

11.7.3 JAPON

11.7.3.1 Généralités

- a) Des organes tels que le cœur, le foie et les reins peuvent être exportés.
- b) Les estomacs de porc et de bœuf, y compris l'omasum et l'abomasum, peuvent être exportés, qu'ils soient échaudés ou non.
- c) L'intestin grêle et les gros intestin de porc et de bœuf peuvent être exportés au Japon comme produits comestibles. Ils doivent être lavés à fond, de préférence à l'eau courante froide; l'échaudage n'est pas obligatoire.
- d) Les tendons d'Achille et les ligaments de la nuque peuvent être préparés comme produits comestibles pour l'exportation au Japon.
- e) Les utérus de truies non gravides peuvent être préparés pour l'exportation au Japon (voir (2)).
- f) Le Japon prévoit une exemption pour des produits de viande, autre que celle provenant de ruminants, importée par des touristes pour leur consommation personnelle. Ainsi, une certification en bonne et due forme n'est pas requise lorsque les exigences ci-après sont entièrement respectées.
 - (i) Le produit est importé au Japon dans l'emballage où il a été placé au moment de sa préparation dans un établissement sous inspection fédérale;
 - (ii) L'étiquette apposée sur l'emballage indique le nom du produit, le nom et l'adresse de l'emballer ou du distributeur, la déclaration sur la quantité du contenu et l'estampille d'inspection des viandes officielle, y compris le numéro officiel de l'établissement;
 - (iii) La déclaration suivante apparaît sur l'étiquette, immédiatement en dessous du nom du produit :

"La viande ci-incluse est pour un usage personnel seulement et non pour la vente. Elle provient d'animaux qui ont été soumis à une inspection ante-mortem et post-mortem, qui sont jugés sains et en santé et qui ont été inspectés et approuvés conformément à la *Loi* et au *Règlement sur l'inspection des viandes*."

Voici un exemple d'étiquette à titre informatif :

Estampille d'inspection
des viandes du Canada

N° de l'établ.

Nom du produit

La viande ci-incluse est pour un usage personnel seulement et non pour la vente. Elle provient d'animaux qui ont été soumis à une inspection ante-mortem et post-mortem, qui sont jugés sains et en santé et qui ont été inspectés et approuvés conformément à la *Loi* et au *Règlement sur l'inspection des viandes*.

Emballé par :

Adresse : Poids net :

- (iv) L'information d'étiquetage requise est apposée sur les boîtes sur un autocollant imprimé qui se déchirerait si on l'enlevait ou si on ouvrait les boîtes entre le moment de l'emballage dans l'établissement de fabrication et le moment de l'inspection au port d'entrée japonais;
- (v) À moins qu'il n'en soit spécifié autrement par les autorités japonaises, le poids maximum permis pour les emballages à l'usage personnel des touristes est de 22,5 kg;
- (vi) Il n'est pas obligatoire que la marchandise soit accompagnée de l'exportateur;
- g) Exigences d'étiquetage obligatoires applicables aux produits de viande pré-emballés. L'importateur est légalement responsable de satisfaire aux exigences japonaises applicables. L'étiquetage conforme à ces exigences peut être effectué au Canada ou au Japon, à la discrétion de l'importateur.

11.7.3.2 Interdictions et restrictions d'importation

a) Exigences applicables aux produits importés :

