



## Mémoire D10-18-8

Ottawa, le 30 juin 2020

### Importation de produits de volaille et d'œufs et la *Liste des marchandises d'importation contrôlée* (LMIC)

#### En résumé

1. Le présent mémoire est une révision des éléments concernant la volaille et les œufs de l'ancien mémoire D10-18-4, Importation de certains produits agricoles et *Liste des marchandises d'importation contrôlée* (LMIC), du 14 août 2009, qui est annulé par la publication du présent mémoire D.
2. Les renseignements sur les produits laitiers en ce qui a trait à la *Liste des marchandises d'importation contrôlée* sont maintenant inclus dans le mémoire D10-18-7, Importation de produits laitiers et la *Liste des marchandises d'importation contrôlée* (LMIC).
3. Le présent mémoire a aussi été mis à jour afin de tenir compte des changements apportés à la Note supplémentaire 1 du Chapitre 16 suite à l'entrée en vigueur de l'Accord de libre-échange Canada-États-Unis-Mexique, lequel prend effet le 1<sup>er</sup> juillet 2020.

Le présent mémoire porte sur l'importation de produits de volaille et d'œufs qui figurent sur la *Liste des marchandises d'importation contrôlée* (LMIC).

#### Législation

[Tarif des douanes](#) (Tarif)

[Tarif des douanes](#)

[Loi sur les licences d'exportation et d'importation](#)

[Liste des marchandises d'importation contrôlée](#)

#### Lignes directrices et renseignements généraux

1. Les produits agricoles figurant sur la *Liste des marchandises d'importation contrôlée* (LMIC) sont visés par une de deux catégories de numéros tarifaires : « dans les limites de l'engagement d'accès » ou « au-dessus de l'engagement d'accès ». C'est pourquoi chaque article énuméré sur la LMIC a un double numéro tarifaire.
2. En vertu du paragraphe 10(2) du *Tarif des douanes*, les produits agricoles inclus sur la LMIC « [...] ne peuvent être classé[s] dans un numéro tarifaire comportant la mention "dans les limites de l'engagement d'accès" que dans le cas où leur importation procède d'une licence délivrée en vertu de l'article 8.3 de la *Loi sur les licences d'exportation et d'importation* et en respecte les conditions ».
3. Affaires mondiales Canada (AMC) a la responsabilité de fixer les niveaux d'accès aux importations, d'attribuer les contingents et de délivrer les licences d'importation.
4. Les produits de volaille et d'œufs énumérés sur la LMIC peuvent uniquement être classés sous un numéro tarifaire « dans les limites de l'engagement d'accès » quand une licence d'importation spécifique est obtenue auprès d'AMC et que toutes les conditions en sont respectées. Sans licence d'importation spécifique, les produits sont déclarés au moyen d'une Licence générale d'importation (LGI) numéro 100 : Produits agricoles admissibles, et sont classés sous un numéro tarifaire « au-dessus de l'engagement d'accès ».
5. Le paragraphe 7(1) de l'article 11 de la *Loi sur les licences d'exportation et d'importation* est la législation qui régit la délivrance des licences d'importation dont il est question au paragraphe 10(2) du *Tarif des douanes*. Il est conseillé aux

importateurs de consulter la page Web Contrôles à l'exportation et importation ainsi que la série des Avis aux importateurs d'AMC pour obtenir des renseignements sur les licences et les demandes de contingents.

6. Des licences d'importation n'ont pas à être présentées à l'Agence des services frontaliers du Canada (ASFC) pour obtenir la mainlevée des marchandises. Cependant, elles sont requises au moment de la déclaration en détail et doivent être mises à disposition lors de toute activité de vérification de l'observation de l'ASFC.
7. L'attribution d'un contingent ou la délivrance d'une licence par AMC ne constitue pas une décision en matière de classement tarifaire.
8. Le mémorandum D10-18-1, Contingents tarifaires, donne un aperçu général du système de contingents tarifaires.

