salubrité requise par l'UE, et la marque de salubrité apposée sur les boîtes doit comporter des caractères d'identification permettant d'établir une corrélation entre le certificat et l'envoi correspondant.
- Le certificat de l'USDA/FSIS doit être utilisé au lieu du Certificat de transfert de la viande, et le registre d'importation tenu doit renfermer les renseignements énumérés à la section 11.7.3.6.2 plus bas.

Les conditions suivantes doivent être satisfaites avant que ne soit délivré, sur demande, un « certificat d'authenticité » à l'égard d'une viande de bœuf de haute qualité (voir la section 11.6.1 de l'introduction de ce chapitre pour des détails).

- Le produit de viande doit être accompagné d'une attestation de l'USDA/FSIS selon laquelle « la viande provient de carcasses ou de découpes de bovins âgés de 30 mois ou moins qui ont reçu pendant au moins 100 jours une ration équilibrée à haute concentration énergétique contenant au moins 70% de grains et totalisant au moins 20 livres par jour ».

Dans le cas de viande fraîche importée pour transformation ultérieure, les conditions décrites ci-devant s'appliquent. Il est entendu qu'une attestation supplémentaire n'est pas nécessaire pour les certificats d'exportation émis par un pays membre de l'UE et que le certificat émis par l'autorité compétente sera utilisé en tant que le Certificat de transfert de la viande.

(12) Exigences pour les véhicules utilisés pour transporter des animaux

Les abattoirs doivent être munis d'installations pour le nettoyage et la désinfection des véhicules utilisés pour le transport des animaux, ou avoir accès à de telles installations de façon à ce que les véhicules puissent être nettoyés et désinfectés lorsque requis par l'ACIA.

Remarque : En plus des exigences additionnelles indiquées ci-dessus, les exigences d'inspection, de marquage et autres exigences décrites dans les sections 11.7.3.3, 11.7.3.5 et 11.7.3.6 plus bas doivent aussi être satisfaites, le cas échéant.

11.7.3.3 Modalités particulières ou supplémentaires d'inspection

11.7.3.3.1 Inspection ante mortem

3.1.1 Pour tous les animaux, à l'exception du porc

L'inspection ante mortem doit être effectuée par un vétérinaire.

3.1.2. Porc

3.1.2.1 Les porcs de marché seront inspectés conformément aux procédures de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

3.1.2.2 Les porcs autres que les porcs de marché doivent être inspectés par un vétérinaire.

Remarque : Les porcs de marché sont de jeunes porcs d'engraissement, tel que confirmé par l'inspection ante mortem, et le poids de la carcasse habillée, qui ne doit pas dépasser 100 kg.

11.7.3.3.2 Inspection post mortem

(a) Porc

(i) Inspection du cœur :

- A. Porcs de marché – Dans chaque établissement d'abattage approuvé, le nombre suivant de cœurs de porc provenant de carcasses inspectées et

approuvées doivent être incisés et leurs parois internes inspectées par un vétérinaire de l'ACIA :

1. Procéder une fois par semaine (ou à raison de 300 cœurs/établissement/année) à l'incision de six (6) cœurs de carcasses inspectées et approuvées et à l'examen de leur paroi interne. Le vétérinaire de l'ACIA doit sélectionner au hasard un moment de la semaine pour effectuer l'inspection des six cœurs choisis au hasard. Chaque cœur est ouvert d'une manière qui permette d'examiner l'endocarde de toutes les cavités et les valvules connexes.
 2. Décrire les lésions pathologiques macroscopiques, y compris les lésions d'endocardite et consigner les observations. Indiquer également les résultats négatifs. Conserver les notes dans les archives du bureau d'inspection (voir l'annexe N pour plus de détails).
- B. Porcs autres que les porcs de marché – Pratiquer dans les cœurs une incision longitudinale de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire.
- (ii) Inspection du muscle squelettique – Vérifier la présence de trichine à l'aide de la méthode de digestion approuvée par l'ACIA (dans un laboratoire accrédité sur place, conformément aux exigences de l'ACIA) ou la viande doit être soumise à une méthode de congélation, décrite au chapitre 4, Annexe B dans un établissement expressément approuvé à cette fin. Le traitement par le froid n'est pas requis pour les foies, les reins et les cœurs.
- (b) Bovins
- (i) foies – pratiquer une incision sur la surface gastrique du foie et à la base du lobe de Spiegel pour examiner les canaux biliaires (voir l'annexe L).
 - (ii) têtes – procéder à deux incisions parallèles à la mandibule dans les masséters externes.
- (c) Solipèdes domestiques
- Obtenir des résultats négatifs à un dépistage de trichine effectué à l'aide de la méthode de digestion approuvée par l'ACIA (dans un laboratoire accrédité sur place, conformément aux exigences de l'ACIA) sur un échantillon de 5 g de langue ou de joue.
- (d) Gibier d'élevage – sanglier
- Obtenir des résultats négatifs à un dépistage de trichine effectué à l'aide de la méthode de digestion approuvée par l'ACIA (dans un laboratoire accrédité sur place, conformément aux exigences de l'ACIA) sur un échantillon de muscle squelettique de 5 g.