- (i) Les produits de viande (porc et volaille seulement) importés des États-Unis peuvent être utilisés dans la fabrication de produits de la viande destinés au Japon.
- (ii) Aucun produit de viande importé ne peut être utilisé comme ingrédient dans des produits de viande destinés au Japon, sauf si le certificat officiel d'inspection de la viande délivré par l'USDA renferme l'information et/ou la déclaration qui suivent, selon le cas :
 - La viande et/ou les produits de la viande décrits dans la présente ont été transformés dans des conditions sanitaires conformes aux lois et aux règlements de l'USDA. Les lois et les règlements de l'USDA ont été jugés équivalents aux lois sur l'inspection du Japon;
 - Le nom, l'adresse et le numéro de l'établissement d'abattage et de transformation ainsi que la date d'abattage et de transformation s'il y a lieu. (Une fourchette de jours est acceptable);
 - S'il s'agit de porc (en provenance des États-Unis) : "Les États-Unis sont exempts de peste porcine; la vaccination contre la peste porcine est interdite; l'importation de porcs vaccinés contre la peste porcine est interdite";
 - S'il s'agit de viande de volaille (en provenance des États-Unis) : "Les États-Unis n'ont pas signalé de flambée d'influenza aviaire hautement pathogène (peste aviaire) depuis au moins 90 jours. De surcroît, dans la zone où les oiseaux ont été élevés pour la production de viande destinée à l'exportation (dans un rayon minimal de 50 kilomètres de l'exploitation de production), la maladie de Newcastle, le choléra aviaire ou toute autre maladie infectieuse aviaire reconnue comme étant grave par le gouvernement des États-Unis n'ont pas été signalés depuis au moins 90 jours";

REMARQUE : Les exigences à l'importation décrites dans la présente sous-section ne sont pas les exigences canadiennes à l'importation. Elles ne servent qu'à guider les parties intéressées qui ajoutent des produits importés à des produits destinés au Japon. Ce sont l'exportateur/l'importateur qui sont responsables de voir à ce que la déclaration et/ou l'information relatives à l'importation soient présentées à l'ACIA.

b) Admissibilité des établissements**b)1. Exigences de base**

Tous les établissements sous inspection fédérale (autres que les établissements qui manipulent des boyaux auxquels s'appliquent les procédures d'approbation particulières décrites au paragraphe b) 2 ci-après et les établissements qui sont assujettis aux exigences additionnelles décrites au paragraphe b) 3 ci-après, sont admis à exporter des produits de viande au Japon, à l'exception de ceux qui reçoivent des produits de viande crus, incluant des boyaux d'animaux, de pays qui ne sont pas admis à exporter de tels produits au Japon pour des raisons de santé animale.

Les établissements d'abattage et de transformation canadiens agréés qui reçoivent ou autrement manipulent de la viande de bœuf cru de l'Uruguay perdent leurs privilèges d'exportation de produits de viande dérivés d'animaux à onglons au Japon. Voici la liste des établissements non admis à exporter des produits de viande dérivés d'animaux à onglons au Japon en date du **3 novembre 2006** (voir l'annexe D pour les détails) :

19, 26, 32, 45, 86, 106, 112, 113, 113A, 118, 128, 134, 148, 153, 160, 161, 161B, 162, 163, 164, 167, 171, 171B, 173, 184, 190, 205, 219, 220, 230, 231, 235, 254, 278, 292, 302, 308, 319, 325, 349, 352, 352A, 357, 379, 387, 387A, 409, 425, 436, 451, 452, 469, 481, 492, 501, 509, 546, 551, 553, 554A, 560, 564, 575, 576, 589, 615, 618

Recherche de la liste des exploitants d'établissement agréés:

<http://active.inspection.gc.ca/scripts/meavia/reglist/reglist.asp?lang=f>

Les produits de viande dérivés d'animaux à onglons provenant de ces établissements ne doivent pas être présents dans les établissements qui veulent conserver leurs privilèges d'exportation au Japon de produits dérivés d'animaux à onglons.

Le bœuf cru de l'Uruguay peut être reçu et entreposé dans des entrepôts, pourvu qu'il soit séparé de produits dérivés d'animaux à onglons destinés à l'exportation. Cela signifie deux choses : il ne doit pas y avoir de contact entre des produits emballés dont l'exportation est permise et des produits emballés non l'exportation n'est pas permise; il faut que les produits dont l'exportation n'est pas permise portent une indication claire de leur provenance et des restrictions à l'exportation qui leur sont imposées. L'inspecteur de l'ACIA responsable de l'établissement d'entreposage à froid doit surveiller les procédures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant pour s'assurer que l'entreposage des produits de viande dont l'exportation n'est pas permise s'effectue de la manière prescrite.