### **Renseignements sur le classement**

#### **Produits de volaille – Définitions et lignes directrices**

##### 9. Définitions :

- a) Le poulet est défini dans le Tarif comme la volaille de l'espèce **Gallus domesticus**.
- b) « de conserverie » S'entend généralement d'une dinde ou d'un dindon, sans le cou et les abats, qui est destiné au marché de la transformation ultérieure et non au marché de consommation.
- c) « plats cuisinés » Plats comprenant au moins une portion de produits laitiers, de viande (y compris le poisson et la volaille) ou de produits de remplacement de la viande (légumineuses, graines, noix, etc.) et au moins une portion de produits céréaliers (pain et céréales), de légumes ou de fruits. Le plat cuisiné peut contenir un repas pour plus d'une personne et il peut être présenté dans un plateau comme un plateau-télé. Ce peut être une salade de pâtes au poulet à consommer immédiatement, un ragoût de viande contenant des légumes qu'il faut réchauffer, ou une préparation de poulet et de légumes sautés ou à fajitas qu'il faut mélanger et/ou faire cuire.
- d) « volaille de réforme » S'entend d'un oiseau adulte de l'espèce **Gallus domesticus** qui a atteint la fin de son cycle de production d'œufs (que ceux-ci soient pour consommation ou reproduction). Il est alors considéré comme de la « volaille de réforme » parce que destiné à l'abattoir. Pour désigner la « volaille de réforme », on emploie aussi les termes poules ou volailles à bouillir, poules à braiser, poulets adultes ou vieux coqs. Pour les marchandises importées des États-Unis et déclarées en détail sous un numéro tarifaire contenant l'expression « volaille de réforme », un exemplaire du *Certificate for Export of Meat and Poultry Products* du ministère de l'Agriculture des États-Unis et d'autres documents pourraient être exigés par l'ASFC pour vérifier le classement de la volaille de réforme. Ces documents doivent clairement montrer que les marchandises importées sont de la volaille de réforme ou à base de volaille de réforme.

10. Le mémorandum D10-14-63, Classement tarifaire de poulets vivants de l'espèce domestique, contient des renseignements sur le classement de poulets et de poussins vivants.

#### **Farines et farines comestibles de la position 02.10**

11. Les farines de viande ou d'abats et les farines comestibles faites de viandes cuites, telles que le poulet, le dindon ou le bœuf, ou d'abats comestibles sont classées dans le numéro tarifaire 0210.99.90. Les farines de viande ou d'abats impropres à l'alimentation humaine (p. ex. les farines servant d'aliments pour animaux) sont exclues (position 23.01).

#### **« Mélanges définis de spécialité » – Définition et lignes directrices**

12. Toutes les marchandises classées dans le Chapitre 16, y compris les mélanges définis de spécialité, doivent d'abord respecter les termes de la Note 2 du Chapitre 16, qui se lit comme suit :

Les préparations alimentaires relèvent du présent Chapitre à condition de contenir plus de 20 % en poids de saucisse, de saucisson, de viande, d'abats, de sang, de poisson ou de crustacés, de mollusques ou d'autres invertébrés aquatiques ou une combinaison de ces produits. Lorsque ces préparations contiennent deux ou plusieurs produits mentionnés ci-dessus, elles sont classées dans la position du Chapitre 16 correspondant au composant qui prédomine en poids. Ces dispositions ne s'appliquent ni aux produits farcis du n° 19.02, ni aux préparations des n°s 21.03 ou 21.04.

NOTA : Il est précisé, dans les Notes explicatives générales du Chapitre 16, que « dans tous les cas, le poids à prendre en considération est le poids de viande, de poisson, etc., dans la préparation telle qu'elle est présentée et non pas le poids de ces produits avant la confection de la préparation ». Il pourrait falloir une analyse de laboratoire pour déterminer si le critère des 20 % est respecté.

13. Les produits respectant le critère minimal des 20 % du contenu, énoncé dans la note de chapitre précédente, doivent aussi respecter les termes de la position 16.02, fournis ci-dessous, pour être considérés comme des « mélanges définis de spécialité » :

a) position 16.02, *Autres préparations et conserves de viande, d'abats ou de sang.*

NOTA : Les saucisses et produits similaires ou les préparations alimentaires à base de saucisses ou de produits similaires ne peuvent pas être considérés comme des mélanges définis de spécialité puisqu'ils relèvent de la position 16.01.

14. Au niveau de la sous-position, les produits respectant les termes de la position 16.02 ci-dessus sont classés en fonction du type de viande qu'ils contiennent :

- a) Produits de dindon – sous-position 1602.31;
- b) Produits de l'espèce *Gallus domesticus* (poulet) – sous-position 1602.32.

