http://www.inspection.gc.ca/aliments/produits-de-viande-et-de-volaille/manuel-des-methodes/chapitre-10/annexe-a/mexique/fra/1409003821510/1409003822385

Annexe A : Mexique
Conditions pour l'importation de produits de viande provenant du Mexique

1. **Systèmes d'inspection de la viande approuvés :**

1.1 Bovin (y compris le bison d'élevage) : abattage, découpage, désossage et sous-produits de viande comestibles, boyaux naturels salés d'animaux.

1.2 Porc (y compris le sanglier d'élevage) : abattage, découpage, désossage et sous-produits de viande comestibles, boyaux naturels salés d'animaux.

1.3 Transformation (pour les systèmes d'inspection de la viande approuvés, et de la viande et les produits de viande préparés à partir de volailles provenant de pays et d'établissements approuvés par l'ACIA) : hachage, formulation, salaison, cuisson, et mise en conserve.

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

2.1 Viande fraîche et produits de viande crus (réfrigérés ou congelés) y compris les coupes non désossées et désossées, les sous-produits de viande comestibles, les boyaux naturels salés d'animaux, le sang et les constituants sanguins (plasma, facteurs de coagulation, cellules)

2.1.1 Viande et produits de viande issus de bovins provenant du Mexique — consulter les sections 3.1, 3.2, 4.1 et 4.4 pour les attestations de certification supplémentaires requises.

2.1.2 Boyaux naturels salés issus de bovins provenant du Mexique – consulter la section 3.2 et 4.4 pour les attestations de certification supplémentaires requises.

2.1.3 Sang et composants sanguins issus de bovins provenant du Mexique – consulter les sections 3.2 ,4.3 et 4.4 pour les attestations de certification supplémentaires requises.

2.1.4 Viande et produits de viande issus de porcs provenant du Mexique — consulter la section 3.3 et 4.4 pour les attestations de certification supplémentaires requises.

2.1.5 Boyaux naturels salés issus de porcs provenant du Mexique – consulter la section 3.3 et 4.4 pour les attestations de certification supplémentaires requises.

2.1.6 Viande et produits de viande importés provenant de pays et d'établissements approuvés par l'ACIA – consulter la section 3.4 et 4.4 pour les attestations de certification supplémentaires requises.

2.1.7 Sous-produits de viande comestibles issus d'espèces provenant des systèmes d'inspection de la viande approuvés – consulter les sections 3.1, 3.2, 3.3, 4.4 et 4.5 pour les attestations de certification supplémentaires requises.

2.2 Tous les produits de viande transformés (traités à la chaleur, saumurés et séchés), autres que les produits de viande de longue conservation, commercialement stérilisés et emballés dans des contenants hermétiques (conserves, sachets stérilisables), et les produits stables à température ambiante tels que les mélanges à soupe déshydratée, les cubes de bouillon et les extraits de viande.

2.2.1 Produits de viande issus de bovins provenant du Mexique , y compris produits de viande contenant du sang et/ou des constituants sanguins (p. ex., saucisses, boudin) – consulter les sections 3.1, 3.2, 4.2 et 4.3 pour les attestations de certification supplémentaires requises.

2.2.2 Produits de viande issus de porcs provenant du Mexique — consulter la section 3.3 pour les attestations de certification supplémentaires requises.

2.2.3 Produits de viande issus de viande et produits de viande importés provenant de pays et d'établissements approuvés par l'ACIA – consulter la section 3.4 pour les attestations de certification supplémentaires requises.

2.3. Produits de viande de longue conservation, commercialement stérilisés et emballés dans des contenants hermétiques (conserves, sachets stérilisables), et les mélanges à soupe déshydratée, les cubes de bouillon et les extraits de viande :

2.3.1 Produits de viande issus de bovins provenant du Mexique – consulter les sections 3.1 et 3.2 pour les attestations de certification supplémentaires requises.