11.7.3.3.3 Vérification régulière de l'hygiène générale

Outre les exigences canadiennes opérationnelles et pré-opérationnelles en matière d'hygiène, les exigences relatives au dépistage d'*E. coli* et de *Salmonella* énoncées dans la section du présent chapitre portant sur les États-Unis (annexes T et U) s'appliquent.

11.7.3.3.4 Supervision par l'ACIA des établissements de découpe/désossage

Les mesures de contrôle appliquées par l'ACIA dans les établissements autorisés à exporter vers l'UE doivent comprendre, en plus des inspections habituelles visant à vérifier la conformité aux exigences canadiennes, une vérification de la conformité aux conditions d'approbation de l'UE énoncées dans la présente section; de l'utilisation adéquate de la marque de salubrité; de l'admissibilité des produits par l'intermédiaire de certificats de transfert.

Pour faciliter la vérification faite par l'ACIA de la conformité aux exigences de l'UE, l'exploitant est tenu d'élaborer et d'appliquer des procédures que l'ACIA juge acceptables et qui indiquent comment son établissement pourra satisfaire aux exigences additionnelles de l'UE. Le programme de contrôle de l'exploitant devrait inclure des activités de surveillance, de vérification et de tenue de dossiers.

L'inspecteur de l'ACIA doit être présent à l'établissement, et ce, chaque jour où des produits sont préparés pour le marché européen. Il doit s'assurer de la conformité aux exigences additionnelles de l'UE et contrôler l'utilisation de la marque de salubrité.

11.7.3.3.4.1 Supervision vétérinaire

Aux activités d'inspection régulières de l'ACIA dans un établissement qui prépare des produits pour l'UE s'ajoute un examen final de l'établissement effectué par un vétérinaire officiel. Ce dernier doit attester de la conformité à toutes les exigences pertinentes avant de transmettre une recommandation d'approbation à l'Administration centrale de l'ACIA.

Une fois l'établissement approuvé, un vétérinaire officiel de l'ACIA doit y effectuer des visites de suivi. Ces visites sont nécessaires au moins une fois par mois (elles visent à évaluer si l'établissement se conforme toujours aux exigences) et lorsque des problèmes de conformité sont relevés (p. ex. l'établissement obtient un rapport de non-conformité de l'inspecteur, un rapport de non-conformité est reçu d'un pays membre de l'UE, un envoi est refusé).

11.7.3.3.5 Information fournie par les exploitations d'élevage de gibier de boucherie

Pour la viande de gibier d'élevage (y compris l'autruche), le vétérinaire officiel ne peut délivrer de certificat d'exportation que si l'exploitation d'élevage lui a fourni l'information nécessaire sur l'origine de l'animal. Il est recommandé au vétérinaire, qu'il relève de l'ACIA ou qu'il soit de pratique privée, d'utiliser le modèle présenté ci-après. Le vétérinaire officiel qui signe le certificat d'exportation doit conserver dans ses dossiers le document fourni par l'exploitation d'élevage.

Je, D^r _____, inspecte régulièrement les installations de

Nom et adresse de l'exploitation

pour le diagnostic des maladies transmissibles aux humains ou aux animaux.

