



**DIVISION DE LA PRODUCTION ET DE LA PROTECTION DES
VÉGÉTAUX**
DIRECTION DES PRODUITS VÉGÉTAUX
AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS
59, promenade Camelot
Nepean (Ontario), Canada
K1A 0Y9 (Tél : 613-225-2342; fax : 613-228-6602)

D-02-04

[English version](#)

(DATE D'ENTRÉE EN VIGUEUR)

9 avril 2002

(Original)

Titre

Exigences phytosanitaires régissant l'importation de produits réglementés à l'égard de la mouche du bleuet, à partir de la zone continentale des États-Unis, et leur transport en territoire canadien.

Notre référence
3525-10B3
3515-7-1

OBJET

La présente directive énonce les exigences phytosanitaires régissant l'importation de produits réglementés à l'égard de la mouche du bleuet (*Rhagoletis mendax*), à partir de la zone continentale des États-Unis, et leur transport en territoire canadien, pour empêcher l'introduction et/ou la propagation de ce ravageur dans des régions indemnes de cet organisme nuisible.

Par le passé, les exigences visant la mouche du bleuet étaient énoncées dans plusieurs documents. La présente directive met à jour et regroupe toutes les exigences s'appliquant à tous les hôtes et toutes les voies d'introduction de la mouche du bleuet. La présente mise à jour comprend le traitement des contenants usagés, ainsi que l'élargissement des régions réglementées du Québec et de l'Ontario.

Table des matières

Révision	4
Approbation	4
Registre des modifications	4
Liste de distribution	4
Introduction	4
Portée	5
Références	5
Définitions, abréviations et acronymes	5
1. Exigences générales	6
1.1 Fondement législatif	6
1.2 Droits exigibles	7
1.3 Organisme nuisible réglementé	7
1.4 Produits réglementés	7
1.5 Produits exemptés	8
1.6 Régions réglementées	8
1.7 Programme provincial	9
2.0 Exigences spécifiques	9
2.1 Interdictions	9
2.2 Exigences en matière d'importation et de transport en territoire canadien de produits réglementés	9
2.2.1 À partir de régions réglementées du Canada ou des États-Unis vers des zones indemnes du Canada.	9
2.2.2 À partir de régions réglementées des États-Unis vers des régions réglementées du Canada OU à partir de zones indemnes des États-Unis vers toutes les régions du Canada	23
2.2.3 À partir de régions réglementées du Canada vers des régions réglementées du Canada OU à partir de régions exemptes d'organismes nuisibles du Canada vers toutes les autres régions du Canada	24
2.3 Procédures d'inspection au point de destination ou au premier point d'entrée des envois faits à partir de régions réglementées vers des régions exemptes d'organismes nuisibles	24
2.3.1 Fruits frais	25
2.3.2 Plants avec racines	25

2.3.3	Contenants usagés	25
2.3.4	Machines et matériel agricoles utilisés	26
2.3.5	Véhicules de transport	26
2.3.6	Sol	26
2.3.7	Usine de transformation - audit	26
2.4	Non-conformité	26
2.4.1	Fruits frais	26
2.4.2	Autres produits	28
3.	Liste des annexes	28
Annexe 1 :	Régions réglementées à l'égard de la mouche du bleuet	29
Annexe 2 :	Résumé du règlement provincial de lutte contre la mouche du bleuet de Colombie-Britannique (B.C. Reg. 280/90)	33
Annexe 3 :	Résumé du règlement de Terre-neuve sur les petits fruits, 1993 (Newfoundland Regulation 184/93)	35
Annexe 4 :	Spécimens d'étiquettes de certification de circulation Canada- États-Unis	36
Annexe 5 :	Fumigation des bleuets et des contenants usagés	37
Annexe 6 :	Demande d'agrément d'usine de transformation	39
Annexe 7 :	Demande d'adhésion au Programme de certification des bleuets (producteurs canadiens)	41
Annexe 8 :	Formulaire de commande d'étiquettes de certification de circulation	43
Annexe 9 :	Groupes de maturation des bleuets en corymbe	44
Annexe 10 :	Épreuve de détection de la mouche du bleuet	45
Annexe 11 :	Traitement des contenants usagés	46
Annexe 12 :	Rapport de traitement en quarantaine au bromure de méthyle	48
Annexe 13 :	Certificat de traitement de l'USDA	49

Révision

La présente directive sera révisée tous les cinq ans. La prochaine révision est prévue pour le 9 avril 2007. La personne-ressource pour la présente directive est Joanne Rousson. Pour obtenir des précisions ou des renseignements supplémentaires, veuillez communiquer avec la Section de l'horticulture.

Approbation

Approuvé par :

<hr/> <p>Directeur Division de la production et de la protection des végétaux</p>

Registre des modifications

Les modifications apportées à la présente directive seront datées et distribuées selon la liste suivante.

Liste de distribution

1. Liste d'envoi des circulaires (Régions, ERP, USDA)
2. Gouvernements provinciaux, industrie (par l'entremise des régions)
3. Organisations sectorielles nationales (déterminées par l'auteur)
4. Internet

Introduction

La mouche du bleuet est un ravageur aussi bien du bleuet en corymbe (gros bleuet) que du bleuet à feuilles étroites (petit bleuet). Cet insecte infeste les fruits, les rendant invendables. L'infestation peut entraîner une réduction des rendements, une hausse des coûts de production et la perte de marchés. Cet insecte est indigène de l'est de l'Amérique du Nord, y compris la Nouvelle-Écosse, le Nouveau-Brunswick, l'Île-du-Prince-Édouard et l'est des É.-U. La mouche du bleuet a été découverte en Ontario en 1993 et au Québec en 1996. Dans ces deux provinces, son aire de distribution est limitée. Des relevés exhaustifs ont été effectués en Ontario et au Québec pour délimiter les zones infestées.

La propagation du ravageur peut se produire à la faveur du transport sans restriction de fruits frais ou de plants de bleuets, de contenants usagés, de machines agricoles ou de sol provenant de régions infestées.

En 1999, le Programme de certification des bleuets (PCB) a été introduit par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA); il a remplacé l'obligation de fournir un certificat de classement accompagnant les envois de bleuets frais. Dans le cadre de ce programme, les participants devront produire et expédier les bleuets selon une « approche systémique ». Diverses mesures d'atténuation sont utilisées pour éliminer la mouche du bleuet, notamment des mesures de surveillance et de lutte antiparasitaire, le classement des fruits, l'échantillonnage et les épreuves. Le programme vise les bleuets qui sont transportés dans des contenants de toutes dimensions. Les envois de bleuets cultivés dans le cadre du PCB sont accompagnés d'une étiquette de certification de circulation, au lieu d'une certification phytosanitaire ou d'un certificat de circulation. Les options approuvées antérieurement, comme la fumigation des bleuets ou leur expédition à une usine de transformation agréée accompagnés d'instructions spéciales visant la manutention et l'élimination, restent en vigueur.

La Colombie-Britannique et Terre-Neuve ont des exigences additionnelles pour contrôler la mouche du bleuet. Pour un résumé de ses exigences additionnelles, voir les Annexes 2 et 3.

Portée La présente directive est publiée à l'intention du personnel de l'inspection de l'ACIA, de l'Agence des douanes et du revenu du Canada, des importateurs, des expéditeurs et des courtiers, afin de préciser les exigences et les procédures d'inspection requises pour le transport de bleuets frais à partir des régions réglementées de l'Amérique du Nord vers les régions non réglementées du Canada. Elle doit aussi servir de ligne directrice pour les usines de transformation et les producteurs des régions réglementées qui participent au PCB.

Références Norme NAPPO 978.008

Travaux publics et Services gouvernementaux Canada. Bureau de la traduction. *Le guide du rédacteur*, 2^e édition, Ottawa, 1996.

La présente directive remplace les directives D-99-02 (2^e révision datée du 9 juin 2000), D-95-16 et D-97-09, les directives 013-1 (Importation) et 013-6 (Transport intérieur) datées de juillet 1990, la directive de quarantaine en territoire canadien - 6 (août 1990), les modifications datées du 4 septembre 1991, la note de service du 5 juillet 1991 ainsi que les sections de la directive D-83-02 concernant les bleuets de la zone continentale des États-Unis.

