

VIANDES ET VOLAILLES

EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES

POUR EXPORTER AUX ÉTATS-UNIS

AVANT D'EXPORTER

1. EXIGENCES DE L'AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS (ACIA)

ENREGISTREMENT DES ÉTABLISSEMENTS

Avant même de s'attarder aux réglementations et aux exigences américaines, il faut s'assurer d'avoir l'autorisation de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) pour exporter aux États-Unis. Pour ce faire, les exploitants doivent adresser une demande par écrit à leur inspecteur et à leur centre opérationnel afin que leur établissement soit ajouté à la liste des établissements autorisés à exporter. Le personnel de l'ACIA est en mesure de vous fournir davantage d'information et de vous remettre la documentation à remplir¹. Le processus peut prendre un certain temps (jusqu'à six mois selon l'ACIA). Il est donc important que l'exploitant se prépare et soumette sa demande bien avant le moment où il prévoit commencer à mener des activités d'exportation aux États-Unis.

D'emblée, il faut noter qu'il est nécessaire d'avoir mis en place au préalable une procédure spéciale relative au système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) ainsi que des programmes de dépistage d'*E. coli* et de *Salmonella* spp. pour obtenir l'autorisation d'exporter aux États-Unis. Pour obtenir de l'information sur les normes en vigueur, consultez le document approprié dans le site Internet de l'ACIA².

DEMANDE DE CERTIFICATION AUX FINS D'EXPORTATION

Les inspecteurs de l'ACIA fournissent des services de vérification et de certification. Ils garantissent ainsi que chaque envoi a été vérifié conformément au processus figurant dans le manuel des méthodes de l'ACIA et qu'il satisfait aux exigences du pays importateur, en l'occurrence les États-Unis. Il est interdit d'exporter un produit de viande sans avoir reçu d'un inspecteur de l'ACIA un certificat autorisant l'exportation de ce produit.

Une demande de certification aux fins d'exportation doit être remplie pour chaque lot de produits destinés à l'exportation par une personne responsable au nom de l'exploitant ou du demandeur. Pour ce qui est des principaux documents à remplir et à faire approuver par l'ACIA, ils sont décrits dans la section « Exigences documentaires » du présent document.

INSPECTIONS

Les inspections *ante mortem* et *post mortem* doivent être menées conformément aux exigences canadiennes qui sont décrites dans le *Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes*. De plus, les produits de viande doivent être préparés sous une supervision continue, ce qui signifie que la préparation doit se faire dans un établissement où l'ACIA a affecté un inspecteur officiel et l'a chargé de faire les inspections en conformité avec le *Manuel*.

Tous les établissements qui fabriquent des produits de viande destinés à l'exportation vers les États-Unis doivent recevoir au moins une visite toutes les 12 heures durant chaque journée d'activité³. Satisfaire à cette exigence n'est pas nécessaire dans les établissements où l'on fabrique seulement des produits de viande visés par la Food and Drug Administration, comme la viande de bison.

¹ On peut joindre le Centre opérationnel du Québec de l'ACIA au 514 283-8888.

² Consultez le guide pour l'exportation des viandes et volailles aux États-Unis : <http://inspection.gc.ca/aliments/produits-de-viande-et-de-volaille/manuel-des-methodes/chapitre-11/etats-unis-d-amerique/fra/1369760600830/1369760663694>.

³ On peut joindre le Centre opérationnel du Québec de l'ACIA au 514 283-8888 pour plus d'information.

2. EXIGENCES DE L'UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE (USDA)

COMPÉTENCES

Les importations de produits de viande canadiens sur le territoire américain sont réglementées par le Food Safety and Inspection Service (FSIS), une division de l'United States Department of Agriculture. Le FSIS a la compétence exclusive en ce qui concerne les viandes bovines, porcines, ovines et caprines et les volailles, crues ou préparées. Il est à noter que les exigences du FSIS ne visent pas la viande de gibier (sauvage ou d'élevage) ni les animaux exotiques. Ces derniers relèvent plutôt de la Food and Drug Administration (FDA). La FDA a en outre la compétence exclusive en ce qui a trait aux préparations alimentaires à base de viande qui contiennent moins de 2 % de viande cuite ou moins de 3 % de viande crue. La viande contenue dans ces produits doit quand même provenir d'établissements reconnus par le FSIS. Au-delà de ces pourcentages, le FSIS et la FDA ont chacun leurs exigences propres quant aux préparations alimentaires à base de viande.

