

1. Systèmes d'inspection acceptés

- 1.1. bœuf, veau
- 1.2. agneau, mouton, chèvre #
- 1.3. porc et sanglier d'élevage
- 1.4. cheval #
- 1.5. volaille - (sous réserve de la procédure post-mortem approuvée par l'ACIA pour la volaille) #
- 1.6. lapin et gibier d'élevage #
- 1.7. ratites - autruche, émeu, nandou #
- 1.8. transformation – découpage/désossage/hachage fin, formulation, salaison, cuisson, mise en conserve, boyaux naturels d'animaux

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) :
 - 2.1.1. Tous les produits de viande issus de ruminants d'origine irlandaise, 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 – Voir la section 3.1 pour les libellés ou attestations de certification supplémentaires.
 - 2.1.4. Viande et produits de viande issus de volailles et de tous les autres oiseaux – Aucune restriction pour raisons de santé animale.
 - 2.1.3. Viande et produits de viande issus de chevaux – Aucune restriction pour raisons de santé animale.
 - 2.1.5. Viande et produits de viande issus de lapins – L'ACIA** ne reconnaît pas le pays comme étant indemne de maladie hémorragique du lapin – Importation non autorisée.
- 2.2. Tous les produits de viande transformés (traités à la chaleur et crus), 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 irlandaise, y compris les boyaux naturels salés – ESB – Importation non autorisée.
 - 2.2.2. Viande et produits de viande issus de porcs, y compris les sangliers d'élevage – Voir la section 3.1 pour les libellés ou attestations de certification supplémentaires.

* 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.

- 2.2.3. Viande et produits de viande issus de volailles et de tous les autres oiseaux – Aucune restriction pour raisons de santé animale.
 - 2.2.4. Viande et produits de viande issus de chevaux – Aucune restriction pour raisons de santé animale.
 - 2.2.5. Viande et produits de viande issus de lapins – L'ACIA** ne reconnaît pas le pays comme étant indemne de maladie hémorragique du lapin – Importation non autorisée.
- 2.3. Produits de viande de longue conservation, commercialement stériles et emballés dans des contenants hermétiques (conserves, sachets stérilisables), et mélanges à soupe déshydratés, cubes de bouillon et extraits de viande de longue conservation :
- 2.3.1. Tous les produits de viande issus de ruminants d'origine irlandaise, y compris les boyaux naturels salés – ESB – Importation non autorisée.
 - 2.3.2. 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 la viande de porc fraîche (congelée, réfrigérée) ou cuite, de produits de viande de porc désossés salés, pasteurisés, en conserve, et de produits de viande de porc fermentés secs ou demi-secs :

Par la présente, je certifie ce qui suit :

1. The pork meat is derived from animals which have been in the country since birth or have been in the country for the last 90 days prior to slaughter;

La viande de porc est issue d'animaux qui sont au pays depuis leur naissance ou qui ont séjourné au pays pendant au moins les 90 jours précédant l'abattage.
2. The pork meat is derived from animals which have not been in contact with any animal from a country that was not free of any reportable disease to which it is susceptible from the OIE list A within the last 90 days;

La viande de porc est issue d'animaux qui n'ont jamais été en contact, durant les 90 jours précédents, avec un animal provenant d'un pays non indemne de toute maladie à déclaration obligatoire de la liste A de l'OIE à laquelle l'animal est sensible.
3. Every precaution was taken to prevent any direct or indirect contact during the slaughter, processing and packaging of the meat with any animal product or by-product derived from animals of a lesser zoosanitary status.

Toutes les précautions ont été prises afin de prévenir, durant l'abattage, la transformation et l'emballage de la viande, tout contact direct ou indirect avec tout produit ou sous-produit animal issu d'un animal ayant un statut zoosanitaire inférieur.

* 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. Certificats/documents supplémentaires requis

4.1. Aucun.

5. Établissements autorisés à exporter au Canada

5.1 Liste disponible sur demande.

6. Conditions et restrictions précises portant sur l'importation et 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.

Modifié le 3 octobre 2003/ L.P. Skrinar/ L. Carrière