2.3.2 Produits de viande issus du porc provenant du Mexique — aucune attestation de certification supplémentaire requise.

2.3.3 Produits de viande issus de viande et produits de viande importés provenant de pays et d'établissements approuvés par l'ACIA – consulter la section 3.4 pour les attestations de certification supplémentaires requises.

3. Attestations de santé animale de certification supplémentaires devant figurer sur le Certificat officiel d'inspection des viandes (COIV) :

3.1 Pour la viande désossée et non désossées de muscle squelettique (à l'exception de la viande séparée mécaniquement) issue de bovins provenant du Mexique:

« Je certifie par la présente que :

3.1.1 La viande et/ou le produit de viande sont issus de bovins qui :

3.1.1.1 Sont nés et ont été élevés au Mexique ou ont été au Mexique au moins 90 jours avant l'abattage.

3.1.1.2 N'ont pas été en contact, dans les 90 derniers jours, avec tout animal provenant d'un pays ou d'une zone non reconnu officiellement exempt de fièvre aphteuse, au moment de l'abattage

3.1.1.3 Ont été abattus dans un établissement situé dans un pays ou une zone officiellement reconnu exempt [1]de fièvre aphteuse.

3.1.1.4. Se sont avérés ne présenter aucun signe de la fièvre aphteuse ou toute autre maladie épizootique grave[1] au moment de l'inspection ante et post mortem.

3.1.1.5 N'ont pas été étourdis, avant l'abattage, par injection d'air ou de gaz comprimé dans la boîte crânienne, ni soumis à une décérébration par lacération, après l'étourdissement des animaux, des tissus du système nerveux central au moyen d'un instrument en forme de tige allongée, introduit dans la cavité crânienne des animaux.

3.1.2 La viande de muscles squelettiques désossés et non désossés a été préparée de manière à éviter toute contamination avec les tissus faisant partie de la liste de l'article 11.4.14 du Code sanitaire pour les animaux terrestres *de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE)*

3.1.3 Toutes les précautions ont été prises afin de prévenir tout contact direct ou indirect durant l'abattage, la transformation et l'emballage de la viande et des produits de viande avec tout produit ou sous-produit issu d'un bovin de statut zoosanitaire moindre. »

3.2 Pour la viande et les produits de viande autres que ceux énumérés à la section 3.1 issus de bovins provenant du Mexique y compris les boyaux naturels salés, le sang et les composants sanguins et produits de viande de longue conservation, commercialement stérilisés et emballés dans des contenants hermétiques (conserves, sachets stérilisables), et les produits stables à température ambiante tels que les mélanges à soupe déshydratée, les cubes de bouillon et les extraits de viande :

« Je certifie par la présente que :

3.2.1 La viande et/ou le produit de viande sont issus de bovins qui :

3.2.1.1 Sont nés et ont été élevés au Mexique ou ont été au Mexique au moins 90 jours avant l'abattage.

3.2.1.2 N'ont pas été en contact, dans les 90 derniers jours, avec tout animal provenant d'un pays ou d'une zone non reconnu officiellement[1] exempt de fièvre aphteuse, au moment de l'abattage.

3.2.1.3 Ont été abattus dans un établissement situé dans un pays ou une zone officiellement reconnu exempt [1]de fièvre aphteuse.

3.2.1.4 Se sont avérés ne présenter aucun signe de la fièvre aphteuse ou toute autre maladie épizootique grave[1] au moment de l'inspection ante et post mortem.

3.2.1.5 N'ont pas été étourdis, avant l'abattage, par un dispositif de percussion de type pénétrant qui injecte de l'air ou du gaz dans la boîte crânienne, ni soumis à une décérébration par lacération, après l'étourdissement des animaux, des tissus du système nerveux central au moyen d'un instrument en forme de tige allongée, introduit dans la cavité crânienne des animaux.

