

**1. Systèmes d'inspection acceptés**

- 1.1. agneau et mouton, abattage, découpage, désossage et les abats, boyaux naturels d'animaux
- 1.2. transformation – hachage, formulation, salaison, cuisson, mise en conserve

**2. Types de produits de viande acceptés pour l'importation**  
(en fonction des restrictions pour raisons de santé animale)

- 2.1. Viande fraîche et produits de viande transformés crus (réfrigérés ou congelés) :
  - 2.1.1. Tous les produits de viande issus d'agneau et mouton d'origine islandais, y compris les boyaux naturels salés – Aucune restriction pour raisons de santé animale.
- 2.2. Tous les produits de viande transformés (traités à la chaleur et crus), autres que les produits de viande de longue conservation, commercialement stériles et emballés dans des contenants hermétiques (conserves, sachets stérilisables), et les mélanges à soupe déshydratés, les cubes de bouillon et les extraits de viande de longue conservation :
  - 2.2.1. Tous les produits de viande issus d'agneau et mouton d'origine islandais, y compris les boyaux naturels salés – Aucune restriction pour raisons de santé animale.
- 2.3. Produits de viande de longue conservation, commercialement stériles et emballés dans des contenants hermétiques (conserves, sachets stérilisables), et mélanges à soupe déshydratés, cubes de bouillon et extraits de viande de longue conservation :
  - 2.3.1. Tous les produits de viande issus d'agneau et mouton d'origine islandais, y compris les boyaux naturels salés – Aucune restriction pour raisons de santé animale.

**3. Libellés ou attestations de certification supplémentaires devant figurer sur le COIV\***

- 3.1. Aucun

**4. Certificats (documents) supplémentaires requis**

- 4.1. Aucun.

**5. Établissements admis à exporter au Canada**

- 5.1. Liste disponible sur demande.

**6. Restrictions portant sur l'utilisation finale**

- 6.1. Aucune.

---

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

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