Définitions, abréviations et acronymes

ACIA Agence canadienne d'inspection des aliments

APHIS Animal and Plant Health Inspection Service of the United States
Department of Agriculture

Expéditeur	Propriétaire, courtier ou toute personne qui a la possession d'un envoi de bleuets frais produits par des producteurs agréés, qui en a la responsabilité ou qui en a la charge.
Organisation nationale de la protection des végétaux	Service officiel institué par un gouvernement pour mettre en œuvre les fonctions spécifiées par la Convention internationale pour la protection des végétaux. (FAO, 1990)
PCB	Programme de certification des bleuets
Producteur	Propriétaire ou occupant d'une exploitation bleuetière, ou personne qui en a la possession ou la responsabilité, ou qui est chargée de son entretien ou de sa gestion.
Région réglementée	Zone vers laquelle, à l'intérieur de laquelle, et/ou à partir de laquelle la circulation de végétaux, de produits végétaux et autres articles réglementés est soumise à des réglementations ou procédures phytosanitaires afin de prévenir l'introduction et/ou la dissémination des organismes de quarantaine ou de limiter l'incidence économique des organismes réglementés non de quarantaine. (Synonyme de « zone réglementée », CIMP, 2001)
USDA	United States Department of Agriculture
Zone de production surveillée	Unité de production continue exploitée par un seul producteur, consistant en des plants appartenant au même groupe de maturation et soumis à des pratiques culturales et antiparasitaires similaires.

1. Exigences générales

1.1 Fondement législatif

Loi sur la protection des végétaux, L.C. 1990, ch. 22.

Règlement sur la protection des végétaux, DORS/95-212

Avis sur les prix de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, Partie I de la Gazette du Canada (05/13/2000)

Règlement sur les fruits et légumes frais, DORS/98-155

1.2 Droits exigibles

L'ACIA impose des droits conformément à l'*Avis sur les prix de l'Agence canadienne d'inspection des aliments*. Pour obtenir de plus amples renseignements sur les droits à payer pour le produit importé, prière de s'adresser à un Centre de service à l'importation (CSI) à l'un ou l'autre des numéros de téléphone suivants : CSI de l'Est : 1-877-493-0468; CSI du Centre : 1-800-835-4486; CSI de l'Ouest : 1-888-732-6222. Pour d'autres renseignements sur les droits, prière de communiquer avec n'importe quel bureau local de l'ACIA ou consulter notre site web (www.inspection.gc.ca).

1.3 Organisme nuisible réglementé

Mouche du bleuets, *Rhagoletis mendax* Curran.

1.4 Produits réglementés

Liste des espèces visées

bleuet à feuilles étroites (*Vaccinium angustifolium*, y compris le *V. pennsylvanicum*)

bleuet fausse-myrtille (*V. myrtilloides*, y compris le *V. canadense*)

bleuet en corymbe (*V. corymbosum*, y compris le *V. ashei* et le *V. atrococcum*)

canneberge commune (*V. oxycoccus*)

airelle à longues étamines (*V. stamineum*)

airelle rouge, ou baie (*V. vitis-idaea*)

gaylussacia à fruits bacciformes (*Gaylussacia baccata*)

gaylussacia feuillu (*G. frondosa*)

gaylussacia touffu (*G. dumosa*)

bleuet pâle (*V. pallidum*, y compris le *V. vacillans*)

REMARQUE : La canneberge à gros fruits (*Vaccinium macrocarpon*), l'espèce de canneberge habituellement commercialisée, n'est pas un hôte de la mouche du bleuets; elle n'est donc pas incluse dans la présente liste.

1.4.1 Fruits frais

Fruits non transformés (ni congelés, mis en conserve ou déshydratés) de plantes cultivées et sauvages appartenant aux espèces énumérées ci-dessus.

REMARQUE : Dans la présente directive, le terme « bleuets » renvoie aux fruits de toutes les espèces énumérées ci-dessus.

1.4.2 Plants avec racines

Plants appartenant aux espèces énumérées, avec racines.

1.4.3 Contenants usagés

Tout réceptacle, emballage, boîte, plateau ou matériau d'enveloppement ayant servi à contenir, à transporter, à conditionner ou à emballer des bleuets frais ou des plants appartenant aux espèces de la liste, indépendamment de la taille ou de la nature du matériau.

1.4.4 Machines et équipement agricoles usagés

Tous les tracteurs, brûleurs, engins de récolte, ventilateurs, peignes, pulvérisateurs et cultivateurs utilisés pour la culture ou la gestion des plants des espèces énumérées.

1.4.5 Véhicules de transport

Tout moyen utilisé pour transporter les fruits, les contenants usagés ou les plants des espèces énumérées.

1.4.6 Sol

Sol seul ou adhérent aux plants appartenant aux espèces de la liste ci-dessus ou souillant les fruits, les contenants usagés, les machines et l'équipement agricoles ou les véhicule de transport.

1.5 Produits exemptés

Bleuets congelés et nettoyés, déshydratés ou en conserve, boutures sans racines, semences, contenants neufs et cultures de tissus végétaux.

1.6 Régions réglementées

Aux fins de la présente directive, les régions réglementées sont celles à partir desquelles des végétaux, des produits végétaux et d'autres articles réglementés sont soumis à des mesures phytosanitaires. Voir l'annexe 1 pour la liste des régions réglementées à l'égard de la mouche du bleuet au Canada et aux États-Unis.

Les municipalités du Québec et de l'Ontario sont réglementées sur tout leur territoire si elles renferment au moins un site naturel (sauvage) infesté ou un site de production infesté présentant des végétaux hôtes à moins de 500 mètres. Remarque : Un site de production

infesté qui est isolé (aucun autre végétal hôte à moins de 500 mètres) signifie que le site de production est une région réglementée, mais pas toute la municipalité).

Pour connaître les exigences en matière d'importation à partir de régions autres que la zone continentale des États-Unis, communiquer avec le bureau des produits végétaux de l'ACIA le plus près.

1.7 Programme provincial

Dans certaines régions du Canada, le gouvernement provincial peut avoir des programmes additionnels pour les producteurs qui désireraient participer à un programme volontaire de détection de la mouche du bleuet. Ces programmes sont complémentaires à celui de l'ACIA et sont sujet à auditions par l'ACIA.

2.0 Exigences spécifiques

2.1 Interdictions

Il est interdit de transporter des produits réglementés à partir de régions réglementées vers des zones indemnes du Canada, sauf aux termes des dispositions précisées dans la présente directive.

2.2 Exigences en matière d'importation et de transport en territoire canadien de produits réglementés

2.2.1 À partir de régions réglementées du Canada ou des États-Unis vers des zones indemnes du Canada.

2.2.1.1 Fruits frais

1. Sommaire des conditions de transport des fruits frais

Les bleuets doivent satisfaire aux exigences prévues par l'une ou l'autre des trois options suivantes.

Prière de noter que la Colombie-Britannique ainsi que la province de Terre-Neuve et du Labrador possèdent leurs propres règlements sur la mouche du bleuet (voir les annexes 2 et 3).

1) Programme de certification des bleuets : Les bleuets doivent provenir de l'exploitation d'un producteur agréé en vertu du PCB et être accompagnés d'un certificat se présentant sous la forme d'une étiquette, appelée étiquette de certification de circulation (voir l'annexe 4).

Le PCB repose sur l'approbation des producteurs, les procédures de dépistage et de lutte antiparasitaire, le classement et l'échantillonnage des fruits ainsi que la réalisation d'épreuves.

Les envois doivent être exempts de tous les stades vivants d'organismes justiciables de quarantaine, respecter les conditions s'appliquant aux autres organismes nuisibles réglementés et être pratiquement exempts d'autres insectes et organismes nuisibles, de terre, de sable, de feuilles et de débris végétaux, y compris de matières ligneuses.

2) Fumigation : Dans le cas de bleuets importés, ces derniers doivent être accompagnés d'un certificat phytosanitaire précisant le traitement appliqué. Dans le cas de bleuets expédiés à l'intérieur du Canada, les fruits doivent être accompagnés d'un certificat de circulation précisant le traitement appliqué (voir l'annexe 5).

3) Usine de transformation : Les bleuets doivent être destinés à une usine de transformation autorisée à recevoir des bleuets en provenance de régions réglementées. L'usine doit satisfaire aux conditions énoncées et aux procédures régissant la manutention des bleuets (voir l'annexe 6). Un permis d'importation valide délivré par l'ACIA est requis pour recevoir les bleuets en provenance de régions réglementées des É.-U. Un certificat de circulation délivré par l'ACIA doit accompagner les bleuets provenant de régions réglementées du Canada.

