

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.CA.03.02	CANADA
	Décembre 2022	

I. CHAMP D'APPLICATION

<i>Description du produit</i>	<i>Code NC</i>	<i>Pays</i>
produits à base de viandes de volailles	0209 0210 1601 1602	Canada

II. CERTIFICAT BILATÉRAL

Code AFSCA *Titre du certificat*

EX.VTP.CA.03.02 Certificat officiel d'inspection des viandes pour l'exportation de produits à base de viandes de volailles vers le Canada 6 p.

III. CONDITIONS GÉNÉRALES

Agrément pour l'exportation

Les produits de viande exportés vers le Canada doivent avoir été obtenus et stockés dans des établissements qui sont approuvés par les autorités canadiennes. La liste avec les établissements approuvés est accessible via le site de l'[AFSCA](#).

Les opérateurs qui souhaitent être repris sur la liste fermée pour le Canada doivent introduire une demande d'agrément auprès de leur ULC selon la [procédure d'agrément pour l'exportation](#) et à l'aide du formulaire de demande [EX.VTP.demandeagrément](#).

Ils doivent joindre le formulaire canadien à leur demande d'agrément. Ce formulaire, de même que les instructions pour le compléter, sont disponibles sur le site de l'AFSCA.

L'ULC contrôle que le formulaire est complété conformément aux instructions fournies. Le cas échéant, l'ULC transmet la demande d'agrément et le formulaire sous format Excel à l'administration centrale qui se charge de la faire suivre aux autorités canadiennes.

L'exportation est possible à partir du moment où l'opérateur est repris sur la liste fermée.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.CA.03.02	CANADA
	Décembre 2022	

IV. CONDITIONS SPÉCIFIQUES

Conditions de canalisation

Seules les entreprises approuvées par le Canada entrent en ligne de compte pour l'exportation de produits à base de viande. Pour l'exportation de produits à base de viande, tant l'abattoir d'où proviennent les matières premières que l'établissement de transformation de viande, l'atelier de découpe et les entrepôts frigorifiques doivent être agréés pour l'exportation vers le Canada. Ceci vaut également pour les établissements étrangers qui fournissent des viandes (ou des produits à base de viande) à la Belgique en vue de leur transformation en produits destinés au Canada.

La liste des établissements belges approuvés est disponible sur le site internet de l'[AFSCA](#).

La liste des établissements approuvés d'autres pays est disponible sur le [site internet officiel canadien](#).

La viande et les produits qui en sont dérivés doivent être canalisés et cela relève de la responsabilité de l'opérateur ou de son représentant.

Pour la production destinée au Canada, l'opérateur ne peut utiliser que des matières premières provenant d'autres établissements agréés pour l'exportation vers le Canada.

Étiquetage des produits

La nomenclature spécifique au CA pour la description des produits ainsi que les conditions pour le numéro d'enregistrement à reprendre sur l'étiquette (si d'application) sont disponibles sur le site des autorités canadiennes, dans la rubrique « *Étiquetage, normes d'identité et classification* » :

- [Lien général](#)
- Liens plus spécifiques :
 - o « [Exigences en matière d'étiquetage des aliments](#) »
 - o « [Étiquetage des aliments pour l'industrie](#) »
 - o « [Étiquetage, normes d'identité et classification](#) »

L'opérateur reste responsable du respect de l'ensemble des exigences de la « Loi sur la salubrité des aliments au Canada » et les autorités canadiennes veilleront à l'utilisation correcte des étiquettes et ce, conformément aux exigences canadiennes en matière d'étiquetage.

Concernant la description du produit, il est important que la description complète figurant sur l'étiquette du produit ou sur celle de l'emballage soit reprise telle quelle et sans aucune exception, sur le certificat sanitaire vétérinaire. Les abréviations et les codes ne sont pas autorisés dans la description du produit.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.CA.03.02	CANADA
	Décembre 2022	

Pays d'origine des volailles et des viandes

Le produit à base de viande qui est exporté doit avoir été fabriqué à partir de volailles nées, élevées et abattues en Europe, ou ayant séjourné en Europe pendant au moins les 21 jours précédant l'abattage.

Pour les viandes issues de volailles abattues en Belgique, les informations relatives au pays de naissance et d'élevage des volailles sont présentes sur le document ICA.

- L'abattoir est tenu de vérifier que les volailles abattues en Belgique sont nées et ont été élevées en Europe ou qu'elles ont séjourné en Europe pendant au moins 21 jours avant d'être abattues.
- L'abattoir et les opérateurs en aval de celui-ci garantissent le respect de cette exigence plus loin dans la chaîne par le biais d'une pré-attestation sur le document commercial (voir point VI. de cette instruction).

Pour les marchandises issues de volailles abattues et/ou découpées dans un autre État membre, ces informations doivent être fournies de l'une des manières suivantes :

- Uniquement pour les viandes provenant d'un autre État membre (EM) : via le document commercial pour autant qu'il mentionne « Origine : *nom de l'EM concerné* » (conformément au Règlement (UE) n°1337/2013).
- Pour les viandes (= lorsque les mentions spécifiées ci-dessus n'apparaissent pas sur le document commercial ou qu'aucune mention ne figure sur le document commercial) ou pour les produits à base de viande provenant d'un autre État membre : via un pré-certificat délivré par l'autorité compétente du pays où a eu lieu l'abattage des animaux ou la dernière étape de transformation (découpe ou fabrication du produit à base de viande) avant l'arrivée du produit en Belgique (voir point VI. de cette instruction).

