



Ottawa, Ontario

K1A 0Y9

2010/07/15

Ottawa, Ontario

K1A 0Y9

2010/07/15

**MEAT HYGIENE DIRECTIVE:**

**2010 - 45**

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

**2010 - 45**

**SUBJECT:**

**Chapter 11 - Section 11.7.3 - Mexico**

**OBJET :**

**Chapitre 11 - Section 11.7.3 - Mexique**

**ENGLISH ELECTRONIC VERSION:**

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

1. Update to include new certificates for bison meat, deer and ovine meat.

2. Update to the list of establishments approved to export to Mexico and introducing a new Annex 1 reflecting the establishment listing format used in Ecert.

**LA VERSION FRANÇAISE ÉLECTRONIQUE :**

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

1. Mise à jour pour inclure des nouveaux certificats pour la viande de bison, de cerf et d'ovins.

2. Mise à jour de la liste des établissements approuvés pour exportation au Mexique et introduction d'une nouvelle annexe 1 reflétant la présentation de la liste des établissements retrouvée dans Ecert.

**ENGLISH PRINT VERSION:**

Please add Annexes 1, F-3, G and H to the section on Mexico, and replace the section on Mexico of Chapter 11 of your Manual of Procedures with the attached pages.

**LA VERSION FRANÇAISE IMPRIMÉE :**

Veillez ajouter les annexes 1, F-3, G et H à la section sur le Mexique ainsi que remplacer la section sur le Mexique du Chapitre 11 de votre Manuel des Méthodes avec les pages ci-jointes.

Le Directeur  
Dr. Richard Arsenault  
Division des programmes des viandes

Dr. Richard Arsenault  
Director  
Meat Programs Division

### 11.7.3 MEXICO

#### 11.7.3.1 General information

The importer must be in possession of an authorization for import (HRZ - Hoja de Requisitos Zoosanitarios) issued by SAGARPA/SENASICA for each and every meat or meat product before the product may be considered for export to Mexico. These HRZs are specific to Mexican importers and the products to be imported to Mexico, and are valid for 60 days. The operator/exporter is responsible for ensuring that the applicable authorization has been obtained by the importer for the **specific products** destined for export to Mexico. The operator/exporter is also responsible for ensuring that the certification provided by the CFIA (see section 11.7.3.4) is in compliance with the requirements appearing on the import authorization (HRZ).

It is important to note that to import any meat, meat products and cooked meat products into Mexico, the conditions listed in the corresponding Hoja de Requisitos Zoosanitarios (HRZ) must be complied with in every case.

#### 11.7.3.2 Import prohibitions or restrictions

##### 11.7.3.2.1 Import prohibitions

Poultry meat - Avian Influenza: the importation of raw poultry meat is prohibited. Therefore annexes A, B and B-1 shall not be issued.

##### 11.7.3.2.2 Import restrictions

###### 11.7.3.2.2.1 Eligibility of establishments

Establishments must be approved by Mexican authorities.

**\*Refer to Annex 1 for the list of approved establishments\***

Operators wishing to have their establishment added to the list should make a written request for approval through their Area Office using Annex I (Ch.11 Introduction).

#### **NOTE:**

Prior establishment approval is not required for export of cooked meat products, sausages, salamis (cooked and fermented), pork meat cured and subjected to heat treatment such as bacon and hams, provided the raw meat ingredients originated from establishments approved by SAGARPA. However, it is preferable for the operator interested in exporting these types of products to request approval in order to prevent misinterpretation that could result in problems at border entry points.

###### 11.7.3.2.2.2 Shipments of meat products in combo bins

Importation of frozen meat products in combo bins is not permitted.

##### 11.7.3.2.3 Imported meat products

Mexican regulations prohibit the importation (directly or indirectly through third countries) of meat products from countries not recognized as being free of disease of concerns to them.

Canadian export shipment of meat products designated for Mexico cannot contain beef imported from Uruguay.

