

ANNEXE Z

CONDITIONS APPLICABLES À L'EXPORTATION
DE VIANDE ET DE 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 coeur ou de l'oesophage, 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 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 trigémînés, de moëlle épinière ou de Ganglion de la Racine Dorsale.

Nota : la viande telle que définie comprend aussi les carcasses habillées, les demi-carcasses, les quartiers, la viande désossée et les coupes de viande avec os issus 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.

Nota : En ce qui a trait aux produits du bison, les termes ont un sens comparable.

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 coeur 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, 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 transverse 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'intestin grêle 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

Seuls les produits de viande issus d'animaux âgés de moins de 30 mois sont admissibles.

N.B. La restriction d'âge ne s'applique pas aux foies de bovins.

Peuvent être exportés tous les produits issus de bovins (incluant le veau) à la condition qu'ils soient dérivés d'animaux âgés de moins de 30 mois lors de l'abattage et 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 tissus du SNC (Système Nerveux Central) et ressemblant au SNC. L'opérateur devrait consulter le Federal Register, Volume 69, No 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).

2.1.1 Exigences particulières

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

- 1) prévenir le mélange 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;

- 3) assurer l'enlèvement de tout matériel à risque spécifié (MRS) des bovins, tel que défini par l'USDA;
- 4) permettre la vérification de la conformité aux exigences applicables en matière d'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB).

2.1.1.1 Tous les établissements doivent satisfaire aux exigences du chapitre 4, et en particulier l'annexe N, du *Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes*, en ce qui concerne la détermination de l'âge des bovins et de l'enlèvement hygiénique du MRS.

2.1.1.2 La liste des MRS établie par le FSIS comprend les amygdales linguales pour les bovins de tous les âges. Elles doivent être enlevées pendant le retrait de la langue par une incision transversale derrière les dernières papilles caliciformes. Pour de plus amples renseignements, consulter la section 11.6.3.

2.1.1.3 Le programme HACCP ou d'assurance qualité de l'établissement agréé doit prévoir des mesures de contrôle concernant l'enlèvement du matériel à risque spécifié (MRS) tel que défini par l'USDA et la conformité aux normes particulières de l'USDA-APHIS applicables au procédé AMR.

2.1.1.4 Exigences relatives aux activités d'abattage

Les exploitants doivent avoir des procédures écrites qui permettent d'assurer la séparation entre les produits admissibles et les produits non admissibles. Si l'exploitant décide d'abattre à la fois des animaux de moins de 30 mois et des animaux âgés de 30 mois et plus, l'abattage des bovins âgés de 30 mois et plus doit être effectué à la fin de la journée de production ou un jour où aucun animal de moins de 30 mois n'est abattu.

Quand les critères de dentition sont utilisés pour déterminer l'âge des animaux pendant l'abattage de bovins présumés âgés de moins de 30 mois, l'exploitant peut constater qu'une petite proportion des animaux présentés à l'abattage en tant que jeunes bovins gras ont une troisième incisive permanente sortie et doivent donc être considérés comme étant âgés de 30 mois ou plus. Cela peut être attribuable à la plage d'âge à laquelle les incisives permanentes apparaissent; il s'ensuit que des bovins aussi jeunes que 24-26 mois peuvent avoir une troisième incisive permanente sortie.

Les exploitants doivent élaborer, décrire par écrit et mettre en œuvre des méthodes permettant l'identification des carcasses de bovins âgés de 30 mois et plus et le maintien de l'identité des carcasses et ce, depuis la détermination de l'âge (voir MdM, Chapitre 4 Annexe N pour 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.

2.1.1.4.1 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 bovins jugés âgés de 30 mois ou plus.

2.1.1.4.2 Séparation complète¹ des carcasses et des parties de carcasse de bovins âgés de 30 mois ou plus au cours du refroidissement.

2.1.1.4.3 La consignation du nombre de bovins abattus âgés de 30 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.

1 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.