L'exploitant doit tenir des relevés d'inventaire indiquant la provenance des produits de bœuf présents dans son établissement et la destination des produits de bœuf qui quittent son établissement. Cette information doit être mise à la disposition de l'inspecteur responsable sur demande.

Remarque : La liste des pays admis à exporter certains produits de viande au Canada sans l'être au Japon peut changer sans préavis. Un pays présentement admis à exporter des produits de viande dérivés d'animaux à onglons aux deux pays peut à tout moment perdre ses privilèges d'exportation au Japon. Les exploitants d'établissements d'abattage ou de transformation agréés admis à exporter des produits dérivés d'animaux à onglons ou à approvisionner des établissements admis à exporter ces produits au Japon ne doivent pas oublier ceci s'ils décident de recevoir de la viande crue importée provenant d'animaux à onglons dans leur établissement.

b) 2. Exigences supplémentaires pour les établissements qui préparent des produits de viande en boyaux destinés au Japon

À des fins d'approbation, les autorités japonaises de santé animale exigent d'être avisées du nom, de l'adresse et du numéro d'agrément des établissements canadiens qui manipulent des boyaux naturels dérivés de bovins, d'ovins et de caprins et qui préparent de produits de viande en boyaux pour exportation au Japon (par ex.: fabricants de saucisses).

Pour obtenir une approbation, l'établissement doit avoir mis en place, pour satisfaire aux exigences japonaises, des mesures de contrôle sur la provenance des boyaux naturels dérivés de bovins, d'ovins et de caprins.

Les boyaux naturels dérivés de bovins, d'ovins et caprins manipulés dans un établissement approuvé ne peuvent provenir que d'un pays qui n'a déclaré aucun cas d'ESB dans son cheptel bovin indigène. Ces boyaux ne peuvent provenir des pays membres de l'UE. L'Australie et la Nouvelle-Zélande sont admis à exporter ces boyaux tant au Canada qu'au Japon. Les établissements doivent conserver les certificats d'importation attestant de la provenance des boyaux dérivés de bovins, d'ovins ou de caprins qu'ils utilisent. Lorsque ce type de boyaux est fourni par un autre établissement canadien, ce dernier doit figurer sur la liste des établissements qui manipulent des boyaux approuvés par le Japon.

L'exploitant doit tenir des relevés d'inventaire indiquant la provenance des boyaux naturels dérivés de bovins, d'ovins et de caprins présents dans son établissement. Cette information doit être mise à la disposition de l'inspecteur responsable sur demande.

L'annexe I ,introduction, doit être utilisée pour les demandes d'approbation.

Les établissements qui manipulent des boyaux approuvés par le Japon en date du 18 août 2005 sont les suivants :

49, 259, 270

Recherche de la liste des exploitants d'établissement agréés:

<http://active.inspection.gc.ca/scripts/meavia/reglist/reglist.asp?lang=f>

(b) 3. Exigences additionnelles applicables aux établissements du secteur du bœuf

(i) Ces établissements doivent être exploités conformément aux exigences canadiennes et aux exigences japonaises additionnelles décrites à l'annexe F de la présente section.

(ii) Ces établissements doivent être des établissements d'abattage. Cependant, lorsqu'un établissement ne dispose pas d'installations de découpage/désossage en ses murs, l'approbation d'établissements réservés uniquement au découpage/désossage appartenant à la même compagnie peut aussi être envisagée.

(iii) Voici les procédures d'approbation à suivre pour confirmer la conformité d'un établissement aux exigences applicables avant qu'il puisse être admis par l'ACIA à exporter au Japon:

– L'exploitant sollicite une demande de désignation en remplissant la partie 1 de l'annexe G. Dans la demande de désignation qu'il soumet au vétérinaire en chef ou à l'inspecteur responsable, l'exploitant doit fournir des méthodes écrites pertinentes attestant de sa conformité aux exigences prescrites à l'annexe F. Les méthodes doivent inclure les procédures de surveillance, de vérification, de tenue des dossiers et de rectification qui sont auditable et efficace.