3.2.2 Le Mexique respecte les conditions de l'article 11.4.3 du Code sanitaire pour les animaux terrestres *de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE)* et

Soit :

3.2.3 Le produit ne contient aucun tissu issu de ruminants importés nés et élevés au cours de leur première année d'existence dans un pays à risque contrôlé ou indéterminé pour l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) telle que reconnue par le Canada.

OU :

Le produit contient des tissus d'animaux importés de pays à risque maîtrisé d'ESB, et les animaux dont sont issus la viande et les produits de viande sont exempts de viande récupérée mécaniquement du crâne et de la colonne vertébrale de bovins âgés de 30 mois ou plus; ET la viande et les produits de viande ne contiennent pas les éléments suivants, ni n'ont été préparés à partir de ceux-ci ou contaminés par ceux-ci : (i) l'iléon distal de bovin de tous âges et (ii) les amygdales palatines, le crâne (y compris la cervelle, les ganglions trigéminés et les yeux), la moelle épinière et la colonne vertébrale (à l'exclusion des vertèbres de la queue, des processus transverses des vertèbres thoraciques, lombaires et des ailes du sacrum) de bovins âgés de 30 mois ou plus.

3.2.4. Toutes les précautions ont été prises afin de prévenir tout contact direct ou indirect durant l'abattage, la transformation et l'emballage de la viande et des produits de viande contenant tout animal ou sous-produit issu d'un animal de statut zoosanitaire moindre. »

3.3 Pour toute la viande et les produits de viande issus de porcs provenant du Mexique, autres que les produits de viande de longue conservation, commercialement stérilisés et emballés dans des contenants hermétiques (conserves, sachets stérilisables), et les produits stables à température ambiante tels que les mélanges à soupe déshydratée, les cubes de bouillon et les extraits de viande :

« Je certifie par la présente que la viande et/ou le produit carné sont issus de porcs qui :

3.3.1 N'ont pas été en contact avec tout animal provenant d'un pays ou d'une zone non reconnu officiellement exempt de fièvre aphteuse (FA), de peste porcine africaine (PPA), peste porcine classique (PPC) et de maladie vésiculeuse du porc (MVP)[1].

3.3.2 Ont été abattus dans un établissement situé dans un pays ou une zone officiellement reconnu exempt de FA, PPA, PPC, et MVP[1].

3.3.3 Se sont avérés ne présenter aucun signe de PPC, FA, PPA et MVP ou toute autre maladie épizootique grave[1] au moment de l'inspection ante et post mortem.

3.3.4 Toutes les précautions ont été prises afin de prévenir tout contact direct ou indirect durant l'abattage, la transformation et l'emballage de la viande et des produits de viande avec tout produit ou sous-produit issu d'un bovin de statut zoosanitaire moindre. »

3.4 Pour toute la viande et les produits de viande préparés à partir de viande et produits de viande importés au Mexique, y compris les produits de viande de longue conservation, commercialement stérilisés et emballés dans des contenants hermétiques (conserves, sachets stérilisables), et les produits stables à température ambiante tel que les mélanges à soupe déshydratée, les cubes de bouillon et les extraits de viande :

« Je certifie par la présente que

3.4.1 La viande et/ou le produit de viande :

3.4.1.1 a été légalement importé au Mexique;

3.4.1.2 Respecte toutes les exigences canadiennes pour l'importation commerciale de produits de viande tels qu'elles sont énumérées dans l'annexe A : Pays approuvés du chapitre 10 du Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes, comme s'ils étaient exportés directement du pays d'origine vers le Canada.

3.4.2 Toutes les précautions ont été prises afin de prévenir tout contact direct ou indirect durant la manutention, la transformation et l'emballage du produit carné avec tout produit ou sous-produit issu d'animaux de statut zoosanitaire moindre.