Le FSIS reconnaît le système fédéral canadien d'inspection des viandes, géré par l'ACIA, comme un équivalent du système existant aux États-Unis.

INTERDICTIONS ET RESTRICTIONS

Les autorités réglementaires interdisent certains emballages, certains procédés et certaines coupes de viande. Par exemple, les viandes congelées conditionnées dans des contenants combinés (type de contenant utilisé pour le conditionnement dans la vente en gros des viandes) ne peuvent pas être exportées aux États-Unis, sauf si le produit est congelé de manière que l'on puisse en retirer des morceaux pour l'inspection sans devoir décongeler la totalité du contenu du contenant. Un autre exemple est le boeuf séparé mécaniquement, dont l'importation aux États-Unis est interdite par le FSIS-USDA. L'organisme interdit aussi l'entrée des poumons d'animaux d'élevage destinés à la consommation humaine.

En outre, il est interdit d'exporter aux États-Unis dans leur contenant d'origine des produits importés au Canada. Les produits de viande importés au Canada doivent être transformés, comme il est défini dans le Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes⁴ (cette condition englobe les produits importés réemballés dans des contenants canadiens). Par contre, les envois en transit sous cautionnement, accompagnés des documents nécessaires, seront acceptés par l'USDA.

Les abattoirs de volailles qui sont autorisés à faire de l'exportation aux États-Unis doivent avoir mis en place une procédure spéciale pour satisfaire aux exigences du FSIS-USDA. Entre autres choses, chaque chaîne d'éviscération employée pour la fabrication d'un produit qualifié pour l'exportation aux États-Unis doit comporter, sur la chaîne des carcasses, un poste d'inspection associé à l'exportation. Ce poste est réservé aux inspecteurs de l'ACIA.

Aussi, la réglementation de l'Animal and Plant Health Inspection Service de l'United States Department of Agriculture (APHIS-USDA) interdit l'importation (directement ou indirectement par l'intermédiaire d'un pays tiers) de produits de viande crue provenant de pays qui ne sont pas reconnus comme étant indemnes de maladies préoccupantes pour les États-Unis⁵. De plus, il est à noter que les animaux ou les produits de viande doivent être munis d'un permis de l'APHIS pour entrer aux États-Unis, lorsqu'il existe une restriction liée à une maladie⁶. L'exploitant d'un établissement où l'on manipule à la fois des produits admissibles et des produits non admissibles doit donc se plier à des restrictions zoo sanitaires pour pouvoir continuer d'exporter un produit admissible. Il doit aussi concevoir, mettre en œuvre et gérer des programmes de contrôle garantissant la ségrégation des produits non admissibles et admissibles tout au long des étapes de la réception, de la transformation, de l'expédition et de la distribution de ceux-ci. Par exemple, au Canada, il est permis d'importer de la volaille crue en provenance du Brésil et de la Hongrie selon certaines conditions. Cependant, ces deux pays ne sont pas reconnus par l'APHIS-USDA comme étant indemnes de la maladie de Newcastle. Les produits de volaille crue importés du Brésil et de la Hongrie sont donc considérés par l'APHIS-USDA comme des produits de volaille interdits. Dans ce cas, une entreprise qui produit ou transforme, par exemple, à la fois du bœuf et de la volaille du Brésil ou de la Hongrie devrait donc mettre en place une procédure de ségrégation (comme l'entreposage séparé des deux produits), entre autres choses, afin de conserver son droit d'exporter du bœuf.

De nombreuses autres restrictions très précises existent. Certaines d'entre elles sont recensées dans le site Web de l'ACIA⁷. Il est toutefois conseillé de communiquer avec l'Agence pour obtenir tous les détails⁸.