When imported meat products are used in the manufacturing of the products destined to Mexico, the operator/exporter is responsible for obtaining, from the authorities of the country that certified the meat products to Canada, an additional attestation to the effect that the product was produced in an establishment approved by the Mexican authorities (SAGARPA) and is eligible for export to Mexico. The additional attestation should be kept on file with the Canadian export certificate issued for the shipment exported to Mexico.

#### 11.7.3.2.4 Meat products derived from ruminants

Only certain types of ruminant products are eligible to be exported to Mexico. As indicated in subsection 11.7.3.1 above, the operator/exporter is responsible for ensuring that the applicable authorization has been obtained by the importer for the **specific products** destined for export to Mexico. Available information on certification/conditions for products derived from ruminants eligible for export is outlined in Annexes D to D-8, D-9 and F-1 and F-2.

In addition to meeting Mexican requirements, meat products derived from ruminants are subjected to USDA/APHIS transit requirements. Please see Annex E for details on USDA/APHIS transit requirements.

#### 11.7.3.3 Specific or additional inspection procedures

Nil

#### 11.7.3.4 Additional certification

**Raw poultry meat for cooking in federally inspected establishments in Mexico:** Annex A shall not be issued as this country has imposed a ban relative to avian influenza.

**Raw poultry meat for retail sale:** Annex B shall not be issued as this country has imposed a ban relative to avian influenza.

**Raw duck meat:** Annex B-1 shall not be issued as this country has imposed a ban relative to avian influenza.

**Cooked poultry meat:** Annex B-2 must be issued.

**Beef products:** In the case that meat is derived from carcasses pasteurized by steam the following statement must appear on the form CFIA/ACIA 1454 in the box "**Additional Certification/Attestation supplémentaire**": "Product derived from carcasses pasteurized by the steam / Producto derivado de canales pasteurizadas por medio de vapor."

In addition, Annexes D, D-1, D-2, D-3, D-4, D-5, D-6, D-7, D-8 or D-9 as applicable must be issued for eligible products.

**Ovine meat products:** Annexes F-1, F2 or F3 must be issued, as applicable.

**Caprine products:** Annex F-1 must be issued.

**Bison meat products:** Annex G must be issued.

**Deer meat products:** Annex H must be issued.

**Pork products:** the following attestation must be included on the CFIA/ACIA 1454 in the space reserved to additional certification: "Canada is free of Hog Cholera / Le Canada est indemne de peste porcine classique / Canadá es libre de peste porcina clásica."

Please note, at the request of the exporter/importer, and **if all applicable Japanese requirements are met**, the certificate in Annex C can be issued.

**NOTE:**

All certificates for meat products exported to Mexico must have slaughter and processed dates typed in the box "Slaughter date / Process date" of form CFIA/ACIA 1454 in day/month/year (dd-mm-yy) format.

For example:

Slaughter date: 15-01-2005 or 15 to 20-01-2005

Process date: 18-01-2005 or 18 to 23-01-2005

### 11.7.3.5 Special marking and packaging requirements

To be in compliance with the Mexican requirements, the labelling must be done as follows:

Keep the plant label, i.e. **the** name and registration number of the plant, generic name of the product, net weight in kilograms and packaging date in **the** language of origin.

The export stamp and lot number (as determined by the operator) must appear on each shipping container. To prevent problems at the time of import inspection, the establishment number appearing in the export stamp should be the establishment number of the manufacturing establishment shown on the label of the product.

There must be another label on each container, in Spanish, giving the following information:

- product description;
- name of the country of origin;
- plant name, address and registration number; and
- the storage instructions "keep refrigerated" or "keep frozen" whichever is the case.

All these labels must be placed on the panel facing out the pallet so it is available for inspection without further manipulation. They should not overlap and hide any required information.

A space of 3 x 8 cm must be left open so that the stamp of approval or rejection as appropriate can be placed on the panel.

**NOTE:** In the case of carcasses the inspection legend alone is acceptable.

The labelling information may be printed, stamped or applied by means of a sticker.

### 11.7.3.6 Other requirements

Shipments of fresh, frozen and chilled raw meat and poultry and of livers and kidneys must enter Mexico at port of entry with approved storage facilities. Shipments destined to federally inspected plants in Mexico can be inspected at destination rather than at the border.