3.4.3 Le certificat d'inspection des viandes avec lequel la viande a été importée au Mexique est conservé dans les dossiers de l'établissement de transformation mexicain aux fins de vérification pendant au moins deux ans après l'importation. »

4 Attestations de certification supplémentaires requises sur le COIV, autre que la santé animale :

4.1 Pour la viande et les produits de viande issus de bovins et considérés comme matériaux précurseurs pour la préparation de viande hachée crue comprenant, sans toutefois s'y limiter, les parures, parures secondaires (les parures issues des coupes primaires et

secondaires), la viande de tête, de bajoue, racine de la langue, œsophage, les cœurs et le bœuf finement texturé :

Je certifie par la présente que :

4.1.1 La viande et/ou les produits de viande issus de bovins et visés par ce certificat sont considérés comme matériaux précurseurs pour la préparation de viande hachée crue finie et ont été analysés pour la présence de E. coli 0157 : H7/NM, selon les procédures décrites dans l'annexe O du chapitre 4 du Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes de l'ACIA, et

4.1.2 Ont été analysés dans un laboratoire accrédité selon les normes ISO 17025 (c.-à-d. un laboratoire qui a été officiellement reconnu par un organisme d'accréditation qui est signataire de l'« *International Laboratory Accreditation Cooperation* [ILAC] Accord de reconnaissance mutuelle [ARM] », comme se conformant aux exigences ISO/IEC 17025:2005), et

4.1.3 Les résultats des analyses ont été documentés sur un certificat d'analyse indiquant que E. coli 0157:H7/NM n'a pas été détecté, et

4.1.4 Ledit certificat d'analyse est émis dans une des langues officielles du Canada (anglais ou français) et est joint à ce certificat

4.2 Pour la viande hachée crue issue de bovins :

« Je certifie par la présente que :

4.2.1 La viande et/ou les produits de viande issus de bovins utilisés pour la préparation de viande hachée crue visée par ce certificat ont été analysés pour la présence de E. coli 0157:H7/NM, selon les procédures décrites dans l'annexe O du chapitre 4 du Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes de l'ACIA, et

4.2.2 Ont été analysés dans un laboratoire accrédité selon les normes ISO 17025 (c.-à-d. un laboratoire qui a été officiellement reconnu par un organisme d'accréditation qui est signataire de l'« International Laboratory Accreditation Cooperation [ILAC] Accord de reconnaissance mutuelle [ARM] », comme se conformant aux exigences ISO/IEC 17025:2005), et

4.2.3 Les résultats des analyses ont été documentés sur un certificat d'analyse indiquant que E. coli 0157:H7/NM n'a pas été détecté, et

4.2.4 Ledit certificat d'analyse sera conservé dans le dossier de l'établissement de transformation pour une période minimale de 2 ans à partir de la date d'émission de ce certificat. »

4.3 Pour le sang comestible, les constituants sanguins comestibles (y compris le plasma, les facteurs de coagulation et les cellules) et les produits de viande comestibles contenant du sang et/ou des constituants sanguins (p.ex. saucisses, boudin) issus de bovins ou porcs abattus aux É.U. :

« Je certifie par la présente que :

4.3.1 Le sang a été prélevé sur des bovins ou des porcs (retrait non applicable) au moyen d'un dispositif fermé comme un couteau creux ou une canule. »

4.4 Pour toutes les viandes et produits de viande :

« Je certifie par la présente que :

4.4.1 Les produits de viande visés par ce certificat ont été dérivés d'animaux qui ont été étourdis par des moyens respectueux du bien-être animal d'une façon réversible ou irréversible avant d'être saignés ou ont été abattus selon les rites islamiques ou juifs.

4.5 **Pour les sous-produits de viande comestibles :**

« Je certifie par la présente que :

4.5.1 Les sous-produits de viande comestibles ont été prélevés de manière hygiénique et sont considérés comme comestibles d'après les normes canadiennes.

5. Établissements autorisés à exporter au Canada :

5.1 Consulter la Liste des établissements des pays étrangers autorisés à exporter les produits de viande au Canada.

Notes de bas de page

[1] Se référer à la liste de l'ACIA pour les pays désignés.