EXPORTATION D'ÉCHANTILLONS

Le FSIS autorise l'importation sur le territoire américain d'échantillons de viande rouge et de volaille destinés à un examen en laboratoire, à des activités de recherche, à une évaluation ou à une exposition commerciale. Ces échantillons peuvent provenir de n'importe quel pays, à condition qu'aucune restriction zoo sanitaire n'ait été imposée au pays en question par l'APHIS-USDA. Dans ce dernier cas, l'obtention préalable d'un permis est obligatoire.

Pour l'envoi d'échantillons de viande rouge et de volaille, il faut obtenir le certificat CFIA/ACIA 5733, portant la mention « Échantillons destinés à un examen en laboratoire, à la recherche, à une évaluation ou à une exposition commerciale » et signé par l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Il faut également remplir le formulaire américain FSIS 9540-5, que l'on trouve dans le site Internet du FSIS⁹. Il est important de noter que ces échantillons sont interdits à la consommation. L'approbation de l'étiquette n'est pas obligatoire.

EXIGENCES DES ÉTATS ET CERTIFICATION SPÉCIFIQUE

Chaque État américain, voire chaque région ou municipalité selon le type de produit, a le pouvoir de réglementer davantage le commerce de produits bioalimentaires. C'est le cas, par exemple, de l'eau et de l'alcool. Il est donc essentiel de prendre les mesures qui s'imposent afin de déterminer si vous pouvez effectivement commercialiser vos produits dans le marché que vous ciblez. Il peut être sage de consulter des experts, des autorités réglementaires ou des associations d'industries locales afin d'obtenir l'information pertinente et de vous assurer de respecter la législation qui vous concerne. L'Animal and Plant Health Inspection Service de l'United States Department of Agriculture (APHIS-USDA) a créé une page Web qui recense plusieurs liens pertinents à ce sujet¹⁰.

⁴ Consultez le Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes : <http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/DORS-90-288/>.

⁵ Consultez la liste ici : http://www.aphis.usda.gov/import_export/animals/animal_disease_status.shtml.

⁶ Consultez le https://www.aphis.usda.gov/aphis/ourfocus/animalhealth/animal-and-animal-product-import-information/ct_animal_imports_home.

⁷ Consultez les exigences recensées par l'ACIA : www.inspection.gc.ca/francais/fssa/meavia/man/ch11/coupay/us-eu/us-euf.shtml.

⁸ On peut joindre le Centre opérationnel du Québec de l'ACIA au 514 283-8888.

⁹ Pour accéder au formulaire FSIS 9540-5 : <https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/ffsis/forms>.

¹⁰ Consultez <https://www.aphis.usda.gov/aphis/ourfocus/animalhealth/animal-and-animal-product-import-information/import-live-animals/us-state-and-territory-animal-import-regulations>.

3. EXIGENCES DE LA FOOD AND DRUG ADMINISTRATION (FDA) À L'IMPORTATION

En vertu du Bioterrorism Act, qui est du ressort de la FDA, les exportateurs ont deux exigences à satisfaire avant d'effectuer une première exportation :

- Trouver un agent pour les représenter auprès de la FDA;
- S'enregistrer à la FDA.

TROUVER UN AGENT POUR LES REPRÉSENTER AUPRÈS DE LA FDA

Avant de procéder à leur enregistrement, les exportateurs doivent trouver un agent résident américain pour les représenter auprès de la FDA. Cet agent doit être disponible en tout temps (24 heures sur 24, 7 jours sur 7) dans l'éventualité où la FDA aurait des questions à poser. Le courtier en douane peut offrir ce service moyennant des frais. En tant qu'exportateur, vous aurez à l'identifier au moment de votre enregistrement.

S'ENREGISTRER À LA FDA

Si vous êtes le propriétaire, l'exploitant ou l'agent responsable d'un établissement local ou étranger qui est engagé dans la fabrication, la transformation, l'emballage ou le stockage d'aliments destinés à la consommation humaine ou animale aux États-Unis, vous devez vous inscrire à la FDA. Cette inscription vous permettra notamment de produire le « préavis » (ou la notification préalable), dont il sera question dans la partie « Au moment d'exporter ». Pour vous enregistrer en ligne, il faut vous rendre dans le site Internet de la FDA¹¹.