Le troupeau de cette exploitation ne fait l'objet d'aucune restriction zoosanitaire.

Lieu de délivrance _____ Date _____

Nom et signature du vétérinaire _____

Le certificat doit être renouvelé tous les ans ou chaque fois que la surveillance vétérinaire ou l'état de santé du troupeau change.

11.7.3.4 Exigences supplémentaires de certification

a) Produits comestibles auxquels les dispositions de la *Loi sur l'inspection des viandes* s'applique

| Produits | Destination | Certification requise | Remarques |
|--|--|--|-----------|
| Viandes fraîches, y compris les viandes hachées, de bovins domestiques, comprenant le bison Règlement (UE) No 206/2010 – de la Commission, Annexe II, Partie 2 – BOV | Tous les pays de l'UE à l'exception de la France | Annexe A | (1) |
| | France | Annexe A + Annexe A (section France) | |
| Viandes fraîches d'animaux domestiques de l'espèce porcine Décision 2005/306/CE | Tous les pays de l'UE | Annexe A-1 | (1) |
| Viandes fraîches, à l'exception des viandes hachées, de solipèdes domestiques Règlement (UE) No 206/2010 – de la Commission, Annexe II, Partie 2 – EQU | Tous les pays de l'UE | Annexe A-2 | |
| Viande de volailles Règlement (CE) 798/2008 | Tous les pays de l'UE | Annexe C | (1) |
| Viandes de ratite d'élevage Règlement (CE) 798/2008 | Tous les pays de l'UE | Annexe C-1 | |

| Produits | Destination | Certification requise | Remarques |
|--|--|--|--|
| Viandes, à l'exception des abats et des viandes hachées, de gibier d'élevage Règlement (UE) No 206/2010 – de la Commission, Annexe II, Partie 2 – RUF | Tous les pays de l'UE | Annexe D | (2) |
| Produits à base de viande/estomacs, vessies et boyaux traités 2007/777CEE, Annexe III | Tous les pays de l'UE à l'exception de la France | Annexe F | (3) Au sens du règlement (CE) No 853/2004 |
| | France | Annexe F + Annexe A (section France) | L'annexe A (section France) doit être utilisée pour les produits contenant de la viande bovine, ovine ou caprine |
| Préparations de viande 2008/592/CE, Annexe II | Tous les pays de l'UE à l'exception de la France | Annexe F-1 | (4) Au sens du règlement (CE) No 853/2004 |
| | France | Annexe F-1 + Annexe A (section France) | Annexe A (section France) doit être utilisée pour les produits contenant de la viande bovine, ovine ou caprine |
| Viande fraîche, à l'exception des abats et des viandes hachées, d'animaux sauvages Règlement (UE) No 206/2010 – de la Commission, Annexe II, Partie 2 – RUW | Tous les pays de l'UE | Annexe K | (5) |
| Boyaux d'animaux 2003/779/CE | Tous les pays de l'UE à l'exception de la France | Annexe I | (6) L'annexe B doit être utilisée pour les produits contenant de la viande bovine, ovine ou caprine |
| | France | Annexe I + Annexe A (section France) | L'annexe A (section France) doit être utilisée pour les produits contenant de la viande bovine, ovine ou caprine |

b) Produits comestibles en transit/entreposage en UE

| Produits | Remarques |
|--|-------------------|
| Viandes fraîches de bovins, porcins, ovins, caprins et solipèdes domestiques, d'animaux d'élevage et d'animaux sauvages. Règlement (UE) No 206/2010 – de la Commission, Annexe II, Partie 2 – transit-entreposage | Annexe T (7) |
| Boyaux d'animaux 2003/779/CE | Annexe T-1 (7) |
| Viandes, viande hachées et viande séparée mécaniquement de volaille Règlement (CE) 798/2008; 411/2009 | Annexe T-2 (7) |
| Préparations de viande 2008/592/CE, Annexe II | Annexe T-3 (7) |
| Produits à base de viande/ estomacs, vessies et boyaux traités 2007/777CEE, Annexe IV | Annexe T-4 (7) |