– Le vétérinaire ou l'inspecteur responsable évalue les procédures écrites soumises, détermine si elles sont complètes, conformes aux exigences applicables, efficaces et vérifiables. S'il les juge acceptables, l'inspecteur responsable remplit la partie 2 de la demande, puis communique avec l'officier vétérinaire régional (OVR) pour l'informer savoir qu'il peut mener sa propre évaluation du statut de conformité de l'établissement.

– L'OVR¹ effectue une inspection sur place de l'établissement pour évaluer sa conformité aux exigences japonaises. Le directeur régional doit être présent durant la visite sur place; c'est lui qui s'occupe du volet de sensibilisation de la visite. L'OVR remplit la Liste de contrôle d'audit pour l'exportation – Bœuf destiné au Japon (annexe H) pendant qu'il mène son évaluation. Au moment de l'inspection sur place, une simulation des activités serait satisfaisante pour les fins de l'évaluation, les produits n'étant pas encore jugés admissibles à l'exportation au Japon à cette étape-ci. L'OVR informe l'exploitant de ses constatations. Si l'OVR est satisfait que les installations, les opérations et les activités d'inspection de l'ACIA, incluant les activités de vérification, sont conformes aux exigences, l'OVR remplit la section 3 de la demande, puis transmet le formulaire avec l'annexe H au spécialiste du Réseau de programmes (Exportation)/bureau du Centre opérationnel.

¹ Le spécialiste de Réseau de programmes peut mener cette évaluation à la place de l'OVR.

– Le spécialiste du Réseau de programmes (Exportation)/bureau du Centre opérationnel examine les documents soumis; s'il les juge satisfaisants, il doit prendre des dispositions pour qu'un auditeur externe mène un audit sur place pour vérifier que les procédures écrites et leur mise en application sont en conformité avec les exigences japonaises applicables, ce qui inclut les activités de vérification ainsi que les procédures de désignation et d'exportation de l'ACIA. L'information sur la planification de l'audit doit être communiquée à l'OVR. Ce dernier doit informer le vétérinaire en chef/l'inspecteur responsable qui doit informer à son tour l'exploitant. L'audit externe devrait être réalisé avec l'OVR qui a mené l'évaluation décrite au point précédent et pendant que l'établissement est exploité conformément à **toutes** les exigences japonaises applicables. Lorsqu'il est convaincu que toutes les exigences applicables sont satisfaites, l'auditeur externe doit remplir la partie 4 de la demande et en remettre un exemplaire à l'OVR. Ce dernier remettra à son tour le formulaire au directeur de la Division des aliments d'origine animale (DAOA), par l'entremise du spécialiste du Réseau de programmes (Exportation)/bureau du Centre opérationnel.

– L'auditeur externe² fait rapport de ses constatations et conclusions au directeur de la DAOA. Le directeur de la DAOA doit demander au comité d'examen chargé de la désignation des établissements de se réunir pour examiner l'information concernant la demande (annexes G et H) ainsi que le rapport de l'auditeur externe. Lorsque le comité est convaincu que les procédures de désignation applicables ont été respectées, le chef vétérinaire officiel doit remplir la section 5 de la demande au nom du comité. Le directeur de la DAOA avertit ensuite les autorités japonaises de la désignation de l'établissement à titre d'établissement admis à exporter des produits de bœuf au Japon à compter du jour où l'auditeur externe atteste de la conformité de l'établissement (comme il est indiqué à la partie 4 de l'annexe G). Aucune certification à l'exportation ne sera réalisée tant que le directeur de la DAOA n'aura pas informé les autorités japonaises de la désignation de l'établissement.

- Le directeur de la DAOA tient une liste des établissements admis à exporter et informe toutes les parties concernées lorsque cette liste est modifiée.

