

1. Systèmes d'inspection acceptés

- 1.1. bœuf, veau
- 1.2. porc et sanglier d'élevage
- 1.3. transformation – découpage/désossage/hachage fin, formulation, salaison, cuisson, mise en conserve, boyaux naturels d'animaux

N.B. La viande de porc et les produits de porc qui sont importés en Italie pour y être transformés en toutes sortes de produits de porc destinés à l'exportation au Canada doivent provenir d'établissements approuvés par l'ACIA** et doivent être accompagnés de certificats sanitaires portant les mêmes attestations que s'ils devaient être importés directement au Canada. Ces certificats sanitaires, de même que les copies des certificats correspondants certifiant que les produits de porc sont admissibles à l'exportation au Canada, doivent être conservés par les établissements italiens, dans leurs dossiers, aux fins de vérification. La viande de porc et les produits de porc importés en Italie doivent provenir de pays ou de zones*** reconnus officiellement par l'ACIA** comme étant indemnes de fièvre aphteuse, de peste porcine classique, de peste porcine africaine et de maladie vésiculeuse du porc.

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

- 2.1. Viande fraîche et produits de viande transformés crus (congelés ou réfrigérés crus) :
 - 2.1.1. Tous les produits de viande issus de ruminants d'origine italienne, y compris les boyaux naturels salés – ESB – Importation non autorisée.
 - 2.1.2. Viande et produits de viande issus de porcs, y compris le sanglier d'élevage – L'ACIA** ne reconnaît pas le pays comme étant indemne de peste porcine africaine, de peste porcine classique et de maladie vésiculeuse du porc – Importation non autorisée.
- 2.2. Produits de viande transformés traités à la chaleur, autres que les produits de viande de longue conservation, commercialement stériles et emballés dans des contenants hermétiques (conserves, sachets stérilisables), et les mélanges à soupe déshydratés, les cubes de bouillon et les extraits de viande de longue conservation :
 - 2.2.1. Tous les produits de viande issus de ruminants d'origine italienne, y compris les boyaux naturels salés – ESB – Importation non autorisée.
 - 2.2.2. Viande et produits de viande issus de porcs – L'ACIA** ne reconnaît pas le pays comme étant indemne de peste porcine africaine, de peste porcine classique et de maladie vésiculeuse du porc – Voir les sections 3 et 4 pour les conditions régissant l'importation.
- 2.3. Produits de viande non traités à la chaleur ou produits de viande salés à sec, jambon salé à sec (cru) – (par ex., Prosciutto crudo) :
 - 2.3.1. Tous les produits de viande issus de ruminants d'origine italienne, y compris les boyaux naturels salés – ESB – Importation non autorisée.

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

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

*** Zone – s'applique seulement dans les situations où l'ACIA** a reconnu officiellement une zone à l'égard de la fièvre aphteuse, de la peste porcine classique, de la peste porcine africaine ou de la maladie vésiculeuse du porc.

- 2.3.2. Viande et produits de viande issus de porcs – L'ACIA** ne reconnaît pas le pays comme étant indemne de peste porcine africaine, de peste porcine classique et de maladie vésiculeuse du porc – Voir les sections 3.1, 3.4 et 4 pour les conditions régissant l'importation.
- 2.4. Produits de viande de longue conservation, commercialement stériles et emballés dans des contenants hermétiques (conserves, sachets stérilisables), et mélanges à soupe déshydratés, cubes de bouillon et extraits de viande de longue conservation :
- 2.4.1. Tous les produits de viande issus de ruminants d'origine italienne, y compris les boyaux naturels salés – ESB – Importation non autorisée. Dans le cas des produits de viande de bœuf en conserve fabriqués à partir de bœuf d'origine brésilienne, voir la section 4.3.
- 2.4.2. Tous les produits de viande issus d'animaux autres que des ruminants provenant de sources approuvées par l'ACIA** – Aucune restriction pour raisons de santé animale.

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

- 3.1. Dans le cas de tous les produits de viande de porc, autres que les produits de viande de longue conservation, commercialement stériles et emballés dans des contenants hermétiques (conserves, sachets stérilisables), et les mélanges à soupe déshydratés, les cubes de bouillon et les extraits de viande de longue conservation, qui sont fabriqués à partir de viande porc importée en Italie :

Par la présente, je certifie ce qui suit :

- 3.1.1. The pork meat products covered by this certificate were processed from pig meat imported from countries or zones*** officially recognized by the CFIA** free of classical swine fever, African swine fever, swine vesicular disease and foot and mouth disease;

Les produits de viande de porc visés par le présent certificat ont été transformés à partir de viande de porc importée de pays ou de zones*** reconnus officiellement par l'ACIA** comme étant indemnes de peste porcine classique, de peste porcine africaine, de maladie vésiculeuse du porc et de fièvre aphteuse.

- 3.1.2. The pig meat was imported to Italy under the same zoosanitary and public health conditions as if the meat were to be imported directly to Canada;

La viande de porc qui a été importée en Italie respecte les mêmes exigences vétérinaires et sanitaires que si elle avait été importée directement au Canada.

- 3.1.3. The pigs from which the meat products were derived have been in the countries or zones of origin for at least 90 days prior to slaughter or since birth;

Les porcs dont les produits de viande sont issus ont séjourné dans les pays ou les zones d'origine pendant au moins les 90 jours précédant l'abattage ou depuis leur naissance.