The rate of product inspection will be based on the past record of the establishment and/or the customs broker. This is determined on a port by port basis.

### 11.7.3 MEXIQUE

#### 11.7.3.1 Généralités

L'importateur doit être en possession d'une autorisation d'importation (HRZ - Hoja de Requisitos Zoosanitarios) émise par SAGARPA/SENASICA pour tous les produits de viande destinés à l'exportation, avant que ceux-ci ne puissent être considérés éligibles à l'exportation au Mexique. Ces HRZs sont spécifiques aux importateurs mexicains et aux produits à être importés au Mexique, et sont valides pour 60 jours. L'exploitant/exportateur est responsable de s'assurer que les autorisations requises ont été obtenues par l'importateur pour les **produits spécifiques** destinés au Mexique. L'exploitant/exportateur doit s'assurer que les attestations fournies par l'ACIA (voir 11.7.3.4) sont conformes aux exigences figurants sur l'autorisation d'importation HRZ.

Il est important de noter que pour toute exportation de viande, produits de viande et préparations carnées au Mexique, les exigences figurants sur l'autorisation d'importation HRZ doivent être rencontrées dans chaque cas.

#### 11.7.3.2 Interdictions ou restrictions d'importation

##### 11.7.3.2.1 Interdictions d'importation

Viande de volaille - influenza aviaire : l'importation de viande de volaille crue est interdite. Les annexes A, B et B-1 ne doivent pas être émises.

##### 11.7.3.2.2 Restrictions d'importation

###### 11.7.3.2.2.1 Éligibilité des établissements

Les établissements doivent recevoir l'approbation des autorités mexicaines.

**\*Veuillez vous référer à l'annexe 1 pour obtenir la liste des établissements approuvés.\***

Les exploitants désirant voir leur établissement ajouté à la liste doivent en faire la demande par écrit par l'entremise de leur Bureau Régional en utilisant l'annexe I (introduction, chapitre 11).

#### À NOTER :

L'approbation préalable de l'établissement n'est pas requise pour l'exportation de produits préparés cuits contenant de la viande, des saucissons, salamis (cuits et fermentés), des produits de porc saumurés et assujettis à un traitement thermique tel que le bacon et jambons en autant que les intrants carnés crus proviennent d'établissements approuvés par SAGARPA. Toutefois il est préférable que l'exploitant qui désire exporter ce type de produits fasse une demande d'approbation pour éviter une mauvaise interprétation qui pourrait causer des problèmes aux points d'entrée.

###### 11.7.3.2.2.2 Envois de produits de viande en contenants combo

L'importation au Mexique de viande congelée en contenants combo n'est pas permise.

### 11.7.3.2.3 Viandes importées

Le règlement mexicain interdit l'importation [directement ou indirectement (par un pays tiers)] de produits de viande provenant de pays qui ne sont pas reconnus indemnes de maladies jugées préoccupantes. Les expéditions canadiennes de produits de viande au Mexique ne doivent pas contenir de bœuf de l'Uruguay.

Lorsque de la viande importée est utilisée dans la fabrication des produits destinés au Mexique, l'exploitant/exportateur est responsable d'obtenir, des autorités du pays qui ont certifié le produit de viande au Canada, une attestation additionnelle à l'effet que le produit a été fabriqué dans un établissement approuvé par les autorités mexicaines (SAGARPA) et est éligible à être exporté au Mexique. L'attestation additionnelle doit être conservée en dossier avec le certificat d'exportation canadien correspondant émis pour le chargement.

### 11.7.3.2.4 Produits de viande dérivés de ruminants

Seuls certains types de produits de ruminants sont éligibles à l'exportation au Mexique. Tel qu'indiqué à la sous-section 11.7.3.1 plus haut, l'exploitant/exportateur est responsable de s'assurer que les autorisations requises ont été obtenues par l'importateur pour les **produits spécifiques** destinés au Mexique. L'information disponible concernant les conditions/certifications pour les produits de ruminants éligibles à l'exportation est fournie aux annexes D à D-8, D-9 et F-1 et F-2.