Voici la liste des établissements admis à exporter des produits de bœuf au Japon en date du 11 octobre 2006:

38, 51, 93, 96, 136, 235A, 401, 523, 597

Recherche de la liste des exploitants d'établissement agréés:

<http://active.inspection.gc.ca/scripts/meavia/reglist/reglist.asp?lang=f>

Remarque : Les représentants japonais mèneront des inspections sur place des établissements désignés par l'ACIA pour vérifier leur conformité aux exigences.

b) 4. Exigences supplémentaires pour les établissements qui exportent des boyaux naturels au Japon

Conditions d'approbation des établissements:

- L'établissement doit avoir mis en place des mesures de contrôle sur la provenance des boyaux naturels conformément aux exigences japonaises incluant, dans le cas de boyaux naturels importés, l'obtention de certification additionnelle des autorités du pays exportateur spécifiant le pays où les animaux dont les boyaux proviennent furent nés et élevés et que les boyaux sont éligibles à l'exportation au Japon par ex.: "Les boyaux proviennent d'animaux nés et élevés (nom du pays) et sont éligibles pour exportation au Japon."

²

L'auditeur externe est engagé et autorisé à effectuer ce travail selon les dispositions d'un contrat avec la Division des aliments d'origine animale. Les auditeurs externes sont sélectionnés sur la base de leurs connaissances du programme d'inspection des viandes de l'ACIA et de leur expérience en inspection des viandes et en matière d'audit d'abattoirs et d'établissements de transformation et des programmes d'inspection des viandes.

- Les boyaux naturels dérivés de bovins, d'ovins et caprins manipulés dans l'établissement ne peuvent provenir des pays suivants (exclus comme pays d'origine de boyaux de ruminants par le Japon): Autriche, Belgique, Canada, République Tchèque, Danemark, Finlande, France, Allemagne, Grèce, Irlande, Israël, Italie, Liechtenstein, Luxembourg, Hollande, Pologne, Portugal, Slovaquie, Slovenie, Espagne, Suède, Suisse, Royaume-Uni, États-Unis d'Amérique.
- Les certificats d'importation attestant de la provenance des boyaux naturels manipulés à l'établissement doivent être conservés en dossier.
- Lorsque les boyaux naturels sont reçus d'un autre établissement canadien, ce dernier doit figurer sur la liste des établissements approuvés par le Japon figurant à cette section.
- L'exploitant doit tenir des relevés d'inventaire indiquant la provenance des boyaux naturels présents dans son établissement. Cette information doit être mise à la disposition de l'inspecteur responsable sur demande.

L'annexe I, introduction, doit être utilisée pour les demandes d'approbation.

Les établissements suivants sont approuvés par le Japon:

En date du 9 juin 2006 aucun établissement ne figure sur la liste.

c) Exigences applicables aux produits de bœuf

- (i) Les produits de bœuf doivent provenir d'animaux nés et élevés au Canada ou nés aux États-Unis et importés pour élevage/engraissement et abattage au Canada. Il n'est pas permis d'exporter au Japon pour le moment des produits de bœuf importés pour abattage immédiat.
 - (ii) Seuls des produits de bœuf réfrigérés ou congelés dérivés d'animaux âgés de moins de 20 mois peuvent être exportés au Japon.
 - (iii) Il n'est pas permis d'exporter les tissus/produits suivants au Japon :
 - la tête, à l'exclusion de la langue et de la viande de bajoue;
 - les amygdales palatines et linguales;
 - la moelle épinière et la dure-mère;
 - l'iléon distal;
 - la colonne vertébrale incluant les ganglions spinaux, mais excluant les vertèbres de la queue, les apophyses transverses des vertèbres thoraciques et lombaires et les ailes du sacrum;
 - les produits de bœuf transformés;
 - le bœuf haché;
 - la viande de bœuf finement texturée et la viande de bœuf séparée mécaniquement.
- d)** Le Japon ne permet pas l'emploi de métasilicate de sodium, de persulfate de sodium ou d'oxyde de calcium dans les produits servant à échauffer les estomacs et les panses de bœuf. Le gluconate de sodium peut être utilisé.
- e)** Les utérus montrant à l'inspection visuelle ou à la palpation une hypertrophie ou une hyperémie due à un changement physiologique ou pathologique doivent être rejetés. Les utérus jugés acceptables pour l'exportation doivent être égouttés, refroidis, emballés et congelés. Une congélation sans refroidissement préalable n'est pas permise.
- f)** Il est permis d'exporter au Japon des produits de salaison provenant d'animaux autres que des ruminants (la salaison peut être suivie d'un fumage et/ou d'un séchage) pour autant que les conditions suivantes soient remplies :