c) Produits destinés à la fabrication de gélatine et sous-produits non destinés à la consommation humaine ⁽⁷⁾

| Produits | Destination | Certification requise | Remarques |
|---|--|---|---|
| Matières premières destinées à la fabrication de gélatine pour consommation humaine 1664/2006/CE | Tous les pays de l'UE à l'exception de la France | HA 2116 O-drive>APHD>AHD>IntITT>EXPORT CERT>Animal Products>Europe> + Annexe pour les MRS pour produits comestibles | (8) L'annexe pour MRS doit être utilisée pour les produits contenant de la viande bovine, ovine ou caprine |
| | France | HA 2116 O-drive>APHD>AHD>IntITT>EXPORT CERT>Animal Products>Europe> + Annexe A (section France) | (8) L'annexe A (section France) doit être utilisée pour les produits contenant de la viande bovine, ovine ou caprine |

| Produits | Destination | Certification requise | Remarques |
|--|--|--|---|
| Sous-produits animaux utilisés à des fins techniques 2002/1774/CE | Tous les pays de l'UE à l'exception de la France | HA 2113 O-drive>APHD>AHD>IntITT>EXPORT CERT>Animal Products>Europe> + Annexe pour MRS | (8) L'annexe pour MRS doit être utilisée pour les produits contenant de la viande bovine, ovine ou caprine |
| | France | HA 2113 O-drive>APHD>AHD>IntITT>EXPORT CERT>Animal Products>Europe> + Annexe B (section France) | (8) L'annexe B (section France) doit être utilisée pour les produits contenant de la viande bovine, ovine ou caprine |
| Sous-produits animaux utilisés pour fabrication de nourriture d'animaux de compagnie 2002/1774/CE | Tous les pays de l'UE à l'exception de la France | HA (à être établi) O-drive>APHD>AHD>IntITT>EXPORT CERT>Animal Products>Europe> + Annexe pour MRS | (8) L'annexe pour MRS doit être utilisée pour les produits contenant de la viande bovine, ovine ou caprine |
| | France | HA (à être établi) O-drive>APHD>AHD>IntITT>EXPORT CERT>Animal Products>Europe> + Annexe B (section France) | (8) L'annexe B (section France) doit être utilisée pour les produits contenant de la viande bovine, ovine ou caprine |

Remarques

(1) Des exigences microbiologiques additionnelles s'appliquent aux produits destinés en Finlande et en Suède conformément au règlement (CE) No 1688/2005.

(2) Viande fraîche de gibier d'élevage autre que les suidae.

(3) Produits à base de viande : les produits transformés résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de viande fraîche.

Estomacs, vessies et boyaux traités: les estomacs, vessies et boyaux ayant été soumis, après avoir été obtenus et nettoyés, à un traitement tel que le salage, le chauffage ou le séchage.

(4) préparations de viandes : les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche.

⁽⁵⁾ Viande fraîche d'animaux sauvages autres que les suidae et solipèdes.

⁽⁶⁾ Voir l'annexe M pour les exigences spécifiques d'approbation des établissements.

⁽⁷⁾ À la demande de l'exportateur. Voir l'annexe applicable selon le tableau ci-haut pour les exigences de santé animale.

⁽⁸⁾ Tous les établissements agréés sous la *Loi sur l'inspection des viandes* sont jugés éligibles à exporter. Les autres établissements doivent être approuvés par la Division de la santé des animaux. On peut obtenir la liste à l'adresse suivante : <O:\APHD\AHD\Int\ITT\Approved Lists - Import-Export\ABP - Internal Use>

11.7.3.5 Exigences spéciales de marquage et d'emballage

11.7.3.5.1 Étiquettes portant la marque de salubrité

L'étiquette portant la marque de salubrité (voir annexe Q) doit être apposée lors de l'emballage sur les produits qui rencontrent toutes les exigences de l'UE.

