

1. Systèmes d'inspection accepté:

1.1 boeuf

**2. Les types de produits de viande acceptés pour importation:
(selon les restrictions en fonction de la santé animale)**

LE PAYS EST NON EXEMPT DE FIÈVRE APHTEUSE

2.1 la viande de boeuf congelé désossé (morceaux entier ou haché) cuit en tubes (hachée avant cuisson), pour les attestations supplémentaires requises voir 3.1 et 3.2, et la viande de boeuf en cubes congelé désossé, cuit en tubes (découper après la cuisson), pour les attestations supplémentaires requises voir 3.1 et 3.3, provenant d'établissements bien identifiés.

2.2. produits de viande commercialement stérilisés, cuits et en conserve (Veuillez noter que les mots "en conserve" de la phrase "produits de viande commercialement stérilisés, cuits et en conserve, inclut tout les emballages scellés hermétiquement).

2.3. extrait de boeuf

2.4 jerky de boeuf, pour les attestations supplémentaires requises voir 3.1. et 3.4. , voir 4.1.- un permis d'importation de la santé des animaux émis par la Division de la santé des animaux et de la production est requis.

3. Les déclarations et attestations additionnelles requises sur le C.O.I.V* :

3.1 Pour tous les produits de viandes:

1. "Las carnes cubiertos por este certificado solo incluyen carne de animales que fueron insensibilizados antes de la faena."

"The meat covered by this certificate only includes meat from animals which were stunned before slaughter."

"La viande couverte par ce certificat n'inclus que la viande dérivée d'animaux assommés avant l'abattage."

3.2 For frozen boneless beef (whole pieces or ground), cooked in tubes (ground before cooking) / Pour le boeuf congelé désossé (morceaux entier ou haché) cuit en tubes (hachée avant cuisson):

The beef product covered by this certificat / Le produit de viande de boeuf couvert par ce certificat:

1. The beef meat covered by this certificate contains only skeletal muscle tissue, excluding cardiac muscle, which:

La viande de boeuf couvert par ce certificat contient uniquement du tissu musculaire squelettique à l'exclusion du muscle cardiaque qui:

2. Was deboned and defatted before cooking and subsequently thoroughly cooked in tubes at (name, address and establishment number of approved plant) in order to reach a minimum internal temperature of 79.4°C at the coldest spot after cooking for at least 1.75hrs and under conditions to prevent any contact with uncooked product.

Fut désossé et dégraissé avant cuisson et qui par la suite fut entièrement cuit en tubes à (nom,

* Certificat officiel d'inspection des viandes (COIV).

** Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

*** Zone – s'applique seulement dans les situations où l'ACIA** a reconnu officiellement une zone à l'égard de la fièvre aphteuse, de la peste porcine classique, de la peste porcine africaine ou de la maladie vésiculeuse du porc.

adresse et numéro de l'établissement approuvé) de façon à atteindre une température interne minimale de 79.4°C au point le plus froid après avoir cuit pendant au moins 1.75 hres et sous des conditions afin de prévenir tout contact avec du produit non cuit.

3. Every precaution was taken to prevent any direct or indirect contact during the processing and packaging of the frozen cooked tubed boneless beef meat, with any meat or animal product that does not fulfill the requirements of this certificate.
Toutes les précautions ont été prises afin de prévenir tout contact direct ou indirect durant la transformation et l'emballage de la viande de boeuf désossée, cuit en tube et congelé avec toute viande ou produit animal qui ne rencontre pas les exigences du présent certificat..

- 3.3 For frozen boneless beef (whole pieces or ground), cooked in tubes (ground before cooking) / Pour le boeuf congelé désossé (morceaux entier ou haché) cuit en tubes (hachée avant cuisson):

The beef product covered by this certificat / Le produit de viande de boeuf couvert par ce certificat:

1. The beef meat covered by this certificate contains only skeletal muscle tissue, excluding cardiac muscle, which:

La viande de boeuf couvert par ce certificat contient uniquement du tissu musculaire squelettique à l'exclusion du muscle cardiaque qui:

2. Was deboned and defatted before cooking and subsequently thoroughly cooked in tubes at (name, address and establishment number of approved plant) in order to reach a minimum internal temperature of 79.4°C at the coldest spot after cooking for at least 1.75hrs and under conditions to prevent any contact with uncooked product.

Fut désossé et dégraissé avant cuisson et qui par la suite fut entièrement cuit en tubes à (nom, adresse et numéro de l'établissement approuvé) de façon à atteindre une température interne minimale de 79.4°C au point le plus froid après avoir cuit pendant au moins 1.75 hres et sous des conditions afin de prévenir tout contact avec du produit non cuit.

3. Every precaution was taken to prevent any direct or indirect contact during the processing and packaging of the cooked diced boneless beef meat, with any meat or animal product that does not fulfill the requirements of this certificate.

Toutes les précautions ont été prises afin de prévenir tout contact direct ou indirect durant la transformation et l'emballage de la viande de boeuf désossée et en cubes avec toute viande ou produit animal qui ne rencontre pas les exigences du présent certificat.

4. Each box of frozen, cooked, diced, boneless beef meat contains the meat of no more than one cooking cycle or batch.

Chaque boîte de viande de boeuf congelée désossée, cuite et en cubes contient la viande de pas plus d'un cycle de cuisson ou lot.

- 3.4 For beef jerky / Pour le jerky de boeuf

The beef product covered by this certificat / Le produit de viande de boeuf couvert par ce certificat:

1. Has been deboned, salted and subsequently cooked in order to reach a minimum internal temperature of 71°C for at least one hour;
A été désossé, salé et subséquemment cuit de façon à atteindre une température interne minimale de 71°C pendant au moins une heure;

* Certificat officiel d'inspection des viandes (COIV).

** Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

*** Zone – s'applique seulement dans les situations où l'ACIA** a reconnu officiellement une zone à l'égard de la fièvre aphteuse, de la peste porcine classique, de la peste porcine africaine ou de la maladie vésiculeuse du porc.

2. Is completely dried to the extent that the water-protein ratio in the wettest portion of the product does not exceed 2.25:1 and may be stored and handled without refrigeration.
Est complètement séché de manière telle que le rapport eau-protéine dans la partie la plus humide du produit n'exède pas 2.25:1 et peut être entreposé et manipulé sans réfrigération.
3. Every precaution was taken to prevent any direct or indirect contact during the processing and packaging of the beef meat product, with any meat or animal product that does not fulfill the requirements of this certificate.
Toutes les précautions ont été prises afin de prévenir tout contact direct ou indirect, durant la transformation et l'emballage du produit de viande de boeuf, avec toute viande ou produit animal qui ne rencontre pas les exigences du présent certificat.

4. Les certificats (documents) additionnels requis :

4.1. Pour le jerky de boeuf:

Un permis d'importation de la santé des animaux émis par la Division de la santé des animaux et de la production est requis.

5. Les établissements éligible pour exportation au Canada:

5.1 La liste est disponible sur demande

6. Conditions et restrictions précises portant sur l'importation et l'utilisation finale:

6.1 Consultez le chapitre 11 pour d'éventuelles contraintes à l'exportation.

* Certificat officiel d'inspection des viandes (COIV).

** Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

*** Zone – s'applique seulement dans les situations où l'ACIA** a reconnu officiellement une zone à l'égard de la fièvre aphteuse, de la peste porcine classique, de la peste porcine africaine ou de la maladie vésiculeuse du porc.