



AMBASSADE DE FRANCE AUX ÉTATS-UNIS
SERVICE ÉCONOMIQUE REGIONAL DE WASHINGTON

Exporter des denrées alimentaires au Canada : dispositions réglementaires, sanitaires et douanières

Novembre 2013

© DG Trésor

Un dispositif réglementaire, sanitaire et phytosanitaire

Le système canadien de sécurité sanitaire des aliments repose sur une quinzaine de loi et une agence principale : l'ACIA, *Agence canadienne d'Inspection des Aliments*.

L'exportateur devra s'assurer soigneusement de la conformité des produits exportés avec la réglementation canadienne et de la certification éventuellement exigée. L'application de la réglementation est particulièrement rigoureuse pour les produits importés.

1. Répartition des compétences entre les agences canadiennes

1.1 L'Agence Canadienne de l'Inspection des Aliments.

L'*Agence Canadienne d'Inspection des Aliments* (ACIA), sous tutelle du ministère de l'agriculture et de l'agroalimentaire canadien, établit et veille à l'application des normes canadiennes en termes de santé animale, santé végétale, salubrité et qualité des aliments en vue de la protection de la santé et du bien-être des Canadiens, de l'environnement et de l'économie canadienne.

Elle veille en particulier à l'application d'un certain nombre de lois: *Loi sur les aliments et les drogues, Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation, loi d'inspection du poisson, loi sur l'inspection de la viande, loi sur les produits agricoles au Canada, loi sur la santé des animaux, loi sur la protection des végétaux, loi sur les sanctions administratives pécuniaires, loi sur les semences, loi sur les aliments du bétail, loi sur les engrais, loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments, loi sur la protection des obtentions végétales.*

L'ACIA est la principale structure qui gère les conditions d'importation des denrées alimentaires.

1.2 L'Agence des Services Frontaliers du Canada (ASFC)

L'*Agence des Services Frontaliers du Canada* (ASFC) est sous la tutelle de *sécurité publique Canada* ; elle gère l'entrée et la sortie des personnes et des marchandises du territoire canadien.

L'ASFC aide les ministères fédéraux à appliquer les lois concernant les produits importés. Elle est responsable de la première inspection des aliments, des intrants et produits agricoles importés. Les inspecteurs examinent les documents d'importation pour s'assurer que les licences, certificats et permis nécessaires sont bien présents avant le dédouanement des produits. Ils procèdent aux examens des lots d'aliments pour déterminer si l'information présentée au moment du dédouanement concerne bien les produits.

L'ASFC administre également les droits de douanes.

1.3 Affaires étrangères et commerce international Canada

Affaires étrangères et commerce international Canada est chargé de diriger les relations diplomatiques et consulaires ainsi que de stimuler le commerce international du Canada.

Affaires étrangères et commerce international Canada délivre les licences d'importation des produits sous contingents tarifaires : Poulet, Dindon, Poussins et œufs d'incubation de poulets à griller, Oeufs en coquille et ovoproduits, Fromage, Beurre, Margarine, Crème glacée, yogourt, Autres produits laitiers, Orge et produits, Blé et produits, bœuf et veau provenant de pays non signataires de l'ALENA – *Accord de Libre Echange des Etats Nord-Américains*.

1.4 Pêches et Océans Canada

L'importation de certains poissons vivants, truites et saumons notamment, et de leurs œufs, nécessitent, pour des motifs sanitaires, des licences d'importation. Les demandes de licence sont faites auprès du bureau régional d'inspection des poissons de *Pêches et Océans Canada*.

1.5 Santé Canada

« Santé Canada » a la responsabilité d'énoncer la politique nationale en matière de qualité et de salubrité des aliments appliquée par l'ACIA.

L'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada fixe les limites maximales de résidus de pesticides dans les aliments vendus au Canada.

2. Contraintes réglementaires

Dispositif général :

Portail d'information pour l'importation de l'ACIA.

<http://www.inspection.gc.ca/ali-ments/importations/fra/1323714792490/1323715949260>

2.1. Embargo et principales restrictions à l'exportation

Jusqu'à nouvel ordre la viande bovine en provenance de l'Union Européenne est interdite à l'exportation vers le Canada en vertu d'un embargo ESB.

Les principales restrictions portent sur les fruits et légumes, les conditions phytosanitaires d'export sont en effet très strictes. De plus, le Canada a mis en place une nouvelle politique concernant l'exportation d'un nouveau produit (analyse de risque phytosanitaire préalable à l'exportation obligatoire), qui est généralement longue et complexe.

