



Ottawa, Ontario  
K1A 0Y9

2010/02/01

**MEAT HYGIENE DIRECTIVE:**

**2010 - 05**

**SUBJECT:**

Chapter 11- Section 11.7.3 - United States of America

Complete re-write of the section and update to the Annexes.

1. New additional requirements:

New additional requirements for the inspection and chilling of poultry carcasses have been included (paragraphs 11.7.3.2.2.1.3. and 11.7.3.2.2.1.4). Operators of poultry slaughtering establishments approved for export to the U.S.A. should be informed accordingly and requested to take appropriate action to achieve compliance, when applicable.

2. The new Annexes are:

- B: details on the export of samples;
- D: list of testing methodologies deemed equivalent to those of the U.S.A.;
- D.1: list of acceptable testing methodologies for *E. coli* O157:H7;
- E: details on additional inspection requirements for poultry slaughtering establishments;
- N and N-1: details on the US labeling requirements for meat products.

3. The deleted Annexes are:

F, G, M, R, S, X, Z-1 and Z-2. Please note that the certificates for by-products not intended for human consumption should be obtained from Terrestrial Animal Health Division. CFIA inspectors can access available certificates at the following address:  
O:\APHD\AHD\Int\TT\EXPORT\_CERTIFICATES\_VALID\Animal\_Products

4. The updated Annexes are:

- A: now includes the previous Annex B and E;
- A-9, 10 and 11 have been re-numbered as A-5, A-6 and A-7;
- H: minor change to include the CVS task;
- K, L to L-7: updated from the FSIS information;

Ottawa (Ontario)  
K1A 0Y9

2010/02/01

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

**2010 - 05**

**OBJET :**

Chapitre 11- Section 11.7.3 - États-Unis d'Amérique

Refonte de la section et mise à jour des annexes.

1. Nouvelles exigences supplémentaires :

De nouvelles exigences supplémentaires pour l'inspection et le refroidissement des carcasses de volaille ont été incluses (paragraphes 11.7.3.2.2.1.3. et 1.7.3.2.2.1.4). Les exploitants des abattoirs de volaille approuvés pour exportation aux États-Unis devraient en être informés et requis de prendre les actions nécessaires pour assurer la conformité, le cas échéant.

2. Les nouvelles annexes sont :

- B : détails sur l'exportation d'échantillons;
- D : liste des méthodes d'analyses jugées équivalentes à celles des États-Unis;
- D.1: liste des méthodes d'analyses acceptables pour *E. coli* O157:H7;
- E : détails sur les exigences d'inspection supplémentaires pour les abattoirs de volaille;
- N et N-1 : détails sur les exigences d'étiquetage des États-Unis pour les produits de viande.

3. Les annexes éliminées sont :

F, G, M, R, S, X, Z-1 et Z-2. Veuillez prendre note que la Division de la santé des animaux terrestres est maintenant responsable pour les certificats pour les sous-produits non destinés à la consommation humaine. Les inspecteurs de l'ACIA peuvent obtenir les certificats à l'adresse suivante :  
O:\APHD\AHD\Int\TT\EXPORT\_CERTIFICATES\_VALID\Animal\_Products

4. Les annexes mise à jour sont :

- A : inclut maintenant les annexes B et E précédents;
- A-9, 10 et 11 sont dorénavant A-5, A-6 et A-7;
- H : modification mineure pour inclure la tâche SVC;
- K, L à L-7: mise à jour sur la base des informations du FSIS;

- O and P: minor update;

- Q: has been re-written, and includes the relevant information from previous Annexes R and S, both of which were deleted. Basic Compliance Checklist has been deleted;

- V: minor change;

- W: it now includes all establishments eligible to export to the U.S.A., and the date of eligibility;

- W-2: minor change.

Please note that Annexes Y, Y-1 and Y-2 have been recently updated. Refer to Meat Hygiene Directive 2009-06 for further details.

#### **ENGLISH AND FRENCH VERSION:**

Please replace 11.7.3-U.S.A. and Annexes A, A.1, A.2, A-5, A-6, A-7, H, K, L to L-7, O, P, Q, V, W, W-2 and Z of Chapter 11 of your Manual of Procedures with the attached new section 11.7.3 - U.S.A. and Annexes. Do not discard Annexes A-1, A-2, A-3, A-4, A-8, C, I, J to J-2, T, U, W-1 and Y to Y-2.

- O et P : mise à jour mineure;

- Q : refonte pour inclure l'information pertinente des anciennes annexes R et S qui ont été éliminées. La grille de conformité de base a été éliminée;

- V : modification mineure;

- W : inclut maintenant tous les établissements admissibles à exporter aux États-Unis et la date d'admissibilité;

- W-2 : modification mineure.

Veillez prendre note que les annexes Y, Y-1, Y-2 ont été mises à jour récemment. Veuillez référer à la Directive sur l'hygiène des viandes 2009-06 pour plus de détails.

#### **LES VERSIONS ANGLAISE ET FRANÇAISE :**

Veillez remplacer la section 11.7.3 - États-Unis et les annexes A, A.1, A.2, A-5, A-6, A-7, H, K, L à L-7, O, P, Q, V, W, W-2 et Z du Chapitre 11 de votre Manuel des Méthodes avec la nouvelle section 11.7.3 - États-Unis et les annexes ci-jointes. Conserver les annexes A-1, A-2, A-3, A-4, A-8, C, I, J à J-2, T, U, W-1 et Y à Y-2.

Le Directeur  
Dr. Richard Arsenault  
Division des programmes des viandes

Director  
Dr. Richard Arsenault]  
Meat Programs Division

Att./p.j.

**Canada**

**Table des matières**

<b>11.7.3.1.</b>	<b>Généralités</b>
11.7.3.1.1.	Équivalence des systèmes d'inspection
11.7.3.1.2.	Exportation d'échantillons
11.7.3.1.3.	Produits pour consommation personnelle
11.7.3.1.4.	Produits destinés à un entrepôt de douane (approvisionnement de navires) situé aux États-Unis
11.7.3.1.5.	Exigences de la Customs and Border Protection/Homeland Security des États-Unis relatives à la pose de témoins à haute sécurité
11.7.3.1.6.	Procédures au point d'entrée
11.7.3.1.7.	Exigences relatives à l'étiquetage
<b>11.7.3.2.</b>	<b>Interdictions ou restrictions à l'importation</b>
11.7.3.2.1.	Interdictions
11.7.3.2.1.1.	Viande congelée en contenants combos
11.7.3.2.1.2.	L'exportation du bœuf séparé mécaniquement est interdit pour l'exportation
11.7.3.2.1.3.	Produits importés dans leur contenant d'origine
11.7.3.2.1.4.	Poumons d'animaux d'élevage destinés à la consommation humaine sont interdits par le FSIS
11.7.3.2.2.	Restrictions
11.7.3.2.2.1.	Restrictions applicables à l'établissement
11.7.3.2.2.2.	Restrictions applicables aux produits de viande
<b>11.7.3.3.</b>	<b>Modalités d'inspection supplémentaires ou particulières</b>
11.7.3.3.1.	Inspection ante mortem et inspection post mortem
11.7.3.3.2.	Supervision continue
<b>11.7.3.4.</b>	<b>Certification supplémentaire</b>
11.7.3.4.1.	Santé animale : des attestations zoosanitaires sont applicables aux produits exportés aux États-Unis et aux produits exportés qui transitent par les États-Unis
11.7.3.4.1.1.	Produits de volaille
11.7.3.4.1.2.	Produits de viande de ruminants
11.7.3.4.2.	Santé publique
11.7.3.4.2.1.	Viandes fraîches, sous-produits de viande, produits alimentaires à base de viande et produits de volaille assujettis à l'inspection du FSIS
11.7.3.4.2.2.	Produits de viande assujettis à l'inspection de la FDA [Food and Drug Administration]
11.7.3.4.2.3.	Certification additionnelle pour le bœuf (viande désossée ou viscères) exporté aux États-Unis pour la fabrication de produits de bœuf américains exportés au Mexique
11.7.3.4.2.4.	Certification additionnelle pour le porc exporté aux États-Unis pour la fabrication de produits de porc américains exportés au Japon
11.7.3.4.2.5.	Produits destinés à un entrepôt de douane (approvisionnement de navires) situé aux États-Unis
11.7.3.4.3.	Produits non destinés à la consommation humaine
<b>11.7.3.5.</b>	<b>Exigences spéciales de marquage et d'emballage</b>
11.7.3.5.1.	Poids net
11.7.3.5.2.	Exigences relatives à l'estampillage des carcasses, demi-carcasses, quartiers, coupes primaires et abats
11.7.3.5.3.	Viande de cheval
11.7.3.5.4.	Étiquetage indiquant le pays d'origine (EPO)
11.7.3.5.5.	Exigences relatives à la déclaration sur l'étiquette d'allégations microbiologiques
11.7.3.5.6.	Produits en boyaux
11.7.3.5.7.	Produits destinés à des fins pharmaceutiques
<b>11.7.3.6.</b>	<b>Autres exigences</b>

- 11.7.3.6.1. Antioxydants
- 11.7.3.6.2. Congélation de la volaille
- 11.7.3.6.3. Produits relevant de la compétence de la FDA (Food and Drug Administration)
- 11.7.3.6.4. Carcasses de volaille préparées selon des interdits alimentaires d'ordre religieux
- 11.7.3.6.5. Produits de viande canadiens retournés de la partie continentale des États-Unis
- 11.7.3.6.5.1. Produits dont le dédouanement a été refusé par l'USDA/FSIS
- 11.7.3.6.5.2. Produits inspectés et acceptés par l'USDA
- 11.7.3.6.5.3. Autres considérations
- 11.7.3.6.6. Audits des établissements canadiens par le FSIS
- 11.7.3.6.6.1. Établissements ayant reçu un avis d'intention de radiation de la liste des établissements admis à exporter (préavis de 30 jours)
- 11.7.3.6.6.2. Établissements jugés inacceptables (radiation immédiate)
- 11.7.3.6.7. Infractions à l'importation de produits de viande exportés aux États-Unis
- 11.7.3.6.8. Produits non comestibles exportés pour l'alimentation des animaux - dénaturation

### **Annexes**

- A. CFIA/ACIA 4546 – Certificat officiel d'inspection des viandes fraîches, sous-produits de viande, produits alimentaires à base de viande et produits de viande de volailles
  - A.1 CFIA/ACIA 4566, suite au formulaire CFIA/ACIA 4546
  - A.2 Instructions sur la façon de remplir les formulaires CFIA/ACIA 4546 et 4566
- A-1 Certificat vétérinaire pour la viande bovine, les sous-produits de viande bovine et les produits alimentaires à base de viande bovine destinés à la consommation humaine aux États-Unis
- A-2 Certificat vétérinaire pour la viande ovine ou caprine, les sous-produits de viande ovine ou caprine et les produits alimentaires à base de viande ovine ou caprine destinés à la consommation humaine aux États-Unis
- A-3 Certificat vétérinaire pour le suif comestible destiné aux États-Unis
- A-4 Certificat d'exportation pour les produits alimentaires à base de viande bovine destinés à la consommation humaine aux États-Unis
- A-5 Certificat vétérinaire pour le bœuf désossé en rapport avec les exigences mexicaines, addendum au CFIA-ACIA 4546
- A-6 Certificat vétérinaire pour les viscères de bœuf en rapport avec les exigences mexicaines, addendum au CFIA-ACIA 4546
- A-7 Certificat vétérinaire pour le porc en rapport avec les exigences japonaises, addendum au CFIA-ACIA 4546
- A-8 Certificat vétérinaire pour les produits de viande bovine, ovine ou caprine transitant par les États-Unis
- B. Exportation d'échantillons de viande aux États-Unis
- C. Certificat pour les boyaux d'animaux destinés aux États-Unis
- D. Liste des épreuves microbiologiques de dépistage et de confirmation par culture jugées équivalentes à celle de l'USDA/FSIS (*Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* O157:H5)
  - D.1. Méthodologie acceptable pour la recherche d'*Escherichia coli* O157:H7 dans les produits de bœuf
- E. Exigences additionnelles du Programme modernisé d'inspection de la volaille (PMIV); Refroidissement des carcasses de volaille

- F. Réserve pour un usage futur
- G. Réserve pour un usage futur
- H. Notice of intent to delist Canadian registered establishment for export to USA / Avis d'intention de radiation de la liste des établissements agréés canadiens éligibles à exporter aux États-Unis
- I. Notice of Shipment of Refused Entry Product / Avis de renvoi d'un produit refusé (formulaire FSIS 9135-1)
- J. Application to return Canadian products exported to USA / Demande pour retourner des produits canadiens exportés aux États-Unis
  - J-1 Diagramme de demande pour retourner un envoi exporté
  - J-2 Marche à suivre dans le traitement des viandes et des produits de viande comestibles retournés
- K. Code de refus des États-Unis
- L. Procédures relatives à la réinspection des importations de produits de viande canadiens aux États-Unis
  - L-1 Import Inspection Application and Report/Demande et rapport d'inspection des importations (formulaire FSIS 9540-1)
  - L-2 Instructions sur la manière de remplir le formulaire FSIS 9540-1
  - L-3 Groupement des produits pour la réinspection
  - L-4 Instructions à l'intention du camionneur
  - L-5 Diagramme des exigences de l'USDA concernant la réinspection des importations de produits de viande
  - L-6 Exportation de carcasses à viande rouge aux États-Unis
  - L-7 Inspection de carcasses de viande rouge
- M. Réserve pour un usage futur
- N. Information de l'USDA/FSIS sur l'étiquetage
  - N-1 Conformité de l'étiquette de produits de viande rouge et de volaille importés
- O. Formulaire de demande d'approbation d'étiquettes
- P. Demande et permis pour l'importation de produits de viande non comestibles qui n'ont pas été dénaturés
- Q. Règlement final sur la réduction du nombre de pathogènes et les systèmes HACCP – Exigences générales et mise en œuvre
- R. Réserve pour un usage futur
- S. Réserve pour un usage futur
- T. Détection d'*Escherichia coli* dans les abattoirs
- U. Normes de rendement de l'USDA relatives à *Salmonella*
- V. Demande de numéro de permis d'exemption de l'USDA (volaille à la façon bouddhiste)

- W. Liste des établissements admis à exporter aux États-Unis (FSIS)
- W-1 Liste des établissements non admis à exporter de la viande de volaille crue aux États-Unis
- W-2 Liste des établissements admis à exporter de la viande de volaille cuite aux États-Unis auxquels des restrictions s'appliquent
- X. Réserve pour un usage futur
- Y Eau retenue – Guide à l'intention des exploitants présentant des protocoles et à l'intention des médecins vétérinaires en chef, chargés de l'évaluation des protocoles
- Y-1 Federal Register (États-Unis) – janvier 2001 – Eau retenue dans les produits de viande rouge et de volaille crus
- Y-2 Avis du FSIS – Procédures que doit suivre le personnel du FSIS pour l'application des exigences sur l'eau retenue dans les produits de viande durant leur refroidissement
- Z. Conditions applicables à l'exportation des viandes de ruminant et des produits qui en sont issus

**11.7.3 ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE****11.7.3.1. Généralités**

Aux États-Unis, deux organismes assument des responsabilités à l'égard des produits de viande : l'United States Department of Agriculture/Food Safety and Inspection Service (USDA/FSIS) et la Food and Drug Administration (FDA). La majorité des produits de viande canadiens exportés aux États-Unis relèvent de la compétence légale du FSIS, qui réglemente l'importation de viandes provenant d'animaux destinés à l'alimentation humaine, comme le bœuf, le porc et la volaille (« espèces assujetties à l'inspection de l'USDA/FSIS » [voir l'annexe Q, paragraphe Q.1.2, pour des détails à ce sujet]). La FDA, quant à elle, réglemente les importations de viande de gibier et d'animaux exotiques (« espèces non assujetties à l'inspection de l'USDA/FSIS »). La FDA est également responsable des produits renfermant une très faible quantité de viande (moins de 2 % de viande cuite ou de 3 % de viande crue) et des boyaux. À noter que la viande continue dans les produits à faible teneur en viande doit provenir d'une source approuvée par le FSIS, si applicable p. ex., viande de bœuf, porc ou volaille. Tous les établissements canadiens agréés peuvent exporter des produits de viande relevant de la compétence de la FDA, mais il existe une liste d'établissements admis à exporter des produits relevant de la compétence du FSIS (voir l'annexe W). Il importe que l'exportateur sache de quel organisme relève les produits de viande qu'il souhaite exporter étant donné les grandes disparités entre les exigences de certification du FSIS et celles de la FDA.

Tous les produits de viande doivent satisfaire, d'une part, aux exigences relatives à l'hygiène des viandes de la FDA ou du FSIS et, d'autre part, aux exigences zoosanitaires de l'Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS) de l'USDA. Ces exigences sont décrites dans la section des États-Unis, sous la rubrique « Interdictions ou restrictions à l'importation » (11.7.3.2). L'APHIS est aussi responsable de la délivrance de permis d'importation, au besoin.

**11.7.3.1.1. Équivalence des systèmes d'inspection**

Les conditions d'exportation aux États-Unis sont subordonnées au fait que le FSIS reconnaît le système fédéral canadien d'inspection des viandes comme étant équivalent au système américain. Selon le concept d'équivalence, le système d'un pays exportateur (en l'occurrence, le Canada) n'a pas besoin d'être identique à celui du pays importateur (c.-à-d., les États-Unis), mais le système ou une mesure sanitaire du pays exportateur doit procurer le même résultat - ou, dans les termes employés dans l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord MSP), le même « niveau approprié de protection sanitaire ou phytosanitaire » - que le système ou la mesure sanitaire du pays importateur. Généralement, pour établir cette équivalence, le pays importateur fait un examen et une évaluation approfondis de tous les aspects du système du pays exportateur, y compris toutes les lois, politiques, normes, procédures et installations pertinentes, ce qui lui permet de porter un jugement sur la capacité de ce système de procurer le même niveau de protection sanitaire que celui offert par le système du pays importateur. Le FSIS effectue régulièrement des audits du système canadien d'inspection des viandes pour vérifier le maintien de son équivalence.

L'évaluation de l'équivalence du système canadien est menée par rapport à la législation et aux manuels des méthodes du Canada. Seuls les éléments pour lesquels le système canadien ne comporte pas d'équivalence sont évalués par rapport aux normes du FSIS (p. ex. fréquence des visites et examen préexpédition). La présente section traite de ces éléments additionnels.

**11.7.3.1.2. Exportation d'échantillons**

Pour connaître les procédures détaillées et les plus récentes concernant les échantillons et pour obtenir le formulaire FSIS 9540-5, le demandeur doit consulter le site web du FSIS, à l'adresse suivante :

<http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/op/IIM/P4S9.htm>

Le FSIS autorise l'importation d'échantillons de produits de viande rouge et/ou de volaille destinés à un examen en laboratoire, à la recherche, à une évaluation ou à une exposition commerciale. Les échantillons de viande rouge et de volaille peuvent provenir de n'importe quel pays étranger, à la condition qu'aucune restriction zoosanitaire n'ait été imposée au pays en question par l'USDA/APHIS. L'importateur qui veut faire venir aux États-Unis des échantillons provenant d'un pays soumis à des restrictions zoosanitaires doit présenter une demande de permis à l'APHIS avant l'importation.

Les échantillons sont certifiés pour l'exportation aux États-Unis en utilisant le certificat CFIA/ACIA 1454 sur lequel on ajoute la mention « Samples intended for laboratory examination, research, evaluative testing, or trade show exhibition » (*Échantillons destinés à un examen en laboratoire, à la recherche, à une évaluation ou à une exposition commerciale*) dans l'espace réservé aux attestations supplémentaires.

On trouve plus de détails à ce sujet à l'annexe B. L'exportateur doit informer l'ACIA quand l'information obtenue du FSIS diffère de celle fournie dans la présente section.

Il est à noter que les produits exportés en tant qu'échantillons sont interdits de consommation. Par ailleurs, les échantillons peuvent être certifiés pour l'exportation sans que l'étiquette du produit ait été approuvée.

### 11.7.3.1.3. Produits pour consommation personnelle

L'USDA/FSIS est responsable de vérifier la conformité aux exigences applicables de toutes les importations de produits de viande rouge et/ou de volaille pour consommation personnelle. Les produits pour consommation personnelle sont exemptés des **exigences à l'importation du FSIS** lorsque les conditions suivantes sont respectées :

- Le produit est présenté à un inspecteur de l'USDA/APHIS, au point d'entrée.
- Les envois pour consommation personnelle ne dépassent pas 50 lb (22,7 kg).
- Le produit est limité à un usage personnel et a été acheté par l'importateur alors qu'il se trouvait à l'extérieur des États-Unis. Les commandes postales ou les achats sur Internet ne sont pas visés par l'exemption applicable aux produits pour consommation personnelle et doivent satisfaire à toutes les exigences du FSIS.
- Aucun élément de l'envoi ne peut être vendu ni distribué.
- À la demande du FSIS, l'envoi pourra être inspecté afin qu'on puisse déterminer s'il peut être importé en tant que produit pour consommation personnelle.

Les envois de produits de viande rouge et de volaille pour consommation personnelle doivent également respecter les exigences de l'USDA/APHIS. La ou les personnes qui importent ces produits aux États-Unis sont responsables d'aviser l'APHIS de tels envois.

Les produits de viande provenant d'ovins et de caprins sont interdits.

Dans le cas de produits de cervidés prélevés par des chasseurs, les importateurs doivent présenter à l'inspecteur de la Customs and Border Protection (CBP) la preuve que ces produits proviennent bel et bien de cervidés (p. ex. permis de chasse, étiquettes du commerce apposées sur des emballages non ouverts, autres documents officiels).

### 11.7.3.1.4. Produits destinés à un entrepôt de douane (approvisionnement de navires) situé aux États-Unis

Les conditions suivantes s'appliquent.

- L'envoi doit être accompagné du formulaire CFIA/ACIA 1454.
- La déclaration « Ship Stores » (*approvisionnement de navires*) doit apparaître dans la section « Country of Destination/Pays de destination ».
- La déclaration « For ship stores only. Not for commerce within the United States » (*approvisionnement de navire seulement. Non destiné au commerce aux É.-U.*) doit apparaître dans la section « Additional certification/Attestation supplémentaire ».

**11.7.3.1.5. Exigences de la Customs and Border Protection/Homeland Security des États-Unis relatives à la pose de témoins à haute sécurité**

Tous les contenants maritimes qui sont en transit aux États-Unis ou qui arrivent par bateau à un port d'entrée situé aux États-Unis doivent être scellés à l'aide d'un scellé conforme à la norme ISO/PAS 17712. Il appartient à l'exportateur de s'assurer qu'un témoin d'inviolabilité acceptable est posé lorsque cela est nécessaire. Le numéro de ce témoin d'inviolabilité ne doit pas être nécessairement inscrit sur le certificat d'exportation CFIA/ACIA 1454 à moins que cela ne soit indiqué dans la section propre au pays. Pour plus de détails à ce sujet, consulter le site Web suivant : [http://www.apl.com/security/documents/seal\\_rulemaking.pdf](http://www.apl.com/security/documents/seal_rulemaking.pdf)

**11.7.3.1.6. Procédures au point d'entrée**

Après avoir complété les formulaires nécessaires pour la Customs and Border Protection, et une fois obtenue l'assurance du respect de toutes les exigences zoosanitaires de l'APHIS, toutes les importations de produits de viande, de volaille et d'œufs transformés doivent être inspectées par le FSIS à un établissement officiel d'inspection des importations. L'exportateur/l'importateur est entièrement responsable de suivre les étapes nécessaires pour s'assurer que toutes les procédures applicables au point d'entrée des États-Unis sont respectées. Pour des renseignements de base à ce sujet, voir l'annexe L de la présente section. Pour des détails sur les exigences relatives à l'inspection des importations du FSIS, voir le site Web du FSIS, à l'adresse suivante : [http://www.fsis.usda.gov/regulations\\_&\\_policies/import\\_information/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/regulations_&_policies/import_information/index.asp)

Les exportateurs/importateurs sont invités à se familiariser avec les exigences applicables aux types de produits qu'ils souhaitent exporter aux États-Unis.

**11.7.3.1.7. Exigences relatives à l'étiquetage**

Les produits de viande rouge et de volaille importés doivent satisfaire aux mêmes exigences en matière d'étiquetage que les produits fabriqués aux États-Unis. Les exploitants canadiens qui exportent aux États-Unis doivent respecter les normes d'étiquetage que prévoit la réglementation fédérale (USDA) en matière d'inspection des produits de viande rouge et de volaille. Ils seront tenus entièrement responsables du contenu et de la production de toutes les étiquettes apposées sur leurs produits, qu'elles aient été approuvées sous une forme générale, modifiées sans avoir été présentées de nouveau, ou soumises à l'examen et à l'approbation du FSIS. La Labelling and Program Delivery Division (LPDD)/FSIS élabore des politiques et des méthodes d'inspection et administre également des programmes visant à protéger les consommateurs de l'étiquetage falsifié de produits de viande rouge et de volaille. Pour plus de détails sur les questions d'étiquetage, consulter le document intitulé « A Guide to Federal Food Labeling Requirements of Meat and Poultry », à l'adresse suivante : [http://www.fsis.usda.gov/pdf/Labeling\\_Requirements\\_Guide.pdf](http://www.fsis.usda.gov/pdf/Labeling_Requirements_Guide.pdf) Voir également la section 11.7.3.5 ci-après et l'annexe N pour plus de détails.

**11.7.3.2. Interdictions ou restrictions à l'importation**

**11.7.3.2.1. Interdictions**

**11.7.3.2.1.1. Viande congelée en contenants combos**

Les viandes congelées en contenants combos ne sont pas acceptables pour l'exportation, sauf si le produit est congelé de manière qu'on puisse en retirer des morceaux pour inspection sans décongeler la totalité du contenu du contenant combo.

**11.7.3.2.1.2. L'exportation du bœuf séparé mécaniquement est interdit pour l'exportation**

**11.7.3.2.1.3. Produits importés dans leur contenant d'origine**

Les produits de viande importés au Canada ne peuvent être réexportés tels quels aux États-Unis. Ne sont acceptés que les envois considérés par l'USDA comme un envoi en

transit (c.-à-d. sous cautionnement) et accompagnés de l'original d'un certificat du pays d'origine montrant le nom et l'adresse d'un destinataire aux États-Unis.

### **11.7.3.2.1.4. Poumons d'animaux d'élevage destinés à la consommation humaine sont interdits par le FSIS**

### **11.7.3.2.2. Restrictions**

#### **11.7.3.2.2.1. Restrictions applicables à l'établissement**

Pour les produits assujettis à l'inspection du FSIS, il appartient à l'exploitant de s'assurer que seuls des produits de viande admissibles provenant d'établissements admis à exporter sont exportés ou utilisés pour transformation ultérieure dans des produits destinés à l'exportation aux États-Unis (voir l'annexe W pour la liste des établissements canadiens admis à exporter et l'annexe Q pour les critères appliqués pour déterminer l'admissibilité de produits de viande importés).

L'exploitant d'un établissement où l'on manipule à la fois des produits admissibles et des produits non admissibles doit non seulement appliquer les restrictions zoosanitaires décrites à la section 11.7.3.2.2.1.1 ci-dessous mais également élaborer, mettre en œuvre et gérer des programmes de contrôle garantissant la ségrégation de produits non admissibles et de produits admissibles tout au long des étapes de réception, de transformation, d'expédition et de distribution. Ces programmes de contrôle doivent être mis en œuvre de la façon décrite dans les documents, être efficaces et être vérifiables.

Les procédures écrites doivent être revues et trouvées satisfaisantes par l'inspecteur responsable. Par la suite, la responsabilité de l'inspecteur est de vérifier les mesures de contrôle mises en place par l'exploitant pour s'assurer qu'elles sont bien suivies. Cette vérification est faite en exécutant la tâche du Système de vérification de la conformité (SVC) appropriée à la fréquence prescrite.

Les exploitants souhaitant voir leur établissement ajouté à la liste des pays admis à exporter doivent en faire la demande par écrit par l'entremise de leur inspecteur et de leur Centre opérationnel. Ils doivent utiliser l'annexe I de l'introduction du chapitre 11 à cette fin. Sur réception d'une recommandation favorable du Centre opérationnel approprié, l'ACIA certifiera au FSIS que l'établissement satisfait aux exigences de l'USDA/FSIS.

Pour connaître le détail des étapes à suivre pour obtenir des privilèges d'exportation, voir la section 11.2.3.2(2) de l'introduction du chapitre 11. Il importe que l'exploitant se prépare et soumette sa demande bien avant le début anticipé de l'exportation aux États-Unis en utilisant l'annexe I.

#### **11.7.3.2.2.1.1. Restrictions zoosanitaires applicables à la réception de volaille crue en provenance du Brésil ou de la Hongrie**

La réglementation de l'USDA/APHIS interdit l'importation (directement ou indirectement par l'intermédiaire de pays tiers) de produits de viande provenant de pays qui ne sont pas reconnus comme étant indemnes de maladies préoccupantes pour les États-Unis (produits de viande interdits). L'expression « produits de volaille interdits » utilisée dans la présente section désigne des produits de volaille importés de la Hongrie ou du Brésil.

Au Canada, il est permis d'importer de la volaille crue en provenance du Brésil et de la Hongrie en vertu des conditions énoncées au chapitre 10 du Manuel des méthodes. En conséquence, l'APHIS nous a informés des restrictions zoosanitaires suivantes.

##### **(A) Établissements producteurs**

Les établissements d'abattage ou de transformation canadiens agréés qui reçoivent, manipulent ou entreposent des produits de volaille interdits perdront leurs privilèges d'exportation de produits de volaille crus aux États-Unis. Voir l'annexe W-1 pour une liste des établissements qui ne sont pas admis à exporter des produits de volaille crus aux

États-Unis. Il ne faut pas que de la viande de volaille provenant de ces établissements soit présente dans les établissements d'abattage ou de transformation qui souhaitent conserver leurs privilèges d'exportation de produits de volaille aux États-Unis.

Les procédures de réception doivent inclure cette exigence (p. ex. une lettre des fournisseurs garantissant qu'ils ne reçoivent pas de produits de volaille interdits). L'exploitant doit conserver des registres d'inventaire concernant l'origine de la volaille présente dans son établissement et la destination de la volaille qui quitte son établissement. Ces registres doivent être remis sur demande à l'inspecteur responsable.

**Les exploitants doivent également savoir que l'USDA/APHIS a indiqué qu'il mènera une analyse du risque avant de rétablir les privilèges d'exportation d'un établissement qui les avait perdus pour avoir reçu des produits de volaille interdits.**

### **(B) Établissements d'entreposage**

Des produits de viande interdits peuvent être reçus et entreposés dans des installations réservées exclusivement à l'entreposage (identifiées par S-xxx) pourvu que les produits de viande interdits soient entreposés séparément des produits de volaille destinés à l'exportation. Il faut veiller à ce que les produits non admissibles n'entrent pas en contact avec des produits admissibles. Ils doivent aussi être clairement identifiés (p. ex. viande de volaille provenant du Brésil ou de la Hongrie) quant à leur origine et aux restrictions à l'exportation applicables (p. ex. viande de volaille non admissible à l'exportation aux États-Unis). L'inspecteur responsable de l'ACIA de l'installation d'entreposage à froid doit surveiller les procédures de contrôle mises en place par l'exploitant pour s'assurer que les produits de viande non admissibles sont entreposés de manière à prévenir l'exportation de produits de volaille non admissibles aux États-Unis.

L'exploitant doit tenir des registres d'inventaire concernant la provenance de la volaille présente dans son établissement et la destination de la volaille qui quitte son établissement. Ces registres doivent être remis sur demande à l'inspecteur responsable.

### **(C) Approbation restreinte**

Définition : S'applique aux établissements d'abattage et de transformation autorisés par l'USDA/APHIS à recevoir des produits à approbation restreinte tout en maintenant leurs privilèges d'exportation aux États-Unis. Cette admissibilité à l'exportation sera limitée (restreinte) selon les conditions imposées par l'APHIS.

Les établissements d'abattage ou de transformation qui reçoivent des produits de volaille interdits peuvent être autorisés à exporter de la volaille cuite aux États-Unis à la condition que celle-ci :

1. provienne de volaille d'origine canadienne ou américaine; et
2. ait été cuite jusqu'à l'atteinte d'une température interne d'au moins 72 °C  
**(il est à noter que la volaille provenant du Brésil ou de la Hongrie n'est pas admissible à l'exportation aux États-Unis même si elle est cuite).**

L'exploitant qui souhaite obtenir une approbation restreinte doit prendre les mesures nécessaires pour répondre aux exigences applicables et présenter une demande par l'entremise de l'inspecteur responsable. Il doit présenter par écrit des procédures opérationnelles détaillées à l'inspecteur responsable. Ces procédures doivent empêcher que des volailles canadiennes et américaines ne soient mélangées avec des produits de volaille interdits et comprendre des mesures de contrôle pour assurer la cuisson à la température requise. Si les procédures opérationnelles sont jugées conformes aux exigences applicables, l'inspecteur responsable et le Centre opérationnel transmettent la demande et leurs recommandations à la Division des programmes des viandes (DPV) (voir l'annexe I de l'introduction) qui les transmet à son tour à l'USDA. L'APHIS exige également l'ajout d'un énoncé additionnel au certificat d'exportation (voir la section 11.7.3.4).

La volaille provenant d'établissements bénéficiant d'une approbation restreinte ne doit pas être présente dans les établissements qui souhaitent conserver la totalité de leurs privilèges d'exportation de volaille aux États-Unis, sauf pour ce qui est de la viande cuite satisfaisant aux exigences de l'APHIS. La volaille provenant d'établissements bénéficiant d'une approbation restreinte doit être accompagnée d'un certificat de transfert (voir l'annexe J de l'introduction) confirmant la conformité aux exigences applicables.

L'exploitant doit tenir des registres d'inventaire concernant la provenance de la volaille présente dans son établissement et la destination de la volaille qui quitte son établissement. Ces registres doivent être remis sur demande à l'inspecteur de l'ACIA.

Remarque : Il faut savoir qu'AUCUNE approbation restreinte (voir la description ci-dessous) n'a été accordée jusqu'à maintenant par l'USDA. La liste des établissements bénéficiant d'une approbation restreinte figurera à l'annexe W-2.

**11.7.3.2.2.1.2. Réduction des pathogènes; analyse des dangers et système de maîtrise des contrôles critiques (HACCP)**

Les établissements exportant aux États-Unis doivent avoir mis en place des procédures spéciales relatives aux systèmes Analyse des dangers et maîtrise des contrôles critiques (HACCP) ainsi que des programmes de dépistage d'*E. coli* et de *Salmonella* spp. depuis la promulgation du « Pathogen Reduction; Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Systems » le 25 juillet 1996. Tous les établissements exportant aux États-Unis doivent respecter les exigences de ce règlement, et tous les produits utilisés dans la fabrication de produits de viande exportés aux États-Unis doivent provenir d'établissements qui se conforment également à ces exigences.

Les exigences de ce document comprennent : la mise en œuvre d'un système HACCP, l'instauration de procédures d'assainissement normalisées (Sanitation Standard Operating Procedures - SSOP), le dépistage d'*Escherichia coli* générique (biotype 1) dans les établissements d'abattage et l'application des normes de rendement relatives à *Salmonella*, le cas échéant. Les exigences canadiennes sont considérées comme étant équivalentes aux exigences américaines, sauf pour ce qui est de l'examen préexpédition, du dépistage d'*E. coli* générique et des normes relatives à *Salmonella*. Pour une description complète de ces exigences additionnelles, voir les annexes Q, T et U.

**11.7.3.2.2.1.3. Produits de viande de volaille**

Les abattoirs de volaille approuvés pour exportation aux États-Unis doivent avoir mis en place des procédures spéciales pour satisfaire aux exigences du FSIS. Chaque chaîne d'éviscération doit comprendre un (1) poste d'inspection sur la chaîne doté par des inspecteurs de l'ACIA. En outre, tous les ingrédients de viande utilisés pour la fabrication de produits de viande destinés à l'exportation aux États-Unis doivent provenir d'établissements qui répondent aux exigences applicables. Voir l'annexe E pour des détails.

**11.7.3.2.2.1.4. Refroidissement des carcasses de volaille**

Les carcasses de volaille doivent être refroidies à 4 °C (40 °F) ou moins, à l'intérieur des limites de temps suivantes :

Poids de la carcasse	Durée (heures)
Moins de 1,8 kg (4 lb) .....	4
De 1,8 à 3,6 kg (de 4 à 8 lb).....	6
Plus de 3,6 kg (8 lb).....	8

**11.7.3.2.2.2. Restrictions applicables aux produits de viande**

L'exploitant doit élaborer, mettre en œuvre et gérer des programmes de contrôle garantissant que toutes les exigences du FSIS applicables aux produits sont respectées. Ces programmes doivent être efficaces et vérifiables.

### 11.7.3.2.2.1. Produits préparés

Dans le cas des produits préparés, seuls des produits de viande dont la formulation, la méthode de fabrication et l'étiquette ont été approuvées par le FSIS peuvent être exportés aux États-Unis.

Avant la fabrication de produits de viande préparés destinés à l'exportation aux États-Unis, l'exploitant doit prouver à l'inspecteur de l'ACIA que ces produits et leur étiquette satisfont aux exigences applicables du FSIS. Le formulaire d'approbation du FSIS se trouve à l'annexe O. La formulation et l'étiquette approuvées doivent être disponibles et remises sur demande à l'inspecteur aux fins de vérification ou au FSIS dans le cadre des procédures d'audit.

### 11.7.3.2.2.2. Exigences microbiologiques

#### 11.7.3.2.2.2.1. Produits de viande prêts à manger

L'USDA/FSIS applique une tolérance zéro à l'égard de *Listeria monocytogenes* pour **toutes** les catégories de produits de viande prêts à manger. Aucun produit de viande prêt à manger provenant d'un lot ayant obtenu un résultat positif pour *L. monocytogenes* n'est admissible à l'exportation aux États-Unis.

#### 11.7.3.2.2.2.2. Produits de bœuf crus

Il est généralement reconnu que la contamination par *E. coli* O157:H7 constitue un danger en matière de salubrité des aliments et qu'elle peut raisonnablement survenir dans les établissements qui transforment des produits de bœuf crus, comme du bœuf haché, d'autres produits de bœuf non intacts et des produits de bœuf crus intacts. Ce danger doit donc être recensé dans le plan HACCP de l'établissement (voir le chapitre 17 pour des détails sur les mesures de contrôle applicables). Pour plus de détails sur les méthodes de laboratoire, incluant la liste des méthodes jugées équivalentes à celles du FSIS, voir les annexes D et D-1.

#### 11.7.3.2.2.2.3. Bajoues de porc

Les bajoues de porc destinées à l'exportation aux États-Unis doivent être incisées pour déceler la présence d'abcès.

#### 11.7.3.2.2.2.4. Eau retenue dans les produits de viande crus

Le règlement du Food Safety and Inspection Service (FSIS) limite la quantité d'eau retenue par les produits de viande rouge et de volaille crus à ingrédient unique<sup>1</sup> à la suite d'un procédé post-éviscération, comme le lavage et le refroidissement, à la quantité qui est une conséquence inévitable du procédé employé pour répondre aux exigences de sécurité sanitaire des aliments. Ce règlement requiert également que l'étiquette desdits produits porte une déclaration sur l'eau retenue. Aucune eau retenue résultant d'un procédé post-éviscération n'est autorisée pour les carcasses et parties de carcasses (viande rouge ou volaille crue), à moins que l'établissement qui a préparé lesdites carcasses et parties de carcasses n'ait démontré, à l'aide de données recueillies selon un protocole écrit, que l'eau retenue qu'elles contiennent est une conséquence inévitable du procédé employé pour répondre aux exigences de sécurité sanitaire des aliments applicables. En outre, lorsque de l'eau est retenue, l'établissement doit divulguer sur l'étiquette du produit de viande rouge ou de volaille le pourcentage maximal d'eau retenue dans le produit cru. Les établissements ayant recueilli des données ou de l'information montrant que leurs produits ne contiennent pas d'eau retenue ne sont pas obligés d'apposer sur ces produits une déclaration sur l'eau retenue, mais ils peuvent y apposer une déclaration indiquant qu'ils n'en contiennent pas. L'exigence d'étiquetage s'applique à tous les produits à ingrédient unique destinés aux États-Unis.

---

<sup>1</sup> inclut la viande séparée mécaniquement et la viande finement texturée

Les mêmes exigences sont en voie d'être intégrées au système canadien d'inspection des viandes rouges de manière à ce qu'aucune exigence supplémentaire ne s'applique aux exportations de produits de viande rouge et de viande de ratites. Comme mesure intérimaire, les établissements qui n'ont pas encore mis en œuvre de protocoles sur l'eau retenue pour tous les produits visés par les exigences du FSIS doivent, s'ils ne veulent pas perdre leurs privilèges d'exportation aux États-Unis, identifier les produits non conformes comme des produits n'étant pas autorisés à être exportés aux États-Unis en tant que produits à ingrédient unique crus avant qu'ils quittent l'établissement.