En plus de rencontrer les exigences mexicaines, les produits de viande dérivés de ruminants doivent rencontrer les exigences de transit du USDA/APHIS. Veuillez vous référer à l'annexe E pour les détails concernant les exigences du USDA/APHIS.

### 11.7.3.3 Modalités particulières ou supplémentaires d'inspection

Sans objet

### 11.7.3.4 Exigences supplémentaires de certification

**Viande de volaille crue pour cuisson dans un établissement sous inspection fédérale au Mexique** : L'annexe A ne doit pas être émise suite à l'embargo imposé par le pays relativement à l'influenza aviaire.

**Viande de volaille crue pour vente au détail** : L'annexe B ne doit pas être émise suite à l'embargo imposé par le pays relativement à l'influenza aviaire.

**Viande de canard crue** : L'annexe B-1 ne doit pas être émise suite à l'embargo imposé par le pays relativement à l'influenza aviaire.

**Viande de volaille cuite** : L'annexe B-2 doit être complétée

**Produits bovins** : dans les cas où la viande provient de carcasses pasteurisées par la vapeur, la mention « Produit dérivé de carcasses pasteurisées par la vapeur / Productos derivados de canales pasteurizadas por medio de vapor » doit figurer dans la case « [Additional Certification](#)/Attestation supplémentaire » du formulaire CFIA/ACIA 1454.

En plus, les annexes D, D-1, D-2, D-3, D-4, D-5, D-6, D-7, D-8 ou D-9 doivent être émises selon le cas pour les produits de bœuf éligibles.

**Produits de viande d'ovins** : L'annexe F-1, F-2 ou F-3 doit être complétée, selon le cas.

**Produits de viande de caprins** : L'annexe F-1 doit être complétée.

**Produits de viande de bison** : L'annexe G doit être complétée.

**Produits de viande de cerf** : L'annexe H doit être complétée.

**Produits de porc** : la déclaration supplémentaire suivante doit apparaître sur le formulaire CFIA/ACIA 1454 dans l'espace prévu à cette fin: « Canada is free of Hog Cholera / Le Canada est indemne de peste porcine classique / Canadá es libre de peste porcina clásica ».

Veillez noter qu'à la demande de l'exportateur/importateur, **et lorsque toutes les exigences japonaises sont rencontrées**, le certificat à l'annexe C peut être émis.

#### **À NOTER :**

Tous les certificats pour les produits de viande exportés aux Mexique doivent indiquer les dates d'abattage et de conditionnement dans les cases appropriées du formulaire CFIA/ACIA 1454 dans le format jour/mois/année (jj-mm-aa).

Par exemple :

Date d'abattage : 15-01-2005 ou 15 au 20-01-2005

Date de conditionnement : 18-01-2005 ou 18 au 23-01-2005

#### **11.7.3.5 Exigences spéciales de marquage et d'emballage**

Pour se conformer aux exigences mexicaines, l'étiquetage devra se faire de la manière suivante :

Garder l'étiquette de l'usine, c.-à-d. le nom de l'établissement et son numéro d'agrément, le nom générique du produit, le poids net en kilogrammes et la date d'emballage dans la langue d'origine.

L'estampille d'exportation canadienne ainsi que le numéro du lot respectif (tel que déterminé par l'exploitant) doivent être apposés sur la boîte. Le numéro de l'établissement apparaissant dans l'estampille d'exportation devrait être le même que celui de l'établissement producteur figurant sur l'étiquette de façon à éviter des problèmes lors de l'inspection à l'importation.

Le contenant d'expédition devra porter une autre étiquette avec les informations suivantes en espagnol :

- la description du produit; et
- le nom du pays d'origine;
- le nom de l'usine, son adresse et son numéro d'agrément;
- les instructions d'entreposage « garder au froid » ou « garder congelé » selon le cas.

Toutes ces étiquettes devront être placées sur l'extrémité du contenant située vers l'extérieur de la palette, pour que l'inspection puisse se faire sans manipulation. Les étiquettes ne seront pas superposées, pour éviter de cacher de l'information.

Un espace de 3 X 8 cm devra rester libre sur le panneau pour permettre l'estampillage accepté ou rejeté selon le cas.

