

|   |             |        |
|---|-------------|--------|
| PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE<br>POUR LA CONSOMMATION<br>HUMAINE | RI.CA.03.02 | CANADA |
|   | Mars 2025   |        |

## I. DOMAINE D'APPLICATION

| <i>Description du produit</i>         | <i>Code NC</i> | <i>Pays</i> |
|---------------------------------------|----------------|-------------|
| Produits à base de viande de volaille | 0209           | Canada      |
|                                       | 0210           |             |
|                                       | 1601           |             |
|                                       | 1602           |             |

## II. CERTIFICAT BILATÉRAL

| <i>Code AFSCA</i> | <i>Titre du certificat</i>  |      |
|-------------------|---|------|
| EX.VTP.CA.03.02   | Certificat vétérinaire pour l'exportation de produits à base de viandes de volailles vers le Canada | 2 p. |

## III. CONDITIONS GÉNÉRALES

### Agrément pour l'exportation vers le Canada

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 des 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.agrémentexportation](#).

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.

#### **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'atelier de découpe, l'établissement de transformation de viande, 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.

Origine des volailles et statut sanitaire des exploitations de provenance des volailles et de l'abattoir en ce qui concerne l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) et la maladie de Newcastle (NCD).

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.

De plus, les autorités canadiennes exigent une déclaration additionnelle qui atteste que :

- les exploitations de provenance volailles n'étaient pas situées, au cours des **30** jours précédant l'envoi des volailles à l'abattoir, dans une zone délimitée autour d'un foyer d'IAHP **et au cours des 90 jours précédant l'envoi des volailles à l'abattoir, dans une zone délimitée autour d'un foyer de NCD,**
- les volailles n'ont pas été abattues dans une zone délimitée autour d'un foyer d'IAHP.

La déclaration additionnelle est disponible sur le site de l'[AFSCA](#).

A. Produits fabriqués en Belgique à partir de viande

Pour disposer de garanties suffisantes que le produit de viande exporté satisfait aux exigences canadiennes, la viande utilisée comme matière première doit être pré-attestée (si obtenue en Belgique) ou pré-certifiée (si obtenue dans un autre EM) pour le Canada.

Les modèles de pré-attestation ou de pré-certificat dont doit disposer un opérateur pour ses matières premières, sont décrits dans le recueil d'instruction pour l'exportation de viande vers le Canada, disponible sur le site de l'[AFSCA](#).

Pour autant que les matières premières utilisées par l'opérateur sont bien accompagnées des documents nécessaires, l'opérateur peut ensuite, si nécessaire, pré-attester ses produits de viande pour le Canada (voir point VI de cette instruction).

B. Produits de viande fabriqués en Belgique à partir de produits de viande

Pour disposer de garanties suffisantes que le produit de viande exporté satisfait aux exigences canadiennes, le produit de viande utilisé comme matière première doit être pré-attesté (si fabriqué en Belgique) ou pré-certifié (si fabriqué dans un autre EM) pour le Canada.

Les modèles de pré-attestation ou de pré-certificat dont doit disposer un opérateur pour ses matières premières, sont décrits au point VI de cette instruction.

Pour autant que les matières premières utilisées par l'opérateur sont bien accompagnées des documents nécessaires, l'opérateur peut ensuite, si nécessaire, pré-attester ses produits de viande pour le Canada (voir point VI de cette instruction).

C. Produits de viande fabriqués dans un autre EM

La preuve de satisfaction de l'exigence relative à l'origine des volailles et des exigences relatives à l'IAHP **et au NCD** doit être fournie au moyen d'un pré-certificat émis par l'autorité compétente de l'EM où le produit de viande a été fabriqué (voir point VI de cette instruction).

## **V. CONDITIONS DE CERTIFICATION**

### *Certificat d'exportation*

Les exigences de la déclaration additionnelle couvrant les exigences du point 17.1.2 du certificat, on considérera que les produits répondent d'office aux exigences du point 17.1., et c'est donc ce point qui devra être attesté.

Points 17.1.1 et 17.1.2 : peuvent être signés sur base des contrôles effectués pour la déclaration additionnelle (voir ci-dessous).

Point 17.1.3 : ce point peut être signé sur base de la législation européenne.

Point 18 : peut être signé

- pour la partie relative à l'approbation des établissements, pour autant que les établissements mentionnés aux point 4, 6 et 8 du certificat sont tous repris dans la [liste fermée du Canada](#) ;
- pour le reste de l'exigence, sur base de la législation européenne

### *Déclaration additionnelle*

Les exigences peuvent être signées :

- si l'exportation a lieu depuis l'établissement où le produits de viande ont été fabriqués, à condition que l'opérateur puisse mettre les pré-attestations et/ou pré-certificats pour la Canada qui accompagnaient les matières premières utilisées à disposition ;
- si l'exportation à lieu depuis un établissement situé en aval dans la chaîne alimentaire de l'établissement où les produits de viande ont été fabriqués, à condition que l'opérateur puisse mettre les pré-attestations et/ou pré-certificats pour la Canada qui accompagnaient les produits finis à disposition.

## **VI. PRÉ-ATTESTATION ET PRÉ-CERTIFICATION**

Les modalités décrites dans l'instruction [RIAA.PA-PC](#) relative à la pré-certification / pré-attestation 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 (sous la forme de pré-attestations ou de pré-certificats),

- le statut sanitaire en matière d'IHP **et de NCD** des exploitations de provenance des volailles et de l'abattoir (sous la forme de pré-attestations ou de pré-certificats), il peut pré-attester produits à base de viande pour le Canada.

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

Les produits de viande satisfont aux exigences d'exportation pour : CA

Nom :

Date et cachet :

### Pré-certification

Le pré-certificat qui est délivré par l'autorité compétente d'un autre EM pour les produits de viande (qu'il s'agisse de produits de viande utilisés comme matière première ou de produits finis qui sont réexportés) doit contenir les déclarations suivantes pour pouvoir être utilisé pour la certification de produits à base de viande de volailles pour du Canada.

1. The poultry meat product has been obtained from poultry reared in the EU for the last 21 days prior to slaughter.
2. The poultry meat product has been cut / processed in EU establishments approved for export to Canada <sup>(1)</sup>.
3. The poultry meat product is derived from birds slaughtered in an establishment located in an EU member state, region, or zone which was free from highly pathogenic avian influenza (HPAI) and Newcastle disease (NCD) at the time of slaughter.
4. The poultry meat product was obtained from birds kept in a premises where there has been no outbreak of HPAI within 10 km for the 30 days prior to slaughter.
5. The poultry meat product was obtained from birds kept in a premises where there has been no outbreak of NCD within 10 km for the 90 days prior to slaughter.

<sup>(1)</sup> To declare only: if the meat used for the production of the meat product / the meat product has transited through another establishment than the slaughterhouse or the establishment producing the meat product prior to being traded with Belgium