Pour le moment, dans le cas du secteur de la volaille, les exigences du FSIS sont mises en œuvre en tant qu'exigences à l'exportation, c.-à-d. sans l'ajout de modifications parallèles au système canadien. L'exploitant devra transformer les produits de volaille crus à ingrédient unique destinés aux États-Unis conformément aux exigences du FSIS sur l'eau retenue. De plus, tout produit de volaille cru à ingrédient unique destiné à être exporté directement ou indirectement aux États-Unis en tant que produit cru à ingrédient unique doit porter une déclaration sur l'eau retenue (si ce produit contient de l'eau retenue) et une déclaration positive indiquant clairement que le produit peut être exporté aux États-Unis (p. ex. « admissible à l'exportation aux États-Unis »). Une telle déclaration permet de déterminer rapidement si un produit de volaille est admissible sans qu'il ne soit nécessaire de faire un suivi ou une vérification des certificats de transfert et des registres. La déclaration « admissible à l'exportation aux États-Unis » peut être omise pour les produits de volaille crus à ingrédient unique exportés directement aux États-Unis depuis l'établissement d'abattage initial.

Il faut noter que les procédés pré-éviscération et certains procédés post-éviscération n'exigent pas de protocole écrit sur l'eau retenue (voir l'annexe Y, point 1-A pour les détails). De plus, les produits de viande qui ne sont pas visés par les normes relatives à *Salmonella* (tels que les abats, la viande de bajoue et les abattis) doivent être refroidis selon un protocole approuvé montrant que la quantité d'eau retenue a été réduite au minimum au moyen de l'équipement et des installations de refroidissement disponibles.

Des exigences détaillées à ce sujet se trouvent aux annexes Y, Y-1, et Y-2. Elles doivent être mises en œuvre à la satisfaction de l'ACIA par les exploitants qui souhaitent exporter des produits de viande et de volaille crus à ingrédient unique aux États-Unis.

Les produits de viande rouge et de volaille préparés et à ingrédients multiples ne sont pas touchés par les nouvelles exigences étant donné que l'eau retenue n'est pas considérée comme un ingrédient.

L'exploitant qui utilise un procédé post-éviscération associé à la présence d'une quantité d'eau retenue dans des carcasses et parties de carcasses (viande rouge ou volaille crue) doit conserver dans ses registres un protocole de collecte de données conformément aux annexes susmentionnées. Il doit également aviser l'inspecteur responsable lorsqu'un nouveau protocole est élaboré, qu'un protocole est modifié ou que l'apport de modifications à ses procédés de transformation nécessite l'élaboration d'un nouveau protocole ou la révision d'un protocole déjà élaboré. L'exploitant ne doit pas conserver un protocole dans ses registres s'il dispose de données ou d'information montrant clairement que ses produits ne retiennent pas d'eau par suite d'un procédé donné (p. ex. lorsqu'on applique une solution antimicrobienne sur une viande désossée et que le produit fini ne contient pas d'eau retenue résultant de l'application de cette solution).

L'inspecteur responsable doit vérifier que l'exploitant conserve dans ses registres le ou les protocoles de collecte de données ou les données montrant qu'un contact avec de l'eau lors d'un procédé post-éviscération ne donne pas lieu à la présence d'une quantité d'eau retenue supérieure à celle présente naturellement dans un produit. Il doit également revoir les nouveaux protocoles et les protocoles révisés. L'inspecteur responsable doit vérifier que l'établissement respecte ses protocoles et que ceux-ci correspondent au système de transformation qu'il utilise. Il doit aussi vérifier l'étiquetage des produits fabriqués selon les protocoles applicables.

### 11.7.3.2.2.5. Produits en boyaux

Selon les exigences de base de l'APHIS, les produits en boyaux de **ruminants ne sont pas** admissibles à l'exportation aux États-Unis, sauf lorsque dans l'un ou l'autre des cas suivants :

- les boyaux d'origine bovine ou ovine répondent aux exigences de l'annexe C de la présente section; ou
- les boyaux sont faits de collagène obtenu à partir de peaux ou de cuirs (en pareil cas, l'étiquette doit porter une mention selon laquelle les boyaux sont faits de collagène régénéré).

### 11.7.3.2.2.2.6. Viande de porc - Contrôle de *Trichinella*

**Le traitement contre *Trichinella* par congélation n'est pas requis pour les exportations de routine de porc cru aux États-Unis. L'information suivante s'applique quand ce traitement est requis.**

(i) Viande fraîche : traitement par congélation

Les procédures canadiennes de traitement du porc contre les trichines par congélation sont conformes aux exigences nationales de l'USDA/FSIS. Le porc traité selon les exigences de la section 4.10.2(2) du Manuel des méthodes peut être certifié pour l'exportation aux États-Unis en tant que porc traité contre *Trichinella*. Le certificat d'exportation doit porter l'un ou l'autre des énoncés suivants (dans la section des commentaires) :

(A) lorsque la température de la pièce est utilisée : « The above product was frozen at \_\_\_°C for a period of (time) under the Canadian Food Inspection Agency control » (*le produit décrit ci-devant a été congelé à une température de \_\_\_°C pendant [temps] sous la supervision de l'Agence canadienne d'inspection des aliments*); ou

(B) lorsque la température de la viande est utilisée : « The above product was frozen at an internal temperature of \_\_\_°C for a period of (time) under the Canadian Food Inspection Agency control. » (*le produit décrit ci-devant a été congelé à une température interne de \_\_\_°C pendant [temps] sous la supervision de l'Agence canadienne d'inspection des aliments*).

(ii) Produits de porc

L'article 318.10 « Prescribed treatment of pork and products containing pork to destroy *trichinae* » du règlement de l'USDA sur l'inspection de la viande rouge et de la volaille fait état du traitement du porc et des produits contenant du porc qui est prescrit pour la destruction de *Trichinella*. Les méthodes de traitement prescrites comprennent la chaleur, la congélation [voir le point (i) ci dessus], le salage et le séchage.

D'autres méthodes de destruction des trichines dans les produits de porc sont décrites à la partie 318, au titre 9 du CFR (USDA/FSIS).

(iii) Prosciutto

Les fabricants de prosciutto doivent employer une méthode de production qui s'est révélée efficace pour la destruction des kystes de trichines. L'USDA exige des fabricants qu'ils valident au moyen de recherches l'efficacité de leur méthode de préparation ou qu'ils remplacent celle-ci par une autre méthode déjà approuvée. Les fabricants qui souhaitent s'assurer que leur méthode détruit les trichines présentes à l'état vivant dans leur produit doivent présenter un protocole à l'USDA, Food Safety Inspection Service (FSIS). L'USDA/FSIS peut fournir des procédures qu'il a conçues pour aider les fabricants à préparer des épreuves acceptables pouvant démontrer qu'une méthode, autre que celle décrite en 318.10(C), détruit les trichines présentes à l'état vivant dans leur produit.

Pour plus de renseignements à ce sujet, consulter la Labeling and Program Delivery Division.

[http://www.fsis.usda.gov/about/labeling & consumer\\_protection/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/about/labeling_and_consumer_protection/index.asp)

### 11.7.3.2.2.7. Produits provenant de ruminants

Des exigences relatives à l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) s'appliquent à certains produits provenant de ruminants. Voir l'annexe Z pour des détails.

### 11.7.3.2.2.8. Flancs de porc salés

Selon les règlements concernant l'inspection des viandes du FSIS, les flancs de porc salés devant être tranchés et étiquetés en tant que bacon ne doivent pas excéder le poids des flancs frais non salés. Les établissements qui fabriquent des flancs de porc salés qui sont destinés à l'exportation aux États-Unis en tant que flancs ou bacon doivent utiliser des méthodes de transformation qui permettent de fabriquer des produits conformes aux règlements applicables.

Comme preuve de conformité, l'information suivante doit être recueillie pour chaque lot dans le cadre du programme de contrôle de la qualité de l'établissement :

1. Ingrédients/recette de la saumure, en pourcentage.
2. Pourcentage visé d'absorption de la saumure (injection/immersion).
3. Durée de l'égouttement, le cas échéant.
4. Pourcentage d'absorption effectif (injection/immersion).
5. Pourcentage de perte de poids dans le fumoir, le bain, etc.
6. Pourcentage de perte de poids dans les chambres de refroidissement.

Pour déterminer le rendement du bacon, il faut suivre les lignes directrices figurant dans la directive FSIS 7000.1. Une copie de cette directive est disponible à l'adresse suivante : <http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FSISDirectives/7000.1.pdf>

L'inspecteur de l'ACIA doit surveiller les méthodes de production et vérifier les registres de l'établissement pour s'assurer de leur conformité. Avant de certifier des envois de flancs de porc salés devant être tranchés ou étiquetés en tant que bacon en vue de leur exportation aux États-Unis, il doit d'assurer que les méthodes et les registres décrits précédemment sont conformes.

### 11.7.3.3. Modalités d'inspection supplémentaires ou particulières

#### 11.7.3.3.1. Inspection ante mortem et inspection post mortem

Les inspections ante mortem et post mortem doivent être menées conformément aux exigences canadiennes qui sont décrites ailleurs dans le présent manuel (chapitre 17 - viande rouge et chapitre 19 et section 11.7.3.2.2.1.3. - viande de volaille). Cela signifie que ces inspections doivent être faites par un vétérinaire de l'ACIA ou sous la supervision directe d'un vétérinaire de l'ACIA. Il faut donc que l'on ait assigné à un vétérinaire les tâches à exécuter ou que l'on ait assuré une supervision hiérarchique ou fonctionnelle aux inspecteurs<sup>2</sup> responsables d'exécuter les tâches. Par supervision directe, on entend le fait que le vétérinaire exerce son autorité directement sur les inspecteurs en rapport avec les tâches que ces derniers doivent exécuter. Lorsque les inspecteurs s'acquittent de ces tâches, un vétérinaire doit être disponible dans un délai raisonnable pour s'acquitter de sa tâche de supervision ainsi que des responsabilités qui lui sont propres comme, par exemple dans le cas d'une inspection ante mortem, l'établissement d'un diagnostic et de mesures d'élimination d'animaux suspects.

#### 11.7.3.3.2. Supervision continue

---

<sup>2</sup> Dans les établissements adhérant au PMIV, le médecin vétérinaire exerce également une fonction de supervision fonctionnelle vis-à-vis des employés de l'établissement qui effectuent des examens ante- et post-mortem.

Les produits de viande doivent être préparés sous une « supervision continue », ce qui signifie qu'ils doivent être préparés dans un établissement où l'ACIA a affecté un inspecteur officiel et l'a chargé de faire les inspections conformément au présent manuel.

### **Fréquence des visites de l'ACIA dans les établissements dans les établissements admis à exporter aux États-Unis**

L'USDA a informé l'ACIA que tous les établissements qui fabriquent des produits de viande destinés à l'exportation aux États-Unis doivent recevoir au moins une visite tous les quarts de travail de douze (12) heures tous les jours lorsqu'ils sont en opération. Ces visites sont requises compte tenu de l'interprétation légale indiquant l'obligation de les effectuer pour satisfaire à l'exigence « d'inspection continue » prescrite dans la réglementation américaine. Il est important que les visites soient planifiées de manière à ce que le moment de ces visites au cours du quart de travail de 12 heures soit choisi de façon aléatoire. Les visites doivent être consignées sur la feuille de travail du SVC.

Remarque : cette exigence n'est pas requise dans les établissements quand ils fabriquent seulement des produits de viandes visés par la Food and Drug Administration (FDA) (p.ex.viande de bison) ou dans les établissements qui ne transforment pas de produits de viande (p. ex. produits sans viande/végétariens).

#### **11.7.3.4. Certification supplémentaire**

##### **11.7.3.4.1. Santé animale : des attestations zoosanitaires sont applicables aux produits exportés aux États-Unis et aux produits exportés qui transitent par les États-Unis**

###### **11.7.3.4.1.1. Produits de volaille**

(A) Dans le cas de la volaille, à l'exception de la volaille cuite dont il est question au point (B) ci-dessous, l'attestation suivante doit apparaître, en anglais, dans la section « Remarque/ attestation supplémentaire » du formulaire CFIA/ACIA 4546 ou 1454 :

« The producing establishment of the above poultry meat is not permitted to receive, handle, store or process in any way any poultry products derived from birds which originated in Brazil or Hungary. » (*L'établissement de fabrication du produit de volaille décrit précédemment ne peut recevoir, manipuler, entreposer ou transformer d'aucune façon des produits de volaille crus provenant du Brésil ou de la Hongrie.*)

(B) Il n'y a actuellement aucun établissement sur la liste des établissements à approbation restreinte. Cependant, si l'USDA venait à accorder une telle approbation, l'attestation suivante devrait apparaître, en anglais, dans la section « Remarque/ attestation supplémentaire » du formulaire CFIA/ACIA 4546 ou 1454, dans le cas de produits de volaille cuits provenant d'établissements figurant sur la liste des établissements à approbation restreinte (annexe W-2) [voir la section 11.7.3.2.2.1.1(C)] :

« The above poultry meat products have been cooked to an internal temperature of at least 72°C. » (*Les produits de volaille décrits précédemment ont été cuits à une température interne d'au moins 72 °C.*)

###### **11.7.3.4.1.2. Produits de viande de ruminants**

Pour les produits de viande de ruminants, on trouve à l'annexe Z une description des exigences particulières applicables. Voici les annexes à utiliser avec le formulaire CFIA/ACIA 4546 ou 1454 pour divers produits de ruminants :

- produits de viande de bovins (voir l'annexe Z, section 2.1) : annexe A-1;
- produits de viande d'ovins et de caprins (voir l'annexe Z, section 2.2) : annexe A-2;
- suif comestible (voir l'annexe Z, section 2.3) : annexe A-3;
- boyaux de bovins et d'ovins (voir l'annexe Z, section 2.4) : annexe C;

- produits en boyaux de mouton : l'attestation suivante doit apparaître, en anglais, dans la section « Remarque » du formulaire CFIA/ACIA 4546 : « The sheep casings were derived from animals less than 12 months of age slaughtered in Canada or were legally imported into Canada from the USA or from a region not considered by the USDA to be affected with or at risk of BSE. » (*Les boyaux de moutons proviennent d'animaux de moins de 12 mois abattus au Canada ou légalement importés au Canada à partir des États-Unis ou d'une région qui n'est pas considérée comme touchée par l'ESB ou à risque d'ESB.*) (voir la section 11.7.3.2.2.2.5 pour plus de détails sur les exigences applicables);
- Dans le cas des produits de viande importés admissibles (voir l'annexe Z, section 2.5), utiliser l'annexe applicable aux produits exportés);
- produits alimentaires à base de viande bovine (voir l'annexe Z, section 2.6) : annexe A-4; et
- transit terrestre de produits de bovins, d'ovins ou de caprins (voir l'annexe Z, section 2.9) : annexe A-8.

### 11.7.3.4.2. Santé publique

#### 11.7.3.4.2.1. Viandes fraîches, sous-produits de viande, produits alimentaires à base de viande et produits de volaille assujettis à l'inspection du FSIS

Utiliser le formulaire CFIA/ACIA 4546 (pour un exemple, voir l'annexe A) (Certificat officiel d'inspection des viandes fraîches, sous produits carnés et produits alimentaires à base de viande, et produits avicoles). Utiliser également au besoin le formulaire CFIA/ACIA 4566 (également trouvé à l'annexe A.1).

Pour savoir comment remplir les formulaires CFIA/ACIA 4546 et 4566, voir les instructions à l'annexe A.2.

##### 11.7.3.4.2.1.1. Produits fabriqués dans un établissement qui a été radié de la liste des établissements admis à exporter aux États-Unis

Sauf s'il est visé par les restrictions zoosanitaires décrites dans la section 11.7.3.2.2.1.1, un produit de viande fabriqué ou transformé dans un établissement qui n'est pas actuellement admis à exporter aux États-Unis peut être exporté aux États-Unis sous réserve que les conditions suivantes soient respectées :

- au moment de la production et/ou de la transformation, l'établissement était autorisé à exporter aux États-Unis;
  - la date de production ou de transformation ou un code de production apparaît sur le contenant extérieur du produit,
  - l'un des énoncés suivants apparaît sur le certificat, selon le cas :
- (i) dans le cas des établissements radiés de la liste des établissements admis à exporter au cours de l'année précédente, le certificat contient un énoncé stipulant que le produit a été fabriqué avant le (date de radiation de la liste) « The product was produced prior to (spécifier la date de radiation). »;
  - (ii) dans le cas des établissements qui ont été radiés de la liste et réinscrits sur la liste au cours de l'année précédente, le certificat contient un énoncé stipulant que le produit a été fabriqué avant le (date de radiation de la liste) ou après le (date de réinscription sur la liste) « The product was produced either prior (spécifier la date de radiation) or after (spécifier la date de réinscription). »

Remarque : Lorsqu'un code de production est utilisé, celui-ci doit être associé à une date de production facilement vérifiable par l'inspecteur et rendu accessible au FSIS sur demande.

##### 11.7.3.4.2.1.2. Interprétation du certificat CFIA/ACIA 4546

Lorsque le FSIS a modifié le règlement fédéral sur l'inspection de la viande et des produits de la volaille en 1995 par remplacement des mots « au moins égal » par le mot

« équivalent », il a négligé d'apporter une modification qui aurait dû être faite. Par conséquent, le paragraphe traitant de la certification des produits de volaille contient toujours l'énoncé selon lequel les produits doivent être conformes à des exigences au moins égales à celles stipulées par la *Poultry Products Inspection Act* et son règlement d'application. À la suite d'une entente conclue avec le FSIS, il a été convenu que l'énoncé figurant sur le certificat de l'ACIA serait interprété comme ayant la même signification que « [...] conformes à des exigences équivalentes à celles de la *Poultry Products Inspection Act* et de son règlement d'application ».

### 11.7.3.4.2.2. Produits de viande assujettis à l'inspection de la FDA [Food and Drug Administration]

#### (i) Viandes de gibier sauvage et de gibier d'élevage

Utiliser le formulaire CFIA/ACIA 1454 pour les produits destinés à l'alimentation humaine et provenant d'espèces assujetties à l'inspection volontaire de l'USDA (p. ex. bison, lapin, caille, etc.). Ces produits sont assujettis à l'inspection de la Food and Drug Administration (FDA) lors de leur entrée aux États-Unis.

Dans le cas des produits de viande de bison, l'annexe A-1 devra aussi être émise.

#### (ii) Boyaux d'animaux

Utiliser le formulaire CFIA/ACIA 1454 et l'annexe C. Voir l'annexe Z pour connaître les restrictions applicables aux boyaux d'ovins.

### 11.7.3.4.2.3. Certification additionnelle pour le bœuf (viande désossée ou viscères) exporté aux États-Unis pour la fabrication de produits de bœuf américains exportés au Mexique

L'annexe A-5 ou l'annexe A-6, selon le cas, peut être utilisée.

Il est à noter que les annexes susmentionnées ne sont pas une exigence à l'importation du FSIS. Ces annexes peuvent cependant être utilisées à la demande de l'exportateur, sous réserve que toutes les exigences mexicaines applicables soient respectées.

### 11.7.3.4.2.4. Certification additionnelle pour le porc exporté aux États-Unis pour la fabrication de produits de porc américains exportés au Japon

L'annexe A-7 peut être utilisée.

Il est à noter que l'annexe A-7 n'est pas une exigence à l'importation du FSIS. Elle peut cependant être utilisée à la demande de l'exportateur, sous réserve que toutes les exigences japonaises applicables soient respectées.

### 11.7.3.4.2.5. Produits destinés à un entrepôt de douane (approvisionnement de navires) situé aux États-Unis

L'envoi doit être accompagné du formulaire CFIA-ACIA 1454. Dans la section « Country of destination/Pays de destination », entrer les mots « Ship Stores » (approvisionnement de navires). La déclaration « For ship stores only. Not for commerce within the United States » (*approvisionnement de navire seulement. Non destiné au commerce aux É.-U.*) doit apparaître, en anglais, dans la section « Additional certification/Attestation supplémentaire ».

### 11.7.3.4.3. Produits non destinés à la consommation humaine

La certification pour ces produits relève de la Division de la santé des animaux terrestres. Les certificats valides sont disponibles à l'adresse suivante qui est accessible aux inspecteurs de l'ACIA :  
O:\APHD\AHD\Int\IT\EXPORT\_CERTIFICATES\_VALID\Animal\_Products

Au besoin, communiquer avec le bureau de district de la Division de la santé des animaux terrestres pour obtenir de plus amples informations.

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

Une approbation préalable du FSIS est requise pour toutes les étiquettes apposées sur des produits de viande rouge ou de volaille avant que ces produits ne puissent être vendus dans le commerce. Il existe des catégories distinctes d'approbation préalable qui dictent la manière précise dont une étiquette est approuvée. Pour l'une de ces catégories, celle des étiquettes approuvées sous une forme générale, il n'est pas nécessaire que les étiquettes soient présentées au FSIS pour l'approbation préalable des esquisses. Ces étiquettes peuvent être utilisées pour des produits normalisés ne portant pas d'allégations, des produits à ingrédient unique ainsi que pour des contenants d'expédition renfermant des contenants intérieurs dûment étiquetés. Les étiquettes n'entrant pas dans cette catégorie doivent être individuellement approuvées par le FSIS.

Pour obtenir des renseignements détaillés et à jour sur l'étiquetage, incluant l'étiquetage générique, consulter le site Web du FSIS, à l'adresse suivante:

[http://www.fsis.usda.gov/Regulations\\_&Policies/Labeling\\_Procedures/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/Regulations_&Policies/Labeling_Procedures/index.asp)

On trouve de l'information sur les allégations acceptables qui peuvent être utilisées sur les étiquettes, incluant l'allégation « biologique », les ingrédients, les matériaux d'emballage et d'autres sujets connexes, ainsi que le document « A Guide to Federal Food Labeling Requirements For Meat and Poultry Products », à l'adresse suivante :

[http://www.fsis.usda.gov/about/labeling\\_&consumer\\_protection/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/about/labeling_&consumer_protection/index.asp)

On trouve de l'information sur les personnes avec qui communiquer au FSIS concernant l'étiquetage ou l'approbation des étiquettes, à l'adresse suivante :

[http://www.fsis.usda.gov/regulations\\_&policies/Label\\_Application\\_Guidance/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/regulations_&policies/Label_Application_Guidance/index.asp)

En revanche, la FDA n'exige pas l'approbation préalable des étiquettes de produits alimentaires qui relèvent de sa compétence. La FDA a promulgué un règlement prescrivant les exigences applicables à tous les aspects de l'étiquetage, et elle surveille la conformité aux exigences en matière d'étiquetage au moyen surtout d'une surveillance post-commercialisation aléatoire.

On trouve de l'information sur l'étiquetage des produits réglementés par la FDA sur le site Web de la FDA, à l'adresse suivante :

<http://www.fda.gov/Food/LabelingNutrition/FoodLabelingGuidanceRegulatoryInformation/default.htm>

L'exploitant doit obtenir et conserver les approbations d'étiquettes et les registres s'y rapportant pour tous les produits destinés au marché américain.

Les paragraphes suivants contiennent des renseignements supplémentaires en matière de marquage et d'emballage qui peuvent être utiles aux exportateurs. Cette information n'est toutefois pas exhaustive et doit être complétée par de l'information obtenue du FSIS, au besoin. On trouve également plus de détails à ce sujet à l'annexe N et l'annexe N-1.

#### 11.7.3.5.1. Poids net

Si un poids net est déclaré, il doit l'être en unités avoirdupois de masse (c.-à-d. livres, onces) ou de liquide (c.-à-d. onces liquides, pintes). Il est permis d'indiquer le poids net en unités métriques en plus de le déclarer en unités avoirdupois.

**11.7.3.5.2. Exigences relatives à l'estampillage des carcasses, demi-carcasses, quartiers, coupes primaires et abats**

Des exigences particulières s'appliquent. Voir l'annexe N pour des détails.

**11.7.3.5.3. Viande de cheval**

Les gros morceaux de viande de cheval doivent porter la mention « horsemeat » (*viande de cheval*) estampillée à l'encre verte. Au moins une estampille est requise par 10 livres de viande désossée en vrac.

**11.7.3.5.4. Étiquetage indiquant le pays d'origine (EPO)**

L'**étiquetage indiquant le pays d'origine** est une exigence interne applicable aux produits vendus dans le commerce de détail aux États-Unis. L'ACIA ne vérifie donc pas la conformité aux exigences relatives à l'EPO avant l'exportation et le FSIS n'en vérifie pas la conformité à la frontière. Au Canada, l'indication du pays d'origine est une allégation volontaire qui peut être apposée sur les produits qui répondent aux exigences propres à cette allégation. Les produits de viande fabriqués avec de la viande importée peuvent ne pas satisfaire aux normes canadiennes propres à la mention « Product of Canada » (*Produit du Canada*).

Cependant, la mention « Product of Canada » (*Produit du Canada*) est généralement requise sur l'étiquette de produits destinés à être exportés aux États-Unis. Par exemple, les mots « Product of » (*Produit du*) sont requis sur tous les contenants immédiats de produits de viande rouge et/ou de volaille mais ne le sont pas sur les carcasses, les coupes primaires et les coupes secondaires de viande rouge où apparaît clairement le nom du pays étranger à l'intérieur de l'estampille d'inspection des viandes (au Canada, l'estampille d'inspection des viandes est un cercle entourant le mot Canada et le numéro de l'établissement).

La différence entre les exigences canadiennes et américaines relatives à la mention « Product of Canada » (*Produit du Canada*) pouvant obliger les exportateurs à élaborer des procédures pour assurer l'étiquetage approprié des produits exportés aux États-Unis.

**11.7.3.5.5. Exigences relatives à la déclaration sur l'étiquette d'allégations microbiologiques**

Les étiquettes portant des déclarations qui sont utilisées pour des produits destinés aux États-Unis sans être approuvées par le FSIS, comme celles utilisées pour faire des allégations microbiologiques, ne sont pas permises.

Un produit exporté à destination des États-Unis ne peut pas porter d'allégations telles que : « **for cooking only** » (*pour cuisson seulement*) et « **not for grinding** » (*ne pas hacher*) **ou d'autres allégations semblables** concernant la réduction des risques liés à *E. coli* O157:H7 ou d'autres risques microbiologiques. La LPDD/FSIS n'approuvera pas ces allégations sur des produits importés provenant de n'importe quel pays et/ou établissement étranger. Les étiquettes portant de telles allégations qui ont été approuvées antérieurement ne sont plus valables.

**11.7.3.5.6. Produits en boyaux**

Les produits en boyaux doivent porter une indication sur l'origine des boyaux naturels (indication sur l'espèce d'origine) si ces boyaux ne sont pas dérivés de la même espèce que les produits de viande qu'ils renferment ou porter une mention indiquant que les boyaux sont faits de collagène régénéré. (Remarque : L'APHIS impose des restrictions sur l'utilisation de boyaux de ruminants. Pour des détails à ce sujet, voir la section 11.7.3.2.2.2.5 sur les exigences à l'importation.)

**11.7.3.5.7. Produits destinés à des fins pharmaceutiques**

Ces produits doivent être étiquetés comme suit : « Inedible Not for Human Food - For Pharmaceutical Use Only » (*Non comestible, non pour consommation humaine - pour usage pharmaceutique seulement*).

### 11.7.3.6. Autres exigences

#### 11.7.3.6.1. Antioxydants

Les antioxydants utilisés dans la préparation de gras animal fondu exporté par camion citerne ou réservoir similaire doivent être identifiés sur la plaque-étiquette apposée sur le camion citerne ou le réservoir. Ils doivent aussi être indiqués sur le certificat accompagnant l'envoi. Si aucun antioxydant n'est utilisé, cette information doit aussi être fournie. Le numéro de série des témoins d'inviolabilité posés sur le véhicule ou le réservoir doit être indiqué sur le certificat.

#### 11.7.3.6.2. Congélation de la volaille

- (i) Placer au congélateur la volaille prête à cuire qui porte ou portera la mention « congelée frais », « surgelée » ou toute autre désignation supposant le passage rapide de l'état frais à l'état congelé, et ce, dans les 48 heures qui suivent son refroidissement initial. Conserver à 36 °F (2,2 °C) ou moins la volaille qui n'aura pas été immédiatement placée dans un congélateur au cours des 48 heures suivant son refroidissement/emballage.
- (ii) Congeler la volaille prête à cuire de façon que la température interne de la carcasse - telle que mesurée au centre de l'emballage - atteigne 0 °F (ou -17,8 °C) ou moins dans les 72 heures qui suivent sa mise au congélateur.
- (iii) Dans les 2 heures qui suivent l'abattage, placer la volaille prête à cuire emballée à chaud qui ne doit pas être soumise à un refroidissement préalable dans un congélateur à plateaux ou un congélateur doté d'un système de circulation d'air où peut être maintenue une température de -10 °F (-23 °C) ou moins.
- (iv) Conserver la volaille congelée dans des conditions qui empêcheront toute décongélation et à une température aussi constante que possible, conformément aux meilleures pratiques commerciales.

#### 11.7.3.6.3. Produits relevant de la compétence de la FDA (Food and Drug Administration)

L'importation aux États-Unis de produits de viande non réglementés par l'USDA/FSIS, comme la viande de gibier et les boyaux satisfaisant aux exigences décrites à la section 11.7.3.2.2.2.5, relève de la compétence de la FDA. Les exportateurs doivent communiquer avec la FDA pour connaître les exigences applicables aux produits qu'ils souhaitent exporter (p. ex. depuis la promulgation de la *Bioterrorism Act*, des exigences s'appliquent à l'approbation des établissements et des produits, à la tenue de registres, à l'avis d'intention d'exporter, etc. On trouve de l'information à ce sujet sur le site Web de la FDA, à l'adresse suivante :

<http://www.fda.gov/RegulatoryInformation/Legislation/ucm148797.htm>

#### 11.7.3.6.4. Carcasses de volaille préparées selon des interdits alimentaires d'ordre religieux

Le produit préparé selon les interdits alimentaires d'ordre religieux doit être différencié du produit abattu en conformité avec la *Poultry Act* et son règlement d'application par un numéro de permis d'exemption de l'USDA.

Toute personne souhaitant obtenir une exemption en vertu du titre 9 du CFR (381.11-381.14) basée sur un interdit alimentaire d'ordre religieux doit envoyer une demande (annexe V) en vue d'obtenir un **numéro de permis d'exemption**, par l'intermédiaire de son Centre opérationnel, au Directeur de la Division des programmes des viandes. Cette demande doit être accompagnée d'une déclaration d'une autorité religieuse sur l'interdit d'ordre religieux touchant la volaille et les produits de volaille. Cette déclaration doit :

- (i) spécifier les interdits religieux qui touchent la volaille et les produits de volaille; et

- (ii) certifier que ces interdits entrent en conflit avec des dispositions spécifiques de la Loi et citer le règlement en vertu duquel l'exemption est demandée.

Lorsque le numéro de permis d'exemption est délivré, l'établissement canadien doit présenter ses étiquettes pour approbation avant l'exportation, à l'adresse suivante :

USDA, FSIS, OPPD, Labelling and Program Delivery Division,  
1400 Independence Avenue, SW  
Room 2540, South Building  
Washington DC 20250-3700

Toutes les exigences en matière d'étiquetage obligatoire doivent figurer sur l'emballage, notamment le nom du produit visé par l'exemption. De plus, les étiquettes du contenant d'expédition renfermant de la volaille abattue et transformée en conformité avec l'exemption doivent porter l'information suivante : le nom et l'adresse de l'emballeur; le numéro de l'établissement et la mention « Eviscerated Poultry/ Slaughtered/Processed under CFIA Inspection - USDA Exemption Permit No. 000 » (Volaille éviscérée/abattue/transformée sous inspection de l'ACIA - Permis d'exemption de l'USDA n° 000). Le produit ne doit pas obligatoirement porter l'estampille d'inspection.

**Remarque :** Les pattes et les têtes de volailles détachées des carcasses ne peuvent être exportées pour l'alimentation humaine en vertu du rituel bouddhiste. Elles sont considérées comme des produits de viande non comestibles et ne peuvent être exportées que pour l'alimentation animale.

### 11.7.3.6.5. Produits de viande canadiens retournés de la partie continentale des États-Unis

#### 11.7.3.6.5.1. Produits dont le dédouanement a été refusé par l'USDA/FSIS

Les exigences de base applicables aux produits retournés au Canada figurent à la section 11.5 qui doit être consulté au besoin.

Si le dédouanement d'un envoi est refusé par le FSIS, l'exportateur identifié sur le certificat d'exportation CFIA/ACIA 1454 ou 4546, selon le cas, doit présenter une demande écrite l'autorisant à retourner le produit au Canada à un Centre de services à l'importation (CSI). La demande doit être présentée au CSI le plus près de l'endroit où le produit arrivera au Canada (annexe J de la présente section). Le sommaire des procédures de demande et la distribution des documents est présenté à l'annexe J-1. L'autorisation de retourner des produits dont le dédouanement a été refusé par l'USDA sera accordée, sauf dans certaines situations exceptionnelles.

- (i) Marche à suivre pour obtenir une autorisation

- Le demandeur (exportateur identifié sur le formulaire CFIA/ACIA 4546) remplit la partie 1 de l'annexe J et la fait parvenir avec une copie du formulaire CFIA/ACIA 4546, du formulaire FSIS 9840-3 « Refused entry notification » (*Avis d'entrée refusée*) ou du formulaire FSIS 9135-3 « Export Certificate for Canada » (*Certificat d'exportation pour le Canada*) au Centre de services à l'importation (CSI) approprié.
- L'inspecteur de l'ACIA qui reçoit la demande étudie les données fournies et, s'il les juge satisfaisantes, il signe la partie 2 de l'annexe J et la traite conformément aux procédures opérationnelles (voir l'annexe J-2 pour les détails). Le demandeur, quant à lui, est responsable de transmettre la demande signée au courtier en douane.

Lorsque des produits refusés sont retournés au Canada, l'inspecteur à l'importation de l'USDA ferme le camion à l'aide d'un témoin d'inviolabilité. Le demandeur avise toutes les personnes concernées de ne pas briser le témoin de l'USDA tant qu'elles n'ont pas reçu l'autorisation de l'inspecteur de l'ACIA.

- (ii) Marche à suivre à l'établissement de réception

- À son arrivée, le camion doit être fermé à l'aide d'un témoin d'inviolabilité (témoin de l'USDA ou de l'ACIA).
- Il faut vérifier les documents pour s'assurer qu'ils sont dûment remplis et qu'ils correspondent aux produits retournés. L'inspection ne doit pas être effectuée tant que les documents accompagnant les produits n'ont pas été vérifiés et jugés satisfaisants.
- Les produits retournés doivent être gardés sous le contrôle de l'ACIA jusqu'à ce que l'inspection soit terminée et qu'une décision ait été prise sur leur sort. La raison du refus détermine le niveau d'inspection. Voir la section 2.5 de l'annexe J-2 pour de plus amples renseignements à ce sujet. Après l'inspection, l'inspecteur de l'ACIA remplit le formulaire CFIA/ACIA 2367 « **Expéditions de produits de viande canadiens exportés retournés par le pays importateur** » (**Introduction - annexe K**). Pour plus de détails, voir le point 11.5 de l'introduction.
- La raison du refus doit être décrite en détail dans les documents du FSIS qui accompagnent l'envoi. Au moment du refus, l'inspecteur à l'importation de l'USDA remplit les sections A, B, C et E du formulaire FSIS 9135-1 « Notice of shipment of refused entry product » (*Avis de renvoi d'un produit refusé*) et inscrit le numéro du témoin de l'USDA. Il place à l'intérieur du camion retournant au Canada l'original du formulaire FSIS 9135-1, une copie du certificat CFIA/ACIA 4546, une copie du formulaire FSIS 9840-3 « Refused entry notification » dans une enveloppe à l'attention de l'inspecteur de l'ACIA. L'envoi sera fermé à l'aide d'un témoin d'inviolabilité et l'USDA le permettra de retourner au Canada.
- Le FSIS informe les spécialistes de l'exportation de l'Administration centrale et du Centre opérationnel du refus officiel de l'envoi canadien et précise la raison du refus. Les spécialistes de l'exportation du Centre opérationnel informent à leur tour de ce refus l'inspecteur responsable de l'établissement exportateur. L'inspecteur responsable informera le spécialiste de l'exportation du retour du produit pour qu'il puisse en informer le FSIS. L'inspecteur responsable fera un suivi auprès de l'exportateur au besoin pour s'assurer qu'un sort approprié a été réservé au produit refusé et que des actions correctives et préventives appropriées ont été prises au besoin.
- Lorsque l'inspection du produit est terminée, l'inspecteur remplit le formulaire CFIA/ACIA 2367 et le transmet au gestionnaire du Réseau de programmes du Centre opérationnel (GRPC) avec les autres documents pertinents. Le GRPC révisé l'information pour s'assurer qu'elle est complète (certificat d'exportation, formulaire FSIS 9840.3, 9135-1, annexe J, rapport d'inspection détaillé et lettre de l'exploitant de l'établissement de production précisant les actions correctives, le cas échéant, et que toutes les mesures requises ont été prises. Il fait ensuite parvenir le dossier au directeur de la Division des programmes des viandes (DPV).

### 11.7.3.6.5.2. Produits inspectés et acceptés par l'USDA

Les produits de viande canadiens exportés qui ont été acceptés par l'USDA à la suite de leur inspection à l'importation deviennent, ipso facto, des produits de viande américains. Ces produits peuvent être importés au Canada dans leurs contenants d'origine non ouverts, pourvu qu'on en fasse la demande au moyen du formulaire de l'annexe J de la présente section selon les indications mentionnées dans la section 11.7.3.6.5.1 ci-dessus et pourvu que la condition stipulée en (i) ou en (ii) ci-dessous soit satisfaite :

- (i) les produits sont accompagnés d'une attestation faite sur du papier à correspondance officielle par un médecin vétérinaire officiel de l'USDA qui se lit comme suit : « The product originated in Canada. The product has been under USDA control for the duration of its stay in the United States. » (Les produits proviennent du Canada. Ils sont demeurés sous la surveillance continue de l'USDA pendant toute la durée de leur séjour aux États-Unis.). Le formulaire FSIS 9135-3 est utilisé à cette fin (en pareil cas, la procédure indiquée à la section 11.7.3.6.5.1 ci-dessus s'applique sauf pour le point (ii) [deuxième paragraphe]); ou

(ii) dans le cas où l'USDA ne peut certifier que le produit a été sous sa supervision continue et ne peut délivrer de certificat, le demandeur peut demander par écrit au GRPC l'autorisation de le retourner au Canada (annexe J de la présente section). Le GRPC permet l'importation si certaines conditions sont respectées (avec les garanties écrites pertinentes fournies par le demandeur) :

- le produit n'a pas été condamné aux États-Unis;
- le produit se trouve dans des contenants d'origine dûment marqués, et les contenants immédiats ne montrent aucune trace d'altération;
- lors de l'entrée du produit au Canada, son contenant est fermé à l'aide d'un témoin d'invulnérabilité au point d'entrée pour le transport vers un établissement agréé pour réinspection (les démarches nécessaires doivent être effectuées par le demandeur); et
- le produit est assujéti à une réinspection à 100 %.

Le DRPC communique l'autorisation au demandeur et au CSI aux fins de traitement et de distribution conformément aux procédures opérationnelles (voir l'annexe J-2). Le demandeur est responsable de transmettre l'autorisation accordée au courtier en douane.

Les procédures à suivre à l'établissement de réception sont les mêmes que celles prévues à la section 11.7.3.6.5.1(iii) ci-dessus, sauf que les documents de l'USDA seront remplacés par les conditions émises par le DRPC.

### 11.7.3.6.5.3. Autres considérations

- L'inspection doit être effectuée le plus rapidement possible après le retour du produit.
- Les produits de viande retournés pour des raisons de non-conformité aux exigences de l'USDA/FSIS ou pour lesquels des défauts ont été décelés lors de l'inspection au Canada ne doivent pas être certifiés de nouveau aux fins d'exportation sauf s'ils ont été reconditionnés puis emballés et étiquetés à la satisfaction d'un inspecteur. Les produits qui sont retournés parce que les résultats d'une analyse de laboratoire ont révélé la présence de résidus de produits biologiques ou chimiques ne doivent pas être réexportés.
- Il est important que les marches à suivre décrites ci-dessus soient respectées le plus rigoureusement possible et que tous les documents soient dûment remplis et retournés dans les plus brefs délais.
- Une réinspection de ce type de produits doit être effectuée par un inspecteur, quels que soient les motifs du refus donnés par le pays importateur, avant qu'une décision quelconque ne soit prise à leur sujet. Les produits refusés pour des raisons liées à l'étiquetage ou à la présentation des documents s'y rattachant doivent être réinspectés selon un échantillonnage en fonction de la racine carrée pour déterminer s'ils ont été endommagés pendant le transport. Dans le cas de produits refusés à cause de leur état (p. ex. altération, contamination, défauts pathologiques, transformation inappropriée, boîtes de conserve endommagées ou rouillées, etc.) la cargaison retournée doit être réinspectée en entier ou jusqu'à ce qu'on ait examiné une quantité suffisante de produits pour s'assurer qu'il n'y a pas d'autre solution que de condamner la cargaison dans sa totalité. Les produits condamnés ne doivent pas être transportés hors de l'établissement où ils ont été réinspectés tant qu'ils n'ont pas été stérilisés ou dénaturés avant leur traitement, selon l'article 54 du Règlement. Les envois refusés et retournés à cause de la présence de résidus doivent être traités de la façon indiquée au chapitre 5.
- Pour les procédures d'inspection, voir chapitre 17 du Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes pour les viandes rouges ou le chapitre 19 pour la volaille.
- L'inspecteur doit prendre en compte la composition et l'étiquetage des produits lorsqu'il décide s'il doit exiger l'exécution d'actions correctives avant de prendre une décision finale sur le sort des produits.