L'étiquette portant la marque de salubrité doit être collée sur l'emballage à la jonction du couvercle et d'un panneau de bout (aussi au dessous de la boîte si nécessaire) du contenant ou au-dessus du ruban encerclant la boîte afin de prévenir toute manipulation frauduleuse du produit. Dans les cas où la marque de salubrité est appliquée sur le ruban encerclant la boîte, elle doit être appliquée de manière à ce qu'elle se brise lorsque la courroie est enlevée (et donc d'ouvrir la boîte) sans endommager ou briser la marque de salubrité. Comme tel, les exigences de l'UE ne sont pas rencontrées. Cette étiquette doit porter également un numéro de série.

Pour se procurer des étiquettes portant la marque de salubrité la procédure décrite à la section 11.3 (6) doit être suivie. Les spécifications données pour la marque de salubrité doivent être revues et acceptées par l'OVR (l'information nécessaire figure en (c) ci-dessous). Lorsque l'exploitant demande des informations additionnelles peuvent apparaître sur l'étiquette pourvu qu'elles soient véridiques et ne donnent pas une impression fautive. Il est entendu que contrairement aux timbres d'exportation (CFIA/ACIA 4091), les étiquettes utilisées pour apposer la marque de salubrité ne doivent pas contenir le nom du ministère, le logo ou le numéro de formulaire mais ont les lettres EU/UE.

Un registre similaire à celui utilisé pour les timbres d'exportation (CFIA/ACIA 4091) est aussi requis pour les étiquettes utilisées pour apposer la marque de salubrité (voir 11.3 (6)).

Il n'est pas nécessaire que les boîtes portant la marque de salubrité tel que décrit ci-dessus portent aussi le timbre d'exportation (CFIA/ACIA 4091). On doit plutôt utiliser l'étampe d'exportation au moment de l'exportation.

11.7.3.5.2 Marquage de salubrité et identification de la viande

(a) La marque de salubrité est de forme ovale avec les dimensions suivantes :

- 6,5 cm de largeur, 4,5 cm de hauteur;
- partie supérieure : CANADA en lettres majuscules;
- au centre le numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement;
- les lettres doivent avoir une hauteur de 0,8 cm; et
- les chiffres doivent avoir une hauteur de 1,0 cm.

- (b) Les contrôles officiels à être exercés par le vétérinaire officiel dans un abattoir approuvé inclus le contrôle du marquage de salubrité et des marques utilisées.
- (c) La carcasse ou portions de carcasses doivent être marquées avec la marque de salubrité conformément à la section I, chapitre III de l'Annexe I du règlement (CE) No 854/2004
- (d) Les contrôles officiels à être exercés par l'ACIA dans un établissement approuvé, autre qu'un abattoir, recevant des produits éligibles pour en faire la transformation, inclus le contrôle de l'utilisation de la marque de salubrité qui identifie les produits éligibles à l'exportation vers l'UE.
- (e) Les emballages de viande doivent porter une marque d'identification conformément à la Section I de l'annexe II du règlement (CE) No 853/2004. Une étiquette portant la marque de salubrité de l'UE apposée aux emballages comme indiqué au paragraphe 11.7.3.5.1 rencontre cette exigence.

11.7.3.5.3 Étiquetage de la viande de veau et des produits à base de viande de veau

Des exigences spécifiques s'appliquent à l'étiquetage de la viande de veau et de produits à base de viande de veau. Les détails peuvent être trouvés dans le règlement (CE) No 1234/2007 portant sur l'organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur. L'article 113b et l'annexe XIa prescrivent les exigences pour la mise en marché de viande bovine provenant d'animaux de 12 mois ou moins.

11.7.3.5.4 Étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine

L'UE impose des exigences d'étiquetage précises pour le bœuf et les produits de bœuf qui obligent l'identification des animaux, de façon à permettre la traçabilité à la ferme d'origine [voir le règlement (CE) No 1760/2000 du 17 juillet 2000].

L'exploitant est responsable de s'assurer que les mesures adéquates sont prises pour satisfaire aux exigences d'étiquetage du pays vers lequel il désire exporter ses produits (incluant l'approbation des étiquettes, le cas échéant).

L'information comprise sur l'étiquette devra permettre de retracer l'animal duquel provient le produit de viande. À des fins d'étiquetage, les dossiers sur les animaux abattus devraient contenir les renseignements pertinents comme la ferme d'origine.