2. Exigences détaillées en matière de transport

OPTION 1 : PROGRAMME DE CERTIFICATION DES BLEUETS

1.1 Conditions administratives

Ce programme a été conçu pour être mis en oeuvre au Canada et aux É.-U. Certains détails relatifs aux exigences administratives peuvent différer d'un pays à l'autre, en raison de considérations législatives et administratives différentes, mais les mêmes normes s'appliquent à tous les participants, qu'ils se trouvent aux É.-U. ou au Canada.

1.2 Producteurs agréés

Tous les bleuets expédiés en vertu du PCB doivent provenir de producteurs agréés par l'organisation nationale de la protection des végétaux ou par un de ses mandataires, et doivent provenir d'une zone de production surveillée. Un numéro d'identification est assigné à tout producteur agréé.

1.3 Demande d'adhésion

Pour adhérer au PCB, un producteur doit présenter un formulaire de demande rempli et signé à l'organisation nationale de la protection des végétaux ou à son mandataire. Dans le cas des producteurs situés au Canada, le formulaire « Demande d'adhésion au Programme de certification des bleuets » constitue le document officiel (voir l'annexe 7). Si le demandeur est en mesure de satisfaire aux exigences du programme, un inspecteur autorisé par l'organisation nationale de la protection des végétaux agréera la demande en y apposant sa signature. Le producteur doit remplir le formulaire au plus tard à la date limite prévue par l'organisation nationale de la protection des végétaux et au moins deux semaines avant l'émergence la plus native anticipée de la mouche du bleuet. L'agrément doit être renouvelé chaque année.

Lorsque le producteur présente une demande, il doit préciser le plan de lutte antiparasitaire (Option A - Lutte intégrée ou Option B - Calendrier de pulvérisation, sections 1.7 et 1.8 ci-dessous) qu'il entend utiliser pour chaque zone de production surveillée. Le producteur doit aussi préciser les noms des expéditeurs prévus.

Pour faciliter le retraçage, la tenue de registres et l'identification, chaque producteur agréé se verra attribuer un numéro d'identification unique précédé d'un code de deux caractères représentant la province ou l'État. Les listes des producteurs agréés et de leurs numéros d'identification seront tenues par l'organisation nationale de la protection des végétaux concernée.

1.4 Étiquette de certification de circulation

L'étiquette de certification de circulation est l'étiquette qui doit être apposée sur les factures pour montrer que l'envoi respecte les exigences du PCB. L'organisation nationale de la protection des végétaux autorise les producteurs agréés à recevoir des étiquettes de certification de circulation. Le numéro d'identification du producteur ainsi qu'un numéro de série figurent sur l'étiquette de certification de circulation. Le numéro d'identification et le numéro de série rendent chaque étiquette unique et permettent de retracer la zone de production surveillée où les bleuets ont été récoltés et la date de la récolte. Un spécimen de l'étiquette de certification de circulation se trouve à l'annexe 4.

Au Canada, le producteur agréé est tenu d'acquiescer tous les coûts inhérents à l'obtention des étiquettes de certification de circulation, même si elles demeurent la propriété de l'ACIA. La Division de la production et de la protection des végétaux indique les spécifications concernant les étiquettes. Le producteur agréé doit remplir un formulaire de commande (annexe 8) et le faire parvenir au bureau de l'ACIA de la

région visée. Un inspecteur de l'ACIA autorisera l'impression des étiquettes et indiquera les numéros de série qui doivent être imprimés sur ces étiquettes.

Le producteur doit aussi exercer un contrôle strict des étiquettes de certification de circulation. Il faut conserver un registre des numéros de série des étiquettes gardées en réserve et des étiquettes utilisées pour les envois. **En aucun cas, les étiquettes qui n'ont pas été apposées ne doivent être remises à une personne autre que la personne autorisée par un producteur agréé et employée par ce dernier.** Le non-respect de cette exigence entraîne une suspension immédiate du PCB.

Le producteur doit s'assurer qu'une étiquette de certification de circulation est apposée sur la facture qui est remise à l'expéditeur. L'expéditeur doit veiller à ce que tous les bleuets expédiés proviennent de producteurs agréés et qu'une étiquette de certification de circulation est apposée sur le document d'expédition remis par chaque producteur.

Dans le cas des établissements d'auto-cueillette, l'étiquette doit être apposée sur une facture mentionnant le nom et l'adresse de l'établissement, la date de la vente et le nombre de contenants vendus. Les exploitants d'établissement d'auto-cueillette doivent veiller à ce que les clients soient informés qu'ils devront peut-être présenter la facture aux agents des douanes et/ou à des inspecteurs de l'ACIA. Les clients qui achètent 12 kg ou moins de bleuets frais au Canada dans un établissement d'auto-cueillette n'ont pas besoin d'étiquette de certification de circulation, mais les bleuets doivent respecter toutes les autres exigences du programme.

1.5 Formation

Avant le début de la saison de croissance et préalablement à son agrément, le producteur participant pour la première fois au PCB doit suivre une formation, avec l'autorisation de l'organisation nationale de la protection des végétaux, sur les aspects suivants du nouveau programme de certification : la biologie de la mouche du bleuet et son identification, la surveillance sur le terrain, les moyens de lutte culturale et chimique, le prélèvement des échantillons, les épreuves et le classement des produits.

1.6 Mesures de lutte antiparasitaire

Les mesures énumérées ci-dessous doivent être prises par le producteur pour garantir qu'il n'y a pas de mouches du bleuet dans les fruits expédiés à partir de ses installations.

Le producteur peut désigner une personne qualifiée (employé formé ou dépisteur) pour effectuer les fonctions décrites dans le programme.

Pour lutter contre la mouche du bleuet dans une zone de production surveillée, le producteur a le choix entre un programme de lutte antiparasitaire intégrée, comprenant la mise en place de pièges et l'application de pesticides au besoin, et un calendrier de pulvérisation, comprenant l'application d'un traitement antiparasitaire homologué recommandé par l'organisation nationale de la protection des végétaux ou son mandataire. Ces options sont présentées séparément aux sections 1.7 et 1.8. Toutes les autres mesures de lutte antiparasitaire décrites dans la présente section doivent être appliquées par les producteurs participant au PCB.

1.7 Surveillance de la zone de production

La surveillance doit être effectuée par le producteur, dans le cas de la lutte intégrée, ou par l'organisation nationale de la protection des végétaux, dans le cas du calendrier de pulvérisation, comme expliqué ci-dessous. La « zone de production surveillée » est celle qui est soumise à une surveillance. Voir l'annexe 9 pour une liste des groupes de maturation du bleuet en corymbe.

1.7.1 Lutte intégrée - piègeage

Des pièges Pherocon AM (ou des pièges à mouche du bleuet équivalents), appâtés avec de l'acétate d'ammonium ou un autre appât approprié, sont placés par le producteur (ou par un employé qualifié ou un dépitteur) dans chaque zone de production surveillée ou dans les environs. Ils sont installés au moins deux semaines avant la première date prévue d'apparition de la mouche. Une densité du piègeage est recommandée par l'organisation nationale de la protection des végétaux ou son mandataire, conjointement avec les spécialistes de la province ou de l'État, mais il faut au moins trois pièges par zone de production surveillée.

Densité de piègeage recommandée pour l'option LAI

Zone de production surveillée		Nombre de pièges
Acres	Hectares	
5 ou moins	2 ou moins	3
6-15	3-6	4
16-40	7-16	5

41-70	17-28	7
71-100	29-40	9
plus de 100	plus de 40	9 + 1 piège pour chaque tranche supplémentaire de 15 acres (6 hectares) supérieure à 100 acres (40 hectares) dans une zone de production surveillée.

Au moins une partie des pièges à insectes sont placés près du périmètre des champs, de préférence à des endroits envahis par les mauvaises herbes ou à l'abri des vents dominants. S'il s'agit de bleuets à feuilles étroites, de bleuets sauvages ou d'autres petits plants, on suspendra les pièges à insectes à environ 10 à 15 cm (4 à 6 po) au-dessus d'eux. Pour les bleuets en corymbe et les autres plants de grande taille, on accrochera les pièges au sommet de l'arbuste, à environ 1,5 à 2,0 mètres (4 à 6 pieds) au-dessus du sol. On rendra les pièges visibles en enlevant les brindilles et le feuillage qui les entourent. Les pièges sont disposés en forme de « V » (angle d'environ 45 degrés), la pointe et la surface collante jaune dirigées vers le sol.

