

1. Systèmes d'inspection acceptés :

- 1.1. volaille : abattage, découpage, désossage et les abats
- 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. Viande et produits de viande issus de volailles – L'ACIA** ne reconnaît pas le pays comme étant indemne de maladie de Newcastle (MN) et Influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) – Importation non autorisée.
- 2.2. Produits de viande traités à la chaleur, 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. Viande et produits de viande issus de volailles et de tous les autres oiseaux – Voir la section 3.1 pour les libellés ou attestations de certification supplémentaires.
- 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 de volailles provenant de sources approuvées par l'ACIA** – Aucune restriction pour raisons de santé animale.

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

- 3.1. Dans le cas de tous les produits de viande de volaille et de tous les autres oiseaux, 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 :

I hereby certify that / Par la présente je certifie que :

- 3.1.1 The poultry meat products are derived from birds which have been subjected to ante-mortem and post-mortem inspections for Newcastle Disease and Avian Influenza with favourable results / Les produits de viande de volaille proviennent d'oiseaux qui ont été soumis, avec résultat favorable, à une inspection ante mortem et post mortem pour la recherche de l'influenza aviaire et la maladie de Newcastle ;
- 3.1.2. The poultry meat products were cooked to an internal temperature of at least 70 degrees Celsius for a minimum of 30 minutes / Les produits de viande de volaille ont été cuits jusqu'à l'obtention d'une température interne de 70 degrés Celsius pour un minimum de 30 minutes ;
- 3.1.3. Every precaution was taken to prevent any direct or indirect contact during the slaughter, handling, processing and packaging of the poultry meat products 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 l'abattage, la

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

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

manipulation, la transformation et l'emballage des produits de viande de volaille avec toute viande ou produit animal qui ne rencontre pas les exigences du présent certificat.

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. 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).