Allégations se rapportant à l'étiquetage

Il faut qu'un système d'identification des animaux desquels proviennent le bœuf et les produits à base de bœuf soit mis en place de sorte que celui-ci puisse minimiser les allégations se rapportant à l'étiquetage. À titre d'exemple, la mention « Produit du Canada » ne peut apparaître que lorsque le produit provient d'animaux nés et élevés au Canada.

11.7.3.6 Autres exigences**11.7.3.6.1 Approbation d'établissement**

- L'exploitant doit présenter une demande officielle au gestionnaire du Réseau des programmes des viandes (GRPV) concerné, par l'intermédiaire de l'inspecteur en chef et de l'officier vétérinaire régional (OVR).
- Dans cette demande, l'exploitant doit confirmer qu'il a pris connaissance des exigences applicables et décrire les contrôles qui ont été élaborés et qui seront mis en œuvre pour que l'établissement soit conforme aux exigences de l'UE qui s'appliquent.
- Les programmes de contrôles doivent être jugés acceptables par l'inspecteur en chef, doivent comprendre des activités de surveillance, de vérification, de tenue de dossiers et de rectification, et doivent être auditable et efficaces.
- Un OVR doit inspecter l'établissement en activité, pour déterminer s'il est conforme aux exigences de l'UE en se servant à cette fin de l'annexe M. L'OVR informe l'exploitant de ses constatations.
- Lorsque l'OVR estime que les installations, les opérations et le service d'inspection sont conformes aux exigences et que l'exploitant fera le nécessaire pour que l'établissement continue d'être conforme à toutes les exigences applicables, il en informe le GRPV en envoyant une copie de l'annexe M et de l'annexe I de l'introduction du chapitre 11 au spécialiste des exportations du Centre opérationnel, du Réseau des programmes des viandes (RPV), pour un examen final.
- Si la demande est jugée recevable au niveau du RPV, le GRPV recommande au directeur de la Division des programmes des viandes (DPV), en lui faisant parvenir l'annexe I, de présenter à l'UE une demande d'approbation. Une copie de l'annexe M est conservée dans les dossiers du bureau du Centre opérationnel.
- Le directeur de la DPV recommande alors officiellement l'approbation aux autorités de l'UE.
- Les autorités de l'UE confirment l'approbation en modifiant la liste des établissements approuvés de leur site Web (http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/establishments/third_country/index_fr.htm) et indiquent la date à laquelle l'approbation entre en vigueur.

11.7.3.6.2 Contrôles à mettre en place pour assurer que les viandes fraîches sont gardées à l'intérieur du circuit UE :

- (i) Les contrôles à établir à l'abattoir :
 - (A) Produits emballés envoyés à l'entrepôt ou directement vers l'UE :
 - tous les contenants d'expédition doivent être scellés avec la marque de salubrité lors de l'emballage; voir la section 11.7.3.5.2 pour les détails;
 - émettre un Certificat de transfert de la viande (formule CFIA/ACIA 3433 - annexe O) pour chaque expédition de viande destinée à l'UE et envoyée à un entrepôt;
 - maintenir un registre d'exportation renfermant les informations suivantes :
 - date d'apposition de la marque de salubrité (devrait aussi être la date d'emballage);
 - numéros des étiquettes de la marque de salubrité;
 - type de produit;
 - poids total;

- date d'envoi à l'entrepôt, s'il y a lieu;
 - date d'expédition vers l'UE, lorsque disponible;
 - destination (pays), lorsque disponible;
 - numéro du certificat d'exportation, lorsque disponible; et
- garder au dossier une copie du certificat de transfert de la viande.
- (B) Produits pour transformation ultérieure (carcasses, coupes en gros ou demi-gros, emballage d'abats ou autre) envoyés vers un autre établissement :
- émettre un Certificat de transfert de la viande pour chaque expédition de viande destiné à l'UE et envoyé auparavant à un autre établissement pour transformation ultérieure-emballage;
 - le véhicule transportant ces viandes doit être plombé sous la surveillance d'un inspecteur à l'aide de plombs fournis par l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
 - le numéro des plombs servira de marque d'identification utilisé sur le certificat de transfert de la viande;
 - l'opérateur maintenir un registre d'exportation renfermant les informations suivantes :
 - date d'apposition des plombs sur le véhicule;
 - numéros des plombs;
 - type de produit;
 - nombre de carcasses ou contenants;
 - poids net; et
 - garder au dossier une copie du certificat de transfert de la viande.