Les pièges sont examinés au moins deux fois par semaine jusqu'à la fin de la récolte. Le producteur ou le dépisteur vérifie la présence de mouches du bleuet en examinant le motif des ailes des insectes piégés. Si des mouches du bleuet sont trouvées, le producteur commence aussitôt le traitement chimique selon les recommandations énoncées en 1.8.1. S'il n'est pas sûr de l'identité des insectes piégés, le piège au complet est envoyé aux fins d'identification à l'organisation nationale de la protection des végétaux ou à son mandataire. Le producteur ne doit pas tenter d'enlever une mouche suspecte du piège. Lorsque l'identification de l'insecte s'avère impossible avant la première pulvérisation, à la suite d'une identification positive, le producteur doit considérer qu'il s'agit d'une mouche du bleuet et procéder à une pulvérisation dans les délais prescrits.

Le producteur remplace les pièges au besoin, durant toute la saison de croissance (environ toutes les deux semaines), car l'appât perd de son efficacité et les pièges s'endommagent, se remplissent d'insectes et de débris, ou sont enlevés pour l'identification des mouches suspectes.

1.7.2 Calendrier de pulvérisation

L'organisation nationale de la protection des végétaux ou son mandataire doit diffuser rapidement l'information sur la première observation de mouches du bleuet effectuée dans les pièges Pherocon AM dans toutes les zones

surveillées, par un avis ou un bulletin transmis par télécopieur, par Internet ou par la poste.

Dès qu'il est avisé par l'organisation nationale de la protection des végétaux ou son mandataire de la capture de l'insecte dans les environs de la zone de production surveillée, le producteur commence le traitement chimique selon les recommandations énoncées en 1.8.2.

1.8 Moyens de lutte chimique

1.8.1 Lutte intégrée

Lorsqu'une mouche du bleuet est trouvée dans un piège à l'intérieur d'une zone de production surveillée, le producteur est tenu de traiter par pulvérisation tous les plants de bleuets qui se trouvent dans cette zone.

Les plants doivent être traités dans les cinq jours suivant la découverte d'une première mouche dans des régions abandonnées ou sauvages à proximité de la zone de production surveillée, ou dans les cinq jours suivant la découverte d'une première mouche dans la zone de production surveillée. Un deuxième traitement est effectué sept à dix jours après le premier. D'autres traitements doivent être effectués dans les cinq jours si une autre mouche du bleuet est piégée dans une zone de production surveillée, et cela jusqu'à ce que l'expédition des fruits soit terminée. Les insecticides dont l'usage est approuvé pour le bleuet contre la mouche du bleuet doivent être employés aux doses et aux intervalles précisés sur l'étiquette de ces pesticides et selon les recommandations de la province ou de l'État.

1.8.2 Calendrier de pulvérisation

Le premier traitement insecticide est effectué dans les cinq jours suivant le premier dépistage, conformément à la décision prise par l'organisation nationale de la protection des végétaux ou son mandataire, et les autres traitements se poursuivent à intervalle de sept à dix jours jusqu'à la fin de la récolte.

1.9 Moyens de lutte culturale

Les producteurs doivent employer tous les moyens de lutte culturale contre la mouche du bleuet, comme supprimer les mauvaises herbes, se débarrasser de façon appropriée des fruits rejetés et appliquer toutes les mesures

recommandées par l'organisation nationale de la protection des végétaux ou son mandataire, conjointement avec des spécialistes de la province ou de l'État.

1.10 Classement

Afin de satisfaire aux exigences de ce programme, tous les fruits récoltés doivent être classés, sauf ceux qui sont cueillis par des particuliers dans des établissements d'auto-cueillette. On les classe soit mécaniquement soit à la main de manière à enlever les fruits mous, ratatinés et pourris, défauts qui peuvent être un indice de la présence de larves, ainsi que la terre et les débris qui en abritent souvent. Le producteur doit aussi veiller à ce que les fruits des espèces suivantes satisfassent aux critères de la catégorie US N° 1 ou Canada N° 1, comme l'exige le *Règlement sur les fruits et les légumes frais du Canada : Vaccinium angustifolium, V. corymbosum, V. myrtilloides et V. oxycoccus*. Un certificat de classement n'est toutefois pas nécessaire.

1.11 Prélèvement des échantillons et épreuves

Avant de classer les bleuets récoltés, l'organisation nationale de la protection des végétaux ou sa personne désignée vérifie s'ils sont exempts de la mouche du bleuet, en prélevant des échantillons comme suit :

Au moins un échantillon de 2 litres de bleuets est prélevé au hasard dans chaque récolte provenant de chaque zone de production surveillée. Si celle-ci s'étend sur plus de 20 hectares, on prélève un échantillon supplémentaire de 2 litres. Chaque échantillon de fruits prélevé dans une zone de production surveillée est valable pour la récolte des trois jours suivants. Le prélèvement doit se faire dans les 24 heures qui précèdent la récolte.

L'organisation nationale de la protection des végétaux ou sa personne désignée soumet les échantillons à une épreuve à l'eau chaude ou à la cassonade (voir l'annexe 10, partie 2). Si l'épreuve à la cassonade est privilégiée, il faut s'assurer de suivre les instructions avec précision afin d'obtenir des résultats exacts.

Si l'on trouve plus d'une larve dans un échantillon de 2 litres dans la zone de production surveillée, les fruits récoltés ce jour-là ne peuvent être expédiés vers le marché du frais d'une région non réglementée. Cependant, ils peuvent être envoyés à une usine de transformation située dans une région non réglementée, pourvu que l'usine en question soit autorisée par l'organisation nationale de la protection des végétaux à recevoir des envois, conformément

aux indications de la présente directive (voir l'annexe 6). Ces fruits peuvent également être fumigés (voir l'annexe 5) ou congelés pendant 40 jours avant d'être vendus.

Si une seule larve est trouvée dans un échantillon de 2 litres, les fruits peuvent être classés, soit mécaniquement, soit par cueillette et tri manuels, puis soumis à un nouvel échantillonnage et à une nouvelle épreuve. Si, lors de cette dernière, on ne trouve aucune larve, les bleuets peuvent être expédiés vers le marché du frais d'une région non réglementée. Si le classement des bleuets s'avère impossible, comme dans le cas d'un établissement d'auto-cueillette, les bleuets récoltés provenant de la zone de production surveillée ne peuvent être vendus sur le marché du frais.

REMARQUE : Dans les cas où le producteur participe au PCB depuis plus d'une saison d'expédition et où les inspecteurs de la protection des végétaux sont entièrement satisfaits de la conformité et de la performance du producteur dans le cadre du PCB, le producteur peut être provisoirement autorisé à échantillonner et à analyser ses propres produits, à condition que les inspecteurs de la protection des végétaux effectuent des inspections des installations du producteur au moins chaque deux semaines pendant la saison de croissance (audit et analyse des échantillons) et que le producteur informe immédiatement les inspecteurs locaux quand il découvre un organisme nuisible.

1.12 Tenue de registres

1.12.1 Producteurs

Le producteur doit tenir des registres comportant les éléments suivants et remettre ces registres à un inspecteur autorisé par l'organisation nationale de la protection des végétaux si celui-ci en fait la demande :

- 1.12.1.1 Si l'option lutte intégrée est choisie : endroit où les pièges ont été installés; qui les a installés; quand se fait la surveillance et qui l'effectue; parasites recueillis; qui a réalisé l'identification.
- 1.12.1.2 Si l'option du calendrier de pulvérisation est choisie : copie de l'avis reçu par l'organisation nationale de la protection des végétaux ou son mandataire.