### 11.7.3.6.6. Audits des établissements canadiens par le FSIS

Le FSIS mène des audits réguliers du système canadien d'inspection des viandes pour vérifier que l'équivalence est maintenue. Ces audits peuvent donner l'un ou l'autre des résultats suivants : (1) acceptable; (2) à la limite de l'acceptable (l'établissement reçoit un avis d'intention de radiation de la liste des établissements admis à exporter (préavis de 30 jours); (3) inacceptable (radiation immédiate de la liste des établissements admis à exporter). Durant ces audits, un certain nombre d'établissements de tout le Canada peuvent être visités. Ces établissements peuvent être soit choisis au hasard soit ciblés en fonction d'une préoccupation particulière (p. ex. ESB, pathogène d'origine alimentaire d'intérêt) ou des antécédents de non-conformité de l'établissement. Durant ces audits, le FSIS utilise la législation et les manuels des méthodes du Canada pour évaluer le maintien de l'équivalence, sauf lorsqu'il existe des exigences américaines particulières.

Si l'établissement est jugé acceptable, cela signifie qu'il satisfait aux exigences américaines et qu'il conserve ses privilèges d'exportation aux États-Unis. Si l'on relève des lacunes mineures durant l'audit, ces lacunes doivent être consignées, corrigées et inscrites dans le SVC.

### 11.7.3.6.6.1. **Établissements ayant reçu un avis d'intention de radiation de la liste des établissements admis à exporter (préavis de 30 jours)**

L'USDA/FSIS nous a avisé que sa politique concernant les établissements rayés de la liste à la suite d'un audit serait la suivante.

L'exploitant pour lequel un avis d'intention de radiation de la liste a été délivré par l'ACIA à la demande du vérificateur du FSIS devra prendre les mesures nécessaires pour corriger les écarts relevés pendant la visite. Il faut indiquer les écarts observés sur **la feuille de vérification du SVC et sur le Rapport d'inspection - Demande d'action corrective (tâche 3301 du SVC)** et inclure une remarque pour indiquer que l'établissement doit élaborer un plan d'action s'il souhaite rétablir totalement sa conformité aux exigences et maintenir ainsi ses privilèges d'exportation. Il faut aussi remettre à l'exploitant l'annexe H de la présente section. Cette annexe doit accompagner les documents transmis pour confirmer que les mesures nécessaires ont été prises pour corriger les lacunes observées et empêcher qu'elles ne surviennent de nouveau.

Le surveillant du Centre opérationnel désigné de l'ACIA pour l'établissement et l'inspecteur responsable conduiront la ou les visites de suivi dans l'établissement pour déterminer si toutes les actions correctives requises ont été exécutées (tâche 3301 du SVC inscrite sur le Rapport d'inspection - Demande d'action corrective). Lors de l'élaboration du plan d'action et de la prise des mesures nécessaires, les intéressés doivent garder en tête que le directeur de la DPV doit transmettre l'information nécessaire au FSIS **dans les 30 jours qui suivent la visite**. Le cas échéant, le surveillant du Centre opérationnel désigné de l'ACIA doit fournir les informations nécessaires (plan d'action de l'exploitant, confirmation de l'inspecteur responsable et du surveillant selon laquelle tous les écarts ont été corrigés) au directeur de la DPV, et ce, par l'entremise du Centre opérationnel (agent à l'exportation). Le directeur de la DPV soumettra l'information au FSIS. **Si les informations nécessaires ne sont pas fournies au FSIS dans les délais prescrits, l'établissement sera rayé de la liste des établissements admis à exporter aux États-Unis.**

De plus, tout établissement qui reçoit un avis d'intention de radiation de la liste émis pendant un audit fera normalement l'objet d'une nouvelle vérification lors du prochain audit du système canadien d'inspection mené par le FSIS, à la condition que l'établissement ait réussi à maintenir ses privilèges d'exportation aux États-Unis.

### 11.7.3.6.6.2. **Établissements jugés inacceptables (radiation immédiate)**

Lorsqu'un établissement est jugé inacceptable par le vérificateur du FSIS et est rayé de la liste à la suite de l'observation de problèmes pendant un audit, le FSIS ne considérera pas que cet établissement est autorisé à exporter de nouveau des produits tant que le gouvernement du Canada ne lui aura pas remis une description écrite de toutes les actions correctives qui auront été exécutées.

**Durant la visite de vérification, il faut indiquer les écarts observés sur la feuille de vérification du SVC et sur le Rapport d'inspection - Demande d'action corrective (tâche 3301 du SVC) et inclure une remarque pour indiquer que l'établissement a été radié de la liste des établissements admis à exporter et qu'il doit élaborer un plan d'action s'il souhaite rétablir sa conformité aux exigences et recouvrer ainsi ses privilèges d'exportation.**

Le surveillant désigné par l'ACIA pour l'établissement et l'inspecteur responsable conduiront la ou les visites de suivi de l'établissement nécessaires pour déterminer si toutes les actions correctives requises ont été exécutées (tâche 3301 du SVC inscrite sur le Rapport d'inspection - Demande d'action corrective).

Le cas échéant, le surveillant désigné par l'ACIA doit fournir les informations nécessaires (plan d'action de l'exploitant, confirmation de l'inspecteur responsable et du surveillant selon laquelle tous les écarts ont été corrigés) au Directeur de la DPV, et ce, par l'entremise du Centre opérationnel (agent à l'exportation). Le Directeur de la DPV soumettra l'information au FSIS.

Tout établissement qui est rayé de la liste pendant un audit fera l'objet d'une nouvelle vérification lors du prochain audit du système canadien d'inspection mené par le FSIS, à la condition que l'établissement ait été admis de nouveau à exporter aux États-Unis.

Si un établissement qui a été autorisé de nouveau à exporter aux États-Unis est rayé une fois de plus de la liste pendant un audit, le FSIS n'autorisera pas l'établissement à exporter de nouveau tant que les auditeurs du FSIS n'auront pas effectué un audit de suivi et constaté que toutes les lacunes ont été corrigées.

### **11.7.3.6.7. Infractions à l'importation de produits de viande exportés aux États-Unis**

Un produit sous inspection intensive en raison de violations des normes d'analyse en laboratoire sera échantillonné au moment de sa réinspection aux États-Unis et sera retenu à l'établissement de réinspection des importations jusqu'à l'obtention des résultats de laboratoire.

Le suivi dans le cas de telles non-conformités aux exigences d'importation américaines, devra être effectué selon les dispositions du SVC (tâche 3302) et autres demandes spécifiques du FSIS, le cas échéant. Sauf instruction contraire, l'exploitant devra effectuer le suivi requis dans les trente (30) jours suivant la date de réception de l'avis de non-conformité pour permettre à l'ACIA de fournir les informations exigées par le FSIS en réponse à la non-conformité à l'intérieur des délais prescrit et éviter que l'établissement ne soit rayé de la liste des établissements admis à exporter aux États-Unis.

### **11.7.3.6.8. Produits non comestibles exportés pour l'alimentation des animaux - dénaturation**

Tous les produits de viande exportés aux États-Unis et identifiés pour alimentation animale doivent être dénaturés. Cependant, une dérogation peut être obtenue de l'USDA. Pour obtenir une dérogation, il faut utiliser le formulaire « Application and permit for importation of undenatured inedible meat and poultry product » (*Demande et permis pour l'importation de produits de viande et de volaille non comestibles non dénaturés*) (voir l'annexe P). Les restrictions/conditions américaines applicables sont indiquées sur le formulaire. Le permis d'importation doit accompagner l'envoi. La demande doit être envoyée à :

Office of International Affairs (OIA), Import Inspection Division  
Washington, DC  
Téléphone : 202-720-9904  
Télécopieur : 202-720-6050  
Heures d'ouverture : 7 h - 16 h 30 (HE), du lundi au vendredi, sauf les jours fériés.

## ANNEXE B

**ÉCHANTILLONS POUR EXAMEN EN LABORATOIRE, RECHERCHE, ÉVALUATION OU EXPOSITION COMMERCIALE**

Aux États-Unis, le Food Safety and Inspection Service (FSIS) autorise les demandes d'importation d'échantillons de produits de viande rouge et/ou de volaille destinés à un examen en laboratoire, à la recherche, à une évaluation ou à une exposition commerciale. Les échantillons de produits de viande rouge, de volaille et d'œufs peuvent provenir de n'importe quel pays étranger, à la condition qu'aucune restriction zoosanitaire n'ait été imposée au pays en question par l'Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS) de l'United States Department of Agriculture (USDA). **Les importateurs qui souhaitent faire venir des échantillons** de pays soumis à des restrictions zoosanitaires doivent présenter une demande de permis à l'APHIS avant d'importer de tels échantillons.

**Exception faite du bœuf cuit congelé provenant de pays auxquels des restrictions sont imposées par l'APHIS, les envois de viande rouge et de volaille ne nécessitent pas d'inspection (vérification) par le FSIS à leur arrivée aux États-Unis et peuvent être expédiés directement au destinataire sans aucune autre restriction. Le FSIS peut effectuer un suivi auprès du demandeur pour vérifier que l'échantillon a été adéquatement manutentionné et qu'il a été détruit de la manière indiquée sur le formulaire.**

Les échantillons de bœuf cuit congelé provenant de pays où sévit la fièvre aphteuse ou la peste bovine doivent être présentés pour réinspection dans un établissement de réinspection des importations approuvé par le FSIS avant d'être acheminés à leur destination pour un examen en laboratoire, la recherche, une évaluation ou une exposition commerciale. Les importateurs et les exportateurs doivent communiquer avec le bureau régional des importations le plus près (Regional Import Field Office – RFI) le plus près pour obtenir l'adresse des établissements de réinspection des importations.

Les échantillons destinés à un examen de laboratoire, à la recherche, à une évaluation ou à une exposition commerciale ne doivent pas être vendus, distribués ou consommés par le public. **Les échantillons destinés à une commercialisation à titre expérimental ou à une promotion des ventes, quel qu'en soit le volume, sont traités comme des envois commerciaux.** Tous les envois commerciaux doivent provenir de pays admis à exporter et doivent être accompagnés de tous les documents requis.

**(i) AVIS D'INTENTION D'IMPORTER DES ÉCHANTILLONS**

L'importateur, le courtier ou le demandeur doit aviser le FSIS avant d'importer des échantillons de viande rouge ou de volaille. Les documents doivent être présentés au RFI le plus près avant l'arrivée de l'envoi aux États-Unis.

**(ii) DOCUMENTS REQUIS**

- A Le formulaire FSIS 9540-5, « Notification of Intent for Importation of Meat, Poultry or Egg Product Samples for Laboratory Examination, Research, Evaluative Testing, or Trade Show Exhibition » (Avis d'intention d'importer des échantillons de viande rouge ou de volaille pour un examen en laboratoire, la recherche, une évaluation ou une exposition commerciale).
- B Le certificat sanitaire du pays étranger (CFIA/ACIA 1454, pour le Canada) portant la mention « Samples intended for laboratory examination, research, evaluative testing, or trade show exhibition » (Échantillons destinés à un examen en laboratoire, à la recherche, à une évaluation ou à une exposition commerciale).

**(iii) LIMITES ET CONDITIONS**

- A Restrictions relatives au poids
  - Les envois de viande rouge ne doivent pas dépasser 220 lb (100 kg) par type de produit.
  - Les envois de volaille ne doivent pas dépasser 50 lb (22,7 kg) par type de produit.
- B Les demandes d'importation concernant des échantillons destinés à un examen en laboratoire, à la recherche, à une évaluation ou à une exposition commerciale dont le poids dépasse les limites

précisées au point A doivent être présentées par écrit à l'Office of International Affairs, Import Inspection Division, Washington (DC).

- C Il appartient au demandeur de voir à ce que les échantillons ne soient utilisés que pour un examen en laboratoire, la recherche, une évaluation ou une exposition commerciale. À l'issue des analyses ou de l'exposition, il faut qu'on dispose correctement des restes d'échantillons conformément aux indications du formulaire FSIS 9540-5. Le FSIS peut effectuer un suivi pour s'assurer que l'on a disposé des restes d'échantillons (ex. par dénaturation ou incinération) de telle façon qu'ils ne puissent servir pour l'alimentation humaine.

#### (iv) ÉTIQUETAGE

L'information (en anglais) suivante doit être préimprimée, estampillée ou marquée au pochoir sur les boîtes de carton et les emballages individuels (s'il y en a plus d'un) se trouvant à l'intérieur des contenants d'expédition :

- nom du produit;
- pays d'origine;
- numéro d'établissement attribué par le système d'inspection des produits de viande rouge et/ou de volaille du pays étranger (le cas échéant);
- nom et adresse de l'établissement de fabrication du produit;
- la mention « Samples intended for laboratory examination, research, evaluative testing, or trade show exhibition » (Échantillons destinés à un examen en laboratoire, à la recherche, à une évaluation ou à une exposition commerciale).

Pour de plus amples renseignements sur les procédures applicables aux échantillons et pour obtenir le formulaire FSIS 9540-5, le demandeur doit consulter le site web du FSIS, à :

<http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/op/IIM/P4S9.htm>.

## ANNEXE D

**Liste des nouvelles exigences concernant le dépistage et la méthode d'analyse culturelle (*Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* O157:H5) pour lesquels l'ACIA en a une équivalence à l'USDA/FSIS**

Les renseignements qui suivent portent sur les nouvelles exigences spécifiques concernant le dépistage de la bactérie *E. coli* O157:H7. Ces exigences pour la méthode d'analyse de *E. coli* O157:H7 s'appliquent à l'analyse des produits de bœuf (p. ex. : carcasses de bœuf, parures ou composantes de parures de bœuf, bœuf haché, galettes de viande crue ou cuite et saucissons fermentés demi secs) provenant d'établissements agréés qui sont éligibles à exporter aux États-Unis.

L'industrie doit s'assurer que leur(s) laboratoire(s) et/ou laboratoire(s) accrédités contractants qui font l'analyse des produits mentionnés ci-haut sont au courant de ces méthodes.

Les laboratoires privés doivent suivre les instructions de ces méthodes lorsque leurs clients les informent que l'échantillon soumis provient d'un établissement éligible à exporter aux États-Unis.

[Le Compendium de méthodes de Santé Canada auquel nous faisons référence ci-bas](http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/res-rech/analy-meth/microbio/volume1/index-fra.php) se trouve à l'adresse Internet suivante :

<http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/res-rech/analy-meth/microbio/volume1/index-fra.php>

[La méthode du FSIS à laquelle nous faisons référence](http://www.fsis.usda.gov/Science/Microbiological_Lab_Guidebook/index.asp) se trouve à l'adresse Internet suivante :

[http://www.fsis.usda.gov/Science/Microbiological\\_Lab\\_Guidebook/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/Science/Microbiological_Lab_Guidebook/index.asp)

**Méthode approuvée pour le dépistage d'*E. coli* O157:H7 dans les produits de bœuf**

Les laboratoires qui analysent des produits de bœuf (p. ex. : carcasses de bœuf, parures ou composantes de parures de bœuf, bœuf haché, galettes de viande crue ou cuite et saucissons fermentés demi secs) provenant d'établissements agréés qui sont éligibles à exporter aux États-Unis ont été avisés d'utiliser soit l'une ou l'autre des méthodes suivantes :

- La méthode approuvée par le FSIS pour le dépistage et la confirmation par culture d'*E. coli* O157:H7/NM

ou

- Les méthodes de dépistage approuvées du Compendium figurant au point 2 ci-dessous et de procéder à la confirmation par culture en suivant la version modifiée de la méthode MFLP 80 présentée ci-dessous.

**Procédure d'analyse**

1. Analyser cinq sous-échantillons de  $65 \pm 2$  g prélevés au hasard (taille de l'échantillon total analysé :  $325 \pm 10$  g) qui sont représentatifs de l'échantillon entier. Les 5 sous-échantillons peuvent être analysés individuellement ou être réunis en un seul échantillon composite de 325 g. Les échantillons pour lesquels les résultats du dépistage sont négatifs peuvent être reportés négatifs pour *E. coli* O157:H7 comme indiqué dans la méthode MFLP 80. Les échantillons positifs potentiels par la méthode de dépistage doivent faire l'objet d'une confirmation par la méthode de culture.
2. Les méthodes de dépistage suivantes sont acceptables : MLG 5A.01, MFLP 16, MFLP 30 et MFLP 87. Veuillez noter que le supplément 2 à la méthode MFLP-30 ne peut être utilisé à ce moment puisqu'il n'a pas été évalué à des fins d'équivalence.

3. Les méthodes de culture acceptables pour confirmer les positifs potentiels par la méthode de dépistage sont les méthodes MLG 5.04 ou MFLP 80 avec les clarifications suivantes : si la méthode de culture confirme la présence d'*E. coli* O157 typique ne fermentant pas le sorbitol sur les géloses sélectives, les étapes suivantes **doivent être effectuées** en plus de celles décrites dans la méthode MFLP-80 :
- Il faut procéder soit au test sérologique pour confirmer la présence de l'antigène H7 ou confirmer la présence ou l'absence de toxine avec une méthode acceptable (p. ex. MFLP 83, MFLP 93 ou une méthode équivalente).
  - Si le résultat du test effectué (H7 ou le test de toxine) est négatif, il faut faire l'autre test, de manière à ce que les deux tests aient été faits.
  - Si le résultat du test effectué (H7 ou le test de toxine) est positif, il confirme la présence d'une souche d'*E. coli* O157:H7 productrice de vérotoxine et aucun autre test de confirmation n'est nécessaire.
  - Si les résultats des tests (H7 et le test de toxine) sont tous les deux négatifs, procéder comme suit :

REMARQUE - Les tests de PCR qui suivent visent à vérifier la présence de gènes de toxine et/ou du gène H7 et doivent être faits dans un laboratoire de l'ACIA ou un laboratoire privé accrédité au moyen d'une méthode approuvée par l'ACIA.

- Si les tests de vérification de la présence de l'antigène H7 et de toxine sont négatifs, l'analyse de la présence des gènes de toxine (*stx1* et/ou *stx2*) sera effectuée à l'aide d'une méthode de PCR acceptable. Si le résultat confirme la présence des gènes de toxine, l'échantillon est considéré positif à l'égard d'*E. coli* O157:H7.
- Si le résultat du test de détection des gènes de toxine est négatif, il faut vérifier la présence du gène H7 (*fliC*) par PCR. Si le résultat de ce test du gène H7 est positif, il confirme la présence d'une souche d'*E. coli* O157:H7.
- Si on ne peut confirmer la présence du gène H7 (en supposant que le test de vérification de la présence de toxine, le test de détection des gènes de toxine et le test de sérologie du H7 étaient négatifs), l'échantillon est considéré négatif à l'égard d'*E. coli* O157:H7.

**Pour les détails concernant l'envoi d'isolats à l'ACIA en vue d'une vérification par PCR de la présence de gènes ou pour des précisions sur les instructions ci-dessus, communiquer avec l'une des personnes suivantes :**

Gestionnaire en bactériologie des aliments

Direction générale des sciences, Opérations nationales des laboratoires

ou

Gestionnaire nationale

Direction générale des sciences, Opérations nationales des laboratoires.

## ANNEXE D-1

**Méthode d'analyse pour le *Escherichia coli* O157:H7 dans les produits de bœuf**

Depuis le 11 juillet 2009, l'ACIA a établi des équivalences avec le FSIS des États-Unis en ce qui concerne les méthodes suivantes de dépistage et de culture de *E. coli* O157:H7, *Salmonella* spp. et *Listeria monocytogenes*.

**E. coli O157:H7 dans la viande**

1. MFLP-16, dépistage de *Escherichia coli* O157:H7 dans les aliments - système de détection générique assurance GDS<sup>MC</sup> pour *E. coli* O157:H7, août 2005, avec les stipulations suivantes :
  - analyse d'un échantillon de 375 ± 37 grammes, à une dilution de 1:3.2 dans un milieu de culture mEHEC préchauffé
  - incubation pendant 10 à 18 heures à 42 °C
2. MFLP-16, dépistage de *Escherichia coli* O157:H7 dans les aliments - système de détection générique assurance GDS<sup>MC</sup> pour *E. coli* O157:H7, août 2005, avec les stipulations suivantes :
  - analyse d'un échantillon de 325 ± 32 grammes, à une dilution de 1:9 dans un milieu de culture mEHEC préchauffé
  - incubation pendant 10 à 18 heures à 42 °C
3. MFLP-30, système Qualicon Bax® pour le dépistage de *E. coli* O157:H7 dans le bœuf cru et les jus de fruits, mai 2003, y compris le supplément 1 (mai 2005) et le supplément 2 (novembre 2006), avec la stipulation suivante :
  - analyse d'un échantillon de 375 ± 32 grammes
4. MFLP-87, dépistage de *E. coli* entérohémorragique (ECEH) dans les produits alimentaire et les ingrédients alimentaires par la méthode VIP pour ECEH, juin 2005, avec la stipulation suivante :
  - analyse d'un échantillon de 325 ± 32 grammes
5. MFLP-19, méthode Lateral Flow System<sup>MC</sup> de DuPont pour détecter *E. coli* O157:H7 dans le bœuf haché cru et le bœuf désossé cru, mars 2006, y compris le supplément 1, août 2007, avec la stipulation suivante :
  - analyse d'un échantillon de 325 ± 32 grammes
6. MFLP-12, identification de *Escherichia coli* O157:H7 et *Escherichia coli* O157:NM produisant de la vérotoxine au moyen du système de la réaction en chaîne de la polymérase (PCR) en temps réel Warnex<sup>MC</sup>, janvier 2006, avec la stipulation suivante :
  - analyse d'un échantillon de 325 ± 32 grammes
7. MFLP-80, isolement de *E. coli* O157:H7 ou NM dans les aliments, mars 2008 (méthode de confirmation par culture), avec les stipulations suivantes :
  - analyse d'un échantillon de 325 ± 32 grammes
  - les colonies typiques de *E. coli* O157:H7 sur gélose sélective qui ne sont pas confirmées être productrices de toxines doivent être envoyées à l'ACIA pour y subir d'autres analyses de PCR pour détecter les gènes codant pour la toxine et pour H7.

**Salmonella spp. dans la viande et les œufs**

1. MFLP-29, système Qualicon Bax® pour le dépistage de *Salmonella* dans une gamme d'échantillons d'aliments et d'échantillons du milieu, juillet 2007, avec les stipulations suivantes :
  - pour les produits de la viande, analyse d'un échantillon de 325 grammes
  - pour les produits d'œufs, analyse d'un échantillon de 250 grammes\*
2. MFHPB-24, dépistage de *Salmonella* spp. dans les aliments avec la méthode Vidas SLMTM<sup>MC</sup>, novembre 2001, avec les stipulations suivantes :

- pour les produits de la viande, analyse d'un échantillon de 325 grammes
  - pour les produits d'œufs, analyse d'un échantillon de 250 grammes\*
3. MFHPB-20, isolement et identification de *Salmonella* dans les aliments, avril 1998 (méthode de confirmation par culture), avec les stipulations suivantes :
- pour les produits de viande, analyse d'un échantillon de 325 grammes
  - pour les produits d'œufs, analyse d'un échantillon de 250 grammes\*
- Pour les produits d'œufs destinés à l'exportation aux États-Unis, le FSIS de l'USDA exige l'analyse d'un échantillon de 100 grammes.

### **Salmonella spp. dans la viande**

1. FLP-32, identification des espèces de *Salmonella* au moyen du système de la réaction en chaîne de la polymérase en temps réel Warnex<sup>MC</sup>, juin 2005, avec les stipulations suivantes :
- pour les produits de viande, analyse d'un échantillon de 325 grammes

### **Listeria monocytogenes dans la viande et les œufs**

1. MFLP-28 : système Qualicon Bax® pour le dépistage de *Listeria monocytogenes* dans une gamme d'aliments, juin 2003, et supplément de la méthode, janvier 2004, avec les stipulations suivantes :
- pour les produits de viande et les produits d'œufs, analyse d'un échantillon de 25 grammes
2. MFHPB-30 : isolement de *Listeria monocytogenes* dans tous les échantillons d'aliments et du milieu, janvier 2001 (méthode de confirmation par culture) et supplément de la méthode, mars 2002, avec les stipulations suivantes :
- pour les produits de viande et les produits d'œufs, analyse d'un échantillon de 25 grammes
3. MFLP-15: The Determination of *Listeria* spp. from Environmental Surfaces Using The DuPont Qualicon Bax® System Method and Direct Plating, février 2009, avec les exigences suivantes :
- les écouvillons des surfaces environnementales peuvent être testés individuellement ou amalgamés (jusqu'à 10 échantillons)

De surcroît, le FSIS acceptera toutes les méthodes de dépistage des agents pathogènes susmentionnés publiées dans le Microbiology Laboratory Guidebook du FSIS/USDA que l'on peut consulter en cliquant sur le lien :

[http://www.fsis.usda.gov/Science/Microbiological\\_Lab\\_Guidebook/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/Science/Microbiological_Lab_Guidebook/index.asp)

Veillez acheminer vos questions ou commentaires à l'une des personnes-ressources suivantes :

Donna Douey  
Bureau : 403-299-7686  
Cellulaire : 403-836-2642  
Courriel : [doueyd@inspection.gc.ca](mailto:doueyd@inspection.gc.ca)

Leah Isaac  
Bureau : 613-221-7078  
Cellulaire : 613-808-1134  
Courriel : [isaacl@inspection.gc.ca](mailto:isaacl@inspection.gc.ca)

Johanna Murphy  
Bureau : 613-773-5413  
Cellulaire : 613-327-0126  
Courriel : [Johanna.Murphy@inspection.gc.ca](mailto:Johanna.Murphy@inspection.gc.ca)

## ANNEXE E

**Exigences applicables aux abattoirs de volaille****1. Procédures spéciales à mettre en place dans les établissements adhérant au Programme modernisé d'inspection de la volaille (PMIV)**

Les exploitants qui souhaitent fabriquer des produits de viande admissibles à l'exportation aux États-Unis doivent fournir au vétérinaire en chef une demande écrite, comme l'exige le paragraphe 128(3) de *l'Arrêté sur les prix applicables à l'inspection des produits de viande*, pour obtenir un poste d'inspection sur la chaîne additionnel. Chaque chaîne d'éviscération employée pour la fabrication d'un produit destiné à l'exportation aux États-Unis doit comporter un (1) poste d'inspection sur la chaîne des carcasses réservé aux inspecteurs de l'ACIA. Le taux applicable est fixé à 24 657 \$ par poste par année. Les exploitants doivent préciser s'ils souhaitent que le poste d'inspection additionnel soit situé en amont après l'éviscération et la détection des défauts des viscères ou en aval, à la fin de la chaîne d'éviscération (voir les deux options ci-après).

**Option 1, Poste additionnel en amont**

Le poste d'inspection doit être situé après l'éviscération et la détection des défauts des viscères, mais avant l'aide/pareur de sorte que l'inspecteur puisse inspecter chaque carcasse et, au besoin, ses viscères correspondants. L'inspecteur de l'ACIA affecté à l'inspection des carcasses destinées à l'exportation doit vérifier l'extérieur de chaque carcasse. Si une carcasse est désignée par l'aide/pareur pour être retirée de la chaîne d'éviscération, ses viscères correspondants doivent l'être également.

**Option 2, Poste additionnel en aval**

Un poste doit être installé à la fin de la chaîne d'éviscération à l'emplacement ou à proximité de l'emplacement où s'effectue la vérification de la conformité aux Normes relatives à l'habillage des carcasses (NHC). Ce nouveau poste doit être plus exactement situé entre l'appareil de lavage intérieur-extérieur des carcasses et le refroidisseur de carcasses. Chaque carcasse doit être présentée avec l'arrière faisant face à l'inspecteur de l'ACIA affecté à l'inspection sur la chaîne des carcasses destinées à l'exportation. L'inspecteur doit vérifier chaque carcasse (extérieur) à l'égard des défauts pathologiques et des défauts de transformation.

Les carcasses présentant une contamination fécale visible ou soupçonnées de présenter une septicémie/toxémie doivent être désignées pour être retirées de la chaîne d'éviscération. L'exploitant doit prévoir la méthode à employer pour retirer les carcasses désignées de la chaîne d'éviscération. Les actions correctives doivent être exécutées conformément au système HACCP de l'exploitant et au programme des NHC. Les viscères de chaque carcasse condamnée par le vétérinaire à cause de septicémie/ toxémie doivent être également condamnés.

L'exploitant doit avoir élaboré une procédure écrite, signée par le vétérinaire en chef, qui garantit la ségrégation et la condamnation des viscères de chaque carcasse condamnée à cause d'un défaut pathologique. Tous les viscères en contact avec les viscères d'une carcasse condamnée pour un défaut pathologique doivent être également condamnés. L'inspecteur affecté à l'inspection des carcasses destinées à l'exportation doit aviser l'inspecteur de l'éviscération de l'ACIA lorsqu'il détecte des carcasses qui présentent des défauts localisés.

**2. Inspection des carcasses retirées de la chaîne d'éviscération**

*L'article 455 de la Poultry Products Inspection Act stipule qu'un inspecteur du gouvernement doit mener l'inspection post-mortem de toutes les carcasses de volaille – incluant celles retirées de la chaîne d'éviscération en vue de leur récupération ou retransformation/reconditionnement hors chaîne.*

*L'exploitant doit déterminer où ces carcasses peuvent être raccrochées sur la chaîne d'éviscération principale ou il peut proposer (au médecin vétérinaire en chef) une méthode autre que leur raccrochage sur la chaîne d'éviscération pour autant que ladite méthode ne nuise à l'efficacité des activités de vérification de l'ACIA. L'exploitant doit s'assurer que toutes les carcasses retravaillées sont inspectées par l'inspecteur de carcasses sur la chaîne de l'ACIA affecté au poste « exportation » en veillant à ce*

qu'elles soient raccrochées sur la chaîne d'éviscération principale, sauf si une autre méthode est proposée dans le plan HACCP/contrôle du processus de l'établissement et acceptée par le médecin vétérinaire en chef. De plus, après la récupération, l'exploitant doit faire inspecter par l'ACIA, à un emplacement désigné, toutes les parties comestibles ne pouvant être raccrochées sur la chaîne d'éviscération principale.

L'ACIA inspecte chaque carcasse retirée de la chaîne en vue de sa récupération ou de sa retransformation/reconditionnement hors chaîne et vérifie, dans la mesure nécessaire, l'efficacité des mesures de contrôle du processus de récupération et de retransformation/reconditionnement.

L'exploitant peut également rédiger et mettre en œuvre un protocole, accepté par le médecin vétérinaire en chef, prévoyant la ségrégation et le contrôle de toutes les carcasses et/ou de tous produits de volaille résultant d'opérations de récupération ou de retransformation/reconditionnement hors chaîne de manière à éviter qu'ils ne soient exportés aux États-Unis.



Canadian Food  
Inspection Agency

Agence canadienne  
d'inspection des aliments

## ANNEXE H

### AVIS D'INTENTION DE DÉLISTER

N° d'établissement	Date de la vérification du USDA	Rapport de conformité à être transmis au USDA d'ici le <sup>1</sup>

### SUIVI À LA TÂCHE SVC 3301 – DATÉ :

Titre	Date	Nom du responsable	Signature
Inspecteur en chef			
Surveillant désigné de l'ACIA			
Représentant de la DPV			
<b>PLAN D'ACTION</b>			
<b>Élaboré par l'exploitant</b>			
Date	Nom du responsable	Signature	
<b>Révisé par l'inspecteur en chef</b>			
Date	Mesures correctives trouvées acceptables	Signature	
<b>Établissement vérifié par le surveillant désigné de l'ACIA</b>			
Date	Mesures correctives en place/ établissement trouvé acceptable	Signature	
<b>Centre opérationnel</b>			
Date	Documentation revue, trouvée satisfaisante et transmise au Directeur DPV	Signature	

**Canada**

<sup>1</sup> Information à soumettre **includ** : le plan d'action de l'exploitant **et la** confirmation du surveillant de l'ACIA et de l'inspecteur en chef que toutes les déviations sont corrigées.

## ANNEXE L

## PROCÉDURES RELATIVES À LA RÉINSPECTION DES IMPORTATIONS DE PRODUITS DE VIANDE CANADIENS AUX ÉTATS-UNIS

## 1. INTRODUCTION

En vertu des procédures américaines de réinspection des produits de viande canadiens, la marche à suivre décrite ci-après doit être respectée (voir le diagramme de l'annexe L-5).

1.1 L'exportateur doit aviser à l'avance l'exploitant de l'établissement de réinspection des importations de l'arrivée de tout envoi exporté aux États-Unis qui sera présenté pour obtenir un plan de réinspection et/ou pour une réinspection dans cet établissement.

1.2 L'exportateur doit s'assurer que tous les envois sont présentés à la frontière pour l'obtention d'un plan de réinspection et à l'établissement de réinspection des importations désigné pour une réinspection, selon les instructions **d'un agent du Food Safety and Inspection Service (FSIS) de l'United States Department of Agriculture (USDA)**.

On ne saurait trop insister sur le fait que l'établissement exportateur sera tenu responsable de tout défaut de présenter un envoi au FSIS pour réinspection (défaut de présenter un envoi – DPE). L'établissement exportateur doit conséquemment s'assurer que le camionneur reçoit les instructions nécessaires (voir l'annexe L-4) et s'acquitte de ses obligations. Le DPE est considéré comme une infraction très grave. Une forte amende est imposée à l'importateur attiré auprès des douanes américaines. Les produits en infraction peuvent faire l'objet d'autres mesures d'application si le FSIS le juge nécessaire.

De plus, les mesures suivantes seront prises contre l'établissement responsable du DPE.

1.2.1 Pour la première et la deuxième infraction, l'USDA adressera une lettre d'avertissement à l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) lui demandant d'examiner l'incident et d'établir un rapport de ses constatations.

1.2.2 Pour la troisième infraction au cours d'une période de 2 ans, l'USDA **suspendra les privilèges** accordés à l'établissement canadien en ce qui touche à l'exportation de produits de viande rouge et de volaille aux États-Unis. L'USDA demandera aussi à l'ACIA d'enquêter sur l'incident et de lui faire part de ses constatations et des actions correctives envisagées pour fins d'évaluation par le FSIS. Si l'évaluation du FSIS donne des résultats satisfaisants, l'établissement sera inscrit de nouveau sur la liste des établissements admis à exporter aux États-Unis.

Pour éviter une désorganisation majeure de leurs activités d'exportation aux États-Unis, les exploitants d'établissements exportateurs sont exhortés à prendre les moyens nécessaires, comme ceux suggérés ci-dessus, pour ne pas être en DPE.

## 2. GÉNÉRALITÉS

Définitions

2.1 **Plan de réinspection** – Instructions de réinspection applicables à un lot de produits de viande rouge ou de volaille importés. (*Assignment*)

2.2 **Automated Import Information System (AIIS) – Système automatisé d'information sur les importations** – Système informatique qui reçoit et stocke les résultats de réinspection transmis quotidiennement des ports d'entrée aux États-Unis. Ce système compile des renseignements sur tous les pays étrangers exportant des produits de viande rouge et/ou de volaille aux États-Unis. L'AIIS génère les plans de réinspection. (*Automated Import Information System – AIIS*).

- 2.3 **Établissement de réinspection des importations à destination** – Établissement approuvé situé aux États-Unis et qui est l'utilisateur final d'un produit canadien. Un tel établissement ne peut recevoir que des envois canadiens pour fins de réinspection par le FSIS. Les établissements exportateurs assujettis à une inspection intensive ne peuvent bénéficier d'une réinspection dans un établissement de réinspection des importations à destination. (*Destination Import Facility*)
- 2.4 **Défaut de présenter un envoi** – Non-présentation de produits de viande rouge ou de volaille admissibles à l'exportation aux États-Unis pour réinspection dans un établissement de réinspection des importations désigné par le FSIS ou non-présentation de tels produits à un inspecteur de l'USDA pour l'obtention d'un plan de réinspection à un port d'entrée aux États-Unis. Ces produits ne doivent pas être distribués dans le commerce, et il faut communiquer avec le FSIS pour connaître la marche à suivre. Les produits doivent être retournés à l'établissement situé à la frontière canado-américaine désigné sur le formulaire FSIS 9540-1 pour l'obtention d'un plan de réinspection et/ou pour réinspection. Les produits seront détruits s'ils ont été distribués dans le commerce (et qu'ils ne peuvent être retournés intacts à l'établissement de réinspection des importations du FSIS) ou s'ils ont été soumis à une transformation ultérieure sans que le FSIS les ait réinspectés au port d'entrée aux États-Unis. Le DPE pour réinspection par le FSIS entraîne également l'imposition d'une amende par le service des douanes américaines. Il y a DPE lorsqu'un envoi n'est pas en transit vers l'établissement de réinspection des importations, n'y est pas entreposé ou n'y est pas arrivé :
- dans les 72 heures (3 jours) si l'heure d'arrivée prévue n'a pas été modifiée (envois canadiens passant à la frontière);
  - à l'heure d'arrivée prévue (envois canadiens par avion, bateau, train).
- (*Failure-to-Present*)
- 2.5 **Niveau de réinspection** – Statut indiquant les antécédents de conformité de tout établissement/pays étranger selon le type de réinspection applicable à un produit donné. Il existe trois niveaux de réinspection possibles. (*Level of Reinspection*)
- 2.5.1 **Normal** – Une réinspection de niveau « normal » consiste à échantillonner au hasard un lot selon la fréquence annuelle attribuée au pays pour la catégorie de transformation concernée. Au niveau « normal », les lots ne sont pas retenus en attendant les résultats de la réinspection. (*Normal*).
- 2.5.2 **Rehaussé** – Une réinspection de niveau « rehaussé » découle d'une décision de gestion et non de résultats insatisfaisants pour un type de réinspection. Au niveau « rehaussé », les lots ne sont d'ordinaire pas retenus en attendant les résultats de la réinspection. (*Increased*)
- 2.5.3 **Intensif** – Une réinspection de niveau « intensif » est nécessaire quand les résultats d'une réinspection antérieure ne répondent pas aux exigences des États-Unis pour le type de réinspection concerné. Ne s'applique en général qu'aux produits d'un seul établissement. Au niveau « intensif », les lots sont retenus en attendant les résultats de la réinspection. (*Intensified*)
- 2.6 **Lot** – Groupe de produits emballés/transformés de façon similaire qui proviennent d'un même pays et d'un même établissement. Ces produits doivent tous provenir de la même espèce et appartenir à la même catégorie de transformation et à la même sous-catégorie (norme d'identité). (*Lot*)
- 2.7.1 Les inspecteurs utilisent l'information figurant sur l'étiquette, comme le nom du produit, les modalités de manutention et les directives de cuisson/chauffage pour vérifier si l'établissement exportateur a correctement classé les produits soumis à une transformation ultérieure.
- 2.7.2 L'AIIS génère automatiquement pour chaque lot un numéro d'identification unique. Ce numéro peut servir à {remonter à la source} de l'information concernant les importations. De multiples lots peuvent être inscrits sur un seul certificat sanitaire.

2.8 **Catégories de transformation.** Les catégories de transformation sont basées sur les méthodes de préparation utilisées dans l'établissement étranger.

- 03B Cru – haché
- 03C Cru – non haché
- 03D Soumis à un traitement thermique – stérilité commerciale
- 03<sup>E</sup> Non traité par la chaleur – stable à la température ambiante
- 03F Traité par la chaleur – stable à la température ambiante
- 03G Entièrement cuit – instable à la température ambiante
- 03H Traité par la chaleur sans être entièrement cuit – instable à la température ambiante
- 03I Contient des inhibiteurs secondaires – instable à la température ambiante

Le FSIS échantillonne et analyse les produits prêts à manger des catégories O3E, O3F, O3G et O3I. Les analyses comprennent la recherche de *Listeria monocytogenes* ET de *Salmonella* dans tous les produits prêts à manger ainsi que la recherche d'*E. coli* O157:H7 dans les {gallettes} cuites et les saucissons fermentés secs et semi-secs.

Pour plus de détails sur les catégories de transformation, voir le site Web du FSIS, à :

<http://www.fsis.usda.gov/oppde/op/IIM/TOCIIM.htm>

Voir la partie 1, section 2, catégories de transformation, sous-catégories et types d'inspection pour l'AIS.

2.9 **Échantillon** – Une ou plusieurs unités de produit sélectionnées au hasard dans un lot et utilisées pour déterminer si le lot est acceptable ou non. La taille de l'échantillon correspond au nombre d'unités de produit dans l'échantillon. (*Sample*)

2.10 **Lots exemptés** – Lots auxquels n'est pas attribué un type de réinspection mais que l'inspecteur vérifie pour en évaluer l'état général (y compris les dommages causés par le transport) et vérifier l'exactitude de l'étiquette du contenant d'expédition, du dénombrement des unités, de l'étiquette des produits et du certificat sanitaire étranger. Remarque : Les produits importés du Canada de type « exempté » ne sont pas étalés et font l'objet d'une vérification superficielle à l'arrière du camion. (*Skip Lot*)

### 3. EXIGENCES APPLICABLES AUX ÉTABLISSEMENTS DE RÉINSPECTION DES IMPORTATIONS DES ÉTATS-UNIS

Les établissements qui sont exploités depuis le 10 août 1992 et qui sont situés à la frontière canado-américaine ne sont pas tenus de disposer de compartiments de réfrigération ou de congélation de dimensions suffisantes pour contenir tous les produits périssables entreposés ou retenus. **REMARQUE** – Un envoi assujéti à un niveau intensif de réinspection ou **RETENU VOLONTAIREMENT** par l'importateur ne peut être transporté hors des locaux d'un établissement de réinspection des importations pendant qu'il fait l'objet d'une **RETENUE**; il peut toutefois être entreposé dans un camion ou une remorque, réfrigéré sur les lieux en attendant les résultats d'inspection.