Remarque : Cette procédure est applicable dans tous les cas de transfert d'un produit pour transformation ultérieure d'un établissement approuvé à un autre.

- (ii) Les contrôles à établir à un établissement de découpe ou un autre transformation:
- tous les contenants d'expédition doivent être scellés avec la marque de salubrité lors de l'emballage; voir la section 11.7.3.5.2 pour les détails;
 - maintenir un registre d'exportation renfermant les informations suivantes :
 - date d'arrivée du produit de viande;
 - numéro de l'établissement d'origine;
 - numéros des plombs enlevés du véhicule;
 - type de produit reçu;
 - nombre de carcasses ou de contenants reçus;
 - poids net des produits reçus;
 - date d'apposition de la marque de salubrité (devrait être la date d'emballage);
 - type de produit;
 - poids total des produits exportés;
 - date d'envoi à l'entrepôt, s'il y a lieu;

- émettre un Certificat de transfert de la viande pour chaque expédition destiné à l'UE et envoyé à un autre établissement ou un entrepôt; et
- garder au dossier une copie du certificat de transfert de la viande.

(iii) Les contrôles à établir à l'entrepôt :

- placer les produits destinés à l'exportation vers l'UE dans un endroit désigné à cet effet;
- maintenir un registre d'exportation renfermant les informations suivantes :
 - date d'arrivée des boîtes à l'entrepôt;
 - numéro d'établissement d'origine (abattoir et/ou atelier de découpe);
 - nombre de boîtes;
 - marque de salubrité appliquée sur toutes les boîtes, (Oui/Non);
 - type de produit reçu;
 - poids total des produits reçus; et
- garder au dossier une copie du certificat de transfert de la viande.

Remarques :

Si un certificat de transfert de viande n'a pas été émis, un vétérinaire ne doit pas signer le Certificat d'exportation vers l'UE.

Si la viande est traitée contre la trichine tous les contrôles applicables doivent être consignés. L'établissement doit être approuvé spécifiquement pour cette activité.

(iv) Comment remplir le formulaire CFIA/ACIA 3433 « Certificat de transfert de la viande pour les produits exportés vers l'UE » (voir l'annexe O)

Pour remplir le formulaire CFIA/ACIA 3433 (Certificat de transfert de la viande pour les produits exportés vers l'UE), suivre les directives suivantes :

- Description exacte et complète des produits. (1)
- Bien identifier l'espèce animale. (2)
- Doit être exact. (3)
- Donner le poids net exact en kilos. (4)
- Inscrire les numéros de la marque de salubrité appliquée sur toutes les boîtes ou le numéro des plombs officiels dans le cas de produits en provenance d'un abattoir et destinés à un atelier de découpe. (5)
- Nom et adresse de l'expéditeur (ceux-ci peuvent être ceux de l'abattoir ou de l'atelier de découpe). (6)
- Inscrire le numéro d'établissement de l'expéditeur. (7)
- Nom et adresse du destinataire (ceux-ci peuvent être ceux de l'atelier de découpe ou de l'entrepôt). (8)
- Inscrire le numéro d'établissement du destinataire. (9)
- Inscrire la ou les date(s) d'abattage des animaux en question. (10)
- Inscrire le numéro de l'établissement où les animaux ont été abattus. (11)
- Inscrire la ou les date(s) de transformation des viandes. (12)
- Inscrire le numéro de l'établissement où les produits de viande ont été transformés. (13)

- Signature de l'inspecteur vétérinaire officiel. Le nom du vétérinaire officiel doit être dactylographié en lettres majuscules sous sa signature. (14)
- Le titre officiel du vétérinaire signataire. (15)

11.7.3.6.3 Critères microbiologiques

Les exigences de l'UE sont établies par le Règlement (CE) No 2073/2005. Les exploitants sont responsables de s'assurer que les produits respectent les critères microbiologiques pertinents en élaborant, mettant en œuvre et tenant à jour des plans HACCP ou autres programmes de contrôle appropriés.