- 1.12.1.3 Applications de pesticides : nom du ou des pesticides employés; méthode d'application des pesticides (p. ex. type de pulvérisateur utilisé); date(s) du ou des traitements antiparasitaires; doses d'application; cartes illustrant les zones traitées.
- 1.12.1.4 Moyens cultureux utilisés contre la mouche du bleuet, y compris le désherbage, l'élimination des bleuets rejetés et les autres mesures de lutte recommandées par un inspecteur de la protection des végétaux conjointement avec des spécialistes provinciaux ou d'État.
- 1.12.1.5 Dans le cas où une autorisation est accordée par une organisation nationale de la protection des végétaux, date et auteur des prélèvements d'échantillons de fruits et des épreuves; relevés d'épreuves indiquant l'identité des parasites, la grosseur de l'échantillon, etc.
- 1.12.1.6 Numéros de série des étiquettes de certification de circulation gardées en réserve et de celles qui sont utilisées pour les envois.
- 1.12.1.7 Toutes les étiquettes de certification de circulation qui ne sont pas utilisées doivent être conservées.
- 1.12.1.8 Renseignements qui se rapportent au numéro de série de chaque étiquette de certification, qui permettront de retracer la zone de production surveillée d'où proviennent les bleuets récoltés, ainsi que les dates de récolte.
- 1.12.1.9 Relevés d'expédition, y compris les relevés de vente à chaque client, dans le cas des établissements d'auto-cueillette.
- 1.12.2 Expéditeurs
- L'expéditeur doit s'assurer que tous les bleuets expédiés proviennent de producteurs agréés et qu'une étiquette de certification de circulation est apposée sur la facture remise par chaque producteur. Le numéro d'identification du producteur, le numéro de série correspondant à la zone de production surveillée et la date de la récolte doivent apparaître sur l'étiquette.
- 1.12.2.1 Factures des producteurs agréés avec les étiquettes de certification de circulation apposées.
- 1.12.2.2 Relevés d'expédition.

- 1.12.2.3 Tout autre document pertinent nécessaire au retraçage jusqu'à la zone de production surveillée.
- 1.12.3 L'organisation nationale de la protection des végétaux conservera tous les registres nécessaires aux audits.
- 1.13 Exigences en matière d'inspection.
- 1.13.1 Procédures d'inspection de vérification de l'organisation nationale de la protection des végétaux
- 1.13.1.1 Au point d'origine

Le programme est surveillé toutes les deux semaines par un inspecteur autorisé par l'organisation nationale de la protection des végétaux, et cela durant toute la saison, pour assurer le respect de la présente directive. Cette surveillance comportera, entre autres, la vérification du programme de lutte appliqué par le producteur, du prélèvement des échantillons, de l'épreuve de détection des larves et de l'élimination des fruits rejetés ainsi que le contrôle de la documentation et l'examen du programme de piégeage. En ce qui concerne le prélèvement des échantillons et les épreuves, l'inspecteur doit prélever des échantillons représentatifs en utilisant le calendrier et les épreuves de détection figurant à l'annexe 10.

L'organisation nationale de la protection des végétaux ou son mandataire peut procéder à la vérification de n'importe quel aspect du Programme de certification des bleuets, y compris se rendre chez les producteurs américains ou canadiens agréés pour vérifier s'ils respectent le programme.

OPTION 2 : FUMIGATION

Les bleuets doivent être fumigés conformément aux exigences indiquées à l'annexe 5 et être accompagnés d'un certificat phytosanitaire (pour l'importation au Canada) ou d'un certificat de circulation (pour le transport en territoire canadien), délivré avec l'autorisation de l'organisation nationale de la protection des végétaux. Un rapport de traitement en quarantaine au bromure de méthyle doit aussi être envoyé à Ottawa, si la fumigation est effectuée au Canada (annexe 12).

Tous les détails sur le traitement effectué conformément au plan ci-joint (annexe 5) doivent être indiqués sur le certificat phytosanitaire (pour l'importation au Canada) ou sur le certificat de circulation (pour le transport en territoire canadien).

Bien que le classement ne soit pas exigé aux fins de la protection des végétaux, le *Règlement sur les fruits et les légumes frais du Canada* stipule que les fruits des espèces suivantes doivent satisfaire aux critères de la catégorie U.S. N° 1 ou Canada N° 1 : *Vaccinium angustifolium*, *V. corymbosum*, *V. myrtilloides* et *V. oxycoccus*. Un certificat de classement n'est pas exigé. Communiquer avec la Division des aliments d'origine végétale de l'ACIA pour de plus amples renseignements.

OPTION 3 : USINE DE TRANSFORMATION

Il est possible d'expédier des bleuets à une usine de transformation qui satisfait aux conditions énoncées à l'annexe 6.

Avant de faire l'envoi, l'expéditeur doit vérifier si l'usine de transformation est agréée auprès de l'ACIA pour recevoir des bleuets destinés à la transformation. L'usine doit satisfaire aux conditions et aux procédures énoncées en matière de manutention des bleuets (voir l'annexe 6). Cette autorisation doit être renouvelée tous les ans, entre l'usine de transformation et l'ACIA. Avant d'être agréée, l'usine de transformation doit être inspectée par l'ACIA. Elle fait l'objet d'une inspection de vérification pendant toute la saison. Un permis d'importation valide délivré par l'ACIA est requis afin de recevoir des bleuets en provenance de régions réglementées des É.-U. Un certificat de circulation délivré par l'ACIA doit accompagner les bleuets provenant des régions réglementées du Canada. Aux termes de la *Loi sur la protection de végétaux* et de son règlement d'application, les transformateurs agréés au Canada doivent disposer d'installations (zones désignées) pour la manutention des bleuets et de leurs contenants provenant des régions réglementées.

Bien que le classement ne soit pas exigé aux fins de la protection des végétaux, le *Règlement sur les fruits et les légumes frais du Canada* stipule que les fruits des espèces suivantes doivent satisfaire aux critères de la catégorie U.S. N° 1 ou Canada N° 1 : *Vaccinium angustifolium*, *V. corymbosum*, *V. myrtilloides* et *V. oxycoccus*.

2.2.1.2 Plants avec racines

1. CONDITIONS

L'envoi doit respecter l'une des conditions suivantes :

Les plants de bleuet ont été cultivés en serre (à l'intérieur) dans un milieu de culture qui a été stérilisé avant usage ou qui n'a jamais été utilisé pour la production de bleuets. Les plants ont été débarrassés de leurs fleurs et isolés des sources possibles d'infestation (non endurcis pendant une saison de croissance à l'extérieur ou dans une ombrière).

OU

Les plants de bleuet ont fait l'objet d'un lavage qui les a complètement débarrassés de la terre et des débris végétaux qui y adhéraient au moment de leur récolte pour garantir qu'ils sont exempts de la mouche du bleuet.

OU

Les plants ont été empêchés de fleurir. Ils ont aussi été cultivés dans un sol ou dans un milieu de culture dans lequel un insecticide, efficace contre la mouche du bleuet, a été incorporé au moment approprié de la saison de végétation. L'insecticide, qui empêche la pupaison, doit être approuvé et homologué à cette fin. Lors de la récolte, les plants sont secoués de manière à enlever la terre.

2. DOCUMENTS EXIGÉS

Pour les envois importés, l'importateur doit d'abord obtenir un **permis d'importation** délivré aux termes du *Règlement sur la protection des végétaux*. Un **certificat phytosanitaire** fédéral, délivré par l'APHIS (USDA), est également requis. Ce certificat doit contenir la déclaration supplémentaire suivante :

Le matériel a été produit et préparé pour l'exportation conformément aux exigences phytosanitaires du Canada de manière à éliminer la mouche du bleuet (Rhagoletis mendax).

Pour les expéditions en territoire canadien, un **certificat de circulation** délivré par un inspecteur autorisé aux termes du *Règlement sur la protection des végétaux* doit accompagner les plants. Ce certificat doit préciser que les exigences phytosanitaires du Canada ont été respectées.

2.2.1.3 Contenants usagés

1. CONDITIONS

L'envoi doit respecter l'une des conditions suivantes :

Les contenants ont été lavés et trempés dans un bain d'eau chaude (85° C) pendant au moins deux minutes (voir l'annexe 11).

OU

Les contenants ont été lavés et placés dans une enceinte frigorifique pendant au moins 40 jours consécutifs à une température de 0 °C ou moins (voir l'annexe 11).

OU

Les contenants ont été lavés et fumigés selon le calendrier de traitement applicable aux fruits (voir l'annexe 5).

Tout autre méthode de traitement des contenants doit d'abord être officiellement approuvée par un inspecteur de l'ACIA.