Il est à noter que les fermes ne sont pas tenues de s'enregistrer si celles-ci sont situées sur un seul site et sont consacrées à la culture, à la récolte ou à l'élevage. Elles peuvent effectuer des opérations de conditionnement, de stockage et même de transformation, à condition que les produits aient été plantés, cultivés ou consommés par ces mêmes exploitations. Le Food Safety Modernization Act (FSMA) permet aussi l'emballage de produits provenant d'une autre ferme.

FOOD SAFETY MODERNIZATION ACT (FSMA)

Le Food Safety Modernization Act (FSMA) est la plus vaste réforme des lois américaines en matière de sécurité alimentaire et a été signé en janvier 2011. Il vise à assurer la sécurité de l'approvisionnement alimentaire aux États-Unis et à prévenir toute forme de contamination. Le FSMA a donné à la Food and Drug Administration (FDA) des pouvoirs accrus afin de réglementer la façon dont les aliments sont cultivés, récoltés et traités. La FDA a des pouvoirs de rappel de produits, de détention, d'inspection, de refus de marchandises et de suspension de l'enregistrement d'une entreprise. Elle s'est munie d'un meilleur système de traçabilité et peut exiger des documents supplémentaires (ex. : certification par un organisme reconnu) pour les produits à haut risque.

En tant qu'importateur non résident enregistré à la FDA, vous devez répondre de la sécurité de votre chaîne d'approvisionnement et de vos méthodes de production.

Le FSMA en résumé :

- La FDA vous demande d'établir un système de sécurité en tant que fabricant et d'identifier les points faibles ou dangers potentiels de vos activités. Il faut documenter le tout et montrer à la FDA ce que vous faites pour y remédier.
- La FDA prévoit visiter toutes les entreprises agroalimentaires et des pêches, domestiques et étrangères. Lors de cette visite, il est possible qu'elle identifie des correctifs à apporter. Si vous refusez cette visite, l'entrée de votre produit aux États-Unis sera refusée.
- Un programme volontaire de sécurité adapté au secteur agroalimentaire sera offert à partir de 2018, le VQIP : *Voluntary Qualified Importer Program*. L'avantage principal de ce programme est d'accélérer le processus de dédouanement, en réduisant de manière significative les inspections effectuées par la FDA. Il faut savoir toutefois que, quoique volontaire, ce programme est payant. Le coût de l'adhésion, pour l'année 2018, a été fixé à 16 400 \$.

Pour connaître toutes les règles à suivre concernant le FSMA, nous vous invitons à consulter le guide de l'industrie¹².

FOREIGN SUPPLIER VERIFICATION PROGRAM (FSVP)

En mai 2017, une nouvelle règle découlant du FSMA est entrée en vigueur, sous l'acronyme « FSVP » pour « Foreign Supplier Verification Program ». Dorénavant, lorsqu'une vente est conclue entre un fournisseur étranger et un acheteur américain, ce dernier doit être reconnu à titre de « FSVP Importer » dans le système des douanes américaines. L'exportateur ne peut assumer cette responsabilité à la place de son client américain. L'« importateur FSVP » doit se porter garant des produits qu'il introduit aux États-Unis, en tenant un registre concernant chaque fournisseur étranger et chacun de ses produits, et précisant les risques potentiels ainsi que les mesures de sécurité qui ont été appliquées par le fournisseur. Sur la facture commerciale qu'il établit, l'exportateur doit identifier l'« importateur FSVP », en indiquant ses coordonnées et son numéro DUNS (Dun & Bradstreet). La mise en application de cette règle, qui variera en fonction de la taille des entreprises et des produits visés, se fera graduellement, à différentes dates, jusqu'en 2020. Pour tous les détails, on peut consulter le site Web de la FDA, sous la rubrique « FSVP »¹³.