- (i) Viande crue
- seule de la viande de porc peut être utilisée, à l'exclusion des viscères;
 - la viande crue doit être manipulée de façon sanitaire afin de réduire au minimum les charges bactériennes;
 - le pH de la viande crue doit être inférieur à 6,0;
 - durant la préparation, suivant le refroidissement initial de la carcasse, la température de la viande crue ne doit pas excéder 10 °C.
- (ii) Méthodes de salaison
- Salage à sec – Ajouter 6 % ou plus de sel (NaCl) et 200 ppm de nitrite de sodium (NaNO₂), proportionnellement au poids, à la viande crue.
 - Salage humide (par immersion ou par injection) – La saumure doit contenir 15 % ou plus de NaCl et 200 ppm ou plus de NaNO₂ (dans le cas du salage par immersion, la viande crue doit être complètement submergée).
 - Toute combinaison des méthodes décrites ci-dessus est autorisée (voir aussi « produits finis » ci-après).
 - Durant le traitement, la température de la viande doit être maintenue à 5 °C ou moins.
 - La viande doit rapidement atteindre une activité de l'eau (A_w) inférieure à 0,96.
 - Dessalage – Au besoin, la viande est dessalée dans de l'eau courante potable dont la température ne dépasse pas 5 °C.
- (iii) Fumage et/ou séchage
- La viande salaisonnée doit être fumée et/ou séchée à une température inférieure à 20 °C ou supérieure à 50 °C, jusqu'à ce qu'elle atteigne une A_w inférieure à 0,94.
- (iv) Produits finis
- Les produits de viande salaisonnées doivent être exempts de coliformes et avoir une A_w de 0,96 ou moins en plus d'être conservés à une température de 5 °C ou moins.
- Les produits de viande salaisonnées, fumés ou séchés, doivent être exempts de coliformes et avoir une A_w inférieure à 0,94 et être conservés à une température de 10 °C ou moins.
- Les produits de viande salaisonnées complètement séchés qui n'exigent pas de réfrigération doivent être exempts de coliformes et avoir une A_w de 0,86 ou moins. Le niveau de NO₂ résiduel ne doit pas excéder 70 ppm.
- (v) Agents de conservation dans les produits de viande préparés
- En plus des nitrites, l'acide érythorbique et l'érythorbate de sodium sont autorisés. Le Japon permet l'emploi d'acide sorbique et de sorbate de potassium à des concentrations ne dépassant pas 2 000 ppm.

Remarque : La vente de produits de viande en conserve et contenant de l'acide sorbique ou du sorbate de potassium, ou les deux, est interdite au Canada.

- g) L'exportation au Japon de produits de viande irradiés n'est pas permise.
- h) Les importations de produits de viande dérivés de ruminants autres que des bovins (p. ex. cervidés, bisons) en provenance du Canada sont interdites.
- i) Le ministère japonais de la Santé, de la Main-d'œuvre et du Bien-être interdit l'utilisation de boyaux naturels dérivés de bovins (même s'ils proviennent de pays indemnes de l'ESB) et de boyaux de collagène provenant de bovins dans la préparation de saucisses destinées au marché japonais. Ces restrictions s'ajoutent aux restrictions en matière de santé animale décrites au paragraphe 2 (b) 1 ci-devant.