15. Au niveau du numéro tarifaire, la Note supplémentaire 1 pour les « mélanges définis de spécialité » s'applique. Elle donne la définition suivante :

Les « mélanges définis de spécialité » des numéros tarifaires 1602.31.11, 1602.31.92, 1602.32.11 et 1602.32.92 désignent le poulet ou le dindon ou tout produit contenant du poulet ou du dindon, dont au moins 13 % du poids total est composé de produits autres que le poulet, le dindon, la chapelure, la pâte, l'huile, le glaçage, les sauces, les autres enrobages et arrosages et toute l'eau ajoutée (y compris celle utilisée pour le marinage, le glaçage, les sauces, les autres enrobages et arrosages, la chapelure et la pâte). Aux fins de cette définition, il faut déterminer si 13 % ou plus du poids total du produit est constitué de marchandises autres que celles énumérées, en calculant le poids total des marchandises contenues dans le produit en pourcentage du poids total de celui-ci.

Pour être classés comme mélanges définis de spécialité, les produits doivent respecter tous les critères de la définition :

a) Le poulet ou le dindon doit avoir été partiellement cuit, partiellement frit ou complètement cuit, selon les définitions suivantes :

i) Partiellement cuit désigne l'utilisation d'un procédé de cuisson (p. ex. rôti à sec, cuire au four, frire, bouillir, etc.) pour cuire partiellement le poulet ou le dindon. Le produit doit avoir été soumis à un procédé de cuisson qui va au-delà du simple chauffage pour améliorer l'apparence ou la saveur. Un exemple serait un procédé de cuisson de deux heures permettant d'atteindre une température interne de 120 °F. En d'autres mots, le poulet ou le dindon doit être complètement cuit avant d'être consommé pour être considéré comme sûr et « prêt à consommer ».

Selon les exigences en matière d'étiquetage de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), le principal panneau d'affichage sur les étiquettes peut porter (entre autres) les mentions suivantes : « cuire et servir », « doit être bien cuit » et « cuire avant de manger ».

ii) Le poulet ou le dindon partiellement frit n'est ni risolé ni complètement cuit avant d'être congelé; ces produits doivent donc être complètement cuits avant d'être servis.

Par exemple, la friture partielle est généralement une étape de transformation appliquée aux produits panés ou enrobés de pâte à frire. Il peut s'agir de poulet ou de dindon immergé dans de l'huile chaude et ayant subi un traitement thermique à 190 °C (374 °F) pendant 25 à 30 secondes.

iii) Le poulet ou le dindon complètement cuit doit avoir été cuit à une température interne de 74 °C ou 165 °F.

b) Au moins 13 % du poids total doit être composé de produits autres que ceux qui entrent dans la fraction considérée comme de la « viande ». Cette fraction doit comprendre :

i) le poulet ou le dindon, la chapelure, la pâte, l'huile, le glaçage, les sauces, les autres enrobages et arrosages et toute l'eau ajoutée, y compris celle utilisée pour le marinage, le glaçage, les autres enrobages et arrosages, la chapelure et la pâte.

Les définitions ci-dessous visent à aider à clarifier l'interprétation de la politique en ce qui a trait aux termes précédents :

**Chapelure** : enrobage de chapelure, généralement sur des produits frits ou des pâtisseries, qu'on obtient en faisant tremper les aliments dans de la farine, en les humidifiant dans un bain d'œufs et en les enrobant de chapelure avant la cuisson. Le pain (p. ex. les petits pains, les ciabatta, les pains de seigle, les croissants, etc.) n'est pas compris dans l'exclusion visant la « chapelure ».

**Pâte** : mélange semi-liquide généralement composé de farine, d'œufs, d'un liquide (lait, eau, bière, etc.) et d'ingrédients aromatisants assortis, tels des herbes, des épices, etc. Ces mélanges sont utilisés comme enrobage avant la friture des produits alimentaires.

**Huile** : toute huile, d'origine végétale ou animale, utilisée comme ingrédient dans la fabrication d'une préparation alimentaire.

**Glaçage :** une fine couche de mélange liquide ou semi-liquide, comme les sauces, le bouillon de viande, les marinades, etc., ajouté aux aliments pendant le procédé de cuisson afin de faire briller la surface et d'améliorer l'apparence et la saveur.

**Sauce :** toute préparation liquide ou semi-liquide, chaude ou froide, qui rehausse l'apparence, l'arôme, la saveur ou la texture des aliments lorsqu'elle est servie ou ajoutée à ceux-ci au moment de la consommation. Les préparations répondant à cette définition qui sont servies avec la portion de viande (p. ex. trempettes, tzatziki, sachets de sauce, etc.) sont considérées comme une sauce.

\*Nota : Les ingrédients discernables ajoutés à une sauce, après sa préparation, pour en faire une préparation alimentaire (p. ex. carottes, céleri, poivrons, etc.) peuvent être comptés dans le calcul des 13 % de produits « autres ».