### 4. EXIGENCES APPLICABLES AUX ÉTABLISSEMENTS CANADIENS

4.1 Demande et rapport d'inspection des importations (9540-1)

4.1.1 Avant l'entrée du produit aux États-Unis, un employé de l'établissement canadien qui exporte des viandes rouges ou des volailles aux États-Unis doit effectuer ce qui suit :

- (i) Remplir le formulaire FSIS 9540-1 « Import Inspection Application and Report » (Demande et rapport d'inspection des importations) (voir les annexes L-1 et L-2); transmettre directement le formulaire par télécopieur à l'établissement de réinspection des importations situé à la frontière canado-américaine de son choix.

- (ii) Pour savoir comment remplir le formulaire ou savoir à qui le transmettre par télécopieur, communiquer avec :

Office of International Affairs (OIA), Import Inspection Division

Washington, DC

Téléphone : (202) 720-9904

Télécopieur : 202-720-7900

Heures d'ouverture : de 7 h à 16 h 30 (HE), du lundi au vendredi, sauf les jours fériés

- (iii) Pour les envois en provenance du Canada qui passent la frontière aux douanes (par camion), l'exportateur doit :
1. indiquer l'heure d'arrivée prévue dans la case 31 (remarques) du formulaire FSIS 9540-1 transmis par télécopieur pour que le FSIS soit informé de l'heure et de la date d'arrivée prévues de l'envoi à l'établissement de réinspection des importations; et
  2. s'assurer que l'heure d'arrivée prévue est comprise dans la période de 72 heures suivant la date indiquée à la case 26 du formulaire FSIS 9540-1; et
  3. s'assurer que l'envoi est présenté pour réinspection à l'établissement de réinspection des importations désigné par le FSIS dans les 72 heures (incluant les fins de semaine et les jours fériés) qui suivent l'heure de réception du formulaire FSIS 9540-1 par le personnel de réinspection des importations.
- (iv) Pour les envois en provenance du Canada qui ne passent pas la frontière aux douanes par camion, l'exportateur n'est pas tenu de se conformer à la règle des 72 heures (3 jours ouvrables) mentionnée au point 4.1.3 ci-après. Pour un envoi expédié aux États-Unis par avion, par bateau ou par train (à l'exception des gras comestibles), transmettre par télécopieur le formulaire FSIS 9540-1 à l'établissement de réinspection des importations désigné aux cases 12 et 13 du formulaire. Inscrire, dans la case « Remarques », l'heure d'arrivée prévue de l'envoi à l'établissement de réinspection des importations. Sur réception du formulaire transmis par la direction de l'établissement de réinspection des importations, le personnel d'inspection vérifie si une heure d'arrivée prévue est inscrite sur le formulaire. Si aucune heure d'arrivée prévue n'est inscrite, le formulaire est retourné à la direction de l'établissement pour qu'on demande l'heure d'arrivée prévue à l'établissement de fabrication, à l'expéditeur ou au demandeur. La direction de l'établissement doit retourner au personnel d'inspection le formulaire avec une heure d'arrivée prévue. Le personnel d'inspection surveille l'arrivée d'un envoi en se reportant à l'heure d'arrivée prévue inscrite sur le formulaire FSIS 9540-1.

**Remarque :** Si aucune heure d'arrivée prévue n'est obtenue pour un *envoi canadien*, l'inspecteur des importations doit transmettre par courriel les détails de l'envoi (établissement de fabrication, produit, etc.) à l'IID- HQ (administration centrale [Headquarters] de l'Import Inspection Division), à [importinspection@fsis.usda.gov](mailto:importinspection@fsis.usda.gov), pour fins de suivi auprès de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

Si l'envoi n'est pas arrivé à l'établissement de réinspection des importations désigné à l'heure d'arrivée prévue, le personnel d'inspection doit consulter l'AIIS pour vérifier si l'envoi n'a été réinspecté dans un autre établissement de réinspection des importations.

1. Si l'envoi canadien a été exempté de réinspection dans un autre établissement de réinspection des importations, aucune autre mesure n'est requise.
2. Si l'envoi canadien est à inspecter (il n'est pas exempté), le personnel d'inspection confirme le statut de l'envoi avec le personnel d'inspection de l'établissement où le plan de réinspection a été délivré.

3. Si aucun plan de réinspection n'a été délivré, l'inspecteur des importations demande à la direction de l'établissement de réinspection des importations de confirmer le statut de l'envoi.

Si l'envoi est en route, le personnel d'inspection des importations doit obtenir une heure d'arrivée prévue mise à jour de la direction de l'établissement de réinspection des importations. Lorsqu'une heure d'arrivée prévue n'a pas été respectée, la direction de l'établissement de réinspection des importations doit effectuer un suivi dans les 24 heures qui suivent.

**Remarque :** Si l'envoi est annulé, le représentant de l'établissement d'exportation ou de fabrication doit transmettre par télécopieur l'avis d'annulation au RIFO (Regional Import Field Office). Le RIFO annule l'envoi dans l'AIIS et transmet l'avis d'annulation de l'envoi à l'établissement de réinspection des importations inscrit sur le formulaire FSIS 9540-1.

Si l'envoi est entré aux États-Unis sans qu'un plan de réinspection ne soit délivré, on considère qu'il s'agit d'un DPE

- A. Si l'envoi n'est pas arrivé à l'établissement de réinspection des importations désigné à l'heure d'arrivée prévue, l'inspecteur du FSIS en poste dans cet établissement demande à la direction de l'établissement de réinspection des importations de confirmer le statut de l'envoi.
  1. Si l'envoi est en route, il faut obtenir une heure d'arrivée prévue mise à jour.
  2. Si l'envoi a été annulé, l'exportateur canadien doit annuler le formulaire FSIS 9540-1 versé dans les dossiers de l'établissement de réinspection des importations.
  3. Si l'envoi est entré aux États-Unis sans qu'un plan de réinspection ne soit délivré, on considère qu'il s'agit d'un DPE.

4.1.2 Modifications – Il est souhaitable que l'exportateur canadien transmette par télécopieur le formulaire FSIS 9540-1 à un moment se rapprochant le plus possible du départ de l'envoi vers les États-Unis pour qu'il ne soit pas nécessaire de modifier le formulaire.

- 1) La copie du formulaire FSIS 9540-1 transmise par télécopieur sert de préavis indiquant qu'un envoi est en route pour les États-Unis. Des lots additionnels peuvent être ajoutés au certificat sanitaire canadien; cependant, un formulaire FSIS 9540-1 modifié doit être présenté au FSIS avec l'envoi. Remarque : L'ajout de lots peut retarder la réinspection à l'établissement de réinspection des importations désigné.
- 2) Peu importe l'endroit où se trouve le camion, une fois le formulaire FSIS 9540-1 envoyé par télécopieur, les modifications au formulaire FSIS 9540-1 concernant l'établissement de réinspection (cases 12 et 13) ne sont autorisées qu'en **situation d'urgence** ou si la fermeture du port d'entrée aux États-Unis (case 3) par les autorités américaines ou canadiennes entraînait des délais inhabituels pour les envois. Les situations d'urgence sont définies les incendies, les explosions, les déversement de produits chimiques, les bombardements, les alertes à la bombe, les manifestations, les ouragans, les tornades, les tremblements de terre, les inondations, les pannes d'électricité et les blessures.
- 3) L'Office of International Affairs (OIA) doit être consulté avant la modification d'une demande pour les raisons mentionnées ci-dessus. Durant les fins de semaine et les congés, les noms et numéros de personnes-ressources avec qui communiquer en cas d'urgence seront fournis aux personnes qui téléphoneront à l'OIA.
- 4) Une fois autorisée la modification du formulaire FSIS 9540-1, les envois peuvent être acheminés au nouvel établissement de réinspection des importations désigné.
- 5) Tout établissement assujéti à une inspection intensive au moment où un envoi est en transit est autorisé à modifier le formulaire FSIS 9540-1 afin qu'il reflète les poids effectifs. L'envoi doit être transporté vers le port d'entrée aux États-Unis ou à l'établissement de

réinspection des importations désigné. L'exportateur canadien doit transmettre **directement** le formulaire FSIS 9540-1 modifié (sur lequel figurent les poids effectifs) à l'établissement de réinspection des importations désigné.

4.1.3 Annulations – En cas de l'annulation d'un envoi, l'exportateur canadien doit aviser par écrit l'inspecteur des importations de l'établissement de réinspection des importations désigné avant l'expiration du délai de trois jours ouvrables. Le défaut d'aviser le FSIS en cas d'annulation d'envoi peut entraîner des délais pour les envois subséquents. Lorsqu'un envoi est annulé, le certificat sanitaire CFIA/ACIA 4546, les marques d'expédition (numéro du timbre d'exportation) et le formulaire FSIS 9540-1 ne peuvent pas être réutilisés. Le produit doit être certifié de nouveau par l'ACIA avant son expédition.

4.1.4 L'original du formulaire FSIS 9540-1 et l'original du certificat sanitaire doivent accompagner l'envoi aux États-Unis. Une fois que le formulaire FSIS 9540-1 a été transmis par télécopieur, l'envoi doit être présenté pour réinspection par le FSIS dans les trois (3) jours ouvrables, sinon l'établissement exportateur doit communiquer avec l'établissement de réinspection des importations désigné pour l'informer du moment d'arrivée de l'envoi. REMARQUE : Le numéro de déclaration douanière des États-Unis DOIT être inscrit sur le formulaire FSIS 9540-1 accompagnant l'envoi. Aucun plan de réinspection ne sera délivré tant que cette exigence n'aura pas été satisfaite.

4.2 Groupement des produits d'un lot

Un lot est défini comme un groupe de produits emballés de façon similaire qui proviennent d'un **même établissement**. Ces produits doivent tous provenir de la même espèce et appartenir à la même catégorie de transformation et à la même sous-catégorie (norme d'identité).

4.2.1 Les espèces sont classées comme suit : bœuf, veau, porc, agneau, mouton, chèvre, cheval, poulet, dindon, pintade, pigeonneau, canard, oie, ratites, combinaison de volailles et combinaison de viandes rouges et de volailles.

4.2.2 Les procédés de transformation sont classés comme suit.

03B Cru – haché  
03C Cru – non haché  
03D Soumis à un traitement thermique – stérilité commerciale  
03E Non traité par la chaleur – stable à la température ambiante  
03F Traité par la chaleur – stable à la température ambiante  
03G Entièrement cuit – instable à la température ambiante  
03H Traité par la chaleur sans être entièrement cuit – instable à la température ambiante  
03I Contient des inhibiteurs secondaires – instable à la température ambiante

4.2.3 Les types d'emballage sont classés comme suit.

- demi-carcasses, carcasses
- emballages
- boîtes métalliques

4.2.4 Description du produit – Case 17

La description du produit doit refléter fidèlement le nom du produit figurant sur l'étiquette et indiqué sur le certificat d'exportation. S'il y a une norme ou une définition dans la réglementation, le nom du produit doit refléter le nom prescrit (voir l'étiquette approuvée). Sinon, le nom commun ou le nom usuel du produit, ou une désignation descriptive véridique, doit être indiqué. Les allégations concernant la production animale ne font pas partie du nom du produit et ne doivent figurer ni sur le certificat sanitaire, ni sur le formulaire FSIS 9540-1.

Les produits à ingrédient unique, comme les coupes de viande primaires ou secondaires, désossées ou non, peuvent être groupés sur une même demande. Par exemple, un envoi

renfermant 50 boîtes des longes de bœuf désossées, d'un poids total de 2 500 lb, et 50 boîtes de côtes de bœuf non désossées, d'un poids total de 2 500 lb, pourrait être inscrit sur le formulaire FSIS 9540-1 comme un lot de morceaux de viande d'un poids net de 5 000 lb, à la condition que les boîtes portent les mêmes marques d'expédition. Si l'envoi renferme du bœuf haché ou de la viande désossée pour la fabrication (parures), ces produits doivent être inscrits en tant que lots distincts (voir à l'annexe L-3 des exemples précis sur la façon d'inscrire les produits sur le formulaire FSIS 9540-1).

Remarque :

- 1) Au maximum neuf (9) lots peuvent être inscrits sur le formulaire FSIS 9540-1. Il faut utiliser, au besoin, un autre formulaire et cocher « suite » dans la case 1.
- 2) Le certificat d'exportation (CFIA/ACIA 4546) peut concerner des lots de produits provenant de plusieurs espèces ou appartenant à plusieurs établissements ou à plusieurs catégories de transformation. Si c'est le cas, il faut remplir un autre formulaire faisant suite au formulaire initial FSIS 9540-1 pour chaque établissement, catégorie de transformation ou espèce.
- 3) Case 22 du formulaire FSIS 9540-1 – Le poids net doit être arrondi. Ne pas inscrire les décimales.
- 4) Distribution du formulaire FSIS 9540-1 (point A) – Dans le cas du Canada, il n'est pas nécessaire de remettre le formulaire FSIS 9540-1 à un agent officiel des douanes américaines avant de le présenter à l'inspecteur du FSIS à la frontière.

#### 4.3 Choix d'un établissement de réinspection des importations

L'établissement exportateur canadien peut faire réinspecter ses produits dans n'importe quel établissement de réinspection des importations dûment approuvé par les États-Unis (son choix doit être inscrit sur le formulaire FSIS 9540-1), pourvu que cet établissement possède la capacité nécessaire pour inspecter le produit expédié. **Cependant, un plan de réinspection DOIT être obtenu à un établissement de réinspection des importations situé à la frontière canado-américaine si l'envoi est transporté par voie terrestre.**

**EXCEPTION : Pour les envois « sous douane » expédiés par voie ferroviaire en vue d'être transbordés dans un navire à destination d'un état insulaire (Hawaii) ou d'un territoire américain (p. ex. Puerto Rico, Guam), le plan de réinspection est obtenu à l'établissement de réinspection des importations désigné.** Une liste à jour de ces établissements est accessible auprès de l'OIA. Il faut communiquer avec l'établissement pour déterminer si celui-ci possède la capacité d'inspection nécessaire.

#### 4.4 Établissements canadiens assujettis à une surveillance intensive

Dans le cas des établissements exportateurs assujettis à une surveillance intensive, la réinspection **ne peut** avoir lieu dans un établissement de réinspection des importations à destination.

#### 4.5 Disposition des contenants dans les camions

Les contenants d'expédition placés à l'arrière du camion doivent être disposés de manière que l'étiquetage soit visible à l'ouverture des portes du camion, afin que l'inspecteur de l'USDA-FSIS puisse procéder à une vérification en suivant les procédures énoncées à la section 8.4.1 de la présente annexe. La vérification des étiquettes n'est effectuée que pour les produits visibles à l'arrière du véhicule (lots exemptés).

#### 4.6 Port d'entrée aux États-Unis

À son arrivée aux États-Unis, le camionneur peut obtenir un plan de réinspection en s'adressant à un inspecteur du FSIS dans n'importe quel établissement de réinspection des

importations américain situé à la frontière canado-américaine. Cet établissement n'est pas nécessairement le même que l'établissement désigné pour la réinspection (celui-ci est identifié à la case 12 du formulaire FSIS 9540-1). Cependant, si une partie de l'envoi est de type « à inspecter », l'envoi ne peut être inspecté qu'à l'établissement de réinspection des importations désigné sur l'original du formulaire FSIS 9540-1.

## 5. ÉTABLISSEMENT DE RÉINSPECTION DES IMPORTATIONS DES ÉTATS-UNIS (responsabilités)

Le représentant de l'établissement de réinspection des importations n'est pas tenu d'accuser réception du formulaire FSIS 9540-1. Toutefois, le jour où ce formulaire est reçu, la direction de l'établissement est censée le remettre à l'inspecteur des importations du FSIS.

Il est fortement recommandé à l'exportateur de demander à l'exploitant de l'établissement de réinspection des importations de l'aviser immédiatement lorsque le camionneur ne se présente pas pour la réinspection à l'intérieur de la période prévue.

Dans de telles conditions, l'exportateur peut communiquer avec le transporteur et s'assurer que les mesures nécessaires sont prises pour que l'envoi soit présenté pour réinspection tel qu'il est exigé.

## 6. ATTRIBUTION DU PLAN DE RÉINSPECTION

6.1 Le plan de réinspection peut être obtenu d'un inspecteur du FSIS dans n'importe quel établissement de réinspection des importations situé à la frontière canado-américaine une fois l'envoi arrivé dans cet établissement. Les plans de réinspection NE DOIVENT PAS être délivrés avant l'arrivée de l'envoi, à moins qu'une période d'arrêt technologique de l'AIIS soit prévue durant le quart de travail. En pareil cas, les plans peuvent être délivrés mais ne doivent pas être remis à l'exportateur ou à la direction de l'établissement de réinspection des importations tant que l'envoi n'est pas arrivé sur les lieux de l'établissement. Le personnel d'inspection doit vérifier l'exactitude de l'information saisie dans l'AIIS d'après la copie du formulaire FSIS 9540-1 transmise à l'avance (par télécopieur) ainsi que d'après le certificat sanitaire et le formulaire FSIS 9540-1 accompagnant l'envoi, et ce, avant la délivrance du plan de réinspection.

6.1.1 Si le plan de réinspection est de type « exempté », l'inspecteur vérifie l'envoi et les documents s'y rattachant conformément aux procédures énoncées à la section 8.4.1 de la présente annexe.

6.1.2 Si l'envoi est de type « à inspecter », il doit être acheminé vers l'établissement de réinspection des importations désigné à la case 12 du formulaire FSIS 9540-1 (si cet établissement diffère de celui où se trouve l'envoi) pour y être réinspecté conformément à la section 8.5 de la présente annexe. L'inspecteur doit signer le formulaire FSIS 9540-1 dans la case 27 et expédier l'envoi enregistré dans l'AIIS à l'établissement de réinspection des importations où il doit être réinspecté.

6.2 L'omission de présenter un envoi à un inspecteur du FSIS à son arrivée à la frontière canado-américaine pour l'obtention d'un plan de réinspection est considérée comme un DPE. Les produits que renferme cet envoi ne doivent pas être distribués dans le commerce, et il faut communiquer avec le personnel du FSIS pour obtenir ses instructions. Les produits doivent être retournés à l'établissement désigné situé à la frontière canado-américaine pour l'obtention d'un plan de réinspection et/ou une réinspection. Les produits seront détruits s'ils ont été distribués dans le commerce (et qu'ils ne peuvent être retournés intacts à l'établissement de réinspection des importations du FSIS) ou s'ils ont été soumis à une transformation ultérieure sans que le FSIS les ait réinspectés au port d'entrée aux États-Unis. Le FSIS demandera également au service des douanes américaines d'émettre un avis de restitution et imposera les amendes/sanctions applicables. Voir aussi la section 1.2.

## 7. ÉTABLISSEMENT DE RÉINSPECTION À DESTINATION (responsabilités)

- 7.1 Le privilège de réinspection à destination n'est accordé que pour les envois canadiens. Les établissements souhaitant qu'on leur octroie un tel privilège doivent en faire la demande au bureau de district responsable.
- 7.2 L'établissement de réinspection des importations à destination doit transmettre au bureau de district la date et l'heure d'arrivée prévues des envois canadiens, et ce, dans un délai raisonnable. L'organisation du travail des inspecteurs en est ainsi facilitée. Il appartient au propriétaire/importateur de l'envoi d'effectuer les démarches nécessaires pour obtenir un plan de réinspection en dehors des heures normales de travail.
- 7.3 Tous les envois en route vers un établissement de réinspection des importations à destination doivent passer par un établissement américain de réinspection des importations situé à la frontière canado-américaine pour l'obtention d'un plan de réinspection. Si, pour un lot exempté, on remarque des dommages survenus durant le transport, des irrégularités sur le certificat sanitaire ou un étiquetage incorrect, on doit effectuer les correctifs nécessaires à l'établissement frontalier avant que l'acheminement de l'envoi puisse se poursuivre.
- 7.4 Si un établissement exportateur est assujéti à une surveillance intensive, sa réinspection **ne peut** avoir lieu dans un établissement de réinspection des importations à destination.

## 8. RESPONSABILITÉS DE L'INSPECTEUR DES IMPORTATIONS DE L'USDA

- 8.1 Défaut de présenter un envoi (DPE). L'inspecteur du FSIS doit suivre le protocole décrit dans le manuel du FSIS sur les importations en ce qui a trait au DPE. Pour plus de détails à ce sujet, voir le site Web du FSIS (partie 4, section 1, pièce jointe 5), à :
- <http://www.fsis.usda.gov/oppde/op/IIM/TOCIIM.htm>
- 8.2 À l'arrivée de l'envoi, l'inspecteur des importations doit procéder comme il est indiqué ci-après.
- 8.2.1 Examiner l'original du certificat sanitaire canadien selon les procédures de vérification en vigueur.
- 8.2.2 Examiner le formulaire FSIS 9540-1 et le comparer à la copie du même formulaire transmise par télécopieur.
- 8.2.3 Si l'un ou l'autre de ces documents n'accompagne pas l'envoi, l'inspecteur ne doit pas procéder à la réinspection des importations avant d'avoir reçu les documents nécessaires. L'information figurant sur le formulaire FSIS 9540-1 qui accompagne l'envoi doit concorder avec celle du certificat sanitaire canadien. L'inspecteur doit, au besoin, corriger l'information qui avait été saisie dans l'AIIS d'après les renseignements figurant sur la copie du formulaire FSIS 9540-1 transmise à l'avance par télécopieur. Un plan de réinspection peut alors être demandé.
- 8.2.4 Modifications. Si l'établissement de réinspection des importations désigné a été changé sur le formulaire FSIS 9540-1, il faut déterminer s'il y a effectivement situation d'urgence ou fermeture du port d'entrée aux États-Unis comme il a été invoqué pour effectuer le changement (voir le point 4.1.2(2) ci-dessus). S'il n'y pas de raison valable de changer l'établissement de réinspection des importations désigné, l'envoi auquel est attribué le plan de réinspection doit être dirigé vers l'établissement de réinspection des importations désigné sur le formulaire FSIS 9540-1 initial. L'inspecteur peut, s'il le juge nécessaire, communiquer avec le personnel d'inspection de l'établissement de réinspection des importations désigné initialement ou avec le personnel de l'OIA pour vérifier s'il y a effectivement situation d'urgence ou fermeture du port d'entrée aux États-Unis.
- 8.2.5 Si la situation d'urgence est vérifiée, l'inspecteur des importations obtient le plan de réinspection généré par l'AIIS.

Des échantillons sont sélectionnés dans les envois de carcasses d'animaux qui ne sont pas dans un contenant d'expédition (autre que la remorque) et sont identifiés par l'ACIA. Ces envois doivent être scellés par l'ACIA au moyen de témoins d'inviolabilité, et les numéros de ces témoins d'inviolabilité doivent être indiqués sur le certificat sanitaire. Le personnel d'inspection doit vérifier que les témoins sont intacts et correspondent aux numéros indiqués sur le certificat sanitaire. Si le témoin est brisé, manquant ou n'est pas du type approprié, le chargement doit être rejeté, à moins qu'une preuve suffisante montrant que l'envoi ne devrait pas être rejeté soit présentée à l'inspecteur du FSIS (p. ex. un employé de l'APHIS [Animal and Plant Health Inspection Service]/Customs/CBP [Customs and Border Protection] a brisé le témoin et l'inspecteur vérifie que c'est effectivement ce qui s'est produit avant l'obtention d'un plan de réinspection).

Il est possible qu'un témoin autre que ceux de l'ACIA utilise se trouve sur l'envoi et que le numéro de ce témoin ne corresponde pas à celui du certificat. S'il s'agit du témoin d'un autre organe/agence du gouvernement canadien ou du gouvernement américain, l'envoi peut être accepté s'il est accompagné d'une lettre officielle expliquant pourquoi le témoin a été changé.

- 8.3 Tous les chargements doivent être présentés à un inspecteur des importations du FSIS. Si le plan de réinspection est de type « exempté », l'inspecteur vérifie l'envoi et les documents s'y rattachant en suivant les procédures énoncées à la section 8.4.1 de la présente annexe. Si le plan de réinspection est de type « à inspecter », l'inspecteur doit signer le formulaire FSIS 9540-1 dans la case 27, et l'envoi est dirigé vers l'établissement de réinspection des importations désigné à la case 12 du même formulaire, comme il est prévu à la section 8.5 de la présente annexe.
- 8.4 Estampillage des produits
- Les estampilles « U.S. Inspected & Passed » ne sont pas apposées sur les produits et les contenants d'expédition provenant du Canada.
  - À l'exception des carcasses de viande rouge, tous les produits et les contenants d'expédition dont le dédouanement est refusé suivant à la réinspection seront identifiés clairement avec l'estampille « U.S. Refused Entry » apposée à un endroit bien en vue sur les produits ou contenants.
- 8.4.1 Chargements « exemptés »
- 8.4.1.1 Les chargements exemptés ne sont pas étalés, mais leur vérification doit être effectuée dans les locaux officiels de l'établissement de réinspection des importations (c.-à-d. dans une aire d'expédition ou un quai de chargement).
- 8.4.1.2 Sans entrer dans le véhicule, l'inspecteur fait ouvrir les portes du camion et vérifie l'état général de la portion de l'envoi qui se trouve à l'arrière du véhicule. Tout dommage manifeste survenu pendant le transport doit être traité conformément à la partie 4, section 11, du manuel du FSIS sur les importations.
- 8.4.1.3 L'inspecteur examine la portion de l'envoi qui se trouve à l'arrière du véhicule pour déterminer si elle est conforme aux renseignements figurant sur le certificat sanitaire. Il détermine aussi si la plaque-étiquette ou l'étiquette des contenants d'expédition des produits visibles à l'arrière du véhicule porte les marques d'expédition, le nom ou le type de produit, le numéro de l'établissement étranger et le pays d'origine. Si l'étiquette de contenants d'expédition situés à l'arrière du véhicule n'est pas visible, l'inspecteur doit demander qu'on les sorte du camion ou qu'on les tourne.
- 8.4.1.4 L'inspecteur refuse le dédouanement de l'envoi si le véhicule contient un autre envoi susceptible de contaminer ou falsifier des produits comestibles. L'inspecteur doit consulter un superviseur avant de refuser un dédouanement.

#### 8.4.2 Estampillage du certificat sanitaire

- 1) Lorsqu'un envoi est « exempté » ou est « inspecté et accepté », l'inspecteur appose sur le certificat sanitaire l'estampille « U.S. Inspected & Passed » et verse dans ses dossiers le certificat concernant l'envoi, avec les autres documents connexes.
- 2) Lorsque le dédouanement d'un produit est refusé, l'inspecteur appose sur le certificat sanitaire l'estampille « Refused Entry » et consulte la partie 4, section 11, du manuel du FSIS sur les importations.

#### 8.4.3 Estampillage et signature du formulaire FSIS 9540-1

Si un lot est accepté après la réinspection, l'inspecteur signe le formulaire FSIS 9540-1 à la case 29 et y appose l'estampille « U.S. Inspected & Passed ». L'établissement de réinspection des importations peut faire une copie du formulaire FSIS 9540-1 estampillé et retourner l'original à l'inspecteur. L'original du formulaire FSIS 9540-1 estampillé et les documents connexes sont versés dans les dossiers de l'inspecteur. Si un lot n'est pas accepté à la réinspection, l'inspecteur appose sur le formulaire FSIS 9540-1 l'estampille « U.S. Refused Entry ». L'établissement de réinspection des importations peut faire une copie du formulaire FSIS 9540-1 estampillé et retourner l'original à l'inspecteur. L'original du formulaire FSIS 9540-1 estampillé et les documents connexes sont versés dans les dossiers de l'inspecteur.

### 8.5 Procédures de réinspection

#### 8.5.1 Saisie des données – AIIS (ou type de réinspection)

8.5.1.1 L'information apparaissant sur le formulaire FSIS 9540-1 et le certificat sanitaire étranger est saisie dans l'écran de saisie de l'AIIS.

8.5.1.2 Un plan de réinspection n'est délivré que pour un produit présenté pour réinspection.

8.5.1.3 L'inspecteur effectue tous les types de réinspection générés par l'AIIS, à moins d'indication contraire.

8.5.1.4 Lorsque l'inspecteur a des doutes sur l'authenticité, la comestibilité ou l'intégrité d'un produit, il doit, avec l'approbation du superviseur de circuit, effectuer tous les types de réinspection voulus en plus de suivre les plans de réinspection générés par l'AIIS.

#### 8.5.2 Présentation des lots

8.5.2.1 L'importateur doit décrire chaque lot visé par le certificat sanitaire étranger sur le formulaire FSIS 9540-1, avec la taille du lot à présenter pour fins de réinspection.

8.5.2.2 L'établissement de réinspection des importations doit présenter le lot de la manière décrite ci-après.

- a) Le lot est disposé de manière que l'inspecteur puisse procéder à la réinspection en toute sécurité.
- b) La probabilité d'être sélectionnée doit être la même pour chacune des unités du lot.
- c) Le lot est réparti uniformément de manière que l'inspecteur puisse facilement en vérifier la taille. Ainsi, lorsque le lot est présenté sur des palettes, chaque palette doit contenir le même nombre de boîtes. S'il n'en est pas ainsi, l'établissement doit fournir à l'inspecteur une liste indiquant le nombre de palettes par lot et le nombre de contenants d'expédition que contient chaque palette.
- d) Le côté de chaque contenant d'expédition où se trouve l'étiquette à approuver ou à vérifier est bien en vue pour que l'inspecteur puisse lire facilement l'information figurant sur les étiquettes (nom du produit; pays d'origine; numéro de l'établissement étranger; marques

d'expédition; nom et adresse de l'établissement étranger, du distributeur ou de l'importateur; au besoin, modalités spéciales de manipulation). Le petit côté de chaque contenant d'expédition doit aussi être bien en vue.

- e) Le lot est disposé de manière que l'inspecteur ait suffisamment de place pour choisir les échantillons, effectuer une vérification visuelle des étiquettes, déterminer par un examen visuel si des dommages ont été causés par le transport et effectuer un dénombrement.
- f) Les produits d'un lot ne sont pas mélangés à ceux d'un autre lot.

Remarque : Le respect des exigences énumérées aux points a) à f) ci-dessus est obligatoire, mais un établissement peut présenter ses lots de manière à faciliter la conduite de ses opérations (p. ex. empilage des produits).

### 8.5.3 Réinspection de routine

8.5.3.1 L'inspecteur doit mener une réinspection de routine pour chaque lot. Cette réinspection doit inclure la constatation de l'état général du lot, la vérification de l'étiquette, un dénombrement et la vérification de l'exactitude de l'information figurant sur le formulaire FSIS 9540-1 et sur le certificat sanitaire étranger.

8.5.3.2 Si le nombre d'unités d'expédition présentées pour réinspection diffère du nombre indiqué sur le certificat sanitaire étranger, consulter la pièce jointe 3, partie 4, du manuel du FSIS sur les importations pour des détails sur la marche à suivre.

8.5.3.3 L'inspecteur doit identifier et faire retirer du lot tout contenant présentant des dommages évidents, subis durant le transport, à cause desquels le produit a été exposé à des conditions insalubres. Le dédouanement d'un produit endommagé de la sorte est interdit.

### 8.5.4 Échantillonnage

8.5.4.1 L'inspecteur doit suivre les plans d'échantillonnage appropriés pour les type de réinspection à faire ainsi que les nombres aléatoires générés par l'AIS, sauf si le nombre d'unités constituant le lot est modifié.

8.5.4.2 Lorsqu'il attribue des numéros aux fins de l'échantillonnage de boîtes, de contenants combos, etc., l'inspecteur doit commencer dans le coin inférieur gauche de la première palette ou du premier contenant combo, et compter dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire, en faisant le tour de chaque couche de la palette ou du combo. Quel que soit le sens choisi, il doit être le même pour chaque palette ou contenant combo du lot. Pour les carcasses, les quartiers et autres produits semblables accrochés à des rails, l'inspecteur doit compter les sous-unités dans l'ordre, en commençant par la première dont il s'approche.

8.5.4.3 L'inspecteur doit directement superviser la sélection des échantillons et l'apposition sur chacun d'eux de l'estampille « USDA OFFICIAL IMPORT SAMPLE ». Chaque échantillon doit être marqué une fois; les échantillons faisant partie d'un deuxième groupe d'échantillonnage (le cas échéant) doivent être marqués deux fois. Les échantillons de produits non emballés (p. ex. carcasses, quartiers) peuvent être sélectionnés sans être estampillés; cependant, s'ils sont estampillés, l'inspecteur doit s'assurer qu'une encre comestible approuvée est utilisée. Des étiquettes estampillées peuvent aussi être attachées aux unités d'échantillonnage.

8.5.4.4 L'inspecteur doit demander à l'établissement de retirer du lot tous les échantillons, y compris ceux faisant partie d'un deuxième groupe d'échantillonnage, et de les présenter de manière à faciliter le prélèvement de certaines unités et la conduite des types de réinspection appropriés.

8.5.4.5 L'inspecteur doit exercer un contrôle surveillance constant sur les échantillons, tant que le lot n'est pas totalement réinspecté et que son dédouanement n'a pas été accepté ou refusé. Lorsqu'il ne peut exercer ce contrôle personnellement, l'inspecteur doit placer les échantillons sous clef ou dans un contenant fermé au moyen d'un témoin d'inviolabilité officiel.

- 8.5.4.6 Les échantillons doivent toujours être manipulés de façon à ce que leur intégrité et salubrité soit maintenue.
- 8.5.4.7 Dans la mesure du possible, les échantillons doivent être remis dans le lot après la réinspection.
- 8.5.4.8 Emballages ou boîtes métalliques (p. ex. jambons en conserve ou tubes de bœuf cuit) présentés sur des palettes ou dans des contenants combos :
- L'importateur doit, en plus de satisfaire aux autres exigences, avoir inscrit un « X » dans la case « 19 » (sous boîte métallique ou emballage, selon le cas) du formulaire FSIS 9540-1 (voir l'annexe L-1) et avoir inscrit le nombre total de contenants combos dans la case « 20 » et le nombre de sous-unités par contenant combo dans la case « 21 ».
  - L'AIS détermine la taille de l'échantillon et le nombre maximal de contenants combos à échantillonner selon le nombre total de combos dans le lot et le nombre total de sous-unités par contenant combo saisi dans le système par l'inspecteur.
  - L'inspecteur doit prélever au hasard les sous-unités d'échantillonnage dans toutes les parties du contenant combo (partie supérieure, partie médiane, partie inférieure).
- 8.5.4.9 Emballages ou boîtes métalliques de vrac (p. ex. jerky, pépites de poulet) présentés dans des contenants combos ou dans de très gros contenants :
- L'importateur doit, en plus de satisfaire aux autres exigences, avoir inscrit un « X » dans la case « 19 » (sous emballage) du formulaire FSIS 9540-1 (voir l'annexe L-1) et avoir indiqué le nombre total de combos dans la case 20. Il doit aussi avoir inscrit le nombre 18 dans la case 21 du même formulaire pour indiquer le nombre de sites d'échantillonnage par contenant combo.
  - L'inspecteur doit multiplier le nombre de contenant combos par 18, inscrire le nombre obtenu comme nombre d'unités, puis saisir « 1 » sous emballage dans l'AIS.
  - À titre d'exemple, si la taille du lot est de 30 000 lb (15 contenants combos d'environ 2 000 lb chacun), à un niveau normal, l'AIS générera une taille d'échantillon constituée de 6 nombres représentant 6 des 270 (15 x 18) sites d'échantillonnages possibles.
  - L'estampille « USDA OFFICIAL IMPORT SAMPLE » doit être apposée sur les sites d'échantillonnage de chaque contenant combo. Si un échantillon identifié n'est pas dans la partie supérieure du contenant combo, l'inspecteur doit demander à l'établissement de réinspection des importations d'enlever une quantité de produit suffisante pour exposer la totalité de la partie à échantillonner. Le produit enlevé pour donner accès à la partie à échantillonner doit être placé dans un récipient salubre et retourné dans le contenant combo une fois l'échantillonnage terminé.
- 8.5.4.10 Morceaux de viande fraîche désossée ou non désossée ou produits de viande de transformation désossée présentés sur des palettes ou dans des contenants combos :
- L'inspecteur doit, en plus de satisfaire aux autres exigences, avoir inscrit un « X » dans la case 19 (sous emballage) du formulaire FSIS 9540-1 et avoir indiqué le nombre total de contenants combos dans la case 20. Il doit aussi avoir indiqué le nombre 18 dans la case 21 du même formulaire pour indiquer le nombre de sites d'échantillonnage par contenant combo.
  - L'inspecteur doit indiquer le nombre de combos comme « nombre d'unités », puis entrer le nombre 18 sous « emballage » dans l'AIS pour générer le nombre de sites à échantillonner sur le lot.

- c) À titre d'exemple, si la taille du lot est de 30 000 lb (15 combos de 2 000 lb chacun), l'AIIS générera une taille d'échantillon constituée de 30 nombres (15 et 15) représentant 30 des 270 (15 x 18) sites d'échantillonnages possibles.
- d) L'estampille « USDA OFFICIAL IMPORT SAMPLE » doit être apposée sur les sites d'échantillonnage de chaque contenant combo. Si un échantillon identifié n'est pas dans la partie supérieure du contenant combo, l'inspecteur doit demander à l'établissement de réinspection des importations d'enlever une quantité de produit suffisante pour exposer la totalité de la partie à échantillonner. Le produit enlevé pour donner accès à la partie à échantillonner doit être placé dans un récipient salubre et retourné dans le contenant combo une fois l'échantillonnage terminé.

#### 8.6 Échantillonnage pour fins d'analyse en laboratoire

Les activités de réinspection comprennent l'échantillonnage des produits importés pour les analyses en laboratoire : p. ex. résidus chimiques ou biologiques, normes relatives aux produits (teneur en protéines en pourcentage de la portion sans gras [Protein Fat Free – PFF], ratio humidité-protéine).

Le FSIS/USDA applique la tolérance zéro à l'égard de la contamination par *Listeria monocytogenes* pour toutes les catégories de produits de viande prêts à manger.

### 9. PROCÉDURE D'APPEL DE LA DÉCISION RENDUE À LA SUITE DE LA RÉINSPECTION D'IMPORTATIONS

Lorsqu'il est déterminé que des produits importés ne sont pas conformes, l'importateur/le courtier/le représentant compétent peut en appeler de la décision de l'inspecteur auprès du superviseur du FSIS. Dans ces circonstances, les procédures suivantes doivent être mises en œuvre :

L'importateur/le courtier/le demandeur (ou un représentant compétent) doit :

- a) avertir l'inspecteur qu'un appel sera interjeté et lui donner la raison de l'appel;
- b) dans les cinq jours ouvrables qui suivent le rejet des importations, interjeter appel auprès du superviseur du FSIS et lui donner la raison de l'appel.

Le personnel d'inspection doit :

- a) sur réception de l'avis de l'importateur/du courtier/du demandeur (ou un représentant compétent), placer en retenue le lot pour lequel l'appel est interjeté et s'assurer que le lot entreposé est intact et séparé des autres produits. Les lots pour lesquels une décision d'appel n'a pas encore été rendue doivent faire l'objet de **mesures de contrôle adéquates**;
- b) au besoin, placer dans un endroit sécuritaire les échantillons et les défauts relevés qui ont donné lieu à l'appel; et
- c) une fois la décision d'appel rendue, placer les échantillons avec le lot afin que l'on puisse en disposer.

Le superviseur du FSIS doit :

- a) discuter de la raison de l'appel avec le représentant qui a interjeté appel;
- b) communiquer avec l'inspecteur et discuter avec lui de la raison de l'appel; et
- c) examiner le produit/les échantillons aussitôt que possible et prendre une décision finale.

## 9.1 Réinspection et vérification des carcasses de viande rouge

### 9.1.1 Responsabilités des inspecteurs et des établissements canadiens

### 9.1.2 Sélection d'échantillons à l'établissement canadien

Les inspecteurs canadiens doivent identifier les échantillons choisis de façon aléatoire soit en numérotant chaque demi-carcasse sélectionnée ou en marquant les carcasses sélectionnées de manière qu'elles soient promptement identifiables dans un lot. Les échantillons doivent être placés à l'arrière du camion dans un contenant scellé par un témoin d'inviolabilité de l'ACIA. Le numéro du témoin d'inviolabilité scellant le camion doit être inscrit sur le certificat sanitaire.

Une procédure d'échantillonnage écrite doit être en place. Elle doit établir clairement les responsabilités de toutes les personnes concernées, la méthode de sélection aléatoire (tableau, ordinateur, etc.), où et quand l'échantillonnage sera effectué ainsi que les autres détails pertinents propres à l'établissement (voir les détails aux annexes L-6 et L-7).