11.7.3.3 Modalités particulières ou supplémentaires d'inspection

L'exploitant est responsable de tenir des registres sur les animaux autres que des ruminants qu'il importe pour l'abattage dans son établissement. Ces registres doivent être conservés pendant au moins deux ans.

Lorsque des produits de viande importés sont manipulés dans un établissement où sont présents des produits de viande destinés au Japon, l'exploitant de cet établissement est responsable d'élaborer et d'appliquer des méthodes qui permettent de s'assurer que les exigences japonaises sont satisfaites. Ces méthodes doivent faire l'objet d'une surveillance continue.

L'exploitant doit tenir des relevés d'inventaire/registres de fabrication (pays, espèce, quantité, date d'entrée/de transformation/d'expédition) sur les produits importés qui entrent dans son établissement et garder ces relevés/registres pendant une période de deux ans. Les registres de fabrication de produits d'origine canadienne doivent également être conservés pendant deux ans.

L'inspecteur responsable doit examiner et approuver les méthodes que l'exploitant a élaborées. L'inspecteur responsable doit mener des vérifications périodiques de la conformité aux exigences propres au Japon. Lorsque l'établissement ne satisfait pas aux exigences applicables, il doit prendre les actions correctives requises sous peine d'être radié de la liste des établissements admis à exporter au Japon. (Des exigences additionnelles sur les produits de bœuf figurent à l'annexe F.)

Pour la production du bœuf, les procédures additionnelles particulières suivantes s'appliquent :

- désignation des établissements (voir la section 11.7.3.2(b)(3));
- supervision des établissements (voir la section 2.2 de l'annexe F);
- supervision de la production du bœuf destiné au Japon (voir la section 2.1 de l'annexe F);
- supervision du transfert de produits de bœuf admissibles entre les établissements (voir les sections 1c) et 2.1 de l'annexe F);
- procédures de vérification des exportations (voir les sections 1d) et 2.1 de l'annexe F).

11.7.3.4 Exigences supplémentaires de certification

- a) En plus du formulaire CFIA/ACIA 1454, un certificat de santé publique (viande rouge) – CFIA/ACIA 1482 (annexe A) doit être délivré pour chaque envoi de viande rouge. La copie original de ce certificat doit accompagner la copie original du formulaire CFIA/ACIA 1454.

De plus, dans le cas du porc, la déclaration suivante doit figurer dans l'espace réservé à la certification additionnelle sur le formulaire CFIA/ACIA 1454 : « Canada is free from hog cholera, vaccination against hog cholera is prohibited in Canada and the importation of live swine and fresh pork from a hog cholera-infected country and from countries vaccinating against hog cholera is prohibited in Canada. » / *Le Canada est exempt de la peste porcine; la vaccination contre la peste porcine est interdite au Canada; l'importation de porcs vivants et de viande fraîche de porc de pays où la peste porcine existe ou qui vaccinent contre la peste porcine est interdite au Canada.*

- b) En plus du formulaire CFIA/ACIA 1454, un certificat de santé publique (volaille) – CFIA/ACIA 4367 (annexe B) doit être délivré pour chaque envoi de viande de volaille. La copie original de ce certificat doit accompagner la copie original du formulaire CFIA/ACIA 1454. Pour tous les produits de viande de volaille, la déclaration suivante doit être imprimée sur le formulaire CFIA/ACIA 1454 accompagnant l'envoi :

« There have been no outbreaks of fowl pest (fowl plague) for at least ninety (90), days in Canada. Further, in the area where birds for export meat were produced, (such an area being within a minimum radius of 50 kilometres from the production farm), Newcastle disease, fowl cholera, or other such serious infectious fowl disease as recognized by the government of Canada have not occurred for at least ninety (90) days. » / *Le Canada n'a pas signalé de flambée d'influenza aviaire (peste aviaire) au Canada depuis au moins 90 jours. De surcroît, dans la zone où les oiseaux ont été élevés pour la production de viande destinée à l'exportation (dans un rayon minimal de 50 kilomètres de l'exploitation de production), on n'a pas signalé de cas de maladie de Newcastle, de choléra aviaire ou toute autre maladie infectieuse aviaire reconnue comme étant grave par le gouvernement du Canada depuis au moins 90 jours.*