2.2. Volet sanitaire et phytosanitaire :

Remarque: L'ACIA dispose d'une base de données en ligne, le Système Automatisé de Référence à l'Importation (SARI), fonctionnant par requête. Elle donne toutes les exigences d'importation en fonction des caractéristiques du produit entré dans l'interface.

http://airs-sari.inspection.gc.ca/Airs_External/Decisions.aspx?lang=2

2.2.1. Certificat / licence / déclaration d'importation

Suivant la nature et l'origine des produits importés, l'ACIA peut exiger qu'ils soient accompagnés d'un certificat sanitaire/phytosanitaire, ou couverts par une licence d'importation demandée par l'importateur. Ces documents sont contrôlés lors de l'entrée sur le territoire canadien.

2.2.2. Pour les denrées alimentaires d'origine animale.

En vertu de l'accord vétérinaire UE/Canada, le système sanitaire européen pour les produits d'origine animale est reconnu au Canada. Il permet l'exportation de la plupart des produits d'origine animale vers le Canada.

En fonction du type de denrée exportée, l'établissement producteur doit détenir un agrément communautaire (produits laitiers, produits de la pêche) ou un agrément spécifique (viande, produits à base de viande, coquillage).

2.3. Les denrées contingentes nécessitent un permis

d'importation. (voir la liste en 1.3.)

3. Réglementations spécifiques

Guide canadien d'étiquetage par type de produit:

<http://www.inspection.gc.ca/aliments/etiquetage/guide-d-etiquetage-et-de-publicite-sur-les-aliment/fra/1300118951990/1300118996556>

3.1 Etiquetage

Toute denrée importée au Canada doit être étiquetée conformément à la réglementation canadienne, très détaillée et précise.

Les **mentions suivantes doivent figurer**:

- nom usuel du produit
- déclaration de la quantité nette
- nom et adresse du fournisseur
- liste des ingrédients (y compris les allergènes alimentaires)
- tableau de la valeur nutritive
- date limite de conservation

Toutes les **mentions doivent être en anglais et en français**, à l'exception du nom et de l'adresse du fournisseur.

Seuls les produits entièrement fabriqués hors du Canada peuvent présenter la mention « importé ». Exception : certains alcools (rhum, brandy...) qui peuvent subir des transformations au Canada (coupage, ajout d'eau, normalisation de couleur, ajout de caramel...) et avoir la mention « importé ».

Si un produit préemballé a été entièrement fabriqué ou produit dans un pays autre que le Canada, et si le nom et l'adresse de l'établissement canadien pour qui il a été fabriqué ou produit à des fins de revente figurent sur l'étiquette, le nom et l'adresse du principal établissement seront précédés des mots « **importé par** » ou « **importé pour** », à moins que l'origine géographique du produit ne soit regroupée avec le nom et l'adresse canadienne, ou accolée à ceux-ci.

Notons qu'il existe un grand nombre de cas particulier et d'exemption d'étiquetage, en fonction de l'aliment importé. Se référer au guide canadien d'étiquetage. (voir la note ci-contre)

3.2 Additifs et colorants

Seuls sont autorisés dans les aliments les **additifs et colorants alimentaires** inscrits dans le *Règlement sur les aliments et drogues (section 16)* sont autorisés dans les aliments dans la limite des quantités autorisées: http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/C.R.C.,_ch._870/page-160.html#s-B.16.100

3.3 Viandes, produits à base de viande, produits composés à base de viande

Les viandes et produits à base de viande, y compris les viandes contenues dans les produits composés, exportés vers le Canada doivent provenir d'un établissement spécifiquement agréé par l'ACIA. Les entreprises intéressées doivent se rapprocher de leur direction départementale en charge de la protection des populations.

Remarque : Depuis le 8 mai 2013, les étiquettes et les recettes des produits à base de viande et de volailles ou de viande et de volailles crus n'ont plus à être enregistrées auprès de l'ACIA.

Cas particulier des échantillons: Pour les produits destinés à l'exposition, l'évaluation ou l'analyse, l'agrément spécifique de l'ACIA n'est pas exigé si la quantité du produit est inférieure à 100kg. De plus, s'il s'agit de conserve stable à température ambiante, un échantillon d'un maximum de 100kg peut être importé sans certificat sanitaire.

3.4 Fromages

La France est le seul pays, pour l'instant, à pouvoir exporter des fromages au lait cru à pâte molle ou demi ferme vers le Canada. L'agrément sanitaire communautaire des établissements producteurs est suffisant.

Pour les fromages au lait cru (ou au lait non pasteurisé) à **pâte molle** (TEFD, taux d'humidité par rapport à l'extrait dégraissé, > 67%) ou à **pâte demi-ferme** (62% < TEFD < 67%) dont la durée d'affinage est < 60jours un certificat sanitaire est requis.

