



Ottawa, Ontario
K1A 0Y9

Ottawa (Ontario)
K1A 0Y9

2011/02/28

2011/02/28

MEAT HYGIENE DIRECTIVE:

DIRECTIVE DE L'HYGIÈNE DES VIANDES :

2011 - 19

2011- 19

SUBJECT:

OBJET :

Chapter 11- Section 11.7.3 - European Union

Chapitre 11- Section 11.7.3 - Union européenne

ENGLISH ELECTRONIC VERSION:

LA VERSION FRANÇAISE ÉLECTRONIQUE :

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

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

Update to the subsections 11.7.3.2 and 11.7.3.3 on the EU to reflect the amendments made to the Canada-EU Agreement relative to public health requirements for meat products.

Mise à jour des sous-sections 11.7.3.2 et 11.7.3.3 sur l'UE pour refléter les modifications effectuées à l'Entente Canada-UE relativement aux exigences de santé publique applicables aux produits de viande.

ENGLISH PRINT VERSION:

LA VERSION FRANÇAISE IMPRIMÉE :

Please replace pages 1-8 of the section on the EU of Chapter 11 of your Manual of Procedures with the attached pages.

Veuillez remplacer les pages 1-8 de la section concernant l' UE du chapitre 11 de votre Manuel des méthodes avec les pages ci-jointes.

Note:

À noter :

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

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

Dr. Richard Arsenault
Director
Meat Programs Division

D^r Richard Arsenault
Directeur

Division des programmes des viandes

Att./p.j.

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 Special Conditions

For fresh meat, poultry meat, game meat, farmed game meat and meat products, the following additional special conditions 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 ensure the pallets remain 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 three metres away from exposed products and covered with a plastic.

(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 three metres of exposed products.

(4) Microbiological testing for export to Finland and Sweden.

Microbiological testing must be in accordance with Commission Regulation (EC) No 1688/2005.

(5) Pens for sick and suspect animals

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

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, 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:

In accordance with the Commission Regulation (EC) no 2075/2005, skeletal muscle is to be tested for *Trichinella* by using a validated digestion method approved by the CFIA in a CFIA laboratory or a laboratory certified by the CFIA for that purpose or to be submitted to cold treatment by using a treatment approved by the CFIA.

(b) Bovine

- (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

In accordance with the Commission Regulation (EC) no 2075/2005, skeletal muscle is to be tested for *Trichinella* by using a validated digestion method approved by the CFIA in a CFIA laboratory or a laboratory certified by the CFIA for that purpose.

(d) Farmed game - wild boar

In accordance with the Commission Regulation (EC) no 2075/2005, skeletal muscle is to be tested for *Trichinella* by using a validated digestion method approved by the CFIA in a CFIA laboratory or a laboratory certified by the CFIA for that purpose.

11.7.3.3.3 Regular check on general hygiene

In addition to Canadian operational and preoperational sanitation requirements, the product 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 Veterinary supervision of cutting/boning/processing establishments

Monthly supervision by an official CFIA veterinarian is required in exporting stand-alone cutting, boning and processing establishments approved for export to the EU to assess continued compliance with applicable EU requirements. In the case of approved establishments which are not producing for the EU market or are not producing for the EU market on a monthly basis, the frequency of veterinary supervisory visits will be adjusted to be performed at least once each month the establishment is producing for the EU market.

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 ratites 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)

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 Conditions spéciales

Des conditions additionnelles spéciales 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 les produits sont dûment emballés (p. ex. dans les congélateurs ou réfrigérateurs).

Cependant, dans les locaux où se trouvent de la viande exposée, l'utilisation de palettes de bois doit être graduellement abandonnée.

En attendant que les palettes de bois ne soient plus utilisées, il faut appliquer des mesures adéquates pour qu'elles ne soient pas contaminées ou endommagées lorsqu'on en utilise dans des 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 conformément aux 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 elle n'est pas entreposée en même temps que la viande emballée.

(3) Conditions relatives aux opérations d'emballage

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

(4) Analyses microbiologiques de la viande exportée en Finlande et en Suède.

Les analyses doivent être conformes au Règlement (CE) n° 1688/2005 de la Commission.

(5) Enclos destinés aux animaux malades et suspects.

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

11.7.3.3 Modalités d'inspections particulières ou supplémentaires

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'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 pour assurer un rendement 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) Viande :

Conformément au Règlement (CE) n° 2075/2005 de la Commission, il faut rechercher *Trichinella* dans les muscles squelettiques en utilisant une méthode de digestion validée par l'ACIA, dans un laboratoire de l'ACIA ou un laboratoire accrédité pour cette analyse par l'ACIA, ou la viande doit être soumise à un traitement par le froid suivant une méthode validée par l'ACIA.

(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 : Pratiquer deux incisions parallèles à la mandibule dans les masséters externes.

(c) Solipèdes domestiques

Conformément au Règlement (CE) n° 2075/2005 de la Commission, il faut rechercher *Trichinella* dans les muscles squelettiques en utilisant une méthode de digestion validée par l'ACIA, dans un laboratoire de l'ACIA ou un laboratoire accrédité pour cette analyse par l'ACIA.

(d) Gibier d'élevage - sanglier

Conformément au Règlement (CE) n° 2075/2005 de la Commission, il faut rechercher *Trichinella* dans les muscles squelettiques en utilisant une méthode de digestion validée approuvée par l'ACIA, dans un laboratoire de l'ACIA ou un laboratoire accrédité pour cette analyse par l'ACIA.

11.7.3.3 Vérification régulière de l'hygiène générale

Outre les exigences canadiennes opérationnelles et pré-opérationnelles en matière d'hygiène, il faut respecter les exigences relatives au dépistage de *E. coli* et de *Salmonella* énoncées dans la section consacrée aux États-Unis (annexes T et U), dans le présent chapitre.

11.7.3.4 Supervision vétérinaire des établissements de découpe/désossage/transformation

Une visite de supervision mensuelle doit être faite par un vétérinaire officiel de l'ACIA dans les établissements de découpe, de désossage et de transformation autonomes exportateurs qui sont approuvés pour l'exportation de leurs produits vers l'UE; cette supervision sert à vérifier que les exigences applicables de l'UE continuent d'être respectées. Dans le cas des établissements approuvés qui ne produisent pas pour le marché de l'UE ou qui ne produisent pas tous les mois pour le marché de l'UE, la fréquence des visites de supervision doit être ajustée de façon à ce que l'établissement soit soumis à une supervision au moins tous les mois où il produit pour le marché de l'UE.

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