### 9.1.3 Marques d'expédition sur les carcasses ou les parties de carcasses

Les carcasses ou les parties de carcasses peuvent être expédiées avec des marques d'expédition apposées ou affichées selon l'une ou l'autre des méthodes suivantes :

- 1) Les carcasses doivent porter le numéro de l'établissement étranger; une marque unique d'expédition ou d'identification de lot; le nom du pays d'origine précédé de la locution « produit du » (ou, selon le cas, de, de la ou de l'). Si le nom du pays d'origine fait partie de la marque officielle et s'il est bien en vue et lisible, les mots « produit du » peuvent être omis. Ces marques doivent être apposées directement sur le produit, sur l'emballage recouvrant le produit ou, encore, sur une étiquette attachée au produit.
- 2) Les carcasses doivent être expédiées dans un contenant scellé par un témoin d'inviolabilité de l'ACIA; en pareil cas, les marques d'expédition sont sur une plaque-étiquette placée à l'intérieur du camion. Le numéro du témoin d'inviolabilité de l'ACIA doit être inscrit sur l'original du certificat sanitaire canadien.

## 9.2 Réinspection des carcasses au port d'entrée

### 9.2.1 Un plan de réinspection est établi pour tous les envois à un établissement américain de réinspection des importations situé à la frontière canado-américaine.-

### 9.2.2 Plan de réinspection – Pour les envois de type « à inspecter », l'inspecteur des importations vérifie le témoin d'inviolabilité et fait décharger et étaler les échantillons marqués à l'établissement de réinspection des importations désigné. Les réinspections sont exécutées sur chacune des carcasses échantillonnées selon les procédures et normes d'inspection en vigueur. L'envoi est soit accepté, soit refusé.

Pour les chargements de type « exempté », l'inspecteur vérifie l'envoi et les documents s'y rattachant, conformément aux procédures énoncées à la section 8.4.1 de la présente annexe.

## 10. SURVEILLANCE INTENSIVE ET RETENUE

### 10.1 Tout lot de produit de viande rouge ou de volaille d'origine canadienne désigné comme étant « à inspecter » pour lequel les résultats d'une analyse en laboratoire sont insatisfaisants déclenche une surveillance intensive des produits appartenant à la même catégorie de transformation dans les 15 envois suivants envois/15 fois le poids. Lorsque le dédouanement d'un lot jugé non-conforme est refusé, la procédure de surveillance intensive des produits de la même catégorie de transformation est enclenchée, et l'établissement doit faire l'inspection complète des 10 envois suivants consécutifs avant de redevenir admissible à un niveau d'inspection réduit. Si l'un de ces 10 lots consécutifs est jugé non conforme, la procédure recommence jusqu'à ce que 10 envois consécutifs soient trouvés satisfaisants.

## ANNEXE K

U.S. Rejection Codes	Code	Codes des refus des É.-U.
Rejection Cause		Raison du refus
Contamination (fecal, ingesta, milk, metal, grease, glass, paper, plastic)	01	Contamination (matières fécales, ingesta, lait, métal, huile, verre, papier, plastique)
Unsound condition (putrid, rancid, spoiled)	02	Mauvais état (odeur putride, ranci, pourri)
Processing defects (blood clots, lung tissue, bruises, bones, sex organs)	03	Défauts de transformation (caillots de sang, tissu pulmonaire, meurtrissures, os, organes sexuels)
Violative net weight (less than stated weight on label)	04	Poids net non-conforme (moins que le poids indiqué sur l'étiquette)
Pathological defects (abscess, cysts, lesions, grubs, injection sites)	05	Pathologie (abcès, kystes, lésions, vers, sites d'injection)
Microbiological violation (laboratory results reported as positive)	06	Non-conformité microbiologique (résultat de laboratoire positif)
Labelling defects (label not approved, missing mandatory information, wrong ingredients)	07	Étiquetage insatisfaisant (étiquette non approuvée, information obligatoire manquante, ingrédients erronés)
Missing or incorrect shipping marks (not present or incorrect on shipping container)	08	Absence de marques d'expédition ou marques d'expéditions incorrectes (absentes ou incorrectes sur les conteneurs d'expédition)
Composition/Standard (economic non-compliance; not compliant with standard of identity, including water, fat, nitrite, phosphate, PFF or species)	09	Composition/standard (non-conformité économique; ne rencontre pas les normes d'identité, incluant eau, gras, nitrite, phosphate, PFF ou espèce)
APHIS/VS requirements (bone-in or fresh product from restricted country, failed pink juices test or maximum internal temperature)	10	Exigences APHIS/Services vétérinaires (produits avec os ou frais de pays avec restrictions, exsudat rose détecté ou température interne maximale)
Residues (laboratory results reported over tolerance)	11	Résidus (résultats de laboratoire au dessus du seuil de tolérance)
Miscellaneous (any problem associated with documentation, including lack of proper certification, failure to obtain a certificate of guarantee, duplicate shipping marks)	12	Divers (tout problème associé avec la documentation, incluant la certification incomplète, l'incapacité à obtenir un certificat de garantie, les marques d'expéditions répétées)
Condition of container, Incubation (swells, cable cuts, loose tins, seams, and abnormal container)	13	État du récipient, incubation (bombage, brûlure de câble, serti lâche, récipient anormal)
Transportation damage – soft product (F) (“keep frozen” product stained/soft)	14	Domage de transport – produit mou (F) (produit « garder congelé » trouvé taché ou ramolli)
Transportation damage – exposed product (O) (dented or crushed immediate containers, leaking vacuumed packaged product, torn containers exposing product)	15	Domage de transport – produit exposé (O), (contenants immédiats endommagés, produit emballé sous vide mal scellé, emballages déchirés laissant du produit exposé)

## ANNEXE L-2

## INSTRUCTIONS CONCERNANT LE FORMULAIRE FSIS 9540-1

## I. PRÉPARATION

**A. COURTIER/DEMANDEUR**

Il incombe au courtier/demandeur de préparer le formulaire FSIS 9540-1 et de le présenter à l'inspecteur au moment de la réinspection. Ce formulaire doit être joint au certificat d'inspection (sanitaire) étranger.

**Case 1 – Formulaire initial ou Suite (cocher la case appropriée.)**

Choisir « Formulaire initial » pour les neuf (9) premiers lots visés par un certificat sanitaire étranger délivré pour un numéro d'établissement étranger, une espèce ou une catégorie de transformation.

Choisir « Suite » lorsque le certificat sanitaire vise plus de neuf (9) neufs lots ou plus d'un établissement de fabrication (plus d'un formulaire FSIS 9540-1 sont conséquemment présentés). REMARQUE : Un formulaire FSIS 9540-1 distinct est requis pour chaque espèce, catégorie de transformation ou numéro d'établissement étranger visé par un certificat sanitaire.

**Case 2 – Numéro de certificat sanitaire étranger**

Indiquer le numéro de série attribué par le service d'inspection étranger et préimprimé sur le certificat sanitaire étranger.

**Case 3 – Port d'entrée aux États-Unis**

Indiquer l'endroit où le produit est entré aux États-Unis. Dans le cas d'un produit canadien ou mexicain, indiquer le poste frontalier.

**Case 4 – Nom et adresse du courtier en douane/demandeur**

Indiquer le nom complet, l'adresse (rue, ville, État et code postal) du courtier en douane ou du demandeur.

**Case 5 – a) Numéro de téléphone du courtier en douane/demandeur et b) numéro de télécopieur**

Indiquer le numéro de téléphone d'affaires et de télécopieur du courtier ou du demandeur.

**Case 6 – a) Nom et adresse de l'importateur officiel et b) Numéro d'importateur officiel**

Indiquer le nom complet et l'adresse (rue, ville, État et code postal) de l'importateur officiellement reconnu par le service des douanes américaines. L'importateur officiel doit avoir une adresse aux États-Unis (un mandataire résident doit être désigné si l'importateur officiel est une personne ou une entreprise non résidente). Indiquer le numéro d'importateur officiel.

**Case 7 – Numéro de dédouanement**

Indiquer le numéro à 11 chiffres (code alphanumérique) attribué par le service des douanes américaines à l'envoi de produits importés. Il est à noter que les trois premiers chiffres de ce numéro servent à identifier le courtier en douane qui a présenté l'envoi au dédouanement à un port d'entrée aux États-Unis. (REMARQUE : Pour les envois présentés au dédouanement à Samoa, à Guam et à Saipan, le numéro de dédouanement n'est pas attribué par le service des douanes américaines, mais par le service des douanes local. Le numéro attribué par le service des douanes local doit être inscrit dans cette case.)

**Case 8 – Numéro de référence (facultatif)**

Indiquer le numéro d'identification attribué par le courtier en douane ou le demandeur à un envoi de produits importés donné (le cas échéant). Il s'agit d'un numéro de référence interne que le courtier/demandeur peut fournir.

**Case 9 – Pays d'origine**

Indiquer le nom du pays d'où provient le produit. Il doit s'agir du même pays qui a délivré le certificat d'inspection (sanitaire) étranger.

**Case 10 – Numéro d'établissement exportateur**

Indiquer le numéro de l'établissement étranger d'où l'envoi est exporté.

**Case 11 – Numéro d'établissement de fabrication**

Indiquer le numéro de l'établissement qui a fabriqué le produit. Il doit s'agir du numéro d'établissement qui figure sur le certificat d'inspection (sanitaire) étranger ainsi que sur le produit. Remplir un formulaire FSIS 9540-1 distinct pour chaque établissement de fabrication visé par le certificat sanitaire étranger.

**Case 12 – Nom et adresse de l'établissement de réinspection des importations approuvé par le FSIS**

Indiquer le nom complet et l'adresse (rue, ville, État et code postal) de l'établissement de réinspection des importations approuvé par le FSIS où le produit fera l'objet d'une réinspection. Communiquer avec l'**Office of International Affairs (OIA)** pour obtenir une liste à jour de ces établissements.

**Case 13 – Numéro d'établissement de réinspection des importations**

Indiquer le numéro que le FSIS a attribué à l'établissement de réinspection des importations.

**Case 14 – Espèces**

Indiquer les espèces ou la combinaison d'espèces applicables (ou la viande issue de ces espèces).

**MEAT:** Bovine (Beef, Veal), Porcine (Pork), Ovine (Lamb, Mutton), Caprine (Goat), Equine (Horse); Red Meat combination;

**POULTRY:** Chicken, Turkey, Guinea/Squab, Duck/Geese, Ratite; Poultry combination; Red Meat/Poultry Combination

**VIANDE ROUGE :** bovine (*bœuf, veau*); porcine (*porc*); ovine (*agneau, mouton*); caprine (*chèvre*); équine (*cheval*); combinaison de viandes rouges.

**VOLAILLE :** poulet, dindon, pintade/pigeonneau, canard/oie, ratites; combinaison de volailles; combinaison de viandes rouges et de volailles.

**Case 15 – Catégorie de transformation**

Indiquer la catégorie de transformation applicable (tel qu'indiquée par l'établissement de fabrication ou le service d'inspection étranger).

**03B** - Raw ground; **03C** - Raw - Not ground; **03D** - thermally processed - commercially sterile; **03E** - Not heat treated - shelf stable; **03F** - Heat treated - shelf stable; **03G** - Fully cooked - not shelf stable; **03H** - Heat treated but not fully cooked - not shelf stable; **03I** - Products with secondary inhibitors - not shelf stable  
**03B** – cru/haché; **03C** – cru/non haché; **03D** – soumis à un traitement thermique/stérilité commerciale; **03E** – non traité par la chaleur/stable à la température ambiante; **03F** – traité par la chaleur/stable à la température ambiante; **03G** – entièrement cuit/instable à la température ambiante; **03H** – traité par la chaleur sans être entièrement cuit/instable à la température ambiante; **03I** – contient des inhibiteurs secondaires/instable à la température ambiante.

**Pour plus de détails sur les catégories de transformation, consulter le site Web du FSIS, à :**

<http://www.fsis.usda.gov/oppde/op/IIM/TOCIIM.htm>

Voir la partie 1, section 2, les catégories de transformation, sous-catégories de transformation et types d'inspection de l'AIS

(Automated Import Information System – Système automatisé d'information sur les importations).

**Case 16 – Numéro de lot**

Inscrire un numéro séquentiel par type de produit et type d'emballage (commencer par « 1 »).

**Case 17 – Description du produit**

Faire une description du produit ou indiquer le nom du produit.

**Case 18 – Marques d'expédition**

Indiquer le numéro d'identification unique figurant sur le certificat sanitaire étranger et apposé sur les contenants d'expédition dans le pays étranger (il peut s'agir du numéro de série apparaissant sur le certificat sanitaire). **Il ne peut y avoir qu'une seule marque d'expédition par lot.**

**Case 19 – Type d'emballage**

Indiquer le type d'emballage **dans lequel le produit est emballé.**

**Demi-carcasse** – à utiliser seulement pour les carcasses; peut être utilisé pour les quartiers, deux de ceux-ci formant une demi-carcasse;

**Emballage** – à utiliser pour les produits se trouvant dans des emballages intérieurs placés dans un contenant d'expédition, sur un plateau ou une palette (incluant les combos);

**Boîte métallique** – à utiliser pour les produits emballés dans des boîtes métalliques placées dans un contenant d'expédition, sur un plateau ou une palette.

**Case 20 – Nombre d'unités**

Indiquer le nombre de demi-carcasses (**bœuf, veau**), de carcasses (**porc, mouton, chèvre, volaille**), de boîtes de carton ou de contenants combos que contient chaque lot.

**Case 21 – Nombre de sous-unités par contenant d'expédition**

Indiquer le nombre de boîtes métalliques ou d'emballages placés dans chaque **contenant** d'expédition (le cas échéant).

**Case 22 – Poids net**

Indiquer le poids net total de chaque lot (en livres).

**Case 24 – Nom en lettres d'imprimerie du courtier en douane/demandeur**

Nom du courtier/demandeur, ou de son représentant, dont la signature apparaît dans la case 25.

**Case 25 – Signature**

Signature de courtier ou du demandeur.

**Case 26 – Date**

Indiquer la date (**mois, jour, année**) à laquelle le formulaire a été rempli et signé.

## B. INSPECTEUR DU FSIS

**Case 23 – Numéro de lot généré par l'AIIS (attribué par le FSIS)**

Ce numéro inscrit par l'inspecteur des importations du FSIS est obtenu après l'entrée de données dans l'AIIS pour l'obtention d'un plan de réinspection. Il s'agit d'un numéro unique généré par l'AIIS qui permet de retracer les dossiers d'information sur les importations.

**Case 27 - Signature; Case 28 – Date**

Lorsqu'un envoi canadien est présenté dans un établissement de réinspection des importations autre que celui inscrit aux cases 12 et 13 et qu'un plan de réinspection a été généré par l'AIIS, l'inspecteur doit apposer sa signature dans la case 27 et indiquer la date (mois, jour, année) dans la case 28. L'envoi sera expédié vers l'établissement de réinspection des importations désigné.

**Case 29 – Signature; Case 30 – Date**

Si le produit est inspecté et jugé acceptable, l'inspecteur doit apposer sa signature dans la case 29 et inscrire la date (mois, jour, année) dans la case 30. Le produit **peut** être vendu dans le commerce.

**Remarque : si tous les produits inscrits sur le formulaire FSIS 9540-1 sont rejetés ou si leur entrée est refusée, le personnel d'inspection des importations ne doit pas signer le formulaire.**

**Case 31 – Remarques**

Inscrire tout commentaire concernant l'envoi.

## II. ACCEPTATION

Avant de procéder à la réinspection, l'inspecteur doit soigneusement examiner le formulaire FSIS 9540-1 pour s'assurer qu'il a été rempli correctement par le courtier/demandeur. Ce formulaire doit accompagner le certificat d'inspection (sanitaire) étranger et contenir les mêmes renseignements (**le cas échéant**) que celui-ci. Le courtier/demandeur est responsable de l'exactitude des renseignements inscrits sur le formulaire. Si des corrections sont requises, il appartient au courtier/demandeur de les faire. **Toutes les corrections doivent être faites avant la préparation du plan de réinspection du lot concerné par le personnel d'inspection. Il est à noter que l'information figurant sur le certificat sanitaire a la prépondérance lorsqu'il s'agit de déterminer l'acceptabilité.**

Le personnel d'inspection doit se reporter aux dispositions du Import Procedures Manual (partie 4, section 2, 1<sup>er</sup> avril 2002) portant sur l'examen des documents et l'identification des produits importés (« Document Examination and Identification of Imported Product ») pour obtenir des détails sur les certificats sanitaires acceptables et inacceptables et sur le formulaire FSIS 9540-1.

### III. DISTRIBUTION

Le formulaire FSIS 9540-1 doit être distribué comme suit.

- A. Avant de le présenter à l'inspecteur, le courtier/demandeur doit en remettre une copie au représentant du service des douanes américaines au port d'entrée.
- B. Suivant la réinspection, l'inspecteur doit en distribuer les copies comme suit :
  - 1. Original – Conserver l'original à l'établissement de réinspection des importations avec l'original du certificat sanitaire étranger dans un dossier officiel.
  - 2. Photocopie – Remettre une photocopie au courtier/demandeur, sur demande. La direction de l'établissement de réinspection des importations peut faire une photocopie et retourner l'original signé du formulaire FSIS 9540-1 à l'inspecteur.

## ANNEXE L-3

**Groupement des produits pour la réinspection – Comment remplir le formulaire FSIS 9540-1****Morceaux de viande par espèce**

Catégorie de transformation : 03C

On peut combiner en un lot tous les morceaux de gros et de détail, qu'ils soient désossés ou non.

On peut combiner en un lot les **abats et les issues** (y compris les foies, les langues, les cervelles, les os, les pieds, etc.).

On peut combiner en un lot la viande de transformation désossée (parures, viande à ragoût, etc.).

On doit identifier la viande de joue ou de tête et la placer dans un lot distinct.

**EXEMPLE :**

Les produits de veau suivants sont certifiés par le système d'inspection étranger sur un seul certificat sanitaire (642997). Tous les produits doivent porter la même marque d'expédition, laquelle correspond au numéro du certificat sanitaire (642997).

Information figurant sur le certificat sanitaire du pays étranger			AIIIS3 Lot	Groupement des produits sur le formulaire FSIS 9540-1 pour saisie dans l'AIIIS*		
Description du produit sur le certificat sanitaire	N <sup>bre</sup> de contenants	Poids net (lb)		Description du produit	N <sup>bre</sup> de contenants	Poids net (lb)
Foies	5	46	1	Abats et issues	172	7011
Langues	1	11				
Cervelles	11	110				
Os	125	6250				
Pieds	30	594				
Jarrets arrières	16	438				
Cuisseaux avec os	4	256	2	Morceaux	132	4580
Cuisseaux désossés	75	1809				
Intérieurs de ronde désossés	76	1031				
Carrés avec os	29	558				
Quartiers avants non désossés	8	488				
Viande de joue	10	100	3	Viande de joue	10	100
Veau à ragoût désossé	152	1520	4	Viande de transformation désossée	152	1520

\*AIIIS = Automated Import Information System (Système automatisé d'information sur les importations).

**Carcasses et morceaux de viande par espèce**

Catégories de transformation : 03B et 03C

On doit présenter les carcasses dans un lot distinct.

On peut combiner en un lot tous les morceaux de gros et de détail, qu'ils soient désossés ou non.

On peut combiner en un lot la viande rouge (bœuf ou porc) de transformation (parures, viande à ragoût, etc.) désossée.

On peut combiner la viande de volaille désossée dans le lot des morceaux.

Les produits de volaille suivants sont certifiés par le système d'inspection étranger sur un seul certificat sanitaire (591197). Tous les produits doivent porter la même marque d'expédition, laquelle correspond au numéro du certificat sanitaire (591197).

Information figurant sur le certificat sanitaire du pays étranger			AIIIS3 Lot	Groupement des produits sur le formulaire FSIS 9540-1 pour saisie dans l'AIIIS		
Description du produit sur le certificat sanitaire	N <sup>bre</sup> de boîtes	Poids net (lb)		Description du produit	N <sup>bre</sup> de contenants	Poids net (lb)
Viande de poulet découpée	20	1017	1	Morceaux	96	4718
Cuisses de poulet	17	543				
Ailes de poulet	13	458				
Pilons de poulet	3	130				
Hauts de cuisse de poulet	15	935				
Viande blanche de poulet	16	1050				
Poitrines de poulet	12	585				
Poulets entiers	16	926	2	Poulets entiers	16	926

**Produits soumis à une transformation ultérieure par espèce/comboinaison d'espèces**

Comprend les produits dans les catégories de transformation suivantes : 03D, 03E, 03F, 03G, 03H, 03I.

*Si le nombre d'emballages par contenant est le même et que le poids des emballages individuels est de :*

- 1 lb ou moins; tous les produits peuvent être combinés en un lot;
- de plus de 1 lb à au plus 2 lb, tous les produits peuvent être combinés en un lot;
- de plus de 2 lb à au plus 3 lb, tous les produits peuvent être combinés en un lot;
- de plus de 3 lb à au plus 4 lb, tous les produits peuvent être combinés en un lot;
- de plus de 4 lb à au plus 5 lb, tous les produits peuvent être combinés en un lot;
- de plus de 5 lb, tous les produits peuvent être combinés en un lot.

Les produits de marques de commerce différentes doivent être combinés en un lot.

Les produits de bacon suivants sont certifiés par le système d'inspection étranger sur un seul certificat sanitaire (642998). Tous les produits doivent porter la même marque d'expédition, laquelle correspond au numéro du certificat sanitaire (642998).

Information figurant sur le certificat sanitaire du pays étranger			AII3 Lot	Groupement des produits sur le formulaire FSIS 9540-1 pour saisie dans l'AIS		
Description du produit sur le certificat sanitaire	N <sup>bre</sup> de contenants	Poids net (lb)		Description du produit dans l'AIS	N <sup>bre</sup> de contenants	Poids net (lb)
Bacon tranché naturellement fumé « Marque de commerce », 8 oz	40 / 108	2162	1	Bacon tranché	40 / 108	2162
Bacon tranché naturellement fumé, 16 oz	180 / 48	8647	2	Bacon tranché		8647
Bacon emballé en couches « Marque de commerce 1 », 15 lb	1078 / 1	16,170	3	Bacon tranché		17 930
Bacon emballé en couches « Marque de commerce 2 », 15 lb, 12-14	98 / 1	1470				
Bacon tranché emballé en couches « Marque de commerce 1 », 15 lb	98 / 1	1470				
Bacon tranché emballé en couches « Marque de commerce 2 », 15 lb, 12-14	10 / 1	150				

## ANNEXE L-4

## INSTRUCTIONS À L'INTENTION DU CAMIONNEUR

**Remarque :** En cas de non-conformité aux instructions et de non-présentation d'un envoi pour réinspection à un inspecteur du FSIS (*Food Safety and Inspection Service*) dans l'établissement de réinspection nommé ci-après, des amendes\* seront imposées par le service des douanes américaines, et l'envoi devra être retourné à l'établissement de réinspection désigné.

**1. Présentez les documents suivants à l'inspecteur du Food Safety and Inspection Services (FSIS).**

- 1.1 Original du certificat d'exportation de produits de viande rouge et de volaille.
- 1.2 Import Inspection Application and Report (Demande et rapport d'inspection des importations) (formulaire FSIS 9540-1).

**2. Présentez votre envoi au port d'entrée suivant :**

- 2.1 Présentez-vous au port d'entrée des douanes américaines.
- 2.2 Présentez votre envoi à votre courtier des douanes américaines (en l'absence de mainlevée à la ligne d'inspection primaire). Inscrivez le numéro de déclaration douanière sur le formulaire FSIS 9540-1.
- 2.3 Rendez-vous à l'établissement de réinspection des importations indiqué ci-après et présentez votre envoi à l'inspecteur du FSIS. **Vous devez vous présenter** à l'établissement de réinspection suivant :

**3. Après la réinspection, une fois l'envoi dédouané, rendez-vous à la destination finale suivante pour livraison :**

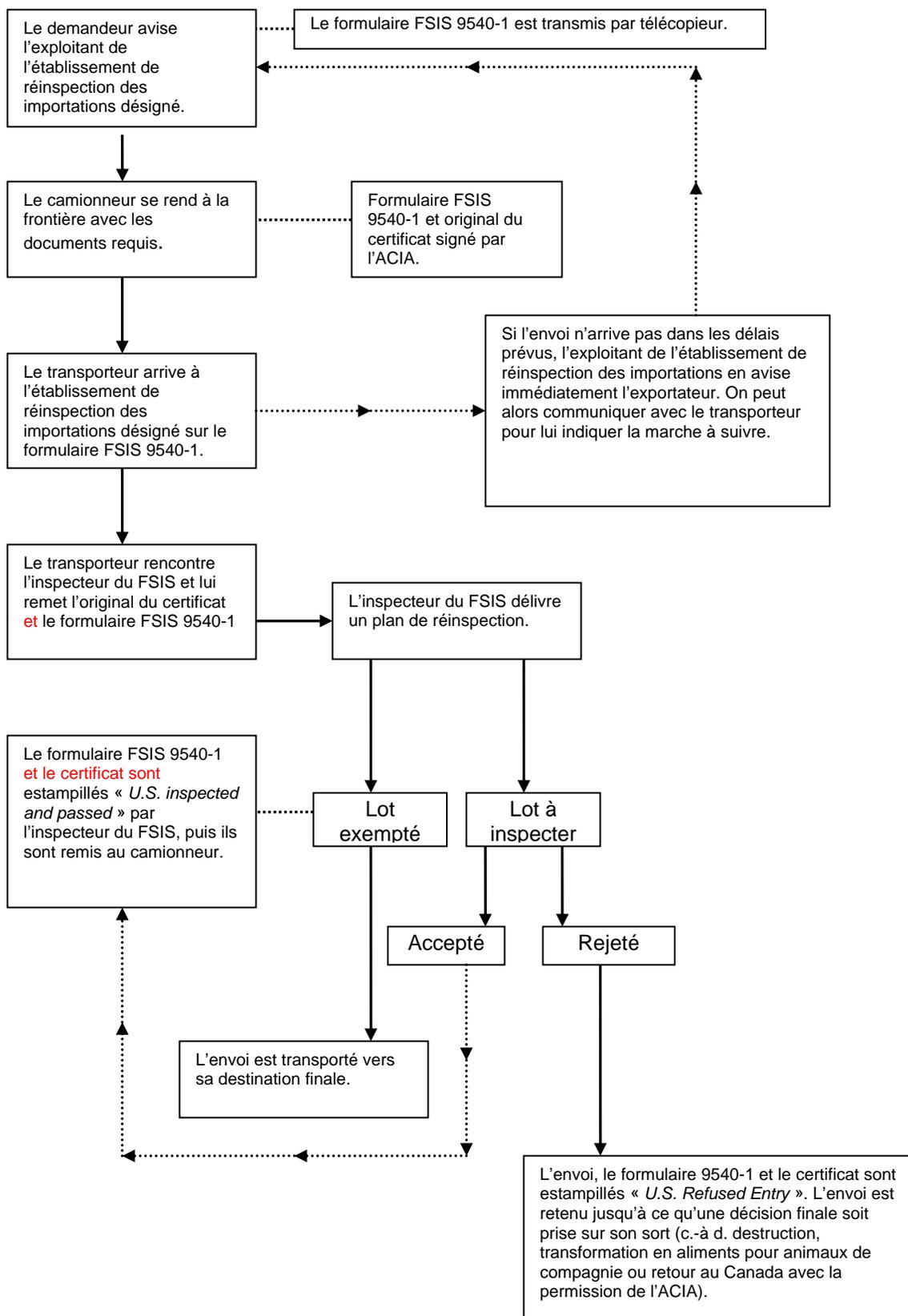
**4. En cas d'imprévu, appelez un représentant de l'exportateur (nom, numéro de téléphone) :**

\_\_\_\_\_  
**Signature du camionneur**  
(J'ai reçu, lu et compris ces instructions.)

\* Les amendes seront imposées à l'importateur officiel (formule de déclaration en douane [États-Unis]).

ANNEXE L-5

EXIGENCES DE L'USDA CONCERNANT LA RÉINSPECTION DES IMPORTATIONS DE PRODUITS DE VIANDE



## ANNEXE L-6

**EXPORTATION DE CARCASSES À VIANDE ROUGE AUX ÉTATS-UNIS  
PROCÉDURE DE SÉLECTION DES ÉCHANTILLONS À L'ÉTABLISSEMENT EN VUE DE LA  
RÉINSPECTION DES IMPORTATIONS**

Voici la procédure à suivre pour sélectionner les échantillons en vue d'une réinspection possible par les inspecteurs de l'USDA dans un poste de réinspection des importations de l'USDA. Les échantillons sont sélectionnés au hasard sous la supervision du personnel d'inspection de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et chargés en dernier à bord du camion pour éviter qu'il soit nécessaire de vider celui-ci pour la réinspection à la frontière.

**1. AVIS D'EXPORTATION :**

- a) Un employé de l'établissement désigné informe l'inspecteur responsable de l'ACIA ou son remplaçant du nombre de demi-carcasses contenues dans l'envoi devant être exporté.
- b) L'envoi destiné à l'exportation doit avoir fait l'objet de la procédure qui suit dans la chambre froide des produits destinés à la vente :
  - l'envoi a été pesé;
  - le parage et la vérification du produit fini ont été effectués;
  - l'envoi a été disposé séparément dans le chargement;
  - l'envoi a été étiqueté selon sa destination;
  - l'envoi a été préparé en vue d'être chargé dans le camion qui le transportera.

**2. CHOIX DE NUMÉROS AU HASARD :**

- a) À l'aide d'un tableau de nombres aléatoires, l'ACIA choisit des numéros au hasard pour la totalité du chargement.

*1. Carcasses de bœuf ou de veau.*

1.1\* Si le chargement contient moins de 101 demi-carcasses, ne choisir que trois échantillons.

1.2 Si le chargement contient entre 101 et 250 demi-carcasses de bœuf, choisir les nombres d'échantillons indiqués pour les deux étapes d'échantillonnage suivantes :

Première étape : 4 échantillons de demi-carcasses\*

Deuxième étape : 3 échantillons de demi-carcasses.

Si, à la deuxième étape, le nombre correspondant au numéro d'une demi-carcasse déjà choisie à la première étape est à nouveau sélectionné, passer au numéro suivant par ordre croissant.

*2. Carcasses de porc, de mouton, d'agneau ou de chèvre*

12 demi-carcasses pour un lot de 24 000 lb ou moins.

30 demi-carcasses pour un lot dont le poids se situe entre 24 001 lb et 60 000 lb.

47 demi-carcasses pour un lot dont le poids se situe entre 60 001 lb et 240 000 lb.

**3. IDENTIFICATION DES ÉCHANTILLONS :**

Sous la supervision de l'ACIA, les employés de l'établissement identifient les demi-carcasses choisies à l'étape 1 et à l'étape 2 (au besoin). Les échantillons doivent être identifiés par des couleurs différentes selon qu'ils ont été choisis à l'étape 1 ou à l'étape 2 ou de manière qu'on puisse les associer à l'étape appropriée. On recommande à cette fin des rubans en plastique.

Les courroies sont étiquetées. Le personnel de l'établissement sort les échantillons et charge ceux-ci en dernier à l'arrière du camion.

Les portes du camion sont fermées au moyen d'un témoin d'inviolabilité par un inspecteur de l'ACIA. Le numéro du témoin est consigné sur le formulaire CFIA/ACIA 4546.

**4. REPRÉSENTATIVITÉ DES ÉCHANTILLONS :**

Le personnel de l'ACIA :

- a) doit s'assurer que les échantillons choisis demeurent représentatifs du chargement dans son ensemble;
- b) doit s'assurer, s'il est démontré que les échantillons ne sont pas représentatifs ou si des problèmes sont décelés, que le chargement est réinspecté, retravaillé et rééchantillonné dans la chambre froide des produits destinés à la vente;
- c) ne doit permettre aucun parage des échantillons.

**5. CHARGEMENTS PARTIELS :**

La procédure décrite ci-après doit être suivie.

L'inspecteur de l'ACIA choisit d'avance les sept numéros au hasard.

L'envoi partiel initial est traité comme un envoi complet.

Des échantillons aléatoires appropriés sont choisis pour l'envoi partiel.

Sous la supervision de l'ACIA, le personnel de l'établissement pose un témoin d'inviolabilité sur l'envoi partiel après avoir chargé les échantillons sélectionnés à l'arrière du camion.

Le chargement est complété le lendemain.

**6. POSE DE NOUVEAUX TÉMOINS D'INVIOLABIITÉ :**

De nouveaux témoins d'inviolabilité doivent être posés sous la supervision directe d'un inspecteur de l'ACIA si, à cause d'un problème de pesée, ou d'un calcul erroné du poids, une ou plusieurs demi-carcasses doivent être retirées d'un lot trop lourd. Retirer les demi-carcasses en trop de l'arrière du camion, de même que leur étiquette, et étiqueter les demi-carcasses suivant celles qui ont été retirées de l'arrière du camion.

## ANNEXE L-7

## Inspection des carcasses de bœuf

## Carcasses de bœuf

1. L'inspecteur doit choisir les demi-carcasses selon le plan d'échantillonnage SP1 (voir le tableau 62). Si les demi-carcasses sont découpées en quartiers et que les quartiers sont identifiés par des étiquettes colorées, numérotées ou lettrées, on choisit le quartier avant et le quartier arrière assorti pour l'échantillon. Sinon, il faut choisir un quartier avant avec le quartier arrière correspondant (ex. si l'échantillon porte le no 5, choisir le quartier avant n° 5 et le quartier arrière n° 5). Si le lot présenté ne comprend que des quartiers avant ou des quartiers arrière, traiter deux quartiers comme une demi-carcasse. Au moment de la sélection des échantillons, chaque demi-carcasse doit être identifiée par le numéro de l'échantillon au moyen d'une étiquette ou d'un autre dispositif.
2. Examiner les demi-carcasses selon les procédures des diagrammes 2 (voir le tableau 62A) et 3 (voir le tableau 62B). Commencer par inspecter le quartier avant intérieur et poursuivre avec le quartier avant extérieur, puis passer au quartier arrière intérieur et au quartier arrière extérieur.
3. Appliquer les critères de défauts du tableau D3 (voir le tableau 72) et les critères d'acceptation et de rejet des plans d'échantillonnage SP1 (voir le tableau 62).

**Remarque :** Consigner dans la catégorie « critique » toute contamination par des matières fécales, de l'ingesta ou du lait relevée durant l'examen des produits, peu importe la taille du défaut, sur le formulaire FSIS 9530-1 « Imported Meat and Poultry Product Reinspection Record » (Rapport de réinspection des produits de viande rouge et de volaille importés), sous le code 310. Indiquer « Rejected » (rejeté) dans la case 112 du formulaire FSIS 9530-1, code de rejet « 01 » (Contamination) dans la case 132, et « Refuse entry » (Interdit d'entrée) pour le lot entier.

Voir les précisions données sur l'identification de ces contaminants dans la partie 2 de la directive 6420.1 du FSIS (12/17/98) « Livestock Post-mortem Inspection Activities – Enforcing the Zero Tolerances for Fecal Material, Ingesta, and Milk » (Activités d'inspection post-mortem des animaux d'élevage – Application d'une tolérance zéro à la contamination par les matières fécales, l'ingesta et le lait).

## Carcasses de porc, d'agneau, de mouton et de chèvre

1. Choisir les carcasses selon les plans d'échantillonnage SP2 (voir le tableau 63). Pour former l'unité d'échantillonnage de 12 livres, choisir au hasard une partie de la carcasse d'un poids estimé de 12 livres.
2. Choisir la première unité d'échantillonnage dans l'épaule, le carré, la longe, la fesse ou le gigot, puis les unités d'échantillonnage suivantes en faisant une rotation (ex. si la première unité d'échantillonnage est prélevée dans la longe (carré), prélever les suivantes dans la fesse (gigot), puis dans l'épaule, etc.).
3. Appliquer les critères de défauts du tableau D3 aux carcasses d'agneau, de mouton ou de chèvre (voir le tableau 72) et ceux du tableau D1 aux carcasses de porc (voir le tableau 68).

**Remarque :** Consigner dans la catégorie « critique » toute contamination par des matières fécales, de l'ingesta ou du lait relevée durant l'examen des produits, peu importe la taille du défaut, sur le formulaire FSIS 9530-1 « Imported Meat and Poultry Product Reinspection Record » (Rapport de réinspection des produits de viande rouge et de volaille importés), sous le code 310. Indiquer « Rejected » (rejeté) dans la case 112 du formulaire FSIS 9530-1, code de rejet « 01 » (Contamination) dans la case 132, et « Refuse entry » (Interdit d'entrée) pour le lot entier.

Voir les précisions données sur l'identification de ces contaminants dans la partie 2 de la directive 6420.1 du FSIS (12/17/98) « Livestock Post-mortem Inspection Activities – Enforcing the Zero Tolerances for Fecal Material, Ingesta, and Milk » (Activités d'inspection post-mortem des animaux d'élevage – Application d'une tolérance zéro à la contamination par les matières fécales, l'ingesta et le lait).

4. Appliquer les critères d'acceptation et de rejet des plans d'échantillonnage SP2 (voir le tableau 63).

Tableau 62

## SP1

Plans d'échantillonnage pour les demi-carcasses et quartiers d'animaux à viande rouge autres que le porc, le mouton, l'agneau et la chèvre

Plan n°	Taille du lot (demi-carcasses)	Étape	Taille de l'échantillon (demi-carcasses)	Critères d'acceptation et de rejet					
				Critique		Majeur		Total	
				AC	RE	AC	RE	AC	RE
1	de 1 à 100	---	3	1	2	4	5	12	13
2	de 101 à 250	1	4	1	3	3	7	12	17
		2	3	-	-	-	-	-	-
		Total	7	2	3	8	9	24	25
3	de 250 à 500	1	7	1	5	4	10	18	28
		2	7	-	-	-	-	-	-
		Total	14	4	5	14	15	45	46
4	500 et plus	1	10	1	6	6	13	18	37
		2	12	-	-	-	-	-	-
		Total	22	6	7	21	22	68	69

Tableau 62A

**Diagramme 1 – Inspection des carcasses de bœuf**

À utiliser pour l'inspection des unités d'échantillonnage individuelles.