Notons ici que, pour les marchandises exportées dans le contexte d'une foire commerciale, étant donné qu'elles ne sont pas vendues, il revient à l'exportateur de se faire représenter par un agent américain qui sera désigné et reconnu comme « importateur FSVP ». Cet agent facture des honoraires pour assumer cette responsabilité. Il est donc important, selon la date d'entrée en vigueur qui vous concerne, de mandater un agent à cette fin. Votre courtier en

douane pourra vous diriger vers des firmes spécialisées privées qui offrent ce genre de service.

¹¹ Enregistrement en ligne :

<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FoodFacilityRegistration/ucm2006832.htm>.

¹² FSMA : <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm242500.htm>.

¹³ FSVP : <https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm361902.htm>.

4. ÉTIQUETAGE ET INSCRIPTION DU PAYS D'ORIGINE

De nombreuses règles doivent être respectées quant à l'étiquetage et aux inscriptions sur les produits. C'est le FSIS qui établit les politiques en matière d'étiquetage des viandes et des volailles. Ces politiques visent à protéger les consommateurs américains de l'étiquetage falsifié de ces produits. Les exploitants qui font de l'exportation doivent respecter les normes et faire approuver par le FSIS les étiquettes de leurs produits avant de les exporter¹⁴. L'indication du pays d'origine (« Produit du Canada ») fait aussi partie des exigences. Si l'estampille de la viande est visible à travers l'emballage immédiat, ce dernier n'a pas besoin d'être marqué.

Les détaillants américains doivent informer leurs clients de la provenance de certains produits agricoles, dont les coupes de viande de poulet et d'agneau, le poulet et l'agneau hachés, les poissons et les crustacés d'élevage, les poissons et les crustacés sauvages. Pour plus d'information à ce sujet, vous pouvez consulter la page qui porte sur le Country of Origin Labeling (COOL) de l'Agricultural Marketing Service de l'United States Department of Agriculture (AMS-ASDA). Toutefois, les mesures relatives au COOL ne s'appliquent plus aux coupes de viande de bœuf et de porc ni au bœuf haché et au porc haché, et ce, depuis le 18 décembre 2015¹⁵. En tant qu'exportateur, vous devez fournir ce renseignement pour les produits visés.

Ensuite, l'étiquetage et l'affichage des valeurs nutritionnelles sont soumis à des règles strictes, encadrées par la FDA, pour les préparations alimentaires contenant de la viande et de la volaille, et de la viande de gibier. La FDA a mis un guide d'industrie à la disposition du public pour faciliter la satisfaction de ces exigences¹⁶. Il faut savoir que, contrairement au FSIS-USDA, la FDA n'approuve aucune étiquette.

La FDA fournit aussi de l'information en ce qui a trait à certains sujets particuliers concernant les étiquettes, comme l'irradiation des aliments, et accorde différentes exemptions pour les petits volumes ou les petites entreprises¹⁷. Une de ces exemptions porte sur l'étiquetage des valeurs nutritionnelles et elle est concédée si l'entreprise qui en fait la demande emploie moins de 100 salariés en équivalent temps plein et vend moins de 100 000 unités de son produit aux États-Unis à l'intérieur d'une période de 12 mois.

INSCRIPTION DU PAYS D'ORIGINE

L'inscription du pays d'origine sur les produits est une exigence douanière. Aussi l'exportateur doit-il s'assurer que la mention « Produit du Canada » est inscrite sur ses produits (et ce, en plus de tous les autres renseignements exigés sur l'étiquette) ainsi que sur les contenants d'emballage servant à l'expédition¹⁸. Il est à noter que, si un produit est admissible en vertu des règles d'origine de l'Accord de libre-échange nord-américain (ALENA), il pourra être inscrit « Produit du Canada ». Dans le cas contraire, il faut être prudent et consulter un expert en la matière¹⁹.

¹⁴ Consultez la page Internet https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/food/topics/regulatory-compliance/labeling/labeling-procedures/lut/p/a1/zFRT8MgEMc_iw88Mq5jqZlvSxMzp9tck7ri7mtCVpgQA10U8v1Yc-ty6aDB-7gd8f_DyxGcsVfsgavdK2yHP43FYOBxNUJhAF0bDir9M5osVhzEPwO4YWE-f-wC8bdaPaQrJl.