L'opérateur qui reçoit des viandes ou des produits à base de viande provenant d'un autre État membre doit s'assurer qu'il dispose d'un tel pré-certificat pour pouvoir exporter ces viandes (ou produits à base de viande) vers le Canada ou les utiliser pour la fabrication de produits destinés au Canada.

Si nécessaire, l'opérateur peut transmettre les informations en aval de la chaîne par le biais d'une pré-attestation sur le document commercial (voir point VI. de cette instruction).

Traitement thermique

Certains produits de viande (voir certificat pour ce qui est des types de produits concernés) doivent avoir été soumis à un traitement thermique d'au moins 74°C à cœur.

La satisfaction de cette garantie peut être fournie au moyen :

- du processus de production, lorsque les produits de viande sont exportés à partir de l'établissement de production de ces produits ;

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.CA.03.02	CANADA
	Décembre 2022	

- au moyen d'une pré-attestation sur le document commercial lorsque les produits de viande sont produits en Belgique et exportés à partir d'un établissement situé en aval de l'établissement de production ;
- au moyen d'un pré-certificat lorsque les produits de viande sont produits dans un autre EM.

Si nécessaire, l'opérateur belge produisant les produits de viande peut transmettre les informations en aval de la chaîne par le biais d'une pré-attestation sur le document commercial (voir point VI. de cette instruction).

V. CONDITIONS DE CERTIFICATION

Point 17.1.1 et point 17.2.1 : ces déclarations peuvent être signées après vérification. Ces déclarations peuvent être signées sur base des informations fournies dans le cadre des exigences en matière d'étiquetage pour les viandes de volailles, des pré-attestations ou des pré-certificats selon la situation (voir les situations décrites au point IV. de cette instruction). L'opérateur fournit les preuves nécessaires.

Point 17.1.2: cette déclaration peut être signée sur base de la réglementation européenne. Les volailles présentes dans un foyer d'influenza aviaire ou de maladie de Newcastle sont mises à mort, et la viande issue de volailles provenant d'exploitations situées à l'intérieur de zones délimitées autour de foyers de ces maladies sont exclues du commerce intracommunautaire ou international.

Point 17.2.2 : cette déclaration peut être signée après vérification. L'opérateur fournit les attestations ou pré-certificats nécessaires.

Point 17.1.3 et point 17.2.3 : ces déclarations peuvent être signées sur base de la réglementation européenne.

VI. PRÉ-ATTESTATION ET PRÉ-CERTIFICATION

Les modalités générales décrites dans l'instruction [RI.AA.PA-PC](#) (voir sous « Documents généraux pour l'exportation vers des pays tiers ») en matière de pré-attestation et de pré-certification s'appliquent.

La circulation des documents à travers la chaîne de production relève de la responsabilité des opérateurs.

Pré-attestation

Pour autant qu'un opérateur dispose des informations pertinentes concernant,

- l'origine des volailles (soit sous la forme de documents ICA, soit sous la forme d'un document commercial reprenant la mention pertinente, soit sous la forme

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.CA.03.02	CANADA
	Décembre 2022	

de pré-attestations délivrées par un opérateur belge en amont de la chaîne, soit sous la forme de pré-certificats délivrés par l'autorité compétente d'un autre État membre),

- le traitement thermique appliqué au produit de viande, si d'application (soit sur base de preuve du traitement appliqué par soi-même, soit sous forme d'une pré-attestation ou d'un pré-certificat)

il peut pré-attester les viandes et produits à base de viande issus de ces volailles à destination du Canada.

La pré-attestation se fait par l'apposition, par le responsable de l'établissement, de la déclaration suivante sur le document commercial.

Le viande / les produits à base de viande satisfont aux conditions d'exportation pour : CA.

Nom du responsable :

Date et signature du responsable :

Pré-certification

Le pré-certificat délivré par l'autorité compétente d'un autre État membre doit contenir la déclaration suivante pour pouvoir être utilisé dans le cadre de la certification de (produits à base de) viande de volailles vers le Canada.

1. The poultry meat / poultry meat product has been obtained from poultry reared in the EU for the last 21 days prior to slaughter ⁽¹⁾.

2. The poultry meat / poultry meat product has been cut / processed in EU establishments approved for export to Canada ⁽²⁾.

3. The poultry meat and / or meat products were cooked to an internal temperature of 74°C ⁽³⁾.

(1) To declare only if the poultry is not born and raised in the country

(2) To declare only

- *in the case of the meat: if the meat has transited through another establishment than the slaughterhouse prior to being traded with Belgium*
- *in the case of meat products: if the meat or the meat product has transited through another establishment than the slaughterhouse or the establishment producing the meat product prior to being traded with Belgium*

(3) To declare only for meat products other than shelf stable, commercially sterile meat products packaged in hermetically sealed containers (cans and/or retortable pouches) and shelf stable dried soup-mix products, bouillon cubes and meat extract

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.CA.03.02	CANADA
	Décembre 2022	

VII. SITES INTERNET CONNEXES

- Canadian Food Inspection Agency : <http://www.inspection.gc.ca/>
- Établissements étrangers admissibles à l'exportation de produits carnés au Canada : <https://www.inspection.gc.ca/active/netapp/meatforeign-viandeetranger/forlistf.aspx>