2. DOCUMENTS EXIGÉS

Pour les envois importés, un **certificat de traitement** délivré par l'APHIS (USDA), ou sous son autorité, doit accompagner l'envoi (voir l'annexe 13). Il doit indiquer la méthode utilisée.

Pour les expéditions en territoire canadien, l'expéditeur doit d'abord obtenir un **certificat de circulation** délivré par un inspecteur de l'ACIA. Ce certificat doit indiquer la méthode utilisée, le numéro de la plaque d'immatriculation du camion, ainsi que le nombre de contenants.

2.2.1.4 Machines et matériel agricoles usagés

1._CONDITIONS

L'équipement doit avoir fait l'objet d'un lavage qui a complètement détaché la terre, le sable, les fruits et les débris végétaux qui peuvent abriter l'un des stades de développement de la mouche du bleuet. Un lavage à l'eau sous pression constitue une méthode acceptable.

2. DOCUMENTS EXIGÉS

Pour les envois importés, un certificat (formulaire PPQ 540, etc.; voir l'annexe 13) délivré par l'APHIS (USDA), ou sous son autorité, doit confirmer que les produits de l'envoi sont exempts de terre, de fruits et de débris végétaux.

Pour les expéditions en territoire canadien, l'expéditeur doit d'abord obtenir un **certificat de circulation** délivré par un inspecteur de l'ACIA.

2.2.1.5 VÉHICULES DE TRANSPORT

L'intérieur des véhicules utilisés pour le transport des fruits, des contenants ou des plants avec racines appartenant aux espèces énumérées dans la liste et qui servent au transport des contenants usagés vides dans une zone de production de bleuets se trouvant dans la région non réglementée, doit être lavé au point d'origine de manière à éliminer complètement la terre, les fruits et les débris végétaux. Pour les expéditions en territoire canadien, les inspecteurs de l'ACIA doivent sceller le véhicule servant au transport de contenants usagés au point d'origine et l'ouvrir à destination.

2.2.1.6 SOL

Le transport de sol adhérent aux plants réglementés (décrit au point 2.2.1.2), aux contenants, aux machines et au matériel agricoles et aux véhicules de transport est interdit. Le transport de sol seul est interdit sauf si un certificat de circulation pour le transport en territoire canadien le permet. En vertu de l'article 43 du *Règlement sur la protection des végétaux*, le directeur de la Division de la production et de la protection des végétaux peut autoriser, moyennant un permis d'importation, l'importation de terre ou de matière connexe s'ils doivent servir à des fins de recherches scientifiques, d'enseignement, de transformation, de fabrication industrielle ou d'exposition. Pour envisager l'autorisation d'une demande, certaines conditions, notamment l'une ou l'autre de celles énoncées ci-dessous, doivent être respectées :

- la terre provient d'une région exempte de l'organisme nuisible réglementé selon des enquêtes officielles; ou
- la terre a été traitée au moyen d'une méthode approuvée par un inspecteur de l'ACIA de façon à rendre le matériel exempt de toute forme viable de l'organisme nuisible; ou
- la terre sera soumise à un procédé ou à un traitement qui rendra le matériel exempt de toute forme viable de l'organisme nuisible; la terre non traitée en provenance de régions infestées doit être transportée de manière à prévenir la dissémination de l'organisme nuisible.
- la terre peut être transportée dans le cadre d'une autorisation spéciale accordée par les autorités de la Division de la production et de la protection des végétaux de l'ACIA, à Ottawa.

La condition appropriée doit être mentionnée sur le certificat de circulation.

Voir la directive D-95-26 concernant les exigences visant d'autres organismes nuisibles.

2.2.2 À partir de régions réglementées des États-Unis vers des régions réglementées du Canada OU à partir de zones indemnes des États-Unis vers toutes les régions du Canada

2.2.2.1 Fruits frais

Aucune exigence visant la mouche du bleuets. Le lieu d'origine des bleuets expédiés d'une région non réglementée vers une autre région non réglementée doit être indiqué clairement sur les documents d'expédition.

2.2.2.2 Plants avec racines

Aucune exigence visant la mouche du bleuet. L'importateur doit d'abord obtenir un **permis d'importation** délivré aux termes du *Règlement sur la protection des végétaux*.

Un **certificat phytosanitaire** délivré par l'APHIS (USDA), ou sous son autorité, est également requis. Aucune déclaration supplémentaire concernant la mouche du bleuet n'est nécessaire.

REMARQUE : Les exigences concernant d'autres organismes nuisibles, par exemple l'encre des chênes rouges (mort subite du chêne), peuvent être appliquées.

2.2.2.3 Contenants usagés, machines et matériel agricoles utilisés

Aucune restriction concernant la mouche du bleuet. Le lieu d'origine des produits qui sont expédiés d'une région non réglementée vers une autre région non réglementée doit être indiqué clairement sur les documents d'envoi.

2.2.2.4 Véhicules de transport

Aucune restriction concernant la mouche du bleuet.

2.2.2.5 Sol

Aucune exigence concernant la mouche du bleuet. Voir la directive D-95-26 pour connaître les exigences concernant d'autres organismes nuisibles.

2.2.3 À partir de régions réglementées du Canada vers des régions réglementées du Canada OU à partir de régions exemptes d'organismes nuisibles du Canada vers toutes les autres régions du Canada

Aucune restriction concernant la mouche du bleuet. Pour le sol, voir la directive D-95-26 pour connaître les exigences concernant d'autres organismes nuisibles.

2.3 Procédures d'inspection au point de destination ou au premier point d'entrée des envois faits à partir de régions réglementées vers des régions exemptes d'organismes nuisibles

La procédure suivante doit être respectée au moment de l'inspection.

2.3.1 Fruits frais

Les envois visés par des étiquettes de certification de circulation sont soumis à une inspection de vérification par échantillonnage et essais à leur arrivée à l'entrepôt du destinataire ou au centre de distribution, afin d'établir l'absence de mouche du bleuet. Pour les envois à l'intérieur du Canada, le destinataire doit aviser immédiatement le bureau local de l'ACIA de l'arrivée d'un envoi.

L'inspecteur doit vérifier si les documents respectent les exigences énoncées dans la présente directive et si le producteur adhère au PCB; il doit aussi consigner le numéro des étiquettes de certification de circulation ainsi que le nom du producteur et le numéro figurant sur les étiquettes des contenants échantillonnés.

Lorsqu'un envoi est choisi aux fins d'une inspection de vérification, l'inspecteur doit examiner l'envoi pour garantir qu'il est exempt d'organismes justiciables de quarantaine, de terre, de sable, de feuilles et de débris végétaux et il prélève un échantillon représentatif selon le calendrier et les essais de dépistage de la mouche du bleuet décrits à l'annexe 10.

Pour les envois qui ont été fumigés, les essais peuvent être effectués par l'ACIA pour vérifier l'efficacité du traitement et garantir l'absence de mouches du bleuet vivantes.

Pour les envois destinés à une usine de transformation, les inspecteurs doivent vérifier que les documents sont valables et que l'envoi est destiné à une usine de transformation agréée.

2.3.2 Plants avec racines

Pour la certification fondée sur le lavage des plants de manière à les débarrasser du sol, il faut inspecter les plants afin de garantir l'absence de terre adhérant aux racines. Ce sol peut abriter des pupes de mouche du bleuet en hibernation qui doivent être enlevées. Il faut aussi inspecter la base des plants afin de vérifier l'absence de pupes fixées à cet endroit.

Pour les plants qui ont été cultivés dans du sol traité à l'aide d'un insecticide, il faut s'assurer que les racines ont été remuées au moment de la récolte pour éliminer la terre et que l'insecticide utilisé est en fait reconnu efficace contre la mouche du bleuet. Il faut aussi inspecter les plants pour garantir qu'aucune puce n'y est fixée.

2.3.3 Contenants usagés

Il faut examiner les contenants usagés pour rechercher la présence de bleuets entiers ou écrasés qui peuvent abriter l'un des stades de la mouche du bleuet et vérifier s'ils respectent les exigences des documents.

2.3.4 Machines et matériel agricoles utilisés

Les machines et le matériel agricoles doivent être exempts de sol, de fruits et de débris végétaux. Pendant l'inspection, il faut porter une attention particulière aux surfaces difficiles à atteindre avec l'équipement de lavage.