15 Consultez le document PDF en français à

<https://www.ams.usda.gov/publications/content/cool-supplier-outreach-factsheet>
ou communiquez avec le service de l'USDA responsable du COOL au 202 720-4486.

16 Consultez la page Web <http://goo.gl/ZCwQ> pour accéder au guide.

17 Consultez respectivement les pages Web <http://goo.gl/XHKYo> et <http://goo.gl/aHcRV>.

18 Consultez la page Internet

<https://www.cbp.gov/trade/rulings/informed-compliance-publications/markings-country-origin-us-imports>.

19 Consultez le <https://www.cbp.gov/trade/nafta/country-origin-marking>.

5. CERTIFICATION BIOLOGIQUE

Certains produits requièrent une certification particulière aux États-Unis. C'est le cas, par exemple, des produits biologiques, qui doivent être certifiés conformément au *National Organic Program* de l'United States Department of Agriculture (USDA). Encore une fois, veillez à consulter les bons experts afin que le processus d'exportation se déroule sans anicroche et que vous puissiez vendre votre produit comme prévu.

Finalement, dans le but de faciliter l'exportation à l'étranger des produits biologiques certifiés par le Régime Bio-Canada²⁰, l'ACIA a signé notamment des ententes d'équivalence avec les États-Unis par l'intermédiaire du Bureau Bio-Canada. Si vos produits sont certifiés par Bio-Canada, ils pourront donc aussi porter le logo de conformité américain (USDA), mentionné plus haut, s'ils remplissent les conditions d'utilisation de ce label.

²⁰ Visitez la page Web de l'organisme consacrée à la certification biologique :

<http://www.inspection.gc.ca/aliments/produits-biologiques/etiquetage-et-renseignements-generaux/reglementation-des-produits-biologiques/fra/132808271777/1328082783032>.

6. EXIGENCES DU SERVICE DES DOUANES ET DE LA PROTECTION DES FRONTIÈRES DES ÉTATS-UNIS (UNITED STATES CUSTOMS AND BORDER PROTECTION)

COURTIER EN DOUANE

Si le client américain ne souhaite pas dédouaner les marchandises, il demandera à l'exportateur de procéder lui-même au dédouanement. Pour ce faire, l'exportateur devra mandater un courtier en douane américain pour le représenter auprès des douanes américaines. L'exportateur devient ainsi l'importateur officiel non résident aux fins du dédouanement et de la déclaration détaillée de ses propres produits.

CAUTIONNEMENT

Pour que vous puissiez traiter avec la douane américaine, celle-ci vous demandera un cautionnement d'un minimum de 50 000 \$. Il vous en coûtera environ 500 \$ par année pour fournir ce cautionnement. C'est le courtier en douane qui facturera cette somme annuelle, mais il faut comprendre que le cautionnement est réglé entre l'importateur officiel non résident et le Service des douanes et de la protection des frontières des États-Unis.

CODE SH DU PRODUIT ET TARIFS DOUANIERS

Avant d'entamer le processus d'exportation de votre produit, vous devrez déterminer le code du Système harmonisé de désignation et de codification des marchandises (code SH) qui s'y rapporte. Le Système harmonisé est une nomenclature internationale définie par l'Organisation mondiale des douanes (OMD). Les tarifs douaniers de la plupart des pays du monde (y compris des pays membres de l'ALENA) sont déterminés en fonction des catégories de ce système, qui sert aussi à établir certaines statistiques commerciales. Vous devez donc connaître le code SH correspondant à votre

produit avant d'arriver à la frontière américaine et l'inscrire sur vos documents d'exportation. Les autorités douanières l'utiliseront pour fixer les droits de douane et les règlements qui s'appliquent à votre envoi²¹. Une fois le code SH de votre produit déterminé, vous serez en mesure de trouver le tarif qui se rapporte à celui-ci. Il suffit de consulter les chapitres correspondant à votre produit dans la Harmonized Tariff Schedule of the United States. Dans le cas des viandes et des volailles, consultez le chapitre 2 et, pour les préparations alimentaires contenant plus de 20 % de viande et de volaille, consultez le chapitre 16 (voir la colonne « General » pour connaître les taux de droits de douane applicables).