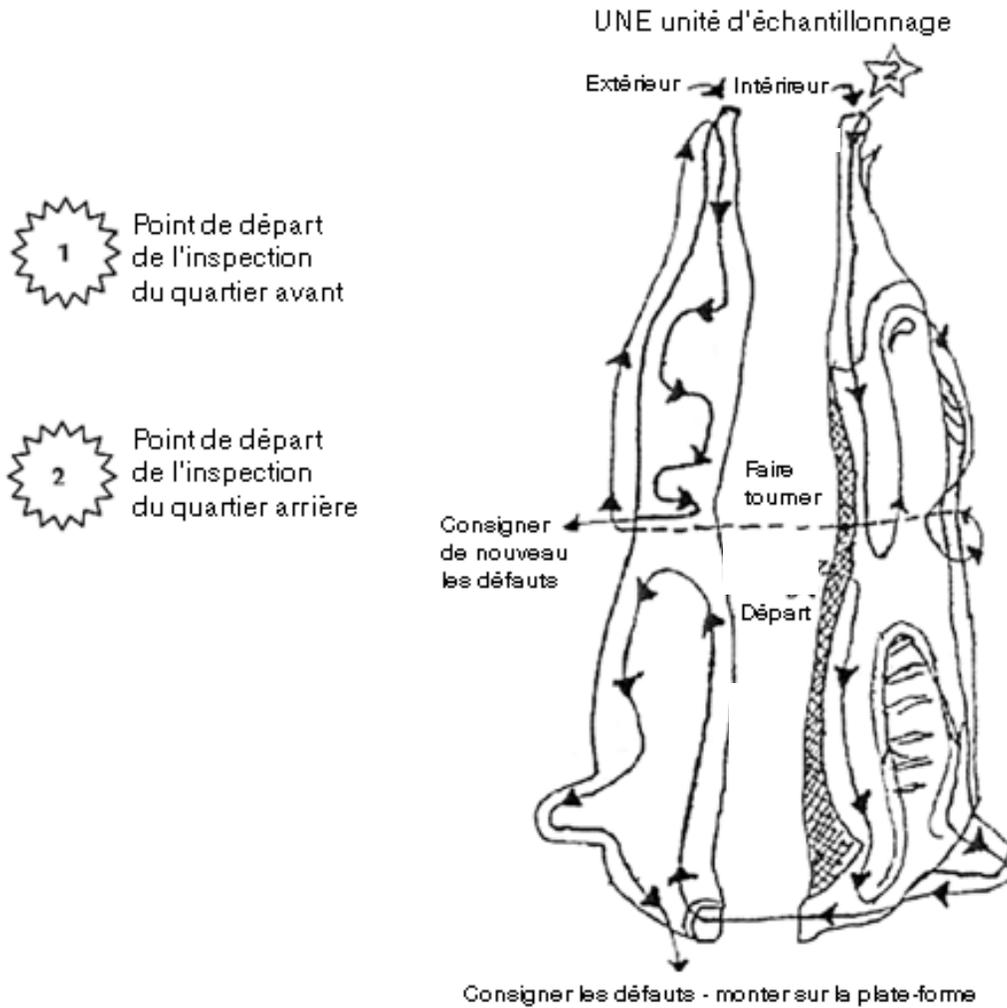


Tableau 62B

Éléments	Sous-éléments	Défauts courants
Quartier avant - intérieur	Diaphragme, thorax, surface de coupe ou colonne vertébrale, cou, sillon jugulaire, pointe de poitrine, avant-bras intérieur, extrémité du jarret	Poils, peau, graisse, taches, caillots de sang, contusions, côtes cassées, ingesta, morceaux de trachée, morceaux de poumon
Quartier avant -extérieur	Poitrine, côtes, bloc d'épaule, cou, pointe de poitrine, jarret avant	Poils, peau, graisse, taches, contusions, larves
Quartier arrière - intérieur	Jarret, trou d'accrochage, jarret avant, intérieur de ronde, os de la croupe, canal pelvien, surface de coupe de la colonne vertébrale, graisse viscérale, région lombaire, surfaces abdominales, reins, filet	Poils, peau, graisse, rouille, contusions, verge, muqueuse rectale, matières fécales, caillots de sang, morceaux de foie, ovaires morceaux de pis
Quartier arrière - extérieur	Jarret, jarret avant, trou d'accrochage, ronde, région de la queue, dos, flanc	Rouille, graisse, poils, peau, contusions, matières fécales, larves

Tableau 63

## SP2

## Plans d'échantillonnage pour les carcasses de porc, de mouton, d'agneau et de chèvre

Plan n°	Taille du lot (livres)	Taille de l'échantillon	Critères d'acceptation et de rejet					
			Critique		Majeur		TOTAL	
			AC	RE	AC	RE	AC	RE
1	de 1 à 24 000	12	0	1	1	2	5	6
2	de 24 000 à 60 000	30	0	1	2	3	10	11
3	de 60 001 à 240 000	47	0	1	3	4	15	16
4	de 240 001 à 500 000	67	0	1	4	5	20	21
5	de 500 001 à 1 000 000	89	1	2	5	6	25	26
6	Plus de 1 000 000	120	1	2	6	7	32	33

Tableau 68

<b>Tableau D1 – Critères de défaut applicables aux carcasses de porc ainsi qu'aux morceaux de gros et de détail et aux viandes de transformation désossées que en sont issus</b>		
<b>Défauts ayant une incidence sur la qualité du produit</b>		
<b>Type</b>	<b>Description</b>	<b>Classification</b>
<b>Ingesta, matières fécales ou lait</b> (code 310)	Toute quantité facilement identifiable sur des carcasses, des morceaux ou des viandes de transformation désossées <sup>1</sup> .	Critique
	Pour les produits non assujettis à la tolérance zéro, toute quantité de dimension égale à la superficie d'un cercle de plus de ½ po de diamètre.	Critique
	Pour les produits non assujettis à la tolérance zéro, toute quantité de dimension égale à la superficie d'un cercle de ½ po ou moins de diamètre.	Majeur
<b>Matières étrangères dangereuses</b> (code 313)	Toute substance pouvant être à l'origine d'une blessure ou d'une maladie (produits chimiques toxiques ou délétères, morceaux pointus de métal, verre, plastique dur, etc.); gros insectes, insectes associés à l'insalubrité ou toute matière en quantité ou de dimension telle que sa présence réduit de manière importante les possibilités d'utilisation du produit.	Critique
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Morceau de bois émoussé de 1 po ou plus de longueur.</li> <li>2) Morceau de papier ou de plastique de plus de 7 pouces carrés.</li> <li>3) Morceau de matériel de dimension supérieure à la superficie d'un cercle de plus ½ pouce de diamètre.</li> <li>4) Substance ou objet causant une irritation ou un inconfort corporel mineur (produits chimiques, objets durs, etc.).</li> <li>5) Nombreux (plus de 5) défauts mineurs (matières étrangères inoffensives) dans une unité d'échantillonnage<sup>1</sup> sans incidence importante sur le produit.</li> </ol>	Majeur
<b>Produit avarié</b> (code 322)		Critique
<b>Lésions pathologiques ou parasitiques</b> (code 325)	Toute lésion qui serait observable à l'inspection post-mortem ou qui réduit de manière importante l'acceptabilité du produit.	Critique

1. Ce défaut CRITIQUE ne doit pas être attribué à des produits non assujettis à la tolérance zéro, comme les intestins ou les organes.

<b>Tableau D1 – Critères de défaut applicables aux carcasses de porc ainsi qu'aux morceaux de gros et de détail et aux viandes de transformation désossées que en sont issus</b>		
<b>Défauts ayant une incidence sur la qualité du produit</b>		
<b>Type</b>	<b>Description</b>	<b>Classification</b>
	Toute lésion qui ne serait pas observable à l'inspection post-mortem et qui ne réduit pas de manière importante l'acceptabilité du produit.	Majeur
<b>Caillots de sang</b> (code 301)	Caillots de sang mesurant plus de 6 po dans leur plus grande dimension, ou nombreux (plus de 5) caillots de sang mineurs dans une unité d'échantillonnage <sup>1</sup> qui ne réduisent pas de manière importante les possibilités d'utilisation du produit.	Majeur
	Caillots de sang de 1 ½ à 6 po dans leur plus grande dimension.	Mineur
	Caillots de sang de moins de 1 ½ po dans leur plus grande dimension.	Ne pas compter
<b>Contusions</b> (code 331)	Contusions de plus 2 ½ po dans leur plus grande dimension ou de plus de 1 po de profondeur, ou nombreuses (plus de 5) contusions mineures dans une unité d'échantillonnage <sup>2</sup> qui ne réduisent pas de manière importante les possibilités d'utilisation du produit.	Majeur
	Contusions de 1 à 2 ½ po dans leur plus grande dimension ou de ½ à 1 po de profondeur.	Mineur
	Contusions de moins de 1 po dans leur plus grande dimension et de moins de ½ po de profondeur.	Ne pas compter
<b>Matières étrangères inoffensives</b> (code 316)	Emballages de papier ou de plastique de ½ à 7 po <sup>2</sup> . Morceau de matériel de dimension égale à la superficie d'un cercle de 1/8 à ½ po de diamètre.	Mineur
	Petits points ou poussières (remarque : si l'apparence ou les possibilités d'utilisation du produit s'en trouvent changées, attribuer le code 331 – Autres) Morceaux d'emballages de plastique ou de papier ou toute autre matière molle de dimension inférieure à 1/8 po.	Ne pas compter

<sup>1</sup> Ne PAS compter comme un défaut mineur.

Tableau D1 – Critères de défaut applicables aux carcasses de porc ainsi qu'aux morceaux de gros et de détail et aux viandes de transformation désossées que en sont issus		
Défauts ayant une incidence sur la qualité du produit		
Type	Description	Classification
<b>Poils, racines de poil, peau<sup>2</sup></b> (code 319)	Morceaux de peau (avec ou sans poils ou racines de poils visibles) qui, individuellement ou collectivement, mesurent plus de 3 po2 ou nombreux (plus de 13) poils dans une unité d'échantillonnage qui ne réduisent pas de manière importante les possibilités d'utilisation du produit.	Majeur
	Morceaux de peau (avec ou sans poils ou racines de poils visibles) qui, individuellement ou collectivement, mesurent de 1 à 3 po2. Au total, 2 ou 3 poils ou de 5 à dix 10 racines de poils visibles. Additionner le nombre de poils ou de racines de poils visibles, diviser par 10 et arrondir au nombre entier le plus près (si une deuxième étape est nécessaire, additionner les poils ou les racines de poils visibles trouvés aux deux étapes et diviser comme il est indiqué précédemment). Touffe de poils ou groupe de racines de poils visibles (poils trop nombreux pour qu'on puisse les compter).	Mineur
	Morceaux de peau (avec ou sans poils ou racines de poils visibles) qui, individuellement ou collectivement, mesurent moins de 1 po2.	Ne pas compter
<b>Cartilage détaché</b> (code 307)	Nombreux (plus de 5) défauts mineurs dans une unité d'échantillonnage <sup>1</sup> qui ne réduisent pas de manière importante les possibilités d'utilisation du produit.	Majeur
	Morceau de tissu musculaire détaché de 1 po ou plus de longueur.	Mineur
	Tissu de moins de 1 po de longueur.	Ne pas compter
<b>Taches, altération de la couleur</b> (code 328)	Tache de dimension égale à la superficie d'un cercle de plus de 1 ½ po de diamètre; nombreuses (plus de 5) taches dans une unité d'échantillonnage (12 lb) qui ne réduisent pas de manière importante les possibilités d'utilisation du produit.	Majeur

<sup>2</sup> Ne pas compter la peau comme un défaut dans le cas des produits avec peau.

<sup>1</sup> Ne PAS compter comme un défaut mineur.

<b>Tableau D1 – Critères de défaut applicables aux carcasses de porc ainsi qu'aux morceaux de gros et de détail et aux viandes de transformation désossées que en sont issus</b>		
<b>Défauts ayant une incidence sur la qualité du produit</b>		
<b>Type</b>	<b>Description</b>	<b>Classification</b>
	Tache de dimension égale à la superficie d'un cercle de ½ à 1 ½ po.	Mineur
	Taches très claires de toute dimension ou taches d'une superficie inférieure à celle d'un cercle de ½ po de diamètre.	Ne pas compter
<b>Autres</b> (code 331)	Défauts, qui individuellement ou collectivement, changent de manière importante l'apparence ou les possibilités d'utilisation du produit. Tissu de poumon en n'importe quelle quantité.	Critique
	Défauts, qui individuellement ou collectivement, réduisent sensiblement les possibilités d'utilisation du produit. Toute unité d'échantillonnage contenant une ou plusieurs dents, un ou plusieurs conduits auditifs, une lèvre avec ou sans marques de dents ou un ou plusieurs morceaux de rein ou de foie.	Majeur
	Défauts, qui individuellement ou collectivement, changent l'apparence, mais non les possibilités d'utilisation, du produit.	Mineur
<b>Fragments d'os</b> (code 304)	Un ou plusieurs fragments d'os en quantité ou de dimension telle que leur présence réduit de manière importante les possibilités d'utilisation du produit.  (Un ou plusieurs fragments d'os en quantité ou de dimension telle que leur présence réduit de manière importante les possibilités d'utilisation des parures destinées au tranchage, au hachage ou à un autre procédé de transformation ultérieure pour la fabrication de produits de viande.)	Critique

Tableau D3 – Critères de défauts applicables aux carcasses de bœuf, d'agneau, de mouton et de chèvre ainsi qu'aux morceaux de gros et de détail et aux viandes de transformation désossées qu'en sont issus		
Défauts ayant une incidence sur la santé publique ou la sécurité sanitaire alimentaire		
Type	Description	Classification
<b>Ingesta, matières fécales ou lait</b> (code 310)	Toute quantité facilement identifiable sur des carcasses, des morceaux ou des viandes de transformation désossées <sup>2</sup> .	Critique
	Pour les produits non assujettis à la « tolérance zéro », toute quantité de dimension égale à la superficie d'un cercle de plus de ½ po de diamètre.	Critique
	Pour les produits non assujettis à la tolérance zéro, toute quantité de dimension égale à la superficie d'un cercle de ½ po ou moins de diamètre.	Majeur
<b>Matières étrangères dangereuses</b> (code 313)	Toute substance pouvant être à l'origine d'une blessure ou d'une maladie (produits chimiques toxiques ou délétères, morceaux pointus de métal, verre, plastique dur, etc.); gros insectes, insectes associés à l'insalubrité ou toute matière en quantité ou de dimension telle que sa présence réduit de manière importante les possibilités d'utilisation du produit.	Critique
	(1) Morceau de bois émoussé de 1 po ou plus de longueur. (2) Morceau de papier ou de plastique de plus de 7 po <sup>2</sup> . (3) Morceau de matériel de dimension supérieure à la superficie d'un cercle de plus ½ po de diamètre. (4) Substance ou objet causant une irritation ou un inconfort corporel mineur (produits chimiques, objets durs, etc.). (5) Nombreux (plus de 5) défauts mineurs (matières étrangères inoffensives) dans une unité d'échantillonnage <sup>3</sup> sans incidence importante sur le produit.	Majeur
<b>Produit avarié</b> (code 322)		Critique

<sup>2</sup> Ce défaut CRITIQUE ne doit pas être attribué à des produits non assujettis à la tolérance zéro, comme les intestins ou les organes.

<sup>3</sup> Ne PAS compter comme un défaut mineur.

<b>Tableau D3 – Critères de défauts applicables aux carcasses de bœuf, d'agneau, de mouton et de chèvre ainsi qu'aux morceaux de gros et de détail et aux viandes de transformation désossées qu'en sont issus</b>		
<b>Défauts ayant une incidence sur la santé publique ou la sécurité sanitaire alimentaire</b>		
<b>Type</b>	<b>Description</b>	<b>Classification</b>
<b>Lésions pathologiques et parasitiques</b> (code 325)	Toute lésion qui serait observable à l'inspection post-mortem ou qui réduit de manière importante l'acceptabilité du produit. (p. ex. 4 larves ou plus sur une carcasse de bœuf).	Critique
	Toute lésion qui ne serait pas observable à l'inspection post-mortem et qui ne réduit pas de manière importante l'acceptabilité du produit. Lésions d'origine parasitique dues à des parasites non transmissibles à l'homme : chaque lésion relevée après la première décelée dans l'échantillon.	Majeur
	Première lésion d'origine parasitique due à des parasites non transmissibles à l'homme qui est décelée dans un échantillon. Pour les bovins seulement, compter comme une lésion une, deux ou trois lésions étroitement associées sur un morceau de viande.	Mineur
<b>Fragments d'os</b>	Fragments d'os renfermant du matériel à risque spécifié (MRS) apparent ou susceptible d'en renfermer.	Critique

<b>Tableau D3 – Critères de défauts applicables aux carcasses de bœuf, d'agneau, de mouton et de chèvre ainsi qu'aux morceaux de gros et de détail et aux viandes de transformation désossées qu'en sont issus</b>		
<b>Défauts ayant une incidence sur la qualité du produit</b>		
<b>Caillots de sang</b> (code 301)	Défauts d'habillage, comme de gros caillots dans l'orifice de saignée; tout caillot de sang mesurant plus de 6 po dans leur plus grande dimension ou nombreux (plus de 5) caillots de sang mineurs dans une unité d'échantillonnage <sup>4</sup> .	Majeur
	Caillots de sang de 1 ½ à 6 po dans leur plus grande dimension.	Mineur
	Caillots de sang de moins de 1 ½ po dans leur plus grande dimension.	Ne pas compter
<b>Contusions</b> (code 331)	Contusions de plus 2 ½ po dans leur plus grande dimension ou de plus de 1 po de profondeur, ou nombreuses (plus de 5) contusions mineures dans une unité d'échantillonnage <sup>4</sup> .	Majeur
	Contusions de 1 à 2 ½ po dans leur plus grande dimension ou de ½ à 1 po de profondeur.	Mineur
	Contusions de moins de 1 po dans leur plus grande dimension et de moins de ½ po de profondeur.	Ne pas compter
<b>Poils, peau et laine<sup>5</sup></b> (code 319)	Morceaux de peau (avec ou sans poils ou racines de poils visibles) qui, individuellement ou collectivement, mesurent plus de 3 po <sup>2</sup> ou nombreux (plus de 13) poils dans une unité d'échantillonnage qui ne réduisent pas de manière importante les possibilités d'utilisation du produit.	Majeur
	Morceau de peau (avec ou sans poils) ou touffe de laine de moins de ½ po dans sa plus grande dimension. Au total, de 5 à 10 poils ou brins de laine. Additionner le nombre de poils, diviser par 10 et arrondir au nombre entier le plus près (si une deuxième étape est nécessaire, additionner les poils trouvés aux deux étapes et diviser comme il est indiqué précédemment). Touffe de poils (trop nombreux pour qu'on puisse les compter).	Mineur

<sup>4</sup> Ne PAS compter comme un défaut mineur.

<sup>5</sup> Ne pas compter la peau comme un défaut dans le cas des produits avec peau.

<b>Tableau D3 – Critères de défauts applicables aux carcasses de bœuf, d'agneau, de mouton et de chèvre ainsi qu'aux morceaux de gros et de détail et aux viandes de transformation désossées qu'en sont issus</b>		
<b>Défauts ayant une incidence sur la qualité du produit</b>		
	Morceaux de peau (avec ou sans poils) qui, individuellement ou collectivement, mesurent moins de 1 po <sup>2</sup> .	Ne pas compter
<b>Matières étrangères inoffensives</b> (code 316)	Matières étrangères inoffensives Morceaux d'emballage de papier ou de plastique de ½ à 7 po <sup>2</sup> . Morceau de matériel de dimension égale à la superficie d'un cercle de 1/8 à ½ po de diamètre. Folle avoine ou autre barbe de graminées mesurant plus de 3/8 po de longueur, ou 3 morceaux ou plus de folle avoine ou de barbe de graminées mesurant de 1/8 po à 3/8 po de longueur dans un morceau de viande, et ce, sans signe d'inflammation.	Mineur
	Petits points ou poussières (remarque : si l'apparence ou les possibilités d'utilisation du produit s'en trouvent changées, attribuer le code 331 – Autres) Morceaux d'emballages de plastique ou de papier ou toute autre matière molle de dimension inférieure à 1/8 po.	Ne pas compter
<b>Cartilage détaché</b> (code 307)	Nombreux (plus de 5) défauts mineurs dans une unité d'échantillonnage <sup>6</sup> .	Majeur
	Morceau de tissu musculaire détaché de 1 po ou plus de longueur.	Mineur
	Morceau de tissu musculaire détaché de moins de 1 po de longueur.	Ne pas compter
<b>Taches, altération de la couleur</b> (code 328)	Tache de dimension égale à la superficie d'un cercle de plus de 1 ½ po de diamètre; nombreuses (plus de 5) taches dans une unité d'échantillonnage (12 lb) qui ne réduisent pas de manière importante les possibilités d'utilisation du produit.	Majeur
	Tache de dimension égale à la superficie d'un cercle de ½ à 1 ½ po.	Mineur
	Taches très claires de toute dimension ou taches d'une superficie inférieure à celle d'un cercle de ½ po de diamètre.	Ne pas compter

<sup>6</sup> Ne PAS compter comme un défaut mineur.

<b>Tableau D3 – Critères de défauts applicables aux carcasses de bœuf, d'agneau, de mouton et de chèvre ainsi qu'aux morceaux de gros et de détail et aux viandes de transformation désossées qu'en sont issus</b>		
<b>Défauts ayant une incidence sur la qualité du produit</b>		
<b>Autres</b> (code 331)	Défauts qui, individuellement ou collectivement, réduisent les possibilités d'utilisation du produit (ex. poussières de rail, défauts d'habillage de moins de ¼ po ou petits points d'aspect similaire (26 incidents ou plus). Toute unité d'échantillonnage contenant une ou plusieurs dents, un ou plusieurs conduits auditifs, une lèvre avec ou sans marques de dents ou un ou plusieurs morceaux de rein ou de foie.	Majeur
	Défauts qui, individuellement ou collectivement, changent l'apparence, mais non les possibilités d'utilisation, du produit (p. ex. parage incorrect des organes ou moins de 25 incidents de poussières de rail ou défauts d'habillage de moins de ¼ po).	Mineur

<b>Tableau D3 – Critères de défauts applicables aux carcasses de bœuf, d'agneau, de mouton et de chèvre ainsi qu'aux morceaux de gros et de détail et aux viandes de transformation désossées qu'en sont issus</b>		
<b>Défauts ayant une incidence sur la qualité du produit</b>		
<b>Type</b>	<b>Description</b>	<b>Classification</b>
<b>Fragments d'os</b> (code 304)	Un ou plusieurs fragments d'os en quantité ou de dimension telle que leur présence réduit de manière importante les possibilités d'utilisation du produit.  (Un ou plusieurs fragments d'os en quantité ou de dimension telle que leur présence réduit de manière importante les possibilités d'utilisation des parures destinées au tranchage, au hachage ou à un autre procédé de transformation ultérieure pour la fabrication de produits de viande.)	Critique

**ANNEXE N****ÉTIQUETAGE DES PRODUITS DE VIANDE ROUGE ET DE VOLAILLE DESTINÉS AUX ÉTATS-UNIS****I. OBJET**

La présente annexe contient des directives à l'intention des exportateurs sur les exigences relatives à l'étiquetage des produits de viande rouge et de volaille destinés aux États-Unis; ces mêmes directives seront utilisées par le personnel du Food Safety and Inspection Service (FSIS) pour déterminer la conformité des produits importés.

**II. RÉFÉRENCES**

9 CFR 301.2  
9 CFR 317.2  
9 CFR 317.5  
9 CFR 327.14  
9 CFR 381.133  
9 CFR 590.5  
9 CFR 590.410  
9 CFR 590.411  
9 CFR 590.950  
9 CFR 590.955  
9 CFR 590.956

**III. CONTEXTE**

Les exploitants qui exportent aux États-Unis doivent respecter les normes d'étiquetage de la réglementation fédérale (USDA) concernant l'inspection des produits de viande rouge et de volaille. Ces exploitants seront tenus entièrement responsables du contenu et de la production de toutes les étiquettes apposées sur leurs produits, qu'elles aient été approuvées sous une forme générique, modifiées sans avoir été présentées de nouveau, ou soumises à l'examen et à l'approbation du FSIS. La Labelling and Program Delivery Division (LPDD) du FSIS élabore des politiques et des méthodes d'inspection et administre également des programmes visant à protéger les consommateurs de l'étiquetage falsifié de produits de viande rouge et de volaille. Pour obtenir plus de détails sur les questions d'étiquetage, consulter « A Guide to Federal Food Labelling Requirements of Meat and Poultry » à : [http://www.fsis.usda.gov/pdf/Labeling\\_Requirements\\_Guide.pdf](http://www.fsis.usda.gov/pdf/Labeling_Requirements_Guide.pdf).

**IV. APPROBATION DES ÉTIQUETTES APPOSÉES SUR LES PRODUITS DE VIANDE ROUGE ET DE VOLAILLE ÉTRANGERS**

- A. Les exploitants sont responsables d'assurer l'exactitude de l'étiquetage de tous les produits qu'ils exportent aux États-Unis.
- B. Les exploitants d'établissements admis à exporter aux États-Unis par l'autorité responsable d'un système d'inspection étranger sont autorisés à utiliser des étiquettes approuvées sous une forme générique conformément au titre 9 du CFR (317.5 et 381.133).
- C. Les étiquettes portant des impressions, des lithographies, des embossages, des autocollants, des sceaux ou d'autres éléments écrits sur un emballage intérieur (sauf les estampilles d'inspection ou les numéros d'établissement étrangers imprimés ou estampillés sur les boyaux, les sacs ou les pellicules d'emballage) doivent être approuvées par la LPDD/FSIS.
- D. Des exemplaires d'étiquettes approuvées peuvent être demandés à l'importateur attitré qui a présenté la demande d'approbation, par l'entremise de la direction de l'établissement de réinspection

des importations officiel, lorsque l'exactitude des étiquettes d'un établissement étranger est mise en doute.

## V. ÉTIQUETAGE DES CONTENANTS D'EXPÉDITION

A. Un contenant d'expédition est un contenant extérieur (boîte, sac, baril, caisse ou autre récipient) renfermant ou recouvrant entièrement/partiellement des produits emballés dans un ou plusieurs contenants intérieurs (selon le titre 9 du CFR [301.2]) ou des produits de viande rouge et de volaille importés emballés en vrac ou recouverts d'un emballage de protection. Lorsque des carcasses accrochées à un rail sont expédiées du Canada, l'unité de transport (remorque, camion) en entier fait office de contenant d'expédition.

### B. Exigences d'étiquetage – Contenants d'expédition

1. Les étiquettes des contenants d'expédition doivent afficher de manière visible et lisible l'information suivante :

a. Nom ou désignation descriptive du produit.

i. Les produits à ingrédient unique, carcasses, coupes primaires, coupes secondaires ou coupes peuvent être identifiés :

- par l'espèce d'origine : p. ex. « beef » (bœuf);
- par l'espèce d'origine sans mention de la coupe primaire ou secondaire lorsque certains termes associés à diverses portions font partie du nom du produit : p. ex. « pork chop, pork cutlet, beef steak, lamb filet, beef roast » (côtelette de porc, escalope de porc, bifteck, filet d'agneau, rôti de bœuf);
- par l'espèce d'origine avec mention de la coupe primaire ou secondaire : p. ex. « pork shoulder butt collar » (soc d'épaule de porc);
- par l'espèce d'origine, la coupe primaire ou secondaire et un nom inventé : p. ex. « butt (soc), cala, daisy, picnic » – l'espèce d'origine et le nom inventé ne forment pas un nom de produit complet car il manque la coupe primaire ou secondaire : p. ex. « pork shoulder picnic » (rôti d'épaule de porc picnic) est incomplet sans « shoulder » (épaule);
- par l'espèce d'origine avec mention d'une désignation générique : p. ex. bœuf désossé, morceaux [nom de la coupe] de bœuf désossé, morceaux [nom de la coupe] de bœuf non désossé, etc. En pareil cas, le certificat sanitaire étranger pourrait indiquer « boneless beef tenderloins » (filet de bœuf désossé), tandis que l'étiquette du contenant d'expédition pourrait indiquer « boneless beef cuts » (morceaux de bœuf désossé) ou vice-versa.
- Rappelons que les joues de bœuf comprennent les ganglions lymphatiques et le gras et que la viande de joues de bœuf n'en comprend pas. Les joues de bœuf doivent être décrites comme suit : « Beef cheek with lymph nodes and fat attached » (joues de bœuf avec ganglions lymphatiques et gras), ou une description semblable. La même chose s'applique aux glandes salivaires : p. ex. « Beef salivary glands with lymph nodes and fat » (glandes salivaires de bœuf avec ganglions lymphatiques et gras). Une description semblable devrait être utilisée pour la viande de joue de porc et la viande de tête de porc.

Les descriptions de produits doivent correspondre à la nomenclature standard américaine des coupes de viande figurant dans le « The Meat Buyers Guide » de la National Association of Meat Purveyors

(NAMP), les « Institutional Meat Purchase Specifications » (IMPS) de l' Agricultural Marketing Service (AMS)

(<http://www.ams.usda.gov/AMSV1.0/ams.fetchTemplateData.do?template=TemplateP&navID=IMPS&rightNav1=IMPS&topNav=&leftNav=GradingCertificationandVerification&page=LivestockStandardizationIMPS&resultType=>) ou le manuel de l'« Uniform Retail Meat Identification Standards » (URMIS).

Pour les coupes de viande non identifiables (c.-à-d. parures de surlonge) destinées à la transformation ultérieure et pour lesquelles est faite une déclaration sur le produit résultant de la transformation ultérieure (c.-à-d. Beef Sirloin Stew [ragoût de bœuf de surlonge]), il faut que le nom approprié à la coupe de viande apparaisse sur le contenant. Les abréviations de coupes de viande (c.-à-d. Sir-But, Top-Sir) ne sont pas appropriées.

ii. Produits transformés

Quand le contenant d'expédition contient des contenants intérieurs dûment étiquetés, le nom du produit sur l'étiquette du contenant d'expédition doit être le même que celui figurant sur l'étiquette du contenant intérieur. Les énoncés sur la déclaration des ingrédients, les énoncés « traités avec » et les énoncés « injectés » et d'autres énoncés de même nature ne sont pas requis sur le contenant d'expédition lorsque celui-ci contient des contenants intérieurs dûment étiquetés.

iii. Qualificatifs, allégations, catégories, déclarations

Lorsqu'un qualificatif, une allégation spéciale ou nutritionnelle, une dénomination de catégorie ou une déclaration figure sur l'étiquette, se reporter aux directives de l'annexe N-1.

b. Canada, précédé de « Product of » (Produit du). Cependant, si le nom du pays apparaît à l'intérieur de l'estampille d'inspection du pays étranger ou si le contenant d'expédition contient des contenants intérieurs dûment étiquetés, l'expression « Product of » (Produit du) n'est pas requise.

c. Numéro de l'établissement.

**Remarque :**

Le numéro officiel de l'établissement où le produit a été transformé doit être indiqué de l'une ou l'autre des façons suivantes :

- 1) à l'intérieur de l'estampille d'inspection des viandes; ou
  - 2) à l'extérieur de l'estampille d'inspection des viandes, c.-à-d. ailleurs sur l'extérieur du contenant ou sur son emballage (p. ex. couvercle d'une boîte de conserve), pourvu qu'il soit en vue et lisible (hauteur des caractères suffisante pour qu'on puisse facilement le voir et le distinguer) et qu'il soit précédé de l'abréviation « EST » (ÉT.); ou
  - 3) ailleurs que sur l'extérieur du contenant (p. ex. sur un crampon métallique employé pour fermer les boyaux ou les sacs, au verso de l'étiquette de papier d'un produit en conserve ou sur un autre type de matériau d'emballage ou d'étiquetage se trouvant à l'intérieur du contenant (p. ex. plateaux ou assiettes en aluminium), pourvu que son emplacement soit indiqué à proximité de l'estampille officielle d'inspection des viandes (p. ex. « EST. No. on Metal Clip » ou « Est. No. on Pan » – « n° d'ÉT. sur crampon métallique » ou « n° d'ÉT. sur assiette ») et qu'il soit en vue et lisible (hauteur des caractères suffisante pour qu'on puisse facilement le voir et le distinguer); ou
  - 4) sur une étiquette intérieure placée sous un emballage transparent, pourvu qu'il soit visible et lisible et précédé de l'abréviation « EST » (ÉT).
- d. Marque d'expédition (estampille d'exportation); marque unique servant à faire le lien entre le produit et le certificat sanitaire étranger.

- e. Nom et adresse de l'établissement canadien, du distributeur ou de l'importateur; sauf s'ils apparaissent sur les étiquettes de contenants intérieurs que renferme le contenant d'expédition; et
- f. Énoncé sur les instructions spéciales de manipulation, lorsqu'il y a lieu, comme « Keep refrigerated » (Garder au réfrigérateur), « Keep frozen » (Garder au congélateur), « Perishable, keep under refrigeration » (Périssable, garder au réfrigérateur), ou un énoncé semblable que la LPDD peut approuver dans des circonstances particulières (317.2). L'énoncé « Keep chilled » (Garder au froid) n'est pas acceptable. Les énoncés sur la manipulation doivent convenir aux produits présentés pour réinspection, ou ils doivent être corrigés.

#### C. Information figurant sur les étiquettes

1. L'information figurant sur les étiquettes doit :
  - a. être mécaniquement imprimée, marquée au pochoir ou estampillée directement sur le contenant d'expédition ou sur une étiquette autodestructive apposée sur le contenant d'expédition. Les étiquettes ou éléments d'information manuscrits ne sont pas permis.
  - b. être présentée en langue anglaise; toutefois, dans le cas de produits distribués exclusivement à Puerto Rico, l'espagnol peut remplacer l'anglais.
2. L'information peut figurer en double, sur d'autres côtés du contenant d'expédition (p. ex. marques d'expédition également apposées sur l'espace principal et ailleurs, notamment sur le dessus de la boîte).
3. Si un poids net est déclaré, il doit l'être en unités avoirdupois de masse (p. ex. livres, onces) ou de liquide (p. ex. onces liquides, pintes). Il est permis d'indiquer le poids net en unités métriques en plus de le déclarer en unités avoirdupois.

### VI. ÉTIQUETAGE DES CONTENANTS INTÉRIEURS

- A. Un contenant intérieur est un récipient ou un autre emballage de protection renfermant directement ou recouvrant entièrement/partiellement un produit (conformément au titre 9 du CFR [301.2]). Il doit porter tous les éléments d'étiquetage obligatoire énumérés ci-après, conformément au titre 9 du CFR [317.2 et 381.116].
- B. Les éléments d'étiquetage obligatoire comprennent ce qui suit :
  1. Nom du produit (voir à l'annexe N-1 les détails sur l'utilisation de qualificatifs considérés comme faisant partie intégrante du nom du produit).
  2. Énoncé sur les ingrédients, au besoin.
  3. Numéro de l'établissement canadien.

#### Remarque :

Le numéro officiel de l'établissement où le produit a été transformé doit être indiqué de l'une ou l'autre des façons suivantes :

- 1) à l'intérieur de l'estampille d'inspection des viandes; ou
- 2) à l'extérieur de l'estampille d'inspection des viandes, c.-à-d. ailleurs sur l'extérieur du contenant ou sur son emballage (p. ex. couvercle d'une boîte de conserve), pourvu qu'il soit en vue et lisible

- (hauteur des caractères suffisante pour qu'on puisse facilement le voir et le distinguer) et qu'il soit précédé de l'abréviation « EST » (ÉT.); ou
- 3) ailleurs que sur l'extérieur du contenant (p. ex. sur un crampon métallique employé pour fermer les boyaux ou les sacs, au verso de l'étiquette de papier d'un produit en conserve ou sur un autre type de matériau d'emballage ou d'étiquetage se trouvant à l'intérieur du contenant (p. ex. plateaux ou assiettes en aluminium), pourvu que son emplacement soit indiqué à proximité de l'estampille officielle d'inspection des viandes (p. ex. « EST. No. on Metal Clip » ou « Est. No. on Pan » – « n° d'ÉT. sur crampon métallique » ou « n° d'ÉT. sur assiette ») et qu'il soit en vue et lisible (hauteur des caractères suffisante pour qu'on puisse facilement le voir et le distinguer); ou
  - 4) sur une étiquette intérieure placée sous un emballage transparent, pourvu qu'il soit visible et lisible et précédé de l'abréviation « EST » (ÉT.).
4. Énoncés sur la manipulation tels que « Keep frozen » (Garder au congélateur) ou « Keep refrigerated » (Garder au réfrigérateur), au besoin.
  5. Quantité nette du contenu, au besoin.
  6. Nom et adresse du fabricant ou du distributeur.
  7. Étiquetage nutritionnel, au besoin.
  8. Nom du pays d'origine, précédé des mots « Product of » (Produit du). Les mots « Product of » (Produit du) sont requis sur tous les contenants intérieurs de produits de viande rouge et/ou de volaille. Ils ne sont pas requis sur les carcasses, les coupes primaires et les coupes secondaires de viande rouge sur lesquelles apparaît clairement le nom du pays étranger à l'intérieur de l'estampille d'inspection des viandes, p. ex. au Canada, l'estampille d'inspection des viandes est un cercle entourant le mot Canada et le numéro de l'établissement.
  9. Instructions sur la manipulation sécuritaire de produits de viande rouge et de volaille crus et partiellement crus qui n'ont pas été soumis à une transformation ultérieure (ce ne sont donc pas des produits prêts-à-manger) et qui sont destinés aux consommateurs. Les produits importés destinés à une transformation ultérieure dans un établissement officiel du FSIS et tous les produits prêts-à-manger sont exemptés de cette exigence.

## VII. EMBALLAGES DE PROTECTION

- A. La définition d'« emballages de protection » figure actuellement dans la note de service du FSIS n° 090B sur l'étiquetage. L'utilisation d'emballages de protection vise exclusivement à protéger un produit de la contamination et du dessèchement durant le transport ou l'entreposage.

**Remarque :** Un produit non destiné à être distribué directement aux consommateurs est exempté de l'examen interne mené pour vérifier l'étiquetage des emballages de protection (p. ex. bœuf désossé, congelé et emballé en vrac).

- B. Des produits de viande rouge non transformés sont considérés comme étant sous emballage de protection exempté de porter les éléments d'information obligatoire s'ils remplissent les conditions suivantes :
  1. leur emballage est transparent;
  2. ils portent le nom du pays d'origine (les mots « Product of » (Produit du) ne sont pas requis);
  3. ils portent le numéro de l'établissement étranger.
- C. L'information facultative suivante est permise sur les emballages de protection :

1. marques de fabrique;
2. marques de commerce;
3. numéros de code.

**Remarque :** Un emballage de protection ne doit pas porter l'estampille officielle d'inspection des viandes si le produit qu'il renferme porte une estampille qui est clairement visible à travers l'emballage de protection transparent.

- D. Un emballage de protection portant des éléments d'information additionnels, comme le nom du produit, un énoncé sur les ingrédients, un énoncé sur la manipulation, des instructions sur la manipulation sécuritaire, le poids net, le nom du fabricant ou de distributeur ou un énoncé nutritionnel, est considéré comme un contenant intérieur et doit, à ce titre, porter tous les éléments d'étiquetage obligatoire (voir la section VI).

### VIII. APPOSITION DE L'ESTAMPILLE D'INSPECTION DES VIANDES – CARCASSES ET COUPES PRIMAIRES

- A. Selon le titre 9 du Code of Federal Regulations [partie 327.14(a)], chacune des portions de produits de viande rouge fraîche de nature à être marquée doit porter l'estampille officielle du pays d'origine précédée des mots « Product of » (Produit de). Cependant, si le nom du pays apparaît à l'intérieur de l'estampille d'inspection du pays d'origine ou si le contenant d'expédition contient des contenants intérieurs dûment étiquetés, les mots « Product of » (Produit de) ne sont pas requis. Les produits importés de nature à être marqués comprennent les carcasses, chaque coupe primaire d'une carcasse, les foies de bœuf, les langues de bœuf et les cœurs de bœuf. Les coupes primaires incluent les coupes de gros habituellement distribuées aux détaillants (titre 9 du CFR [316.9(b)]).
- B. Carcasses et parties de carcasses non importées dans des contenants d'expédition
1. Exigences en matière d'étiquetage

Les carcasses et parties de carcasses de bovins, de moutons, de porcs, de chèvres, de chevaux, de mules ou d'autres équidés non conteneurisées dans des contenants d'expédition doivent porter :

- le numéro de l'établissement;
- une marque d'expédition unique;
- le nom du pays d'origine, précédé des mots « Product of » (Produit de), à moins que le nom du pays soit bien en vue et lisible à l'intérieur de l'estampille d'inspection du pays étranger.

2. Parmi les méthodes d'étiquetage acceptables, mentionnons l'étiquetage de l'emballage recouvrant le produit, une plaque-étiquette sur le contenant ou une étiquette attachée à chaque unité de produit.

#### C. Coupes primaires

Selon la réglementation du FSIS (titre 9 du CFR [316.9]), les coupes primaires ainsi que les foies de bœuf, les langues de bœuf et les cœurs de bœuf qui ont été inspectés et acceptés doivent porter une estampille officielle d'inspection des viandes qui contient le numéro de l'établissement officiel avant qu'ils quittent l'établissement dans lequel ils ont été inspectés et acceptés. Cette exigence s'applique également aux produits inspectés et acceptés dans un établissement étranger.

**Coupes primaires telles que définies au titre 9 du CFR 316.9(b)**

<b>Bœuf</b>	<b>Veau, mouton, chèvre</b>	<b>Porc</b>	<b>Cheval</b>
Ronde	Gigot	Fesse	Ronde
Flanc	Flanc	Longe	Longe
Longe	Longe	Flanc	Flanc
Côte	Carré	Épaule	Côte
Poitrine	Poitrine	Bajoue	Poitrine
Pointe de poitrine	Épaule		Pointe de poitrine
Bloc d'épaule			Bloc d'épaule
Jarret			Jarret

Le désossage, le parage ou le dépouillement d'une coupe primaire ne change pas sa teneur en tissus musculaires; une coupe primaire désossée, parée ou dépouillée demeure une coupe primaire qui doit être marquée. Les coupes primaires découpées en portions commercialisables ou en coupes secondaires ne doivent toutefois pas être marquées.

**IX. PRODUITS INSPECTÉS NON MARQUÉS (produits ne portant pas l'estampille comme il est exigé à la section VIII ci-devant)**

A. Des coupes primaires non marquées peuvent être transportées depuis un établissement officiel étranger, en passant par un établissement de réinspection des importations officiel de l'USDA/FSIS, à destination d'un établissement officiel inspecté par l'USDA/FSIS pour fins de transformation ultérieure, pourvu que le contenant d'expédition soit scellé de manière à empêcher la falsification ou la substitution du produit.

1. Si un type d'inspection (TI) a été attribué à l'envoi/au chargement, les contenants d'expédition doivent être scellés de nouveau par l'établissement de réinspection des importations officiel à l'aide d'un ruban inviolable ou d'un autre dispositif de sécurité acceptable.

2. Si l'on ne connaît pas la destination finale du produit, la direction de l'établissement de réinspection des importations officiel ou l'importateur attiré doit confirmer (par écrit) la destination finale à l'inspecteur des importations du FSIS.

B. Voici la description des moyens à utiliser pour sceller des envois de produits étrangers non marqués qui ont été inspectés et acceptés mais où les coupes primaires ne portent pas l'estampille officielle d'inspection des viandes :

1. Boîtes de carton dûment marquées qui sont fermées à l'aide d'un ruban adhésif portant l'estampille d'inspection des viandes officielle. Le contenant ne peut être ouvert sans que soit brisé le ruban adhésif/témoin d'inviolabilité. (Certains rubans en polypropylène ont été jugés insatisfaisants comme dispositifs d'inviolabilité pour des produits à l'état congelé.)
2. Boîtes de carton (ciré ou non) dûment marquées qui sont entourées d'une courroie portant sous une forme permanente le nom et l'adresse de l'entreprise ou le nom du pays étranger et le numéro de l'établissement.
3. Contenants combos dûment marqués comportant une doublure qui peut être scellée avec un témoin d'inviolabilité d'entreprise portant le nom de l'entreprise. Le témoin d'inviolabilité d'entreprise peut être une bande en plastique ou un scellé en métal. Ces contenants ne peuvent être ouverts sans que soit brisé le témoin d'inviolabilité ou que la doublure soit déchirée.
4. Contenants ou boîtes de carton ciré réutilisables dûment marqués et fermés à l'aide d'un témoin d'inviolabilité d'entreprise portant le nom de l'entreprise et le numéro de l'établissement. Il doit être très difficile d'ouvrir ces boîtes de carton ciré réutilisables ou ces contenants retournables sans en briser le témoin d'inviolabilité.