- 2.1.1.4.4 L'étiquetage des emballages renfermant des carcasses ou des parties de carcasses issues de bovins âgés de 30 mois ou plus d'une manière qui permet de les distinguer facilement de ceux contenant la viande issue de bovins âgés de moins de 30 mois (voir 2.1.2 et l'annexe Z-2).
- 2.1.1.4.5 Entreposage et manipulation séparés des boîtes contenant de la viande issue de bovins âgés de 30 mois ou plus.

2.1.1.5 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 30 mois. Dans ce cas, ils doivent élaborer, décrire par écrit et mettre en œuvre des méthodes pour garantir que seules les carcasses d'animaux âgés de moins de 30 mois sont transformées. Des procédures de réception doivent être élaborées et mises en œuvre et doivent inclure la surveillance, la vérification, la gestion de dossiers, les procédures de déviation et doivent être auditable et efficaces. Toutes les carcasses d'animaux âgés de 30 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 30 mois et des carcasses d'animaux âgés de 30 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 de bovins âgés de 30 mois ou plus et pour assurer le maintien de l'identité des produits issus de ces carcasses. Ces méthodes comprennent ce qui suit.

- 2.1.1.5.1 Séparation complète¹ des carcasses de bovins âgés de 30 mois ou plus à la réception, si applicable.
- 2.1.1.5.2 La consignation du nombre de carcasses ou de côtés découpés/désossés qui sont issus d'animaux âgés de 30 mois ou plus.
- 2.1.1.5.3 La découpe/le désossage des carcasses de bovins âgés de 30 mois ou plus à la fin de la journée de production, un jour où aucune carcasse d'animal de moins de 30 mois n'est découpée/désossée ou, si les contrôles sont acceptables pour l'inspecteur, sur une ligne de production différente avec des outils différents.
- 2.1.1.5.4 L'étiquetage des boîtes contenant de la viande issue de bovins âgés de 30 mois ou plus d'une manière qui permet de les distinguer facilement des boîtes contenant la viande issue de bovins âgés de moins de 30 mois (voir 2.1.2 et l'annexe Z-2).
- 2.1.1.5.5 L'entreposage et la manipulation séparés des boîtes contenant de la viande issue de bovins âgés de 30 mois ou plus.

2.1.1.6 Exigences applicables aux autres activités de transformation

Les exploitants peuvent ne transformer que de la viande issue d'animaux âgés de moins de 30 mois. Dans ce cas, ils doivent élaborer, décrire par écrit et mettre en œuvre des méthodes pour garantir que seules les produits des boîtes contenant de la viande issue d'animaux âgés de moins de 30 mois sont transformés. Des procédures de réception doivent être élaborées et mises en œuvre et doivent inclure la surveillance, la vérification, la gestion de dossiers, les procédures de déviation et doivent être auditable et efficace. Toutes les boîtes de viande issue d'animaux âgés de 30 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 de bovins âgés de moins de 30 mois et de bovins âgés de 30 mois et plus. Dans ce cas, ils doivent élaborer, décrire par écrit et mettre en œuvre des méthodes pour identifier la viande issue de bovins âgés de 30 mois ou plus, pour prévenir le mélange avec les produits éligibles et pour assurer le maintien de l'identité des produits issus de ces carcasses. Ces méthodes comprennent ce qui suit.

- 2.1.1.6.1 Séparation complète¹ des boîtes contenant des découpes ou des produits issus de bovins âgés de 30 mois ou plus.

- 2.1.1.6.2 La transformation des produits de viande issus de bovins âgés de 30 mois ou plus à la fin de la journée de production, un jour où la viande d'aucun animal de moins de 30 mois n'est transformée ou, si les contrôles sont acceptables pour l'inspecteur, sur une ligne de production différente avec des outils différents.
- 2.1.1.6.3 L'étiquetage des boîtes contenant des produits de viande issus de bovins âgés de 30 mois ou plus d'une manière qui permet de les distinguer facilement des boîtes contenant de la viande issue de bovins âgés de moins de 30 mois.
- 2.1.1.6.4 L'entreposage et la manipulation séparés des boîtes contenant des produits de viande issus de bovins âgés de 30 mois ou plus.