Chaque fois que cela est possible, l'équipement importé doit être inspecté au premier point d'entrée au Canada. Si l'inspection ne peut pas être effectuée à cet endroit, l'envoi doit être libéré aux fins d'inspection et/ou de traitement à un endroit approuvé situé au Canada où se trouve des installations jugées appropriées et salubres. On ne peut pas autoriser le déplacement de l'équipement vers une localité située au Canada si l'organisme nuisible risque ainsi de s'échapper pendant le transport.

2.3.5 Véhicules de transport

Il faut vérifier la propreté de l'intérieur des véhicules. Pour les envois à l'intérieur du Canada, l'inspecteur doit sceller au point d'origine le véhicule qui transporte des contenants usagés. À destination, un inspecteur de l'ACIA doit ouvrir le camion.

2.3.6 Sol

Il faut vérifier que les conditions stipulées sur le permis d'importation ou le certificat de circulation ont été intégralement respectées.

2.3.7 Usine de transformation - audit

L'agrément d'une usine de transformation peut être révoquée après son approbation initiale si, à la suite d'une vérification d'inspection, elle n'est pas conforme aux exigences, et ce, jusqu'à ce que les conditions et les procédures soient redressées à la satisfaction de l'inspecteur de l'ACIA. Pendant la période de révocation, l'établissement ne peut recevoir des envois de bleuets provenant de régions réglementées.

2.4 Non-conformité

2.4.1 Fruits frais

2.4.1.1 PROGRAMME DE CERTIFICATION DES BLEUETS

Envois importés

Les envois importés qui font l'objet d'une inspection de vérification et qui s'avèrent infestés par des parasites sont retenus en attendant les résultats de l'identification par le laboratoire et

l'envoi d'un avis à l'importateur. On peut refuser l'entrée de ce produit ou le retourner au lieu d'origine, ou encore en disposer, s'il ne satisfait pas aux exigences ou s'il est infesté par la mouche du bleuet ou tout autre parasite justiciable de quarantaine. Si cela est jugé faisable par l'inspecteur, ces envois peuvent être réacheminés vers d'autres destinations ou vers des installations de transformation agréées, être fumigés, ou être congelés pendant 40 jours, pourvu que cette façon de faire ne pose pas de risques phytosanitaires indus.

Si, durant l'échantillonnage de vérification effectué par l'ACIA, un échantillon s'avère infesté par des larves de la mouche du bleuet, il faut aviser l'USDA, et la zone de production surveillée où les bleuets ont été récoltés est radiée du programme par l'USDA pour le reste de la saison. Le spécimen identifié et l'identité du lot associé sont versés au dossier par l'ACIA pour une période d'au plus une saison de production, et cette information peut être communiquée au besoin à l'APHIS de l'USDA.

La personne qui possède l'envoi, ou qui en a la responsabilité ou la charge, est tenue d'acquitter tous les coûts de l'élimination du produit, ou de son réacheminement vers des installations de transformation, y compris les coûts engagés par l'ACIA pour surveiller l'application des mesures.

Expéditions en territoire canadien

En ce qui a trait aux expéditions en territoire canadien, si une des exigences indiquées dans la présente directive n'est pas respectée ou s'il y a infraction à la *Loi sur la protection des végétaux* ou à son règlement d'application, l'utilisation d'étiquettes de certification de circulation est interdite. Si des étiquettes ont été délivrées, elles doivent être retournées.

Si, durant l'échantillonnage de vérification effectué par l'ACIA, un échantillon s'avère infesté par des larves de la mouche du bleuet, la zone de production surveillée où les bleuets ont été récoltés est radiée du programme par l'ACIA pour le reste de la saison. Les bleuets peuvent toutefois subir une fumigation ou être réacheminés vers une usine de transformation agréée.

La personne qui possède l'envoi, ou qui en a la responsabilité ou la charge, est tenue d'acquitter tous les coûts de l'élimination du produit, ou de son réacheminement vers des installations de transformation, y compris les coûts engagés par l'ACIA pour surveiller l'application des mesures.

2.4.1.2 FUMIGATION

Dans le cas des envois de fruits importés, on peut refuser l'entrée des envois si le certificat phytosanitaire ne précise pas tous les détails ou si les renseignements qui se rapportent à la fumigation sont inexacts ou incomplets. Les envois peuvent toutefois être réacheminés vers

une usine de transformation agréée. Dans le cas des expéditions en territoire canadien, l'ACIA vérifie si la fumigation a été effectuée correctement.

2.4.1.3 USINE DE TRANSFORMATION

L'agrément d'une usine de transformation peut être révoqué si, à la suite d'une vérification d'inspection, elle n'est pas conforme aux exigences, et ce, jusqu'à ce que les conditions et les procédures soient redressées à la satisfaction de l'inspecteur de l'ACIA. L'établissement ne peut recevoir des envois de bleuets provenant de régions réglementées pendant la période de révocation.

2.4.2 Autres produits

Les envois qui ne respectent pas les exigences ou qui se révèlent infestés d'organismes justiciables de quarantaine peuvent être interdits d'entrée au Canada ou dans la région exempte d'organismes nuisibles, et retournés à leur pays d'origine ou éliminés aux frais de l'importateur. Toutefois, les contenants usagés peuvent être réacheminés vers une usine de transformation agréée. Il incombe à l'importateur d'assumer tous les coûts reliés au traitement, à la destruction ou à l'élimination, notamment les coûts engagés par l'ACIA pour superviser ces activités.

3. Liste des annexes

- Annexe 1 : Régions réglementées à l'égard de la mouche du bleuet
- Annexe 2 : Résumé du règlement provincial de lutte contre la mouche du bleuet de Colombie-Britannique (B.C. Reg. 280/90)
- Annexe 3 : Résumé du règlement de Terre-neuve sur les petits fruits, 1993 (Newfoundland Regulation 184/93)
- Annexe 4 : Spécimens d'étiquettes de certification de circulation Canada-États-Unis
- Annexe 5 : Fumigation des bleuets et des contenants usagés
- Annexe 6 : Demande d'agrément d'usine de transformation
- Annexe 7 : Demande d'adhésion au Programme de certification des bleuets (producteurs canadiens)
- Annexe 8 : Formulaire de commande pour étiquettes de certification de circulation
- Annexe 9 : Groupes de maturation des bleuets en corymbe
- Annexe 10 : Épreuve de détection de la mouche du bleuet
- Annexe 11 : Traitement des contenants usagés
- Annexe 12 : Rapport de traitement en quarantaine au bromure de méthyle
- Annexe 13 : Certificat de traitement de l'USDA

ANNEXE 1

RÉGIONS RÉGLEMENTÉES À L'ÉGARD DE LA MOUCHE DU BLEUET - ÉTATS-UNIS

Alabama
Caroline du Nord
Caroline du Sud
Connecticut
Delaware
District de Columbia
Floride
Géorgie
Illinois
Indiana
Kentucky
Maine
Maryland
Massachusetts
Michigan
Missouri
New Hampshire
New Jersey
New York
Ohio
Pennsylvanie
Rhode Island
Tennessee
Vermont
Virginie
Virginie-Occidentale

ANNEXE 1 (suite)

RÉGIONS RÉGLEMENTÉES À L'ÉGARD DE LA MOUCHE DU BLEUET - CANADA

<http://www.inspection.gc.ca/francais/plaveg/protect/dir/blueberryf.shtml>



Hummingbird DM
Document

CARTE DES RÉGIONS RÉGLEMENTÉES À L'ÉGARD DE LA MOUCHE DU BLEUET EN ONTARIO

Cette information était considérée comme exacte au moment de l'émission de la présente directive. Une information à jour peut être obtenue auprès de la Division de la production et de la protection des végétaux.

<http://www.inspection.gc.ca/english/ppc/science/pps/2002maps/rmonqz2002.jpg>

CARTE DES RÉGIONS RÉGLEMENTÉES À L'ÉGARD DE LA MOUCHE DU BLEUET AU QUÉBEC

Cette information était considérée comme exacte au moment de l'émission de la présente directive. Une information à jour peut être obtenue auprès de la Division de la production et de la protection des végétaux.