5. Contenants dûment marqués fermés à l'aide d'une étiquette autocollante qui fait office de témoin d'inviolabilité. L'autocollant doit porter l'estampille d'inspection des viandes ou une étiquette complète conforme aux exigences d'étiquetage applicables aux contenants d'expédition.
6. Contenants dûment marqués et conditionnés sous un film rétractable sur lequel est apposée une estampille d'inspection des viandes officielle autocollante ou une étiquette complète pour contenants d'expédition.

Les boîtes de carton/contenants fermés par tout autre dispositif d'inviolabilité seront RETENUS par le personnel d'inspection des importations (PII) de l'USDA/FSIS, qui communiquera avec le Bureau d'importation régional (Regional Import Field Office – RIFO). Le RIFO déterminera l'acceptabilité des autres dispositifs d'inviolabilité au cas par cas.

**Remarque :** L'apposition d'un témoin d'inviolabilité (gouvernemental ou d'entreprise) au véhicule transport n'est pas une méthode acceptable.

## **X. Dispositions relatives aux autres méthodes d'emballage**

### Produits de viande rouge et de volaille en portions-consommateurs dûment marqués et étiquetés

#### i. POLITIQUE

Lorsque des palettes de produits de viande rouge et de volaille en portions-consommateurs (incluant ceux destinés aux services alimentaires pour hôtels, restaurants, institutions [HRI]) dûment marqués et étiquetés sont exportées aux États-Unis, les marques d'expédition et l'étiquette d'identification du contenant d'expédition peuvent être apposées sur l'extérieur des palettes plutôt que sur les boîtes de carton ou les plateaux individuels. Les palettes doivent cependant être distribuées comme des unités complètes.

#### ii. DISPOSITIONS RELATIVES AUX AUTRES MÉTHODES D'EMBALLAGE

##### A. Emballage et palettisation

1. Les produits emballés, dûment marqués et étiquetés, sont placés sur une palette, généralement dans des boîtes de carton ou des plateaux. Les plateaux peuvent être conditionnés sous film étirable individuellement ou par groupes. Ils doivent être suffisamment solides pour qu'on puisse facilement les manipuler durant la sélection des échantillons aux fins de la réinspection des importations.
2. Les boîtes de carton ou les plateaux sont ensuite palettisés et emballés sous film étirable (ou recouverts d'un matériau ondulé). La palette emballée sous film étirable est considérée comme étant un seul contenant d'expédition.
3. Un seul type de produit peut être placé sur chaque palette.

##### B. Étiquetage

1. Lorsqu'une palette est présentée comme contenant d'expédition, une seule étiquette d'identification est requise.
2. L'étiquette d'identification du contenant d'expédition doit afficher en vue et d'une manière lisible toute l'information exigée.
3. La marque d'expédition (pour les produits provenant du Canada, il s'agit du numéro de l'estampille d'exportation) doit être apposée sur la palette. Elle n'est pas requise sur les plateaux individuels.

Cependant, si la palette n'est pas destinée à être distribuée comme une unité complète, les boîtes de carton ou plateaux individuels sont considérés comme étant des contenants d'expédition qui doivent satisfaire à toutes les exigences d'étiquetage obligatoire, et une marque d'expédition doit être apposée sur chaque boîte ou plateau.

### C. Certification

1. Lorsqu'une palette est présentée comme contenant d'expédition, il faut énumérer tous les codes de production figurant sur les unités de vente au détail de l'envoi (p. ex. codes de date imprimées sur les boîtes de conserve ou les emballages) dans un ajout au certificat d'exportation. Cet ajout peut être fourni par le service d'inspection étranger ou l'importateur.
2. Si des codes de production sont manquants, inexacts ou complètement illisibles, ou si l'information de l'ajout au certificat ne correspond pas exactement aux codes figurant sur le produit, le produit ne peut être expédié aux États-Unis à titre d'unité complète tant que l'information requise n'est pas fournie. L'importateur peut fournir une liste corrigée des codes de production associés au produit.

### iii. RESPONSABILITÉS DE L'IMPORTATEUR

- Lorsque d'autres méthodes d'emballage sont utilisées, l'importateur doit s'assurer que la palette est distribuée dans sa totalité dans le commerce de détail ou à l'utilisateur final à titre d'unité complète.
- Le FSIS exige que les unités individuelles mises en distribution avant d'être distribuées au réseau du commerce de détail ou à l'utilisateur final portent toutes les mentions d'étiquetage appropriées, y compris les marques d'expédition, et satisfassent aux alinéas 327.26(a) ou (b)] ou 381.204(a) ou (b), selon le cas, du titre 9 du CFR.
- Si le FSIS constate qu'un produit distribué dans le commerce ne répond pas à ces exigences, il peut saisir et/ou retenir ledit produit; et
- Si un représentant du FSIS détermine qu'une entreprise ou un importateur enfreint régulièrement les exigences du programme, l'établissement sera exclu du programme par l'Import Inspection Division (Deputy Director of Operation) et sera informé de son exclusion par l'Office of International Affairs. L'établissement qui souhaite être réadmis au programme doit en faire la demande dans une lettre adressée, par l'entremise de l'ACIA, au FSIS (Office of International Affairs). Cette lettre doit fournir des détails sur les actions correctives prises pour éviter de futures infractions.

### **XI. Exigences relatives aux mesures de contrôle de la qualité applicables aux produits dont l'étiquette porte des allégations (p. ex. une déclaration sur le pourcentage de maigre)**

Les allégations telles que la déclaration d'un pourcentage de maigre sur les boîtes de viande désossée entrant aux États-Unis ne sont pas permises à moins que l'établissement de fabrication n'ait mis en place un programme de contrôle de la qualité à l'appui des allégations faites sur les boîtes et qu'il n'ait fait approuver l'étiquette portant ces allégations par le FSIS, à Washington.

Sur réception d'une étiquette approuvée, un programme de contrôle de la qualité doit être élaboré, conservé dans les dossiers de l'établissement, mis en œuvre par l'exploitant et vérifié par l'exploitant et le personnel d'inspection. L'approbation préalable du programme n'est pas requise. Il n'est pas nécessaire non plus de faire parvenir le programme à Ottawa pour qu'il soit transmis aux États-Unis.

La fabrication de certains autres produits, dont la viande séparée mécaniquement et la viande finement texturée, doit être conforme à un programme de contrôle de la qualité permettant d'assurer le respect de certaines normes et la conformité du produit. L'exploitant est responsable d'élaborer, de mettre en œuvre et de mettre à jour les programmes requis. Ces programmes doivent être auditable et efficaces.

Les éléments nécessaires d'un système de contrôle de la qualité adéquat sont les suivants :

- i. un système d'échantillonnage statistiquement valable;
- ii. une méthode d'analyse reconnue;
- iii. un système de conservation des données acceptable; et
- iv. une procédure détaillée sur les actions correctives requises en cas d'écart.

Le critère d'acceptabilité est que le programme de contrôle de la qualité permette de corroborer l'information figurant sur les étiquettes.

## ANNEXE N-1

**Conformité de l'étiquette de produits de viande rouge et de volaille importés  
Allégations, qualificatifs, catégories et normes****I. Qualificatifs**

- A. Exemples d'éléments devant faire partie nom du produit sur le contenant d'expédition :
- With natural juices (avec ses jus naturels)
  - Water added (eau ajoutée)
  - X% Water Product (X % d'eau dans le produit)
- B. Exemples d'éléments qu'il n'est pas nécessaire d'intégrer au nom du produit sur le contenant d'expédition :
- Caramel Color Added (couleur caramel ajouté)
  - Smoke Flavor Added (arôme de fumée ajouté)
  - Containing up to X% of a solution (contient jusqu'à X % d'une solution)
  - BHA.BHT added to help protect flavor (BHA.BHT ajouté pour contribuer à préserver le goût)
  - Binders Added (liants ajoutés)
  - Flavored with (name of flavoring) (aromatisé avec [nom de l'arôme])
  - Calcium propionate added to prevent spoilage (propanoate de calcium ajouté pour prévenir l'altération)
  - Sprayed with a solution of potassium sorbate to maintain freshness (pulvérisé avec une solution de sorbate de potassium pour maintenir la fraîcheur)

**II. Allégations sur la production animale et l'élevage**

Les allégations sur la production animale ou l'élevage ne sont pas considérées comme faisant partie du nom du produit. En conséquence, il est acceptable que le contenant intérieur porte une telle « allégation » et que le contenant d'expédition n'en porte pas. Voici des exemples d'allégations sur la production animale et biologique :

- Raised without added hormones (aucune hormonothérapie durant l'élevage)
- Raised without antibiotics (aucune antibiothérapie durant l'élevage)
- Not fed animal by-products (non nourrie avec des sous-produits animaux)
- Free range (élevée en liberté)
- Free roaming (élevée en libre parcours)
- Grass fed (nourrie à l'herbe)
- Corn fed (nourrie au maïs)
- Grain fed (nourrie aux grains)
- Organic (biologique)

**III. Allégations négatives et naturel**

Les allégations négatives et naturel ne sont pas considérées comme faisant partie du nom du produit. En conséquence, il est acceptable que le contenant intérieur porte une telle « allégation » et que le contenant d'expédition n'en porte pas. Voici des exemples d'allégations négatives et naturel :

- No Preservatives (sans agent de conservation)
- No MSG, MSG Free (sans GMS, exempt de GMS)

- No Artificial Coloring (sans colorant artificiel)
- No Artificial Flavors (sans arôme artificiel)
- No Artificial Ingredients (sans ingrédient artificiel)
- All Natural (entièrement naturel)

#### IV. Allégations sur la teneur en éléments nutritifs

Les allégations sur la teneur en éléments nutritifs ne sont pas considérées comme faisant partie du nom du produit. En conséquence, il est acceptable qu'un contenant intérieur porte une telle allégation et que le contenant d'expédition n'en porte pas. Voici des exemples d'allégations sur la teneur en éléments nutritifs :

- Low Fat, Low Sodium, Low Cholesterol, etc. (pauvre en matières grasses, pauvre en sodium, pauvre en cholestérol)
- Fat Free [% fat free] (sans matières grasses [% sans matières grasses])
- Lean, Extra lean (maigre, extra-maigre)
- Healthy (sain)
- Good Source, High in, More (bonne source, riche en, plus)
- Light, Lite (léger)

#### V. Catégories de qualité ou de rendement

##### A. Viande

La mention « USDA » et/ou d'une catégorie de qualité de l'USDA (p. ex. prime, choice, select) sur le contenant intérieur ou le contenant d'expédition de produits de viande importés est inacceptable. Voici toutefois des exceptions à cette règle.

- Le Canada ayant une dénomination de catégorie « Prime » (primé), un produit peut être étiqueté « Canada Prime » (Canada Primé).
- Le pays étranger a obtenu l'approbation préalable de l'Agriculture Marketing Service (AMS) de l'USDA l'autorisant à recevoir des produits classés par l'USDA, à les transformer, à les remballer et à les retourner aux États-Unis.

Les produits de viande importés portant une catégorie de qualité ou de rendement de l'USDA seront RETENUS tant que l'Agriculture Marketing Service (AMS) n'a pas confirmé qu'une procédure de contrôle a été approuvée pour l'établissement étranger qui a fabriqué le produit. Le personnel d'inspection des importations doit consulter le Bureau régional des importations (Regional Import Field Office – RIFO) pour obtenir de l'aide en la matière.

Le personnel d'inspection des importations peut également consulter la note de service du FSIS n° 101A, « Use of Quality Grade Terms and Subjective Terms on Labels » (Utilisation de désignations de catégories de qualité et de désignations subjectives sur les étiquettes) (8/30/88) et/ou le « Food Standards and Labelling Policy Book » (Manuel d'orientation sur les normes alimentaires et l'étiquetage des aliments) pour obtenir de l'information concernant les allégations Choice, Select et Prime et d'autres désignations de catégorie.

##### B. Volaille

L'Agriculture Marketing Service (AMS) reconnaît les désignations de catégorie de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) si la volaille portant une catégorie et destinée à être exportée aux États-Unis satisfait aux critères applicables aux catégories américaines. Les produits canadiens portant une catégorie de l'ACIA seront

acceptés si l'envoi est accompagné d'un certificat de catégorie officiel de l'ACIA indiquant que le produit satisfait aux normes de catégorie de l'USDA (p. ex. « Young Turkey Canada A » [jeune dindon, Canada A]). Ce certificat s'ajoute au certificat (sanitaire) d'inspection du pays étranger pour la volaille.

Si des produits portant un nom de catégorie sont reçus sans certificat de catégorie, le personnel d'inspection des importations rejettera l'envoi jusqu'à ce certificat ait été reçu ou que la référence à la catégorie ait été rayée ou enlevée.

## VI. Allégations de nature religieuse

L'USDA/FSIS n'exige pas de certificat pour des allégations faisant référence à une organisation religieuse. Ces allégations ne doivent pas être confondues avec les exemptions relatives à l'abattage religieux.

## VII. Allégations sur l'approbation ou la certification d'un établissement par l'USDA

Les énoncés sur les produits importés **ou leurs contenants** faisant référence à un établissement étranger qui est approuvé ou certifié par l'USDA ne sont pas exacts et ne doivent pas être acceptés. Par exemple :

- Establishment Approved for the Department of Agriculture of the United States of North America – USDA (établissement approuvé par le Department of Agriculture of the United States of North America – USDA);
- USDA Approved Plant (établissement approuvé par l'USDA);
- USDA Certified Plant (établissement certifié par l'USDA);
- Establishment Approved by the USDA (établissement approuvé par l'USDA).

Les énoncés qui ne sont ni faux, ni trompeurs sont permis. Par exemple :

- Product produced in an establishment certified to export to the U.S. (produit fabriqué dans un établissement certifié pour l'exportation aux États-Unis);
- Product produced under an inspection system certified by the USDA to export to the U.S. (produit fabriqué conformément à un système d'inspection certifié par l'USDA pour l'exportation aux États-Unis);
- Product produced under a « HACCP » system or similar (produit fabriqué conformément un système HACCP ou à un système semblable).

## VIII. Parures de bœuf désossé ou pour la fabrication

Le bœuf désossé dont l'étiquette porte l'énoncé « beef trimmings » (parures de bœuf) doit provenir des muscles squelettiques d'une carcasse de bœuf, incluant la viande de bœuf obtenue au moyen d'une technique avancée de récupération de la viande. Les parures de bœuf doivent présenter un pourcentage de maigre visible (qui se situe depuis toujours à 12 %). La viande de tête et viande de joue sont considérées comme de la viande; cependant, comme des restrictions s'appliquent à leur présence dans certains produits, elles doivent être déclarées en tant que viande de tête et viande de joue (p. ex. elles ne sont pas permises dans un produit portant l'énoncé « beef trimmings » [parures de bœuf]). Les langues, les lèvres, les organes internes (c.-à-d. cœur) et les moelles épinières de bœuf ne sont pas considérés comme de la « viande »; un produit portant l'énoncé « beef trimmings » (parures de bœuf) ne peut donc pas en contenir.

## IX. Exigences en matière d'étiquetage : allégations d'ordre microbiologique

Les étiquettes de produits importés sur lesquelles sont faites certaines déclarations non approuvées par le **Food Safety and Inspection Service** (FSIS), comme celles utilisées pour faire

des allégations d'ordre microbiologique, ne sont pas permises sur les produits exportés à destination des États-Unis.

Un produit exporté à destination des États-Unis ne peut pas porter d'allégations telles que : « **for cooking only** » (pour cuisson seulement) et « **not for grinding** » (ne pas hacher) ou d'autres allégations semblables concernant la réduction des risques liés à *E. coli* O157:H7 ou d'autres risques microbiologiques. La Labeling and Program Development Division (LPDD)/FSIS n'approuvera pas ces allégations sur des produits importés d'un pays et/ou d'un établissement étranger. Les étiquettes portant de telles allégations qui ont été approuvées antérieurement ne sont plus valables.

## ANNEXE Q

**Règlement final sur la réduction du nombre de pathogènes et les systèmes HACCP  
EXIGENCES GÉNÉRALES ET MISE EN ŒUVRE****Q.1 INTRODUCTION**

Le « Règlement final sur la réduction du nombre de pathogènes et les systèmes d'analyse des dangers et maîtrise des points critiques » (HACCP) (Pathogen Reduction and HACCP Systems Final Rule), publié le 25 juillet 1996, stipule les exigences spécifiques que doivent respecter tous les établissements inspectés aux États-Unis par le Food Safety and Inspection Service (FSIS) de l'United States Department of Agriculture (USDA). Ces exigences doivent aussi être respectées, d'une façon équivalente, par tous les établissements étrangers exportant des produits aux États-Unis.

**Q.1.1 Exigences du « Règlement final sur la réduction du nombre de pathogènes et les systèmes HACCP »**

Pour être inscrits sur la liste des établissements admis à exporter aux États-Unis, les établissements canadiens doivent respecter les exigences du Règlement final sur la réduction du nombre de pathogènes et les systèmes HACCP (réf. Federal Register, vol. 61, n<sup>o</sup> 144) énoncées ci-après.

**a) Procédures d'assainissement normalisées (Standard Sanitary Operating Procedures – SSOP)**

Les exigences canadiennes (figurant au chapitre 3 du Manuel des méthodes – Hygiène des viandes [MDM] et dans le Manuel du Programme d'amélioration de la salubrité des aliments [PASA]) ont été jugées équivalentes aux exigences de l'USDA.

La vérification de la conformité est effectuée au moyen des tâches de vérification du Système de vérification de la conformité (SVC) (voir le chapitre 18).

**b) Systèmes d'analyse des dangers et maîtrise des points critiques (HACCP)**

Les exigences HACCP canadiennes sont jugées équivalentes aux exigences du FSIS, sauf pour celles applicables à l'examen préexpédition. **La section ci-après contient les exigences applicables à l'examen préexpédition et la marche à suivre pour la conduite de cet examen.**

**EXAMEN PRÉEXPÉDITION****(i) Exigences applicables aux exploitants**

Avant qu'un produit de viande ne quitte un établissement, l'exploitant doit examiner tous les registres relatifs aux CCP associés à la fabrication de ce produit pour s'assurer que l'on :

- a surveillé les CCP et consigné l'information les concernant au besoin;
- a déterminé que toutes les limites critiques ont été respectées; et
- a exécuté les actions correctives requises et disposé du produit de façon appropriée au besoin.

L'examen doit être réalisé, si possible, par quelqu'un qui n'a pas préparé les registres ou par le représentant officiel de l'établissement qui a cette responsabilité. Cette personne doit être formée conformément aux exigences des programmes préalables du PASA (formation technique, sous-élément D 1.2).

Les registres préexpédition doivent être signés et datés par l'employé désigné de l'établissement.

L'examen préexpédition peut être réalisé dans le cadre des procédures de vérification du système HACCP pour autant qu'il soit décrit dans le programme HACCP écrit de l'établissement et qu'il respecte l'ensemble des exigences avant expédition (voir ci-dessus) et des exigences du PASA;

autrement, l'exploitant devra élaborer un protocole écrit auditable portant expressément sur l'examen préexpédition.

Dans tous les cas, chaque plan HACCP doit spécifier la fréquence de l'examen préexpédition et les procédures de rectification à entreprendre en cas de non-respect des exigences préexpédition.

La fréquence de l'examen préexpédition doit être établie de manière à prévenir l'expédition de produits pour lesquels l'examen des registres requis n'est pas terminé. On recommande fortement d'adapter la fréquence au contexte de production de l'établissement (par ex. production continue, chaînes multiples, séquence de production, etc.).

Remarque : L'examen préexpédition des produits destinés à l'entreposage peut être réalisé ailleurs qu'à l'établissement de fabrication lorsque :

1. les procédures écrites élaborées par l'exploitant sont jugées acceptables par l'inspecteur responsable affecté à l'établissement de fabrication et qu'un exemplaire de ces procédures est accessible à l'inspecteur affecté à l'établissement d'expédition;
2. les procédures mises en œuvre par les exploitants des deux établissements sont suivies et efficaces;
3. l'examen des documents appropriés et la vérification de la conformité aux exigences de l'examen préexpédition ont lieu avant que le produit cesse d'être sous la garde de l'exploitant de l'établissement de fabrication; et
4. l'établissement d'entreposage et l'établissement de fabrication font partie de la même entreprise, ce qui assure un contrôle approprié.

(ii) Vérification par l'ACIA de la conformité aux exigences de l'examen préexpédition

Le personnel du programme d'inspection vérifie si l'établissement a réalisé l'examen préexpédition pour savoir s'il a assumé l'entière et ultime responsabilité pour l'application des programmes de contrôle HACCP aux produits qu'il a fabriqués. L'inspecteur responsable doit non seulement examiner les registres mais aussi faire une vérification sur place. La vérification sur place n'inclut pas l'audit proprement dit des CCP; elle vise à confirmer que les CCP sont surveillés, que les actions correctives appropriées sont prises par l'exploitant lorsque les limites critiques ne sont pas respectées, que les procédures préexpédition sont respectées et que l'examen préexpédition est réalisé avant que les produits de viande ne quittent l'établissement (à moins que les dispositions mentionnées ci-dessus ne s'appliquent). Les exigences préexpédition sont vérifiées au moyen de la tâche applicable de vérification du SVC (tâche 3101).

Lorsqu'il vérifie la conformité de l'examen préexpédition d'un établissement, l'inspecteur doit vérifier :

1. que l'exploitant a examiné tous les registres CCP associés à la fabrication du produit avant son expédition (surveillance CCP et consignation d'information les concernant au besoin, respect de toutes les limites critiques et exécution des actions correctives requises, y compris la mise en œuvre des mesures appropriées pour disposer du produit, le cas échéant); et
2. que le rapport d'examen préexpédition a été signé et daté par un employé de l'établissement.

**c) Recherche d'*E. coli* de type générique – Biotype I aux fins de vérification des procédés d'abattage et des CCP**

Voir l'annexe T.

La vérification de la conformité est effectuée au moyen des tâches de vérification du Système de vérification de la conformité (SVC) (voir le chapitre 18).

**d) Recherche de *Salmonella* aux fins de vérification de la capacité du système HACCP de l'exploitant à atteindre les objectifs de réduction du nombre de pathogènes**

Voir l'annexe U.

La vérification de la conformité est réalisée au moyen des tâches de vérification du Système de vérification de la conformité (SVC) (voir le chapitre 18).

**Q.1.2 Établissements canadiens agréés visés par ces exigences**

Les exigences énoncées ci-dessus s'appliquent aux établissements qui fabriquent des produits de viande visés par la réglementation de l'USDA/FSIS (documents requis : formulaires CFIA/ACIA 4546 et FSIS 9510-1).

**Animaux à viande rouge** : bovins, porcins (y compris les sangliers), ovins, caprins, chevaux, mules et autres équidés.

**Volailles** : poulets (poulets à griller, poulets à rôtir, poules, poulets des Cornouailles), dindons (y compris les dindons sauvages), canards, oies, ratites, pigeonneaux et pintades.

En outre, l'exploitant doit s'assurer que la viande et les produits de viande qu'il reçoit d'autres établissements agréés (canadiens et étrangers) en vue de les exporter aux États-Unis ou de les utiliser dans la préparation de produits de viande destinés à être exportés aux États-Unis proviennent tous d'établissements qui respectent toutes les exigences applicables de l'USDA, y compris celles du Règlement final sur la réduction du nombre de pathogènes et les systèmes HACCP.

**REMARQUE** : Les exigences de l'USDA/FSIS *ne s'appliquent pas* aux produits de viande visés par la réglementation de la FDA (*Food and Drug Administration*), tels que les produits de viande issus d'une espèce non mentionnée précédemment ou d'autres produits de viande non visés par les exigences de l'USDA/FSIS en raison de la faible quantité de viande qu'ils contiennent ou pour d'autres motifs. **Il faut communiquer avec le personnel responsable de la réinspection des importations de l'Office of International Affairs ou de la Labeling and Program Development Division (LPDD) du FSIS lorsqu'il n'est pas certain de quelle instance relève un produit de viande. Une copie de la décision obtenue doit être conservée dans les dossiers et remise sur demande à l'inspecteur de l'ACIA.** Les produits visés par la réglementation de la FDA peuvent être exportés à partir de *n'importe quel* établissement canadien agréé (document requis : CFIA/ACIA 1454).

**Q.2 Vérification de la conformité**

*Approches employées par l'USDA et l'ACIA pour intégrer les principes HACCP aux programmes réglementaires d'assurance de la sécurité sanitaire des aliments.*

Après la publication du Règlement final sur la réduction du nombre de pathogènes et les systèmes HACCP, en 1996, l'USDA a remplacé les tâches habituelles d'inspection des activités de transformation par des tâches d'inspection reposant sur les principes HACCP, tout en maintenant ses fréquences d'inspection habituelles.

**Au Canada, la mise en œuvre du programme HACCP est devenue obligatoire en 2005 pour tous les établissements agréés, tandis que le Système de vérification de la conformité (SVC) a été instauré en 2008 pour assurer la conformité aux exigences HACCP/PASA. Le suivi des tâches de vérification est effectué au moyen d'une feuille de vérification. Des détails sont donnés sur le SVC au chapitre 18 du MDM.**

**Q.2.1 Vérification des procédures de contrôle applicables aux produits reçus de l'extérieur**

Tout établissement inscrit sur la liste figurant à l'annexe W doit tenir des registres de réception (p. ex. copie du certificat officiel d'inspection des viandes [COIV], marques d'expédition, contrôles à la réception, marquage des boîtes, contrôles à l'entreposage), de production et d'expédition durant la période où il est considéré comme étant admis à exporter. Ces registres permettent d'assurer la traçabilité des produits admissibles et de démontrer que seules des viandes admissibles à l'exportation aux États-Unis font partie des envois exportés aux États-Unis. L'ACIA vérifie

périodiquement le programme écrit de l'établissement pour s'assurer de son efficacité (tâche 3102 du SVC). Il n'est pas nécessaire de vérifier à chaque fois qu'un lot est exporté le système d'un établissement dont les programmes de contrôle sont jugés efficaces.

La viande et les produits de viande provenant d'établissements étrangers ne peuvent pas être réexportés directement aux États-Unis mais ils peuvent entrer dans la fabrication de produits de viande exportés aux États-Unis s'ils respectent les exigences de la section Q.1.2 ci-dessus.

## Q 2.2 Détermination du statut de conformité des produits de viande importés

Certains pays exigent que toutes les viandes exportées au Canada respectent aussi toutes les exigences de l'USDA-FSIS (voir le tableau Q.2.3 ci-après).

<b>Tableau Q.2.3 Pays producteurs des viandes exportées au Canada respectant aussi les exigences de l'USDA</b>
Australie
Nouvelle-Zélande
Uruguay*
Danemark*

\*Applicable aux produits importés et certifiés en date du 20 juin 2003 :

Dans d'autres pays, il appartient à la partie commerciale de faire les démarches nécessaires pour obtenir les attestations additionnelles requises. En pareil cas, l'importateur doit voir à ce que les attestations additionnelles soient ajoutées sur le Certificat officiel d'inspection des viandes (COIV) délivré par le pays exportateur. Les attestations requises sont les suivantes.

### Pour les pays autres que le Brésil et le Chili

*« Le produit de viande contenu dans l'envoi a été préparé dans un établissement inscrit sur la liste des établissements admis à exporter aux États-Unis et peut donc être exporté aux États-Unis. »*

**Pour le Brésil :** Le Brésil a choisi d'inclure l'attestation suivante pour tous les produits de **bœuf** certifiés pour l'exportation au Canada.

*« Toutes les viandes en provenance du Brésil certifiées pour exportation au Canada sont également admissibles à l'exportation aux États-Unis aux termes du Règlement final sur la réduction du nombre de pathogènes et les systèmes HACCP. »*

Remarque : Comme le Brésil n'exporte au Canada que des produits de bœuf préparés cuits, la déclaration relative à la réduction du nombre de pathogènes et les systèmes HACCP est jugée acceptable.

**Pour le Chili :** Le Chili a choisi de certifier la conformité aux exigences du FSIS au cas par cas en fournissant l'attestation suivante.

*« Les produits de viande de porc indiqués sur le certificat n° CHL ..... proviennent de l'établissement ....., qui est autorisé à exporter aux États-Unis (9CFR, partie 327; RIN 0583-AD16), et sont admissibles à l'exportation aux États-Unis. »*

Un exploitant peut vouloir utiliser pour la fabrication d'un produit de viande destiné à être exporté aux États-Unis des produits importés d'un pays non mentionné précédemment. Avant de pouvoir le faire, l'autorité compétente du pays en question doit communiquer avec l'ACIA pour la négociation d'un (des) énoncé(s) de certification approprié.

Pour permettre à l'ACIA de déterminer si les produits de viande importés sont conformes aux exigences de l'USDA/FSIS, l'autorité compétente des pays exportateurs de produits de viande au Canada doit fournir sur une base volontaire (puisque'il ne s'agit pas d'une exigence canadienne) une garantie écrite selon laquelle les produits importés peuvent servir à la fabrication de produits de viande destinés à être exportés aux États-Unis.

## ANNEXE V

**DEMANDE DE NUMÉRO DE PERMIS D'EXEMPTION DE L'USDA  
(VOLAILLE DE FAÇON BOUDDHISTE)**

Numéro de l'établissement : ..... Nom : .....  
 Adresse: .....  
 Téléphone : ..... Télécopieur : .....

Nous demandons la permission d'abattre de la volaille ..... (espèce) de façon bouddhiste avec la tête et les pattes. Ce procédé est en conflit avec la réglementation de l'USDA/PPIA. Nous demandons une exemption en vertu des interdits alimentaires bouddhistes. Nous pouvons nous conformer aux conditions suivantes de l'USDA :

1. La volaille éviscérée avec la tête et les pattes intactes doit être préparée de façon «prête à cuire». Dans le contexte de cette exemption, « prête à cuire » veut dire toute volaille abattue dont les sicots saillants, les plumes vestigiales (poil ou duvet selon le cas), le jabot, la glande uropygienne, la trachée, l'œsophage, les entrailles, les organes reproducteurs et les poumons ont été enlevés, avec ou sans les abattis, qui est prête à cuire sans aucune autre préparation.
2. Les pattes doivent être échaudées et les griffes enlevées. Comme l'articulation tibiotarsienne (jarret) doit être fermée, les inspecteurs doivent observer la région de l'articulation pour déceler toute inflammation ou anomalie qui aurait un effet néfaste sur la salubrité du produit.
3. La tête doit être complètement plumée, et la bouche et les voies nasales nettoyées à fond. La **trachée** et l'œsophage doivent être enlevés.
4. Toute volaille emballée individuellement pour le commerce de détail doit être identifiée par le nom et l'adresse de l'établissement, ainsi que par le numéro de l'usine. L'identification individuelle des volailles n'est pas nécessaire pour les lots destinés aux hôtels, aux restaurants et au secteur de la restauration collective.
5. Les contenants d'expédition de toutes les volailles et de tous les produits de volailles exemptés selon les présentes doivent porter le numéro, le nom et l'adresse de l'usine et la mention « Eviscerated Poultry/Slaughtered/Processed Under CFIA Inspection - USDA Exemption Permit No. 000 » (Volaille éviscérée/abattue/transférée sous inspection de l'ACIA - Permis d'exemption de l'USDA no 000).
6. L'étiquette doit être approuvée par la FSIS **Labeling and Program Delivery Division** FSIS, avant l'expédition.

Date : ..... Nom : ..... Signature : .....

**Déclaration de l'inspecteur de l'ACIA :**

Le présent document a pour objet de confirmer que seulement les produits (volailles de façon bouddhiste) répondant aux exigences ci-dessus seront certifiés pour exportation aux États-Unis.

Date : ..... Nom : ..... Signature : .....

**ANNEXE W**  
**(U.S.A. - É.-U.A.)**

List of establishments eligible to export to the USA as of **February 5, 2010**

The details of most recent change(s) are highlighted by shading /

Liste des établissements éligibles à exporter aux É.-U.A. en date du  
**5 février 2010**. Les lignes amendées en dernier lieu seront ombragées.

**Animal health restrictions may apply - see Annex W-1 /**  
**Des restrictions de santé animale peuvent s'appliquer - voir l'annexe W-1**

Note:

- All storage facilities are considered eligible to export.
- In the case of poultry meat, Annex W-1 should also be consulted to determine the eligibility of the establishment/product.
- Inventory records must be maintained by the operator regarding the origin of the meat present in the establishment and destination of meat shipped from the establishment. Receiving procedures should be reviewed and amended as necessary (e.g., to include a letter from the suppliers to guarantee that they do not receive prohibited poultry meat products). These records must be made available to the Inspector-in-Charge (IIC) upon request.

In the case of establishments delisted during the previous year, a statement must be shown on the certificate stipulating that the product was produced when the establishments was eligible to export (see section 11.7.3.4 2.1.1 for details).

Remarque :

- Toutes les installations d'entreposage sont considérées comme étant admises à exporter.
- Dans le cas de la viande de volaille, consulter l'annexe W-1 pour déterminer l'admissibilité d'un établissement/produit.
- L'exploitant doit tenir des registres d'inventaire concernant la provenance de la viande présente dans son établissement et la destination de la viande expédiée à partir de celui-ci. Les procédures de réception doivent être examinées et modifiées au besoin (p. ex. lettre des fournisseurs attestant qu'ils ne reçoivent pas le produits de viande de volaille interdits). Ces registres doivent être accessibles à l'inspecteur responsable sur demande.

Dans le cas des établissements radiés de la liste au cours de l'année précédente de la liste des établissements admis à exporter, le certificat doit contenir un énoncé, en anglais, stipulant que le produit a été fabriqué lorsque l'établissement était admis à exporter (voir la section 11.7.3.4.2.1.1 pour les détails).

Est. # / Etab. #	CHANGES TO THE LIST Ch.11.7.3. (2) (5) since January 2001 / CHANGEMENTS À LA LISTE CH.11.7.3. (2) (5) depuis janvier 2001			
	Added/Ajouté Date (y/m/d - a/m /j)	Deleted/Retiré Date (y/m/d - a/m /j)		
		From/De	To/À	Remarks/Remarques
1	2002/02/07			
1A	2002/02/07			
2	2006/04/28	2006/06/28	2008/05/26	
3	2002/02/07			
4	2002/02/07			
5	2006/03/01	2007/11/08		Establishment closed / Établissement fermé
6	2002/02/07			
7	2002/02/07			
7A	2002/02/07	2009/09/22		Establishment closed / Établissement fermé
7B		2008/10/28		Establishment closed / Établissement fermé
7F	2002/02/07			
7KK		2008/02/25		Establishment closed / Établissement fermé
7M	2002/02/07			
8	2002/02/07			
9	2002/02/07			
10	2002/06/03			
11	2002/02/07	2009/08/31	2009/09/21	
12		2003/01/07	2003/06/02	
13	2002/02/07			
14	2002/02/07			
14C	2002/02/07			
15		2002/07/22	2003/01/06	
16		2008/02/25		Establishment closed / Établissement fermé
17	2002/02/07			
18D	2002/02/07			
19	2002/02/07			
20		2002/02/07	2002/03/14	
22	2002/02/07			
23		2002/02/07		
24	2002/02/07			
25	2002/02/07			
27	2008/01/04			
29		2007/10/09	2009/01/30	

Est. # / Etab. #	CHANGES TO THE LIST Ch.11.7.3. (2) (5) since January 2001 / CHANGEMENTS À LA LISTE CH.11.7.3. (2) (5) depuis janvier 2001			
	Added/Ajouté Date (y/m/d - a/m /j)	Deleted/Retiré Date (y/m/d - a/m /j)		
		From/De	To/À	Remarks/Remarques
30		2005/12/01		Establishment closed / Établissement fermé
31		2002/02/07		
32	2004/01/09			
33		2008/03/02		Establishment closed / Établissement fermé
35	2002/02/07			
35A	2002/02/07			
35B		2003/01/10		
35C		2003/01/10		Establishment closed / Établissement fermé
36	2007/05/28			
37	2002/02/07			
38		2002/11/15	2002/11/23	
39	2002/02/07			
39A	2002/02/07			
39B	2002/02/07			
39D	2002/02/07			
39G	2002/02/07			
39H	2002/02/07			
39J	2002/02/07			
40	2002/02/07			
41	2004/09/30	2006/07/11		Establishment closed / Établissement fermé
42		2008/12/12		Establishment closed / Établissement fermé
43		2005/04/07	2005/08/17	
44	2002/02/07			
45		2004/02/04	2004/09/27	
47	2002/02/07			
48	2002/02/07			
49	2002/02/07			
50	2005/04/14	2007/10/12		Establishment closed / Établissement fermé
51	2007/06/26	2007/10/11	2007/10/19	
51A	2002/02/07	2005/09/12		Establishment closed / Établissement fermé
52	2002/02/07			
53	2002/02/07			
54		2002/12/16		Establishment closed / Établissement fermé

Est. # / Etab. #	CHANGES TO THE LIST Ch.11.7.3. (2) (5) since January 2001 / CHANGEMENTS À LA LISTE CH.11.7.3. (2) (5) depuis janvier 2001			
	Added/Ajouté Date (y/m/d - a/m /j)	Deleted/Retiré Date (y/m/d - a/m /j)		
		From/De	To/À	Remarks/Remarques
55	2002/02/07			
55B	2002/02/07			
57	2002/02/07			
58		2004/09/01		
60	2002/02/07			
62	2002/02/07			
63		2007/05/30	2007/06/19	
65	2002/06/12	2006/11/07	2007/10/01	
67	2006/03/05			
68	2002/02/12	2007/07/23	2008/11/26	
69	2004/01/15	2004/02/27	2005/03/21	
69B	2002/02/07			
70	2007/01/08			
73		2003/01/07		Establishment closed / Établissement fermé
74	2003/01/20			
75		2007/04/25		Establishment closed / Établissement fermé
76	2007/08/02			
77	2008/02/21			
78	2004/01/15	2004/02/18		Establishment closed / Établissement fermé
79	2005/11/14			
80		2008/01/28	2008/02/12	
81	2002/02/07			
82	2002/02/07			
83		2009/08/05		Establishment closed / Établissement fermé
84	2006/07/18			
85	2002/02/07			
86	2004/05/14			
87		2008/11/02		Establishment closed / Établissement fermé
88	2002/02/07			
89	2002/02/07			
90	2004/07/23			
91		2003/01/07		
92	2002/02/07			

Est. # / Etab. #	CHANGES TO THE LIST Ch.11.7.3. (2) (5) since January 2001 / CHANGEMENTS À LA LISTE CH.11.7.3. (2) (5) depuis janvier 2001			
	Added/Ajouté Date (y/m/d - a/m /j)	Deleted/Retiré Date (y/m/d - a/m /j)		
		From/De	To/À	Remarks/Remarques
92B		2003/02/03		Establishment closed / Établissement fermé
92C	2002/02/07			
92D	2002/02/07			
92F		2003/10/22		Establishment closed / Établissement fermé
93	2002/02/07			
93A	2002/02/07			
93B	2002/09/11			
94	2002/02/07			
95	2002/02/07			
96	2002/02/07			
97B	2002/02/07			
98		2003/12/30	2006/08/30	
98A		2004/04/01		Establishment closed / Établissement fermé
99	2002/02/07			
100	2002/02/07			
101	2002/02/07			
102		2003/11/28		
104	2002/02/07			
105		2004/09/17		
107	2006/01/31			
108		2002/02/07		Establishment closed / Établissement fermé
110	2002/02/07	2009/09/02	2009/12/03	
111	2004/01/15	2004/01/20		
112	2002/02/07			
113	2002/12/12			
113A	2002/02/07			
115		2006/09/21		Establishment closed / Établissement fermé
116	2002/02/07			
117		2003/01/07		Establishment closed / Établissement fermé
118	2006/01/31			
119		2002/11/26		Establishment closed / Établissement fermé
122	2002/02/07	2005/01/17	2006/01/23	
122A		2002/02/07		Establishment closed / Établissement fermé

Est. # / Etab. #	CHANGES TO THE LIST Ch.11.7.3. (2) (5) since January 2001 / CHANGEMENTS À LA LISTE CH.11.7.3. (2) (5) depuis janvier 2001			
	Added/Ajouté Date (y/m/d - a/m /j)	Deleted/Retiré Date (y/m/d - a/m /j)		
		From/De	To/À	Remarks/Remarques
123		2003/01/07		Establishment closed / Établissement fermé
124	2002/04/25	2005/03/01	2006/08/03	
126	2002/02/07			
127		2004/11/30		Establishment closed / Établissement fermé
128		2004/08/17		
129	2002/02/07			
131	2004/02/10	2005/05/27	2006/07/14	
132	2002/02/07			
133	2002/01/01	2002/02/07	2006/07/07	
134	2002/02/07			
136	2002/02/07			
137	2002/02/07			
138	2005/08/17	2007/08/22	2007/09/10	
139	2002/02/07			
140	2003/02/12			
141	2002/02/07			
142	2002/11/26			
144	2002/05/06	2004/08/13	2005/01/27	
145	2002/02/07			
146	2002/02/07			
146A	2002/02/07			
147	2002/02/07			
147C	2002/02/07	2005/06/22	2005/11/10	
148	2002/02/07			
149	2002/07/22	2003/01/10		
150	2002/02/07			
151	2002/07/22	2003/01/10		Establishment closed / Établissement fermé
152	2002/02/07			
153	2009/01/20			
154	2009/06/02			
155	2002/08/30	2005/09/12		
156	2002/07/18			
157	2002/10/17	2008/01/16		