Les critères d'hygiène applicables à l'abattage sont rencontrés en mettant en œuvre les exigences décrites à la section 11.7.3.3.3. Étant donné que des critères européens s'appliquent à la viande bovine, laquelle inclut aussi la viande de bison, les exigences applicables à la viande de bœuf s'appliquent également à celle de bison.

Pour les activités autres que l'abattage, auxquelles des critères d'hygiène s'appliquent, (p. ex., hachage) l'exploitant est responsable d'élaborer, mettre en œuvre et tenir à jour des programmes de contrôle appropriés pour assurer la conformité à tous les critères pertinents. Les programmes de contrôle doivent être jugés acceptables par l'inspecteur en chef, doivent comprendre des activités de surveillance, de vérification, de tenue de dossiers et de rectification, et doivent être auditables et efficaces.

Dans tous les cas, l'exploitant devrait connaître les exigences et prendre les mesures qui s'imposent pour faire en sorte que les critères de sécurité pertinents soient rencontrés car ce seront ceux-ci qui serviront à établir la conformité du produit si des analyses sont effectuées par les autorités d'un pays membre de l'UE.

11.7.3.6.4 Contrôles spécifiques à mettre en place pour la production et l'inspection des viandes de gibier d'élevage

Exigences spécifiques de production : section III de l'annexe III du règlement (CE) 853/2004. Exigences spécifiques d'inspection : chapitre VII de la section IV de l'annexe I du règlement (CE) 854/2004.

11.7.3.6.5 Contrôles spécifiques à mettre en place pour la production et l'inspection des viandes de gibier sauvage

Exigences spécifiques de production : section IV de l'annexe III du règlement (CE) 853/2004. Exigences spécifiques d'inspection : chapitre VIII de la section IV de l'annexe I du règlement (CE) 854/2004.

11.7.3.6.6 Contrôles spécifiques à mettre en place pour la production des viandes préparées/viandes hachées

Exigences spécifiques de production : section V de l'annexe III du règlement (CE) 853/2004 et critères applicables du règlement (CE) 2073/2005 sur les critères microbiologiques.

11.7.3.6.7 Contrôles relatifs au bien-être des animaux

La directive 93/119/CEE est le document de référence sur les exigences de l'UE, et il faut en garder un exemplaire à la portée de la main à l'abattoir. L'UE exige notamment que les exploitants disposent d'un système de remplacement pour l'étourdissement des animaux. (Article 6.2 de la directive 93/119/CEE - Des équipements et des instruments

de rechange appropriés doivent être conservés sur le lieu de l'abattage pour être utilisés en cas d'urgence. Ils sont convenablement entretenus et régulièrement inspectés.)

11.7.3.6.8 Exigences en matière de traçabilité

Pour prouver que son établissement est conforme aux conditions que l'UE applique à ses importations, conditions qui sont résumées dans cette section, l'exploitant doit élaborer et mettre en œuvre des programmes de contrôle permettant de démontrer que les produits qu'il destine au marché de l'UE sont conformes aux exigences applicables et, lorsque des animaux ou des produits d'animaux admissibles et non admissibles se trouvent sur les lieux en même temps, d'en assurer la ségrégation totale. Dans les programmes de contrôle écrits, l'exploitant doit expliquer clairement les contrôles qui seront mis en œuvre pour satisfaire aux exigences applicables afin que l'admissibilité des produits puisse être établie et, lorsqu'il y a lieu, pour que les produits admissibles puissent toujours être distingués des produits non admissibles. Les programmes de contrôle doivent être documentés de façon qu'il soit possible de retracer le cheminement des produits certifiés jusqu'aux registres de production pour démontrer leur conformité et l'exactitude de l'information figurant sur le certificat. Les programmes de contrôle doivent être jugées acceptables par l'inspecteur en chef, doivent comprendre des activités de surveillance, de vérification, de tenue de dossiers et de rectification, et doivent être auditables et efficaces.