**Autres enrobages :** toute préparation qui crée un enrobage sur la portion de viande du produit, notamment le dindon ou le poulet qui a été soumis à un procédé de panification, mais où la chapelure a été remplacée par un autre ingrédient (p. ex. chips de maïs écrasés ou farine de maïs).

**Arrosages :** Tout mélange liquide ou semi-liquide (p. ex. sauce, jus de cuisson, margarine, beurre, etc.), appliqué à la viande pendant la cuisson pour la maintenir humide, est considéré comme correspondant à cette définition.

**Eau ajoutée :** Toute eau utilisée pour créer une préparation alimentaire, servant à faire mariner la viande, ou ajoutée à l'un des autres termes définis ci-dessus.

16. Pour déterminer si un produit est un « mélange défini de spécialité », on s'appuie sur la liste des ingrédients et les procédés de fabrication du produit. Les importateurs doivent montrer clairement, par le procédé de fabrication ou des spécifications de production supplémentaires, comment le produit est fabriqué. L'ASFC pourra demander des renseignements supplémentaires pour déterminer l'admissibilité du produit. Elle a besoin de ces renseignements pour pouvoir rendre une décision anticipée et accomplir toute activité de vérification de l'observation.

17. L'annexe A donne des exemples de produits qui correspondent et ne correspondent pas à la définition de mélanges définis de spécialité.

## Œufs

18. Les œufs sont classés dans les positions 04.07, 04.08 et 21.06.

19. Les œufs de la position 04.07 sont en coquilles, frais, conservés ou cuits.

20. Les « œufs d'incubation » sont compris dans la position 04.07. Ce sont des œufs fertilisés que l'on place dans des incubateurs pour la reproduction d'oiseaux vivants. Les importations d'œufs d'incubation des États-Unis doivent être accompagnées d'un certificat du ministère de l'Agriculture des États-Unis intitulé *Certificate for Poultry or Hatching Eggs for Export*.

21. Les œufs frais destinés à la consommation (c.-à-d. destinés au commerce de détail ou à être cassés) qui sont importés des États-Unis doivent être accompagnés d'un certificat du ministère de l'Agriculture des États-Unis intitulé *Poultry Products Grading Certificate*.

22. Les œufs dépourvus de leurs coquilles, frais, séchés, cuits, même additionnés d'édulcorants, sont classés dans la position 04.08.

23. Les œufs entiers séchés contenant une petite quantité de colorant qui ne sont pas propres à la consommation humaine, mais sont destinés à la consommation animale, généralement appelés « œufs dénaturés », sont compris dans la position 04.08. Les Notes explicatives de la position indiquent que celle-ci comprend les œufs destinés à être utilisés à des fins alimentaires ou industrielles (p. ex. pour le tannage).

24. Puisque les œufs de la position 04.07 sont désignés en fonction de l'espèce, et que ceux de la position 04.08 ne le sont pas, tous les œufs, quelle que soit l'espèce, qui respectent les termes de la position sont classés dans la sous-position appropriée. Ainsi, pour classer des produits d'œufs sous un numéro tarifaire « dans les limites de l'engagement d'accès » de la position 04.08, il faut une licence d'importation spécifique d'AMC.

25. Les préparations d'œufs des numéros tarifaires 2106.90.51 (dans les limites de l'engagement d'accès) ou 2106.90.52 (au-dessus de l'engagement d'accès) ont été transformées en préparations contenant 50 % ou plus en poids d'œufs. Ces produits contiennent aussi d'autres ingrédients, tels que des assaisonnements, des épices et d'autres additifs, qui ne sont pas permis dans la position 04.08.

**Autres renseignements sur le classement**

26. Conformément à la Règle générale d'interprétation 3b), les paniers et les boîtes cadeaux contenant une sélection de produits alimentaires ne sont pas considérés comme des « assortiments conditionnés pour la vente au détail ». Ainsi, chaque article dans les paniers ou les boîtes cadeaux doit être classé séparément, et pour tout produit figurant sur la LMIC, il faut une licence d'importation spécifique d'AMC aux fins de classement sous un numéro tarifaire « dans les limites de l'engagement d'accès » (et aussi offrant un taux de droit réduit).

27. Pour de plus amples renseignements sur le classement tarifaire, consultez le mémorandum D10-13-1, Classement tarifaire des marchandises.

**Renseignements supplémentaires**

28. Pour obtenir une demande de licence d'importation ou des renseignements supplémentaires sur les licences d'importation, veuillez communiquer avec Contrôles à l'exportation et l'importation d'AMC.