Est. # / Etab. #	CHANGES TO THE LIST Ch.11.7.3. (2) (5) since January 2001 / CHANGEMENTS À LA LISTE CH.11.7.3. (2) (5) depuis janvier 2001			
	Added/Ajouté Date (y/m/d - a/m /j)	Deleted/Retiré Date (y/m/d - a/m /j)		
		From/De	To/À	Remarks/Remarques
158	2002/02/07			
159		2003/11/28	2004/03/10	
160	2002/02/07			
161	2002/02/07			
161B	2006/01/10	2008/02/25		Establishment closed / Établissement fermé
162	2002/02/07			
164		2005/03/30	2005/08/03	
165	2008/02/25			
166	2003/01/13			
167	2002/02/07			
168	2002/02/07			
169	2002/02/07			
169A	2002/02/07			
170	2002/02/07			
171		2002/02/07		
172		2002/02/17	2004/01/15	
173	2002/02/07			
175		2007/03/21		
176	2002/02/07			
176A	2002/02/07			
179	2002/02/07			
180	2002/02/07			
183		2004/12/17		
184	2005/12/01			
185	2002/02/07			
186	2002/02/07			
187	2006/05/09			
188		2005/07/14		
189		2002/02/07		Establishment closed / Établissement fermé
190	2002/02/07			
191	2002/02/07			
192	2002/02/07			
194	2002/03/04	2002/11/28		Establishment closed / Établissement fermé

Est. # / Etab. #	CHANGES TO THE LIST Ch.11.7.3. (2) (5) since January 2001 / CHANGEMENTS À LA LISTE CH.11.7.3. (2) (5) depuis janvier 2001			
	Added/Ajouté Date (y/m/d - a/m /j)	Deleted/Retiré Date (y/m/d - a/m /j)		
		From/De	To/À	Remarks/Remarques
196	2002/02/07			
197		2006/04/12		
199	2002/02/07			
200A		2007/03/27		Establishment closed / Établissement fermé
201		2008/04/30	2009/06/19	
203	2002/02/07			
204	2004/02/12	2009/09/30		Establishment closed / Établissement fermé
205	2002/02/07			
206	2005/01/10			
207	2002/02/07			
208A		2004/08/20	2004/09/14	
209	2002/02/07			
210		2002/02/07		
211		2002/02/07		Establishment closed / Établissement fermé
212	2002/02/07			
212A	2002/02/07			
213	2002/02/07			
214	2002/02/07			
215	2004/11/10			
216	2005/09/09	2006/04/20	2008/09/25	
217	2002/02/07			
217A	2002/02/07			
218	2002/02/07			
219	2002/02/07			
220		2005/04/18		At operator's request / Suite à la demande de l'exploitant Requires FSIS inspection prior to relistment / Nécessite une inspection du FSIS avant relistement
221		2005/01/05		Establishment closed / Établissement fermé
222	2002/02/07			
223		2006/12/19		Establishment closed / Établissement fermé
224	2002/02/07			
225	2004/03/09			
226	2002/02/07			
227		2008/05/01		

Est. # / Etab. #	CHANGES TO THE LIST Ch.11.7.3. (2) (5) since January 2001 / CHANGEMENTS À LA LISTE CH.11.7.3. (2) (5) depuis janvier 2001			
	Added/Ajouté Date (y/m/d - a/m /j)	Deleted/Retiré Date (y/m/d - a/m /j)		
		From/De	To/À	Remarks/Remarques
229	2002/02/07			
230		2004/01/09		
230A	2003/02/18	2004/09/22		
231	2003/12/18	2008/05/01		
232		2006/12/21	2009/09/14	
234	2002/02/07			
235A		2003/07/16	2004/12/22	
236	2002/07/22	2003/01/10		
237		2008/02/15		
238	2002/02/07			
239		2004/04/08		Establishment closed / Établissement fermé
240		2003/02/27		Establishment closed / Établissement fermé
242		2002/02/07		
243		2002/02/07	2003/01/10	
244	2004/07/12	2006/12/13		Establishment closed / Établissement fermé
246	2002/02/07			
247	2005/05/11	2006/06/23		
248		2002/11/27	2002/12/19	
249	2002/02/07			
250		2004/01/15	2004/09/02	
251	2002/02/07			
252A	2002/02/07			
253		2003/02/12		Establishment closed / Établissement fermé
254	2002/02/07			
255	2002/02/07			
256	2002/02/07			
259		2005/11/14		
260		2005/11/09		Establishment closed / Établissement fermé
261		2003/03/27		Establishment closed / Établissement fermé
262		2009/04/02		Establishment closed / Établissement fermé
262A		2002/02/07		Establishment closed / Établissement fermé
263	2002/02/07			
263A	2004/01/15			

Est. # / Etab. #	CHANGES TO THE LIST Ch.11.7.3. (2) (5) since January 2001 / CHANGEMENTS À LA LISTE CH.11.7.3. (2) (5) depuis janvier 2001			
	Added/Ajouté Date (y/m/d - a/m /j)	Deleted/Retiré Date (y/m/d - a/m /j)		
		From/De	To/À	Remarks/Remarques
265	2002/02/07			
266	2002/02/07			
267	2002/02/07			
268		2003/11/28		Establishment closed / Établissement fermé
269		2007/03/30		Establishment closed / Établissement fermé
270	2002/02/07	2009/09/08		
270A		2007/11/13	2007/11/29	
271B	2002/02/07			
272		2003/01/07	2003/02/25	
273	2002/02/07			
274	2002/02/07			
275		2004/10/15	2004/11/10	
276	2005/03/08			
277	2002/02/07			
278		2002/02/07	2005/11/07	
279	2002/02/07			
280	2005/12/01	2008/05/16		Establishment closed / Établissement fermé
281	2002/02/07			
282	2002/02/07			
283	2004/02/16			
285	2002/02/07			
286	2002/02/07			
287		2003/01/07	2007/11/26	
288	2002/02/07			
289		2006/01/16	2006/05/24	
290	2002/02/07			
291	2004/11/02			
292	2002/02/07			
293	2002/08/14	2008/02/25		Establishment closed / Établissement fermé
294	2002/07/22	2003/01/10		
295		2008/05/11		Establishment closed / Établissement fermé
296		2009/03/31		Establishment closed / Établissement fermé
297	2002/02/07			

Est. # / Etab. #	CHANGES TO THE LIST Ch.11.7.3. (2) (5) since January 2001 / CHANGEMENTS À LA LISTE CH.11.7.3. (2) (5) depuis janvier 2001			
	Added/Ajouté Date (y/m/d - a/m /j)	Deleted/Retiré Date (y/m/d - a/m /j)		
		From/De	To/À	Remarks/Remarques
298	2002/05/10	2005/05/05		
301	2005/11/30			
302	2002/02/07	2009/09/16		
302A		2004/07/06		Establishment closed / Établissement fermé
303	2002/02/07			
304	2002/02/07			
305	2003/08/25			
306	2004/02/13			
307		2003/04/16		Establishment closed / Établissement fermé
308		2005/12/20		
309	2002/02/07			
310	2007/10/31			
311	2002/02/07			
314	2002/02/07			
315	2002/02/07			
316	2002/02/07			
316A	2002/02/07			
316B		2003/10/09		
317	2002/02/07			
319	2002/02/07			
320		2008/04/29		Establishment closed / Établissement fermé
321	2002/02/07			
322		2003/05/06	2006/03/28	
324		2005/01/31		
325	2002/02/07			
326	2002/02/07			
327	2002/02/07			
328	2002/02/07			
329	2002/03/07	2006/01/23		
330		2006/09/21		Establishment closed / Établissement fermé
330A		2008/02/25		Establishment closed / Établissement fermé
331		2002/02/07	2005/04/19	

Est. # / Etab. #	CHANGES TO THE LIST Ch.11.7.3. (2) (5) since January 2001 / CHANGEMENTS À LA LISTE CH.11.7.3. (2) (5) depuis janvier 2001			
	Added/Ajouté Date (y/m/d - a/m /j)	Deleted/Retiré Date (y/m/d - a/m /j)		
		From/De	To/À	Remarks/Remarques
332	2007/03/12	2007/10/30		
333	2002/02/07			
334		2004/10/15		
335	2002/02/07			
336	2002/09/09			
337	2002/07/30			
337A		2002/02/07		Establishment closed / Établissement fermé
340	2002/02/07			
341	2002/02/07			
342		2006/09/21		Establishment closed / Établissement fermé
344	2002/02/07			
345		2002/02/07		
346	2002/02/07			
347	2002/02/07			
348	2002/02/07			
349	2002/02/11	2003/08/13	2003/09/05	
350	2002/02/07			
351	2002/02/07			
352	2002/02/07			
352A	2002/02/07			
353	2003/05/16			
354	2002/02/07			
356	2002/02/07			
356A		2007/03/07		
357	2002/02/07			
358	2002/02/07			
360		2006/05/26		
361	2002/02/07			
365		2006/08/07	2006/09/28	
366	2002/02/07			
367	2005/06/17			
368	2002/02/07			
370	2005/03/09			

Est. # / Etab. #	CHANGES TO THE LIST Ch.11.7.3. (2) (5) since January 2001 / CHANGEMENTS À LA LISTE CH.11.7.3. (2) (5) depuis janvier 2001			
	Added/Ajouté Date (y/m/d - a/m /j)	Deleted/Retiré Date (y/m/d - a/m /j)		
		From/De	To/À	Remarks/Remarques
371	2002/02/07			
372	2002/04/25	2008/09/12		
373		2003/01/07	2009/01/08	
374		2004/03/22		
375	2005/06/03			
376	2002/02/07			
377	2007/06/15			
378	2002/02/07			
381	2002/02/07			
382	2002/02/07			
383		2007/03/09	2009/04/03	
384		2003/02/20	2006/03/30	
385		2002/02/07		Establishment closed / Établissement fermé
386	2002/02/07			
387A	2003/10/21			
388	2002/02/07			
389		2004/09/22		Establishment closed / Établissement fermé
390	2002/02/07			
391	2002/02/07			
392		2009/03/13		Establishment closed / Établissement fermé
393	2003/02/12	2009/11/23		
394		2007/10/10		Establishment closed / Établissement fermé
395	2004/05/25			
396	2005/09/06			
399	2002/02/07			
400	2002/02/07			
401		2003/07/17	2004/12/22	
402	2002/02/07			
406		2003/02/05		Establishment closed / Établissement fermé
409		2005/02/28	2005/03/18	
410	2002/02/07	2009/02/24		
411		2002/10/28	2003/08/06	
412	2002/02/07			

Est. # / Etab. #	CHANGES TO THE LIST Ch.11.7.3. (2) (5) since January 2001 / CHANGEMENTS À LA LISTE CH.11.7.3. (2) (5) depuis janvier 2001			
	Added/Ajouté Date (y/m/d - a/m /j)	Deleted/Retiré Date (y/m/d - a/m /j)		
		From/De	To/À	Remarks/Remarques
413	2002/02/07			
414		2004/02/16		
415	2002/02/07			
416	2002/02/07			
417	2002/02/07			
418	2007/01/29	2008/03/31		
419	2007/01/02	2007/07/10	2007/07/30	
420	2005/01/04	2008/10/10		
421	2002/02/07			
423		2003/10/01		Establishment closed / Établissement fermé
424	2002/02/07			
424A	2002/02/07			
425		2007/11/07		
426		2002/02/07		
427	2002/02/07			
428	2007/09/12			
429	2005/09/21			
430	2002/02/07			
431		2004/06/22	2004/07/22	
432		2004/04/08		Establishment closed / Établissement fermé
433	2002/02/07			
435		2006/12/22		
436	2002/02/07			
437	2002/02/07			
438	2002/02/07			
439		2004/09/15	2004/09/20	
442	2004/04/28			
443	2007/02/20			
444	2002/02/07			
445	2002/02/07			
449	2002/02/07	2009/02/07	2009/08/10	
450	2002/02/07			
451	2002/02/07			

Est. # / Etab. #	CHANGES TO THE LIST Ch.11.7.3. (2) (5) since January 2001 / CHANGEMENTS À LA LISTE CH.11.7.3. (2) (5) depuis janvier 2001			
	Added/Ajouté Date (y/m/d - a/m /j)	Deleted/Retiré Date (y/m/d - a/m /j)		
		From/De	To/À	Remarks/Remarques
454	2002/02/07			
455		2002/02/07	2002/12/31	
456	2002/02/07			
457	2002/02/07			
458		2005/07/14	2006/04/25	
459	2002/02/07			
460	2002/02/07			
461		2003/03/14		
461A	2002/07/22	2003/01/10		Establishment closed / Établissement fermé
463	2002/02/07			
464	2002/02/07			
465		2002/02/07		
466		2003/01/20	2007/10/15	
467		2005/09/21		
468	2007/02/07			
469		2002/02/07		
470	2002/02/07			
471		2006/12/13		
472	2005/10/26	2006/08/01		Establishment closed / Établissement fermé
473	2002/02/07			
473A	2002/02/07			
474		2009/03/27		Establishment closed / Établissement fermé
476	2002/02/07	2009/03/10		At operator's request / Suite à la demande de l'exploitant
476A	2003/03/03			
477		2004/01/15		Establishment closed / Établissement fermé
477A		2005/01/10		Establishment closed / Établissement fermé
478		2003/07/08		Establishment closed / Établissement fermé
479	2002/02/07			
480		2005/09/12		
481	2007/05/29			
482		2007/05/10		Establishment closed / Établissement fermé
484	2007/02/07			
485	2006/06/09			

Est. # / Etab. #	CHANGES TO THE LIST Ch.11.7.3. (2) (5) since January 2001 / CHANGEMENTS À LA LISTE CH.11.7.3. (2) (5) depuis janvier 2001			
	Added/Ajouté Date (y/m/d - a/m /j)	Deleted/Retiré Date (y/m/d - a/m /j)		
		From/De	To/À	Remarks/Remarques
488	2002/02/07			
489	2002/02/07			
490		2003/01/07		Establishment closed / Établissement fermé
491		2002/02/07		Establishment closed / Établissement fermé
493		2007/08/22		Establishment closed / Établissement fermé
494	2002/02/07			
495		2006/07/18		Establishment closed / Établissement fermé
496		2004/04/19	2005/08/08	
497	2002/02/07			
498	2002/02/07			
499		2008/05/01	2008/08/26	
501	2002/02/07			
503		2002/02/07		
504	2003/09/10			
505	2002/07/22	2003/01/10	2006/03/21	
506	2002/02/07			
507	2002/02/07			
508	2002/02/07			
509	2002/02/07			
510	2002/02/07			
511	2003/03/12	2004/09/01		
512	2004/08/05			
513	2002/02/07			
514		2002/02/07		
515	2002/02/07			
516	2002/02/07			
517	2002/02/07			
519	2005/12/07	2010/02/03		Establishment closed / Établissement fermé
520	2005/07/29			
521		2005/03/09		
522	2005/03/10			
523	2005/07/18	2009/03/30		Establishment closed / Établissement fermé
524	2002/02/07			

Est. # / Etab. #	CHANGES TO THE LIST Ch.11.7.3. (2) (5) since January 2001 / CHANGEMENTS À LA LISTE CH.11.7.3. (2) (5) depuis janvier 2001			
	Added/Ajouté Date (y/m/d - a/m /j)	Deleted/Retiré Date (y/m/d - a/m /j)		
		From/De	To/À	Remarks/Remarques
525	2002/02/07			
526	2003/08/26	2006/09/21		Establishment closed / Établissement fermé
528	2002/02/07			
529	2003/05/22			
530	2002/02/07			
532	2002/10/25			
533	2002/02/07			
534	2002/02/07			
535		2002/02/07		
536	2006/01/31	2007/12/18	2008/08/14	
537		2009/04/14		Establishment closed / Établissement fermé
538		2002/02/07		Establishment closed / Établissement fermé
539	2002/02/07	2003/01/10		Establishment closed / Établissement fermé
540		2002/02/02	2005/09/15	
542	2002/05/28			
543		2002/02/07		
544	2005/06/22			
545	2002/02/07			
546	2002/02/07			
548		2004/04/15	2004/10/14	
549	2004/01/15	2004/03/24		Establishment closed / Établissement fermé
550	2002/02/07			
552	2002/02/07			
554		2002/02/07		
554A		2008/04/28		Establishment number changed to <b>683</b> / Numéro modifié par <b>683</b>
555	2002/02/07			
556		2002/02/07		Establishment closed / Établissement fermé
557	2002/04/08	2003/01/10		Establishment closed / Établissement fermé
557A		2006/10/16	2007/01/05	
559	2002/02/07			
560	2002/02/07			
562	2003/01/13	2003/08/29		
563	2002/05/02	2004/04/19		Establishment closed / Établissement fermé

Est. # / Etab. #	CHANGES TO THE LIST Ch.11.7.3. (2) (5) since January 2001 / CHANGEMENTS À LA LISTE CH.11.7.3. (2) (5) depuis janvier 2001			
	Added/Ajouté Date (y/m/d - a/m /j)	Deleted/Retiré Date (y/m/d - a/m /j)		
		From/De	To/À	Remarks/Remarques
564	2002/02/07			
565		2002/02/07		
566	2005/05/27			
567		2005/04/07		Establishment closed / Établissement fermé
572	2005/05/28	2003/01/10	2005/11/17	
575		2008/05/09		Establishment closed / Établissement fermé
576	2002/07/22	2003/01/10		
577	2002/02/07			
578	2002/02/07			
579	2002/02/07			
580	2003/04/29	2004/09/21		Establishment closed / Établissement fermé
583		2008/02/29		Establishment closed / Établissement fermé
584	2002/11/06	2003/10/24		Establishment closed / Établissement fermé
585		2005/08/18		Establishment closed / Établissement fermé
587	2006/08/04	2007/05/02		At operator's request / Suite à la demande de l'exploitant Requires FSIS inspection prior to relistment / Nécessite une inspection du FSIS avant relistement
588	2005/05/18	2007/03/16	2009/01/23	
589	2002/02/07			
591	2006/10/20			
592	2002/02/07			
593	2002/02/07			
594	2002/02/07			
595	2006/11/28			
596	2005/12/23			
597	2002/02/07			
597A		2002/02/07		Establishment closed / Établissement fermé
598	2004/07/14	2008/09/16		
599	2002/02/07			
600	2002/02/07			
601	2002/02/07			
601A		2002/02/07		
601B		2006/01/23		Establishment closed / Établissement fermé
601C	2002/02/07			

Est. # / Etab. #	CHANGES TO THE LIST Ch.11.7.3. (2) (5) since January 2001 / CHANGEMENTS À LA LISTE CH.11.7.3. (2) (5) depuis janvier 2001			
	Added/Ajouté Date (y/m/d - a/m /j)	Deleted/Retiré Date (y/m/d - a/m /j)		
		From/De	To/À	Remarks/Remarques
602		2002/02/07	2005/03/01	
603		2003/01/10		
604	2002/02/07			
606	2005/11/16			
608	2007/10/05			
609		2002/02/07	2008/05/26	
610		2008/01/31		Establishment closed / Établissement fermé
611	2002/02/07			
612		2005/09/27	2005/11/29	
613	2010/01/07			
616	2002/10/23	2008/05/08		
618	2002/12/03			
619	2002/02/07			
622	2002/02/07			
624	2007/01/24			
625	2006/07/26			
626		2008/06/10		
627	2006/04/04			
628	2006/06/12			
629	2006/02/23	2006/03/13	2006/08/09	
630	2006/09/11	2007/10/20		All products (regardless of production date) are not eligible for export to the US / Toutes les produits (sans égard aux dates de production) sont non admissibles (non éligibles) à l'exportation aux États-Unis d'Amérique
631	2008/12/08			
632	2004/11/22	2008/05/07	2009/06/25	
633	2007/10/19			
635	2007/01/26			
636	2007/02/12			
637	2008/11/07			
638	2006/12/15			
639	2007/08/15			
640	2007/01/31			
641	2008/03/31			

Est. # / Etab. #	CHANGES TO THE LIST Ch.11.7.3. (2) (5) since January 2001 / CHANGEMENTS À LA LISTE CH.11.7.3. (2) (5) depuis janvier 2001			
	Added/Ajouté Date (y/m/d - a/m /j)	Deleted/Retiré Date (y/m/d - a/m /j)		
		From/De	To/À	Remarks/Remarques
642	2007/08/15			
648	2007/08/22	2009/07/10	2009/09/15	
649		2002/02/07	2008/04/10	
651	2008/03/26			
652	2008/01/11			
653	2007/09/07			
654	2007/06/11			
655	2008/12/11			
657	2008/03/06			
659	2007/01/10	2010/02/03		Establishment closed / Établissement fermé
660	2008/03/04			
665	2002/02/07			
666	2003/01/15			
668	2006/10/30			
673	2009/07/03			
675	2008/04/23			
677	2005/03/08			
678	2002/02/07			
679	2008/08/12			
681		2002/02/07	2003/01/10	
683	2008/04/28			Est. number changed from 554A / Numéro modifié de 554A
686	2009/06/18			
687	2002/02/07			
688		2005/09/12		
690	2009/08/14			
691	2009/01/05			
695	2008/10/21			
701	2009/09/11			
707	2009/12/22			
711	2002/02/07			
761	2003/06/17			
788	2009/10/21			



## ANNEXE Z

CONDITIONS APPLICABLES À L'EXPORTATION DES VIANDES/  
PRODUITS DE VIANDE ISSUS DE RUMINANTS

## 1.0 INTRODUCTION

Le présent document énonce les normes minimales auxquelles doivent satisfaire les établissements pour pouvoir exporter leurs produits de viande issus de ruminants aux États-Unis.

Les conditions qui régissent actuellement l'importation à destination des États-Unis sont résumées ci-dessous; afin d'y satisfaire, l'exploitant doit élaborer et mettre en œuvre des méthodes pour assurer la séparation complète de la viande produite selon les exigences américaines à la satisfaction de l'ACIA lorsque des produits admissibles et non admissibles sont présents dans l'établissement. La description écrite des méthodes de séparation doit indiquer clairement les mesures de contrôle qui seront mises en place par l'exploitant pour garantir que les produits admissibles sont en tout temps distingués des produits non admissibles présents dans l'établissement. Les méthodes doivent être jugées satisfaisantes par l'inspecteur responsable. Elles doivent prévoir des activités de surveillance, de vérification et de tenue de registres/dossiers et des mesures correctives en cas d'écart. Elles doivent être vérifiables par des audits et être efficaces.

## 1.1 DÉFINITIONS

Aux fins d'exportation vers les États-Unis, les définitions suivantes s'appliquent.

**Bovin** : s'entend des espèces *Bos taurus*, *Bos indicus* et *Bison bison*.

**Viande**

- 1) Partie d'un muscle squelettique ou d'un muscle de la langue, du diaphragme, du cœur ou de l'œsophage, avec ou sans le gras qui le recouvre, et les parties d'os (dans les produits avec os, tels l'Aloyau ou l'Aloyau gros filet) d'un bovin, d'un ovin, d'un porc ou d'un caprin, de peau, de tendon, de nerf et de vaisseaux sanguins qui accompagnent généralement le tissu musculaire et qui n'en sont pas détachées à l'habillage. En ce qui a trait aux équidés, le terme a un sens comparable.
  - i. Ne constituent pas de la viande, les muscles des lèvres, du museau ou des oreilles.
  - ii. La viande issue d'une technique avancée de récupération (procédé AMR) ne peut pas inclure des portions significatives d'os, incluant de l'os dur et ses composantes, telle la moëlle osseuse, ou n'importe quelle quantité de cerveau, de ganglions trigémiques, de moëlle épinière ou de Ganglion de la Racine Dorsale

Note : la viande telle que définie inclut aussi les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers, la viande désossée et les coupes avec os d'animaux âgés de moins de 30 mois.

**Sous-produit de viande**

Toute partie autre que la viande pouvant être destinée à la consommation humaine qui est issue d'un ou de plusieurs bovins, ovins, porcins ou caprins. En ce qui a trait aux équidés, le terme a un sens comparable.

**Produit alimentaire carné**

Tout article pouvant être destiné à la consommation humaine fait, en totalité ou en partie, de viande ou d'une autre partie de la carcasse d'un bovin, d'un ovin, d'un porc ou d'un caprin, à l'exception des articles qui ne sont pas visés par la définition comme produit de viande par l'Administrateur dans certains cas, ou par l'article 137 du présent sous-chapitre, lorsqu'il est déterminé qu'ils contiennent de la viande ou d'autres parties de carcasse seulement en très petites quantités ou qui n'ont jamais été considérés par les consommateurs comme des produits de l'industrie des produits alimentaires carnés, et à la condition qu'ils respectent les exigences

imposées dans ces cas ou dans la réglementation comme conditions d'exemption pour que la viande ou les autres parties de carcasse contenues dans ces articles ne soient pas altérées et que ces articles ne soient pas représentés comme des produits alimentaires carnés. En ce qui a trait aux équidés, le terme a un sens comparable.

*Remarque : En ce qui a trait aux produits du bison, les termes ont un sens comparable à celui du paragraphe précédant concernant le bétail.*

**Abats** : parties non comestibles d'un animal retirées à l'habillage comprenant principalement les viscères et les parures, ce qui peut inclure, mais sans s'y limiter, le thymus, le pancréas, le foie, le cœur et les rognons, qui sont destinées à d'autres usages que la consommation humaine (p. ex. fabrication d'aliments pour animaux de compagnie, utilisation à des fins techniques, équarrissage).

**Matériel à risque spécifié** (MRS) selon la définition de l'USDA-FSIS : comprend la cervelle, le crâne, les yeux, les ganglions trigéminés, la moelle épinière, la colonne vertébrale (à l'exclusion des vertèbres de la queue, de l'apophyse transversale des vertèbres thoraciques et lombaires et des ailes du sacrum), les ganglions de la racine dorsale des bovins de 30 mois ou plus, les amygdales et l'iléon distal de tous les bovins.

## 2.0 PRODUITS ADMISSIBLES ET EXIGENCES PARTICULIÈRES

### 2.1 Produits de viande issus de bovins âgé de moins de 30 mois à l'abattage et destinés à la consommation humaine

Peuvent être exportés tous les produits issus de bovins (incluant le veau) à la condition qu'ils ne contiennent pas ou ne soient pas issus de matériel à risque spécifié (MRS – conformément à la définition de l'USDA) ou issus de viande de bœuf séparée mécaniquement. Consulter l'annexe A-1.

- Remarques :
1. La viande de bœuf séparée mécaniquement est interdite par le FSIS.
  2. La technique avancée de récupération (procédé AMR) ne doit pas comprendre les ganglions de la racine dorsale, même lorsqu'ils sont issus de viande dérivée d'animaux de moins de 30 mois. L'établissement agréé qui veut exporter de la viande obtenue par le procédé AMR doit avoir un programme d'assurance qualité qui garantit la conformité aux exigences du FSIS. Le FSIS a des exigences au niveau de la quantité de calcium, de la quantité de fer (comme mesure de la présence de moëlle osseuse) et l'absence de tissu du SNC (Système Nerveux Central) et ressemblant au SNC. L'opérateur devrait consulter le Federal Register, Volume 69, N° 7 pour inclure ces exigences dans leur programme d'assurance qualité. Ce produit ne devrait pas être étiqueté viande finement texturée. S'il n'est pas étiqueté clairement comme AMR, le certificat d'exportation doit porter une mention à l'effet que ce produit est obtenu d'un système AMR (Advanced Meat Recovery system).

### 2.2 Produits de viande issus d'ovins et de caprins destinés à la consommation humaine

Seuls les produits de viande issus d'animaux âgés de moins de 12 mois sont admissibles. La détermination de l'âge est fondée sur la dentition. Les ovins et les caprins chez lesquels une incisive permanente a percé la gencive sont considérés comme âgés de 12 mois ou plus et les produits issus de ces animaux ne sont pas admissibles à l'exportation vers les États-Unis. Consulter l'annexe A-2.

#### 2.2.1 Exigences particulières

Les exigences énoncées ci-dessous visent l'atteinte des objectifs suivants :

- 1) prévenir la contamination croisée entre produits de viande admissibles et produits non admissibles pendant l'abattage, la découpe/désossage et la transformation;
- 2) assurer que la détermination de l'âge est effectuée, comme prévu; et
- 3) permettre la vérification de la conformité aux exigences applicables liées à l'ESB.

### 2.2.1.1 Exigences relatives aux activités d'abattage

Les exploitants doivent avoir une procédure écrite qui permet d'assurer la séparation des produits admissibles et des produits non admissibles. Si l'exploitant décide d'abattre à la fois des animaux de moins de 12 mois et des animaux âgés de 12 mois et plus, l'abattage des ovins et des caprins âgés de 12 mois et plus doit être effectué à la fin de la journée de production ou un jour où aucun animal de moins de 12 mois n'est abattu.

Les exploitants doivent élaborer, décrire par écrit et mettre en œuvre des méthodes permettant l'identification des carcasses d'ovins et de caprins âgés de 12 mois et plus et le maintien de l'identité des carcasses et ce, depuis la détermination de l'âge jusqu'à ce que les produits soient emballés/correctement étiquetés ou que la carcasse ait quitté l'établissement.

Ces méthodes doivent inclure les mesures ci-après.

**2.2.1.1.1** Examen des incisives de chaque carcasse au poste d'inspection des têtes ou en amont de celui-ci.

**2.2.1.1.2** Application d'une marque ou d'un dispositif identifiant clairement les têtes et les demi-carcasses (ainsi que les quartiers et les parties au besoin) des ovins ou des caprins jugés âgés de 12 mois ou plus à l'examen de la dentition.

**2.2.1.1.3** Séparation complète<sup>1</sup> des carcasses et des parties de carcasse d'ovins et de caprins âgés de 12 mois ou plus au cours du refroidissement.

**2.2.1.1.4** La consignation du nombre d'ovins ou de caprins abattus âgés de 12 mois ou plus à la détermination de l'âge; la vérification ultérieure de la concordance entre ce nombre et le nombre de carcasses qui entrent dans le refroidisseur et en sortent pour la salle de découpe/désossage ou la salle d'emballage ou pour quitter l'établissement. Dans ce dernier cas, l'établissement destinataire doit être avisé du nombre de carcasses/demi-carcasses intactes qu'il devrait recevoir.

**2.2.1.1.5** L'étiquetage des emballages renfermant des carcasses ou des parties de carcasses issues d'ovins ou de caprins âgés de 12 mois ou plus d'une manière qui permet de les distinguer facilement de ceux contenant la viande issue d'ovins ou de caprins âgés de moins de 12 mois.

### 2.2.1.2 Exigences applicables aux activités de découpe et de désossage

Les exploitants peuvent décider de ne découper et désosser que des carcasses d'animaux âgés de moins de 12 mois. Dans ce cas, ils doivent élaborer, décrire par écrit et mettre en œuvre des méthodes de réception pour garantir que seules les carcasses d'animaux âgés de moins de 12 mois sont reçues et transformées. Toutes les carcasses d'animaux âgés de 12 mois et plus ou les carcasses pour lesquelles un doute existe quant à l'âge doivent être refusées et envoyées immédiatement hors de la salle ou des installations de découpe et de désossage.

Les exploitants peuvent aussi découper et désosser des carcasses d'animaux âgés de moins de 12 mois et les carcasses d'animaux âgés de 12 mois et plus. Dans ce cas, ils doivent élaborer, décrire par écrit et mettre en œuvre des méthodes pour identifier les carcasses et les découpes d'ovins ou de caprins âgés de 12 mois ou plus et pour assurer le maintien de l'identité des produits issus de ces carcasses. Ces méthodes comprennent ce qui suit.

**2.2.1.2.1** Séparation complète<sup>1</sup> des carcasses d'ovins ou de caprins âgés de 12 mois ou plus à la réception.

**2.2.1.2.2** La découpe/le désossage des carcasses d'ovins ou de caprins âgés de 12 mois ou plus à la fin de la journée de production, un jour où aucune carcasse d'animal de moins de 12 mois n'est

---

<sup>1</sup> Aux fins du présent document, une « séparation complète » signifie une séparation physique à l'intérieur d'un espace et ne veut pas nécessairement dire qu'une salle distincte est requise

découpée/désossée ou, si les contrôles sont acceptables pour l'inspecteur, sur une ligne de production différente avec des outils différents.

**2.2.1.2.3** L'étiquetage des boîtes contenant de la viande issue d'ovins ou de caprins âgés de 12 mois ou plus d'une manière qui permet de les distinguer facilement des boîtes contenant la viande issue d'ovins ou de caprins âgés de moins de 12 mois ou plus.

**2.2.1.2.4** L'entreposage et la manipulation séparés des boîtes contenant de la viande issue d'ovins ou de caprins âgés de 12 mois ou plus.

### **2.2.1.3 Exigences applicables aux autres activités de transformation**

Les exploitants peuvent ne transformer que de la viande issue d'animaux âgés de moins de 12 mois. Dans ce cas, ils doivent élaborer, décrire par écrit et mettre en œuvre des méthodes de réception pour garantir que seules les boîtes contenant de la viande issue d'animaux âgés de moins de 12 mois sont reçues et transformées. Toutes les boîtes de viande issue d'animaux âgés de 12 mois et plus ou les boîtes pour lesquelles on a des doutes quant à l'âge des carcasses qu'elles contiennent doivent être refusées et envoyées immédiatement hors de l'établissement ou de l'aire de transformation.

Les exploitants peuvent décider de transformer la viande issue d'ovins ou de caprins âgés de moins de 12 mois et d'ovins ou de caprins âgés de 12 mois et plus.

Dans ce cas, ils doivent élaborer, décrire par écrit et mettre en œuvre des méthodes pour identifier la viande issue d'ovins ou de caprins âgés de 12 mois ou plus et pour assurer le maintien de l'identité des produits issus de ces carcasses. Ces méthodes comprennent ce qui suit.

**2.2.1.3.1** Séparation complète à l'arrivée des boîtes contenant des découpes ou des produits issus d'ovins ou de caprins âgés de 12 mois ou plus.

**2.2.1.3.2** La transformation des produits de viande issus d'ovins ou de caprins âgés de 12 mois ou plus à la fin de la journée de production, un jour où la viande d'aucun animal de moins de 12 mois n'est transformée ou, si les contrôles sont acceptables pour l'inspecteur, sur une ligne de production différente avec des outils différents.

**2.2.1.3.3** L'étiquetage des boîtes contenant des produits de viande issus d'ovins ou de caprins âgés de 12 mois ou plus d'une manière qui permet de les distinguer facilement des boîtes contenant de la viande issue d'ovins ou de caprins âgés de moins de 12 mois.

**2.2.1.3.4** L'entreposage et la manipulation séparés des boîtes contenant des produits de viande issus d'ovins ou de caprins âgés de 12 mois ou plus.

### **2.2.2 Vérification par l'ACIA**

Le personnel d'inspection de l'ACIA doit vérifier périodiquement l'exactitude et/ou l'efficacité de la mise en œuvre par l'exploitant des mesures de contrôle en vue de satisfaire aux exigences supplémentaires de l'USDA.

**2.2.2.1** La mise en œuvre du programme d'assurance qualité de l'exploitant pour empêcher la contamination croisée entre produits admissibles et produits non admissibles.

**2.2.2.2** La mise en œuvre du programme d'assurance qualité de l'exploitant applicable à la détermination de l'âge.

### **2.3 Suif comestible**

Le suif est admissible à l'exportation sous réserve des conditions suivantes (Voir l'annexe A-3) :

1. le suif doit être issu de bovins qui n'ont pas été dans des pays figurant sur la liste de l'annexe A-3;

2. le suif contient moins de 0,15 % d'impuretés insolubles; et
3. après traitement, le suif n'a été ni exposé ni mélangé à aucun autre matériel d'origine animale.

## 2.4 Boyaux de ruminants (dérivés de moutons ou de bovins)

Ces produits peuvent être exportés avec les documents de l'annexe C s'ils satisfont aux exigences énoncées. Il est à remarquer que les exigences relatives à l'âge mentionnées à la section 2.2 s'appliquent aux boyaux.

## 2.5 Produits de viande importés issus de bovins, d'ovins, de caprins

Les produits importés des États-Unis ou d'autres pays admissibles à exporter des produits au Canada peuvent être utilisés pour la fabrication de produits destinés aux États-Unis. Consulter l'annexe Q pour connaître les exigences applicables du FSIS.

L'exploitant doit élaborer, décrire par écrit et mettre en œuvre des méthodes pour identifier et maintenir l'identité des produits de viande importés admissibles. Ces méthodes sont les suivantes :

1. Méthodes de séparation des produits admissibles et des produits non admissibles durant la réception, la découpe/le désossage, les autres activités de transformation, d'emballage et d'étiquetage.
2. Tenue de dossier appropriée pour assurer la traçabilité des produits importés admissibles et des produits qui en sont issus et qui ont été exportés.

Consulter les annexes correspondant aux divers produits exportés.

### 2.5.1 Vérification par l'ACIA

Le personnel d'inspection de l'ACIA doit vérifier périodiquement l'exactitude et/ou l'efficacité de la mise en œuvre par l'exploitant des mesures de contrôle en vue de satisfaire aux exigences supplémentaires de l'USDA.

**2.5.1.1** La mise en œuvre du programme d'assurance qualité de l'exploitant applicable à la prévention du mélange des produits admissibles et des produits non admissibles.

**2.2.1.2** La mise en œuvre du programme d'assurance qualité de l'exploitant applicable à la traçabilité des produits admissibles, de la réception jusqu'à l'expédition.

## 2.6 Produits alimentaires carnés issus de bovins et destinés à la consommation humaine

**Définition de produits alimentaires carnés :** Produits destinés à la consommation humaine qui contiennent des produits de viande de bovin, d'ovin ou de caprin et qui relèvent de la FDA (p. ex. aliments qui renferment moins de 3 % de viande crue ou 2 % de viande cuite comme les mélanges à soupe, les sandwiches ouverts, etc.).

Ces produits peuvent être exportés avec le certificat de l'annexe A-4. Le formulaire CFIA/ACIA 1454 doit aussi être délivré pour les produits qui portent l'estampille d'inspection des viandes. Le certificat d'exportation des États-Unis (CFIA/ACIA 4546) ne doit pas être délivré pour ces produits.

Remarque : Pour l'instant, seuls des produits alimentaires carnés issus de bovins sont exportés.

## 2.7 Viande de cervidés destinée à la consommation humaine

Aucune exigence spéciale de l'APHIS liées à l'ESB ne concerne ces produits.

(Remarque : ce type de produit relève du FSIS lorsque le produit [p. ex. viande hachée de cervidés] renferme 2 % ou plus de viande de porc.)

## 2.8 Produits issus de bovins, d'ovins, de caprins et de cervidés non destinés la consommation humaine

Les abats issus de bovins, d'ovins et de caprins sont visés par les mêmes exigences que les produits de viande destinés à la consommation humaine. Les produits importés de pays admissibles peuvent aussi être exportés. Il faut utiliser l'annexe A-5 (bovins) et l'annexe A-6 (ovins et caprins).

Les abats issus de cervidés doivent satisfaire aux exigences énoncées dans l'annexe A-7.

Les formulaires CFIA/ACIA 1454 ou CFIA/ACIA 4546 ne doivent pas être émis pour ces produits.

## 2.9 Transit des produits de viande issus de bovins, d'ovins ou de caprins

Les produits de viande issus de bovins, d'ovins ou de caprins doivent satisfaire à toutes les exigences d'admissibilité des États-Unis applicables à l'exportation vers les États-Unis. Voir les exigences énoncées dans l'annexe appropriée. Il faut utiliser l'annexe A-8.

### 2.9.1 Exigences particulières

Les exigences énoncées ci-dessous portent sur le transit par voie terrestre des produits de viande issus de ruminants à destination des États-Unis :

1. Les services vétérinaires de l'Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS) du département de l'Agriculture des États-Unis (USDA) ont établi les conditions en vertu desquelles les produits de viande issus de ruminants pourront transiter aux États-Unis.
2. Les produits qui pourront transiter sont ceux qui pourront être importés aux États-Unis. Ces produits devront être accompagnés d'un permis de transit délivré par l'APHIS à une entité des États-Unis.
3. Le National Center for Import and Export (NCIE) accepte les demandes de permis de transit pour les produits dont l'entrée aux États-Unis est actuellement autorisée. L'envoi ne devra pas passer par un établissement d'importation (I-House).
4. (i) L'envoi doit être exporté des États-Unis dans les sept (7) jours qui suivent son entrée.  
(ii) Les produits ne sont pas transbordés pendant leur séjour aux États-Unis.  
(iii) Une copie du permis d'importation exigé est présentée à l'inspecteur au point d'arrivée et au point d'exportation aux États-Unis.
5. Le Service des douanes et de la protection des frontières (CBP) du département de la Sécurité intérieure (DHS) fera les vérifications suivantes :

L'envoi provient d'un établissement canadien qui est autorisé par le Food Safety and Inspection Service (FSIS) de l'USDA à exporter aux États-Unis. (Tout expéditeur dont le nom figure sur un permis d'importation des Services vétérinaires doit satisfaire à cette exigence.)

Le titulaire du permis, ou son mandataire, présente le permis d'importation, l'attestation supplémentaire correspondante requise par l'APHIS du gouvernement canadien et les autres documents requis au CBP.

Si le titulaire du permis, ou son mandataire, demande que l'envoi soit « transporté et exporté » (T&E) vers un pays étranger et que toutes les exigences du CBP applicables à l'envoi ont été satisfaites, l'envoi sera alors autorisé à transiter par les États-Unis sans avoir à subir une inspection dans un établissement d'importation (I-House) du FSIS.