- 3.1.4. Every precaution was taken to prevent any direct or indirect contact during the handling, processing and packaging of the meat products, with any meat or animal product that does not fulfill the requirements of this certificate.

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

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

*** Zone – s'applique seulement dans les situations où l'ACIA** a reconnu officiellement une zone à l'égard de la fièvre aphteuse, de la peste porcine classique, de la peste porcine africaine ou de la maladie vésiculeuse du porc.

Toutes les précautions ont été prises afin de prévenir, durant la manipulation, la transformation et l'emballage des produits de viande, tout contact direct ou indirect avec toute viande ou tout produit animal qui ne satisfont pas aux exigences du présent certificat.

- 3.2. Dans le cas des produits de viande de porc cuits et désossés qui ne peuvent satisfaire aux exigences du point 3.1 :

Par la présente, je certifie ce qui suit :

- 3.2.1. The boneless pork meat products covered by this certificate have been heated so that an internal core temperature of 70°C or greater was maintained for a minimum of 30 minutes;

Les produits de viande de porc désossés visés par le présent certificat ont été soumis à un traitement par la chaleur de façon à ce que leur température à coeur atteigne au moins 70 °C pendant au moins 30 minutes.

- 3.2.2. Every precaution was taken to prevent any direct or indirect contact during the handling, processing and packaging of the meat products with any meat or animal product that does not fulfill the requirements of this certificate.

Toutes les précautions ont été prises afin de prévenir, durant la manipulation, la transformation et l'emballage des produits de viande, tout contact direct ou indirect avec toute viande ou tout produit animal qui ne satisfont pas aux exigences du présent certificat..

- 3.3. Dans le cas des produits de viande de porc salés et pasteurisés en conserve qui ne peuvent satisfaire aux exigences du point 3.1 :

- 3.3.1. The boneless pork meat products covered by this certificate have been heated so that an internal core temperature of 70°C or greater was maintained for a minimum of 30 minutes;

Les produits de viande de porc désossés visés par le présent certificat ont été soumis à un traitement par la chaleur de façon à ce que leur température à coeur atteigne au moins 70 °C pendant au moins 30 minutes.

- 3.4 Dans le cas des produits de viande de porc salés à sec, non traités à la chaleur (crus) – Prosciutto di Parma (crudo) fabriqué à partir de viande de porc d'origine italienne :

The meat product covered by this certificate has been prepared and handled according to the conditions specified in the attache Animal Health Import Permis No.....

Le produit de viande visé par le présent certificat a été transformé et manipulé conformément aux exigences précisées dans le permis d'importation de la santé des animaux portant le numéro

4. Certificats (documents) supplémentaires requis

Les documents suivants doivent être attachés au COIV* et présentés à l'inspecteur de l'ACIA** au point d'importation au Canada :

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

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

*** Zone – s'applique seulement dans les situations où l'ACIA** a reconnu officiellement une zone à l'égard de la fièvre aphteuse, de la peste porcine classique, de la peste porcine africaine ou de la maladie vésiculeuse du porc.

- 4.1. Dans le cas des produits de viande de porc traités à la chaleur, non traités à la chaleur, salés ou salés à sec qui ne peuvent pas satisfaire aux exigences des sections 3.2 et 3.3 :
- 4.1.1. Permis d'importation de la santé des animaux délivré par la Division de la santé des animaux et de la production de l'ACIA**.
- 4.2. Dans le cas du Prosciutto di Parma (crudo) :
- 4.2.1. Original du certificat d'exportation officiel attestant de la transformation (en anglais ou en français, délivré par le Consorzio del Prosciutto di Parma).
- 4.2.2. Original du certificat d'exportation attestant de l'origine (en anglais ou en français, délivré par soit le ministère de la Santé de l'Italie soit le ministère de l'Agriculture de l'Italie).
- 4.2.3. Permis d'importation de la santé des animaux (délivré par la Division de la santé des animaux et de la production de l'ACIA**).
- 4.3. Dans le cas des produits de viande de bœuf en conserve fabriqués à partir de bœuf d'origine brésilienne :
- Permis d'importation de la santé des animaux (délivré par la Division de la santé des animaux et de la production de l'ACIA**).
 - Une copie du certificat brésilien attestant que la viande de bœuf importée en Italie à partir du Brésil satisfait aux exigences d'entrée au Canada, comme suit :
- The beef meat products are derived from animals that: / Les produits de viande de bœuf sont issus d'animaux qui :
- 4.3.1. were born and raised in Brazil and not from any imported sources of beef and / sont nés et ont été élevés au Brésil, et non d'animaux importés,
- 4.3.2. were born after July 3, 1996 when the ruminant-to-ruminant feed ban was enacted and / sont nés après le 3 juillet 1996, date à laquelle l'interdiction de nourrir des ruminants avec des aliments issus de ruminants a été promulguée, et
- 4.3.3. were exclusively grass-fed and not fed any animal derived protein. / ont été engraisés exclusivement à l'herbe et non de protéines d'origine animale.

5. Établissements admis à exporter au Canada

- 5.1. Liste disponible sur demande.

6. Restrictions portant sur l'utilisation finale

- 6.1. Aucune.

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

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

*** Zone – s'applique seulement dans les situations où l'ACIA** a reconnu officiellement une zone à l'égard de la fièvre aphteuse, de la peste porcine classique, de la peste porcine africaine ou de la maladie vésiculeuse du porc.