2.1.2 Exigences de marquage

Pour faciliter le travail de toutes les parties concernées, il a été convenu d'une marque d'identification pour identifier les produits dérivés d'animaux âgés de plus de 30 mois. La marque d'identification (voir annexe Z-2) doit apparaître sur les produits non-emballés ou sur le panneau principal du contenant d'expédition dans le cas des produit emballés. La grandeur de la marque doit être d'au moins 5 cm (les côtés dans le cas du triangle et la hauteur dans le cas d'un chiffre numérique). Les exploitants d'établissement où des produits de viande de boeuf sont fabriqués sont responsables d'instaurer les procédures de marquage, en utilisant une des marques pré-établies, à la satisfaction de l'ACIA, pour s'assurer que tous les produits dérivés d'animaux âgés de 30 mois et plus sont identifiés tel que requis.

Comme mesure de contrôle à la réception, une confirmation écrite de l'exploitant de l'établissement fournisseur incluant une confirmation écrite de l'inspecteur en chef de l'ACIA que le marquage est effectué de façon satisfaisante doit être reçue, en filière et disponible sur demande.

Les produits de viande pré-emballés pour la vente au détail sur le marché canadien et les produits de viande préparés pour vente au Canada n'ont pas à être identifiés avec la marque décrite ci-haut.

2.1.3 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.

- 2.1.3.1 La mise en œuvre du programme d'assurance qualité de l'exploitant applicable à la détermination de l'âge.
- 2.1.3.2 Mise en œuvre du programme de l'exploitant applicable à l'enlèvement et à l'élimination des MRS tel que défini par l'USDA.
- 2.1.3.3 Mise en œuvre du programme d'assurance qualité de l'exploitant applicable à la production par la méthode AMR pour assurer la conformité aux exigences de l'USDA-FSIS, si applicable.
- 2.1.3.4 La mise en œuvre du programme d'assurance qualité de l'exploitant pour empêcher la contamination croisée entre produits admissibles et produits non admissibles.
- 2.1.3.5 La mise en oeuvre du programme de l'exploitant quant aux exigences de marquage, si applicable.

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;
- 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 complète² 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.

² 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.

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 complète¹ 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 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.
- 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 complète¹ 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 est issu de bovins qui étaient âgés de moins de 30 mois lors de l'abattage.
2. Le suif a été préparé dans un établissement inspecté par l'ACIA, lequel opère en conformité avec un programme approuvé par l'ACIA pour prévenir le mélange entre les produits de bovins éligibles à l'exportation aux États-Unis et ceux qui ne le sont pas.
3. Le suif doit être issu de bovins qui n'ont pas été dans des pays figurant sur la liste de l'annexe A-3.
4. Le suif contient moins de 0,15 % d'impuretés insolubles.
5. Après traitement, le suif n'a été ni exposé ni mélangé à aucun autre matériel d'origine animale.

Ou

L'importateur américain possède un permis d'importation valide du USDA-APHIS établissant les conditions d'importation de produits dérivés d'animaux âgés de 30 mois ou plus.

Dans ce cas, aucune attestation additionnelle n'est requise de la part de l'ACIA sauf que le numéro du permis d'importation doit être indiqué sur le formulaire d'exportation 4546 dans la case " Remarques".

2.4 Boyaux de ruminants (dérivés de mouton exclusivement)

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 1454 doit aussi être délivré pour les produits qui portent l'estampille d'inspection des viandes. Le certificat d'exportation des États-Unis (ACIA 4546) ne doit pas être délivré pour ces produits.

Nota : 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.

(Note : ce type de produit relève du FSIS lorsque le produit [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 1454 ou 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.