**À NOTER** : Pour les carcasses, l'estampille seule est acceptable.



L'étiquetage peut être appliqué par impression, estampillage ou étiquette auto-collante.

**11.7.3.6 Autres exigences**

Les envois de viande et de viande de volaille fraîche congelée ou réfrigérée et de foies ou de reins doivent entrer au Mexique à un port avec des installations d'entreposage approuvées. Les envois destinés aux établissements sous inspection fédérale au Mexique peuvent être inspectés à destination au lieu de l'être à la frontière.

Le taux d'inspection des produits sera basé sur l'historique de l'établissement et/ou du courtier en douane. Il est établi pour chaque port individuellement.

**LIST OF ESTABLISHMENTS APPROVED TO EXPORT TO MEXICO**  
**LISTE DES ÉTABLISSEMENTS APPROUVÉS POUR EXPORTATION AU MEXIQUE**

Details on the establishments listed below can be found in the [List of Federally Registered Meat Establishments and their Licensed Operators](#).

Les détails sur les établissements énumérés ci-dessous peuvent être trouvés dans la [Liste des établissements de viande agréés par le gouvernement fédéral et leurs exploitants autorisés](#).

**Establishments approved to export (as of **October 4th, 2010**). / Établissements approuvés pour exporter (en date du **4 octobre 2010**).**

1, 1 A, 4, 7,7F, 7M, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 14C, 17, 18D, 22, 25, 26, 35, 35A, 37, 38, 39, 39B, 39D, 39G, 39H, 40, 43, 47, 48, 49, 51, 53, 58, 60, 67, 68, 69B, 76, 77, 79, 80, 81, 82, 84, 85, 86, 92D, 93, 93A, 94, 95, 96, 99, 100, 101, 104, 110, 111, 112, 116, 118, 121, 126, 128, 129, 136, 137, 139, 141, 145, 147, 147C, 148, 150, 152, 155, 156, 157, 158, 159, 161, 162, 164, 165, 167, 168, 169, 169A, 170, 176, 179, 180, 186, 187, 190, 191, 197, 199, 201, 205, 207, 208A, 209, 212, 214, 215, 218, 219, 222, 224, 225, 229, 231, 234, 235, 235A, 238, 246, 249, 251, 252A, 254, 255, 260, 263, 263A, 266, 270, 270A, 271B, 275, 276, 277, 278, 279, 281, 282, 283, 285, 286, 288, 289, 290, 297, 302, 309, 310, 311, 314, 317, 322, 327, 328, 333, 334, 335, 337, 340, 346, 347, 348, 351, 352, 354, 361, 365, 366, 367, 371, 376, 377, 378, 380, 382, 383, 391, 395, 400, 401, 402, 409, 412, 413, 417,418, 419, 421, 425, 429, 430, 436, 438, 439, 442, 443, 449, 451, 454, 455, 456, 457, 459, 466, 468, 470, 473A, 476, 476A, 484, 489, 492, 498, 499, 501, 505, 506, 507, 508, 509, 510, 512, 513, 520, 524, 528, 533, 534, 544, 546, 548, 550, 555, 557A, 564, 565, 572, 577, 579, 589, 592, 593, 595, 597, 604, 606, 611, 616, 627, 635, 640, 642, 645, 665, 657, 660, 678, 683, 711

Establishment number/ Numéro de l'établissement	Date added / Date ajouté	Date deleted / Date supprimé	Remarks / Remarques
7A		2009/09/21	Establishment closed / Établissement fermé
7B		2008/10/28	Establishment closed / Établissement fermé
7L		2008/07/10	As per operator's request / À la demande de l'exploitant
33		2008/03/02	Establishment closed / Établissement fermé
35D	2009/03/23		Slaughter, cutting, boning and processing of poultry meat / Abattage, découpe, désossage et transformation de viande de volaille
39G	2009/03/23		Slaughter, cutting, boning and processing of poultry meat / Abattage, découpe, désossage et transformation de viande de volaille
*63*		2010/10/04	Establishment closed / Établissement fermé
67	2009/03/23		Processing of beef, pork, ovine, and