29. Les importateurs qui veulent s'assurer du classement tarifaire d'un produit peuvent demander une décision anticipée. Les détails sur la façon de présenter une telle demande se trouvent dans le mémorandum D11-11-3, Décisions anticipées en matière de classement tarifaire.

30. Pour plus de renseignements, communiquez avec le [Service d'information sur la frontière](#) de l'ASFC (SIF) :

Appels du Canada et des États-Unis (sans frais) : **1-800-461-9999**

Appels de l'extérieur du Canada et des États-Unis (des frais d'interurbain s'appliquent) :

1-204-983-3550 ou 1-506-636-5064

ATS : **1-866-335-3237**

[Communiquer avec nous en ligne](#) (formulaire web)

[Communiquer avec l'ASFC](#) du site Web de l'ASFC.

## ANNEXE A

Les exemples ci-dessous présentent deux préparations de poulet et de dindon qui sont admissibles comme « mélanges définis de spécialité » et deux qui ne le sont pas. Nous partons du principe que les produits remplissent les critères de la Note 2 du Chapitre 16.

Exemple 1 :

« Ailes de poulet avec sauce »

Ailes de poulet complètement cuites	74,00 %
Sachet de sauce	14,00 %
Assaisonnements	2,00 %
Eau	1,00 %

Selon la définition de mélanges définis de spécialité, la sauce et l'eau sont considérées comme faisant partie de la portion de poulet. Étant donné que la portion qui n'est pas du poulet n'est pas supérieure à 13 %, ce produit ne peut pas être considéré comme un mélange défini de spécialité.

Exemple 2 :

« Poitrines de poulet congelées non cuites avec sauce »

Poulet	75,00 %
Sauce aigre-douce	24,00 %
Poivre blanc	1,00 %

Selon la définition de mélanges définis de spécialité, la sauce ne peut pas être considérée comme faisant partie de la portion qui n'est pas du poulet. Étant donné que la portion qui n'est pas du poulet n'est pas supérieure à 13 %, ce produit ne peut pas être considéré comme un mélange défini de spécialité. De plus, la portion de viande ne correspond pas à la définition de mélanges définis de spécialité puisqu'elle n'a pas été partiellement ou complètement cuite.

Exemple 3 :

« Galettes de burger à la dinde »

Dinde partiellement frite	78,00 %
Eau	5,00 %
Poivrons rôtis	5,50 %
Champignons rôtis	4,50 %
Courgettes rôties	3,00 %
Avoine	3,00 %
Coriandre hachée	1,00 %

Selon la définition de mélanges définis de spécialité, la portion qui n'est pas de la dinde (coriandre hachée, poivrons, champignons, courgettes et avoine) est supérieure à 13 % et la portion de viande a été partiellement cuite (partiellement frite); ce produit se qualifie donc à titre de mélange défini de spécialité.

Exemple 4 :

« Salade de poulet aux amandes et aux canneberges »

Lanières de poulet complètement cuites	38,00 %
Épinards	30,00 %
Vinaigrette balsamique	10,00 %
Canneberges	8,00 %
Amandes	7,00 %
Céleri	4,00 %
Oignons	3,00 %

Selon la définition de mélanges définis de spécialité, la portion qui n'est pas du poulet (épinards, canneberges, amandes, céleri et oignons) est supérieure à 13 % et la portion de poulet a été complètement cuite; ce produit se qualifie donc à titre de mélange défini de spécialité. La vinaigrette correspond à la définition de sauce, et bien qu'elle ait été éliminée du calcul, le produit se qualifie toujours à titre de mélange défini de spécialité.

<b>Références</b>	
<b>Bureau de diffusion</b>	Direction des programmes commerciaux et antidumping Division des politiques commerciales
<b>Dossier de l'administration centrale</b>	
<b>Références légales</b>	<a href="#"><i>Tarif des douanes</i></a> (Tarif) <a href="#"><i>Tarif des douanes</i></a> <a href="#"><i>Loi sur les licences d'exportation et d'importation</i></a> <a href="#"><i>Liste des marchandises d'importation contrôlée</i></a>
<b>Autres références</b>	<a href="#">D10-13-1</a> , <a href="#">D10-14-63</a> , <a href="#">D10-18-1</a> , <a href="#">D11-11-3</a> <a href="#">Contrôles à l'exportation et l'importation</a> <a href="#">Exigences en matière d'étiquetage de l'ACIA</a> <a href="#">Avis aux importateurs</a>
<b>Ceci annule le mémorandum D</b>	D10-18-4, du 14 août 2009