

**1. Systèmes d'inspection acceptés**

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

N.B. La viande de porc et les produits de porc qui sont importés en Espagne 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 espagnols, dans leurs dossiers, aux fins de vérification. La viande de porc et les produits de porc importés en Espagne 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 espagnole, 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.
  - 2.1.3. Viande et produits de viande issus de chevaux – Aucune restriction pour raisons de santé animale.
  - 2.1.4. Viande et produits de viande issus de volailles et de tous les autres oiseaux – L'ACIA\*\* ne reconnaît pas le pays comme étant indemne de maladie de Newcastle exotique (forme vésiculaire viscérotrope) – 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.

- 2.1.5. 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. 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 espagnole, y compris les boyaux naturels salés – ESB – Importation non autorisée.
- #2.2.2. Viande et produits de viande issus de porcs – Voir la section 3.1 pour les libellés ou attestations de certification supplémentaires.
- 2.2.3. Viande et produits de viande issus de chevaux – Aucune restriction pour raisons de santé animale.
- 2.2.4. Viande et produits de viande issus de volailles et de tous les autres oiseaux – L'ACIA\*\* ne reconnaît pas le pays comme étant indemne de maladie de Newcastle exotique (forme vélogène viscérotrope) – Importation non autorisée.
- 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 non traités à la chaleur ou produits de viande salés à sec, jambon salé à sec (cru) – (par ex., Jamon Serrano) :
- 2.3.1. Tous les produits de viande issus de ruminants d'origine espagnole, y compris les boyaux naturels salés – ESB – Importation non autorisée.
- #2.3.2. Viande et produits de viande issus de porcs – Voir la section 3.1 pour les libellés ou attestations de certification supplémentaires.
- 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 espagnole, y compris les boyaux naturels salés – ESB – Importation non autorisée.
- 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:

Par la présente, je certifie ce qui suit :

---

\* 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.

The pork meat is derived from animals which / La viande de porc est dérivée d'animaux qui:

- 3.1.1 "have been in the country since birth or have been in the country for the last 90 days prior to slaughter / ont été dans le pays depuis leur naissance ou ont été dans le pays durant les 90 derniers jours précédant l'abattage; "
  - 3.1.2 "have not been in contact within the last 90 days prior to slaughter with any animal from a country or zone\*\*\* that was not free of foot-and-mouth disease, swine vesicular disease, African swine fever and classical swine fever / n'ont pas été en contact durant les 90 derniers jours précédant l'abattage avec tout animal d'un pays ou zone\*\*\* qui n'était pas exempt de fièvre aphteuse, maladie vésiculeuse du porc, peste porcine africaine et peste porcine classique; "
  - 3.1.3 "every precaution was taken to prevent 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 furent prises afin de prévenir tout contact direct ou indirect durant l'abattage, la transformation et l'emballage de la viande avec tout produit ou sous-produit animal dérivé d'animaux de statut zoosanitaire moindre".
4. Certificats (documents) supplémentaires requis
    - 4.1. Aucune
  5. **Établissements admis 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 3 mars 2005/ L.P. Skrinar**