Establishment number/ Numéro de l'établissement	Date added / Date ajouté	Date deleted / Date supprimé	Remarks / Remarques
			caprine meat / Transformation de viande de bœuf, de porc, de viande ovine et caprine
69B	2009/04/24		
79	2009/03/23		Processing of poultry meat, beef, pork, ovine, and caprine meat / Transformation de viande de volaille, bœuf, de porc, de viande ovine et caprine
86	2009/03/23		Cutting, boning of poultry meat, beef, pork and ovine and caprine meat / Découpe, désossage de viande de volaille, bœuf, porc et viande ovine et caprine
97B		2008/09/12	Pork products / Produits de porc
98		2010/05/26	Establishment closed / Établissement fermé
122		2008/03/03	As per operator's request / À la demande de l'exploitant
131		2010/03/23	Establishment closed / Établissement fermé
136	2008/11/20		Beef Bone-in products / Produits de bœuf avec os
227		2008/05/01	Poultry products / Produits de volaille
237		2008/05/21	As per operator's request / À la demande de l'exploitant
242		2009/10/27	Establishment closed / Établissement fermé
283	2009/03/23		Cutting, boning and processing of beef, pork, ovine and caprine meat / Découpe, désossage et transformation de viandes bovines, porcines, ovines et caprines
310	2009/10/13		
317	2009/03/23		Cutting, boning, and processing of bovine,

Establishment number/ Numéro de l'établissement	Date added / Date ajouté	Date deleted / Date supprimé	Remarks / Remarques
			porcine, ovine and caprine meat / Découpe, désossage et transformation de viandes bovines, porcines, ovines et caprines
320		2008/04/21	Establishment closed / Établissement fermé
332		2010/01/28	Establishment closed / Établissement fermé
372		2010/03/02	Establishment closed / Établissement fermé
383		2008/01/31	Pork production / Produits de porc
412	2009/04/24		
418	2009/08/19		
443	2009/03/23		
455	2009/03/23		Cutting-boning and processing of poultry meat / Découpe-désossage et transformation de viandes de volaille
463		2010/04/27	Establishment closed / Établissement fermé
474		2009/03/27	Establishment closed / Établissement fermé
493		2008/09/02	Establishment closed / Établissement fermé
505	2009/04/24		
523		2009/03/31	Establishment closed / Établissement fermé
533	2009/03/23		Processing of poultry meat, beef and pork / Transformation de viande de volaille, bœuf et porc
537		2009/04/14	Establishment closed / Établissement fermé
554A		2008/04/23	Establishment changed registration number / Changement du numéro d'agrément de l'établissement
565	2009/07/02		
575		2008/05/09	Establishment closed / Établissement fermé
595	2009/03/23		Processing of poultry meat, beef, pork, ovine and caprine / Transformation de viande de volaille, bœuf, porc et de

Establishment number/ Numéro de l'établissement	Date added / Date ajouté	Date deleted / Date supprimé	Remarks / Remarques
			viande ovine et caprine
606	2009/03/23		Processing of poultry meat, beef, pork, ovine and caprine / Transformation de viande de volaille, bœuf, porc et de viande ovine et caprine
610		2008/01/31	Establishment closed / Établissement fermé
618		2009/01/07	As per operator's request / À la demande de l'exploitant
630		2009/03/31	Establishment closed / Établissement fermé
640	2009/03/23		Processing of beef and poultry meat / Transformation de bœuf et de viande de volaille
642	2009/03/23		Cutting, boning of poultry meat, beef, pork, ovine and caprine meat and venison / Découpe, désossage de viande de volaille, boeuf, porc et viande ovine, caprine et venaison.
645	2009/07/14		
657	2009/03/23		
659	2009/03/23		Slaughter of cattle and horses / Abattage de bovins et chevaux
660	2009/03/23		Slaughter, cutting and processing of poultry, beef, pork, ovine and caprines / Abattage, découpe et transformation de volailles, bœufs, porcs, ovins et caprins
677		2010/06/11	Establishment Closed / Établissement fermé
683	2009/04/24		