Liste des fromages sous contingentement:

http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/C.R.C.%2C_ch._604/page-1.html#h-1

Il revient à l'exportateur de s'assurer que les produits sont conformes aux **normes microbiologiques** suivantes :
<http://www.inspection.gc.ca/aliments/poisson-et-produits-de-la-mer/manuels/manuel-des-normes-et-methodes/fra/1348608971859/1348609209602?chap=7#s17c7>.

Pour les fromages au lait cru (ou au lait non pasteurisé), à pâte molle ou demi-ferme, des **critères microbiologiques** particuliers doivent être respectés :

pour *Listeria monocytogenes* et *Salmonella*, 5 unités d'échantillonnage doivent être testées avec résultat négatif dans 25 g chacune, soit absence dans 125 g au total.

Pour les fromages au lait traité thermiquement (pasteurisation au moins) aucun certificat n'est exigé.

Certaines catégories de fromages sont soumis à un contingentement tarifaire et requiert un permis d'importation délivré par le ministère des affaires étrangères et du commerce international du Canada. *Ces catégories de fromages sont les suivants : Fromage frais (non veillis, non raffinés), Fromages Cheddar et du type Cheddar, râpés ou en poudre, Fromages rapés et en poudre, Fromages fondus, Fromages à pâtes persillées, Camembert, Brie, Gouda, Provolone, Parmesan, Mozzarella, Fromage Suisse/Emmental, Gruyère, Harvati, Fromage Romano.*

3.5 Produits de la pêche et d'aquaculture

Pour les mollusques bivalves vivants et non vivants crus des espèces suivantes : buccins, huîtres, moules, palourdes/quahaugs/panopes (les produits de chair de panope sans viscères sont exemptés), patelles, coquilles Saint Jacques/ pétoncles (les produits du muscle adducteur/chair sans viscères ou corail (oeufs) sont exemptés), Rocher Loco, l'exportateur doit disposer d'un **agrément spécifique** pour l'exportation vers le Canada. Les entreprises intéressées doivent se rapprocher de leur direction départementale en charge de la protection des populations. Il doit disposer d'un **centre conchylicole agréé pour la mise sur le marché communautaire** des mollusques bivalves vivants ou d'un établissement de manipulation de produits de la pêche agréé selon l'arrêté du 28 décembre 1992 s'il s'agit de mollusques bivalves non vivants crus.

Pour les produits de la pêche qui regroupent : les poissons, les céphalopodes, les crustacés, les mollusques gastéropodes et les mollusques bivalves autres que ceux cités au point a) ci-dessus, ainsi que leurs produits et sous-produits,

l'agrément communautaire de l'établissement d'origine suffit.

Un certificat sanitaire et de salubrité est requis pour l'exportation des produits de la pêche et des mollusques bivalves vers le Canada.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments doit être avisée de l'arrivée de tout poisson destiné à des fins commerciales dans les 48 heures suivant le dédouanement de l'envoi.

<http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/fispoi/import/pol/finf.shtml>

Publications et sites Internet utiles

Bibliographie

- Guide d'aide à l'importation par produit :
<http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/imp/guide1f.shtml>
- Guide des bonnes pratiques d'importation au Canada :
<http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/imp/goodbonnf.shtml>
- Guide de l'étiquetage par produit:
<http://www.inspection.gc.ca/aliments/etiquetage/guide-d-etiquetage-et-de-publicite-sur-les-aliment/fra/1300118951990/1300118996556>
- Portail d'information pour l'importation de l'ACIA :
<http://www.inspection.gc.ca/aliments/importations/fra/1323714792490/1323715949260>
- Système Automatisé de Référence à l'Importation (SARI) :
http://airs-sari.inspection.gc.ca/Airs_External/Decisions.aspx?lang=2

Copyright

Tous droits de reproduction réservés, sauf autorisation expresse du Service Économique Régional de Washington (adresser les demandes à marine.mchenry@dgtesor.gouv.fr).

Clause de non-responsabilité

Le Service Économique Régional s'efforce de diffuser des informations exactes et à jour, et corrigera, dans la mesure du possible, les erreurs qui lui seront signalées. Toutefois, il ne peut en aucun cas être tenu responsable de l'utilisation et de l'interprétation de l'information contenue dans cette publication.

Auteur : Service Économique Régional

Adresse : 4101 Reservoir Road, NW
Washington, DC 20007-2173
États-Unis

Rédigé par : Alexandra Fournier
Revue par : Catherine ROGY

Version du 09/11/2013