- c) Dans le cas de produits de viande contenant de la viande rouge et de la viande de volaille, le formulaire CFIA/ACIA 1454 et le formulaire CFIA/ACIA 1482, certificat de santé publique pour la viande rouge, doivent être délivrés pour chaque envoi. Les déclarations de santé animale applicables [p. ex. celle mentionnée au point a) dans le cas du porc et celle mentionnée au point b) dans le cas de la viande de volaille] doivent être incluses. L'attestation supplémentaire qui suit doit figurer à la section *Certification additionnelle* du formulaire CFIA/ACIA 1454.

« The meat described herein was derived from poultry which have been examined and found by antemortem and postmortem veterinary inspection to be free from diseases designated by laws concerned in Japan and suitable in every way for human consumption in Canada. The meat was handled in a sanitary manner only in accordance with Canadian laws and regulations ». / *La viande décrite par les présentes provient de volailles qui ont été inspectées et trouvées, lors de l'inspection vétérinaire ante-mortem et post-mortem, exemptes de maladies désignées préoccupantes par les lois japonaises et propres à la consommation humaine sur tous les plans. La viande a été manipulée au Canada en conformité aux lois et aux règlements canadiens.*

Si l'espace est insuffisant, les attestations additionnelles doivent être fournies séparément dans une lettre à en-tête de l'ACIA (qui fait référence au numéro du certificat CFIA/ACIA 1454 correspondant).

- d) Les produits de viande de gibier sont soumis aux méthodes de certification indiquées en a), en b) ou en c), selon le cas.
- e) Produits de boeuf, l'annexe C doit être émise.
- f) Dans le cas de produits de viande exporté en boyaux au Japon, l'ajout au certificat figurant à l'annexe E doit être émise en plus des certificats applicables déjà prévus aux points précédent.
- (g) Dans le cas de boyaux naturels de ruminants, l'annexe E-1 doit être émise.
- (h) Dans le case de boyaux naturels de porc, l'annexe E-2 doit être émise.

Remarque :

- **L'information à saisir dans la case « date d'inspection » est la date à laquelle a été effectuée l'inspection de l'envoi avant l'exportation.**
- **Lorsque la viande importée sert à la production de produits de viande destinés au Japon, un exemplaire du certificat officiel d'inspection des viandes couvrant les produits importés [tel que décrit en (2) ci-devant] doit être joint au certificat d'exportation. De plus, dans la case « Numéro, nom et adresse de l'abattoir » des certificats CFIA/ACIA 1482 et CFIA/ACIA 4367, selon le cas, la mention suivante doit être incluse : « Meat imported from (name of the country) under certificate no. (indicate certificate number) attached. » / Viande importée de/du/des (nom du pays) en vertu du certificat n° (numéro du certificat) ci-joint. Lorsqu'il n'y a pas suffisamment d'espace dans la case « Numéro, nom et adresse de l'abattoir », fournir l'information requise sur du papier à en-tête de l'ACIA portant la mention « addendum to certificate no. » / ajout au certificat n° (numéro du certificat d'exportation correspondant) de façon qu'on puisse établir un lien entre l'ajout au certificat et le certificat correspondant. Cet ajout doit être signé par le vétérinaire qui a signé le certificat d'exportation.**

11.7.3.5 Exigences spéciales de marquage et d'emballage

Tous les contenants de glandes pancréatiques de porc pour exportation au Japon doivent porter au dehors l'estampille d'exportation. La mention « For Medicinal (or Pharmaceutical) Purposes » / Pour fins médicinales (ou pharmaceutiques) » ne suffit pas.

11.7.3.6 Autres exigences

La viande exportée qui transite par un pays tiers doit être transportée dans un contenant scellé portant le plomb officiel de l'ACIA.