AUTRES FRAIS

Des frais supplémentaires sont généralement imposés sur les produits de viande de bœuf et de porc. Ils sont prélevés par l'entremise de la déclaration de douane CF7501, sous le nom de « Beef Imports Assessment » ou de « Pork Imports Assessment ». Pour connaître les taux qui s'appliquent, puisqu'ils varient, veuillez communiquer avec votre courtier en douane.

PRÉPARATION DU CERTIFICAT D'ORIGINE DE L'ACCORD DE LIBRE-ÉCHANGE NORD-AMÉRICAIN (ALENA)

Avoir en main ce document n'est pas obligatoire, mais, si vous souhaitez éviter les droits de douane ainsi que les redevances applicables sur la valeur déclarée aux douanes, vous devrez en fournir un. Il faut cependant avoir la certitude d'y avoir droit. Il faut analyser son produit et s'assurer que l'on répond aux règles d'origine particulières définies à l'annexe 401 du traité de libre-échange²². Ces règles varient selon le classement tarifaire (code SH) des produits. Dans le cas où vos produits se révèlent admissibles, vous pouvez demander le certificat d'origine en ligne²³.

²¹ Consultez le <https://hts.usitc.gov/current>.

²² Concernant les règles d'origine relatives à l'ALENA : <http://international.gc.ca/trade-commerce/trade-agreements-accords-commerciaux/agr-acc-nafta-alena/fta-ale/ann-401-09.aspx?lang=fra>.

²³ Formulaire en ligne relatif au certificat d'origine (américain) lié à l'ALENA : <https://www.cbp.gov/document/forms/form-434-north-american-free-trade-agreement-nafta-certificate-origin>.

7. EMBALLAGE D'EXPÉDITION EN BOIS NON TRAITÉ

Pour l'instant, les emballages d'expédition, tels que les palettes, les caisses ou les bois de calage en bois non traité, sont encore tolérés par le Canada et les États-Unis, pour autant que le bois provienne de l'un des deux pays. Par contre, sous peu, la réglementation internationale exigera que ce type d'emballage soit traité selon la norme NIMP 15, même pour les exportations québécoises destinées aux États-Unis. Pour vous y préparer, consultez la réglementation sur les matériaux d'emballage en bois²⁴.

²⁴ Règlement sur les matériaux d'emballage en bois : <http://www.inspection.gc.ca/vegetaux/phytoravageurs-especes-envahissantes/directives/forets/d-98-08/fra/1323963831423/1323964135993-f2>.

8. NUMÉRO D'ENTREPRISE

Une des obligations de base à satisfaire pour exporter est l'obtention d'un numéro d'entreprise délivré par l'Agence du revenu du Canada (ARC) pour votre compte d'importation-exportation²⁵.

²⁵ On peut joindre l'ARC au 1 800 959-7775 ou consulter la page Internet <http://www.cbsa-asfc.gc.ca/import/b-ee-fra.html>.

1. EXIGENCES DOCUMENTAIRES

Les documents suivants doivent être préparés avant chaque activité d'exportation et remis au transporteur qui, lui, fera parvenir le tout à votre courtier en douane, aux fins du dédouanement :

- Connaissance (ou lettre de transport). Lorsque votre produit doit faire l'objet d'une inspection à l'entrée (*meat inspection*), indiquez clairement sur le connaissance le nom de l'entrepôt de l'USDA où le transporteur doit se présenter;
- Facture commerciale, aussi appelée parfois « facture pro forma » ou « facture de douane ». Chaque courtier a son propre modèle en ligne. Renseignez-vous auprès de lui;
- Documents de l'ACIA :
 - o Formulaire de demande de vérification pour l'exportation CFIA/ACIA 5344 - Annexe H;
 - o Certificat d'inspection des produits carnés CFIA/ACIA 1454 ou certificat officiel d'inspection pour l'exportation de la viande et de la volaille vers les États-Unis CFIA/ACIA 5733, selon le cas;
 - o Annexes appropriées (certificats vétérinaires) selon les produits exportés : annexe A-1 pour le bœuf, annexe A-9 pour la volaille, etc.²⁶;
- Document pour le FSIS, à savoir le formulaire FSIS 9540-1, « Import Inspection Application²⁷ »;
- Certificat d'origine lié à l'ALENA. Notons que ce certificat peut être remis au courtier en début d'année, pour qu'il le rapporte à l'ensemble de vos transactions. Nul besoin à ce moment-là de le joindre à chaque expédition. D'autres préfèrent l'imprimer chaque fois et le fournir avec le reste des papiers exigés. Les deux façons de faire sont acceptables.

Après le dédouanement, le transporteur a l'obligation de se présenter à l'entrepôt mandaté par le FSIS pour procéder à l'« inspection USDA ». Ces instructions spéciales doivent être clairement indiquées sur le connaissance du transporteur. Si ce dernier livre la marchandise sans qu'elle ait été inspectée, l'importateur officiel s'expose à de fortes pénalités et se verra dans l'obligation soit de détruire la marchandise ou de la rapatrier.

²⁶ Voir la rubrique « États-Unis d'Amérique » sous la section 11.7.2 : <http://www.inspection.gc.ca/aliments/produits-de-viande-et-de-volaille/manuel-des-methodes/chapitre-11/fra/1362883479397/1362883578588?chap=7>.

²⁷ Pour trouver le formulaire 9540-1 du FSIS : <https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/ffsis/forms>.

2. NOTIFICATION PRÉALABLE D'IMPORTATION DE DENRÉES ALIMENTAIRES (PRIOR NOTICE OF IMPORTED FOODS)

Depuis le 12 décembre 2003, un préavis, mieux connu sous son nom anglais *Prior Notice*, doit être fourni à la FDA pour tous les aliments destinés aux humains ou aux animaux qui sont importés ou offerts à l'importation aux États-Unis. Donc, outre les documents mentionnés précédemment, vous devrez remplir et fournir une notification préalable d'importation de denrées alimentaires à la Food and Drug Administration, et ce, **AVANT** que le transporteur ne charge vos marchandises.

Il existe deux manières d'adresser un préavis à la FDA. Soit que vous mandatiez le courtier en douane pour qu'il l'achemine à votre place, moyennant des frais, soit que vous l'envoyiez vous-même, sans frais, en ligne, par le truchement du Prior Notice System Interface (PNSI). Pour plus de détails, consultez le site Web de la FDA²⁸.

Précisons que la notification préalable n'est pas exigée pour les produits de viande relevant exclusivement de l'USDA. Elle est obligatoire, par contre, pour les préparations alimentaires à base de viande, qui relèvent de la compétence de la FDA.

²⁸ Consultez le www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/ImportsExports/Importing/ucm121048.htm pour obtenir un guide d'industrie.

3. RESPONSABILITÉS ET PÉNALITÉS

Après le dédouanement, l'importateur officiel non résident reçoit la facture des frais de courtage ainsi que la déclaration CF7501²⁹. Cette dernière doit être vérifiée minutieusement afin de s'assurer qu'elle est conforme.

La responsabilité d'une déclaration en douane aux États-Unis est de cinq ans et elle incombe à l'importateur officiel non résident. Toute erreur ou omission est passible de pénalités monétaires aux États-Unis. Le CBP, la FDA et le USDA peuvent imposer différentes pénalités, selon le type d'infraction. En règle générale, on peut s'attendre à ce qu'elles se chiffrent en milliers de dollars.

Il faut conserver, au Canada, tous les documents relatifs à votre activité d'exportation pour une période de six ans, en plus de l'année courante.

²⁹ Consultez la page Internet <https://www.cbp.gov/trade/programs-administration/entry-summary/cbp-form-7501>.

AVERTISSEMENT

Les informations contenues dans ce document sont à jour au moment de la publication. Tous les efforts ont été déployés pour assurer une collecte d'informations exactes et actuelles. Il est fortement recommandé d'obtenir les conseils d'un ou de plusieurs experts, comme un courtier en douane ou une association d'industrie, avant d'entreprendre une démarche à l'exportation.