<http://www.inspection.gc.ca/english/ppc/science/pps/2002maps/rmpqqz2002.jpg>

ANNEXE 2

RÉSUMÉ DU RÈGLEMENT PROVINCIAL DE LUTTE CONTRE LA MOUCHE DU BLEUET DE COLOMBIE-BRITANNIQUE (B.C. Reg. 280/90)

Le texte suivant résume le règlement provincial de la Colombie-Britannique (en vigueur au moment de la rédaction de la présente directive) qui s'applique à la mouche du bleuet. Ce résumé a été préparé à titre de référence seulement et n'a aucune valeur ou conséquence juridique.

Article 2

« Pour empêcher la propagation de la mouche du bleuet dans la province, celle-ci est déclarée zone de quarantaine. »

Article 3

« Il est interdit de transporter des bleuets frais dans la zone de quarantaine à partir d'une région infestée à moins que :

a) les bleuets aient été fumigés au bromure de méthyle à une pression atmosphérique correspondant à l'un des traitements suivants :

- i. 32 g/m³ pendant 2 heures à 27,7 °C ou plus;
- ii. 32 g/m³ pendant 2,5 heures entre 22,2 °C et 27,2 °C;
- iii. 32 g/m³ pendant 3 heures entre 16,6 °C et 21,6 °C;
- iv. 32 g/m³ pendant 3,5 heures entre 10 °C et 16,1 °C;

b) les résidus de bromure de méthyle présents dans les bleuets ne dépassent pas la limite maximale de résidus établie dans la *Loi sur les aliments et drogues* (Canada);

c) les bleuets soient accompagnés :

- i. d'une preuve jugée satisfaisante par un inspecteur du respect des exigences énoncées aux alinéas a) et b);
- ii. d'un certificat indiquant le nom et l'adresse du producteur.

ANNEXE 2 (suite)

Article 4

« Il est interdit de vendre ou de mettre en vente dans la zone de quarantaine des bleuets frais qui y ont été transportés à partir d'une région infestée, sauf si l'on possède, pour ces bleuets, une copie aussi bien de la preuve que du certificat mentionnés à l'alinéa 3 c). »

NOTA : Une « région infestée » est définie dans le règlement provincial de la Colombie-Britannique (B.C. Reg. 280/90) comme étant « n'importe quel endroit répertorié dans l'annexe ou n'importe quel autre endroit où la mouche du bleuet est présente ».

ANNEXE 3**RÉSUMÉ DU RÈGLEMENT DE TERRE-NEUVE SUR LES PETITS FRUITS, 1993
(NEWFOUNDLAND REGULATION 184/93)**

Le texte suivant résume le règlement provincial de Terre-Neuve (en vigueur au moment de la rédaction de la présente directive) qui s'applique à la mouche du bleuet. Ce résumé a été préparé à titre de référence seulement et n'a aucune valeur ou conséquence juridique.

PARTIE V, article 10 :

« (1) Il est interdit :

- a) d'apporter ou de faire apporter dans la province;
- b) de transporter ou de faire transporter d'un lieu à l'autre dans la province;
- c) d'avoir, de mettre en vente, d'échanger ou de vendre ou encore de mettre autrement sur le marché ou d'éliminer pour n'importe quel usage :

des fruits provenant d'une région infestée mentionnée à l'annexe B du présent règlement, à moins qu'il puisse être démontré, à la satisfaction d'un inspecteur, que les fruits ont été traités de manière à enrayer la mouche du bleuet ou sa capacité de reproduction, ou qu'il puisse être démontré, à la satisfaction d'un inspecteur, que les fruits en question ne proviennent pas d'une région infestée mentionnée à l'annexe B du présent règlement (annexe que le ministre a le droit de modifier si besoin est).

(2) Le ministre peut, par un arrêté, préciser le ou les types de traitement que les bleuets provenant d'une région infestée doivent subir afin que soit enrayerée la mouche du bleuet ou sa capacité de reproduction. »

NOTA : Dans l'annexe B, la Nouvelle-Écosse, le Nouveau-Brunswick et l'Île-du-Prince-Édouard figurent parmi les régions infestées au Canada où la présence de la mouche du bleuet est reconnue.

ANNEXE 4

SPÉCIMENS D'ÉTIQUETTES DE CERTIFICATION DE CIRCULATION



Government of Canada

Gouvernement du Canada

Canadian Food Inspection Agency

Agence canadienne d'inspection des aliments

Serial No. / N° de série

**Blueberry Fruits in Canada
Bleuets produits au Canada**

N°

"This shipment of fresh blueberry meets the requirements of the Canada/United States Blueberry Certification Program." Issued by the Canadian Food Inspection Agency.

"Ce chargement de bleuets frais rencontre les exigences du programme canadien et américain de certification des bleuets." Émis par l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

CFIA / ACIA 5102 (98/06)

United States Department of Agriculture
Animal and Plant Health Inspection Service



Serial No.

This shipment of fresh blueberries meets the requirements of the Canada/United States Blueberry Certification Program.

NJ -

ANNEXE 5

FUMIGATION DES CONTENANTS ET DES BLEUETS

Plan de traitement contre les larves de la mouche du bleuet

Bromure de méthyle à pression atmosphérique normale

Température des fruits	Dose	Durée
27,7°C (82°F) et plus	32 g/m ³ (= 2 lb/1 000 pi ³)	2 heures
22,2°C - 27,2°C (72°F - 81°F)	32 g/m ³	2,5 heures
16,6°C - 21,6°C (62°F - 71°F)	32 g/m ³	3 heures
10°C - 16,1°C	32 g/m ³	3,5 heures

Responsabilité de l'entreprise chargée de la fumigation et du spécialiste de la fumigation

L'entreprise ou le spécialiste qui utilise la fumigation au bromure de méthyle comme traitement contre la mouche du bleuet doit rédiger un protocole ainsi que tous les documents connexes afin de pouvoir appliquer le traitement. Le protocole décrit en détail le procédé que l'entreprise ou le spécialiste entend utiliser pour garantir un suivi complet et efficace des opérations fondées sur la procédure décrite ci-dessous. L'entreprise ou le spécialiste de la fumigation doit, en tout temps, garantir l'intégrité des contenants ou des bleuets fumigés et la maintenir du début de la fumigation jusqu'à leur expédition. De plus, l'entreprise ou le spécialiste de la fumigation accepte de tenir des registres; tous les documents doivent être conservés jusqu'au 30 octobre de l'année en cours, aux fins d'audit par l'ACIA. Ces registres doivent contenir tous les renseignements (date, nombre de contenants, numéro d'immatriculation de la remorque, etc.) qui permettront à l'ACIA d'attester la fumigation. En outre, l'entreprise de fumigation ou le spécialiste de la fumigation conviennent d'aviser l'ACIA 24 heures à l'avance de la date et de l'heure de la fumigation, afin de permettre à l'inspecteur de planifier la supervision de la fumigation.

Par conséquent, pour garantir que les traitements sont efficaces et sans danger, les spécialistes de la fumigation doivent respecter la procédure suivante ainsi que les exigences figurant sur l'étiquette du bromure de méthyle.

PROCÉDURE DE FUMIGATION

1. Laver à l'eau tous les contenants vides destinés à être fumigés et s'assurer qu'ils soient exempts de résidus avant d'être soumis au traitement. (Pour les autres options de traitement concernant les contenants usagés voir l'annexe 11.)
2. Vérifier l'état de la remorque ou de la bâche avant de commencer la fumigation des contenants ou des bleuets pour garantir qu'ils sont étanches aux gaz.
3. Pendant le chargement des contenants dans la remorque ou sous la bâche, veiller à ce qu'il y ait suffisamment d'espace pour assurer la circulation de l'air et une pénétration adéquate du gaz dans les contenants. Entre autres, on propose d'installer un système de ventilation pour faciliter la diffusion du gaz.
4. Une fois les contenants placés dans la remorque ou sous la bâche, disposer uniformément des flacons d'insectes vivants témoins dans le chargement, à plusieurs niveaux (la mouche du bleuet, *Rhagoletis mendax*, est utilisée comme témoin si elle est disponible, sinon on utilise une espèce similaire).
5. Après avoir fermé la remorque ou la bâche, injecter le gaz à la concentration indiquée dans le plan de traitement joint.
6. Mesurer la concentration du gaz au début et à la fin du traitement. Il faut s'assurer que la concentration requise dans le plan de traitement est maintenue à un niveau acceptable jusqu'à l'ouverture de la remorque ou de la bâche. Sinon, le spécialiste de la fumigation doit reprendre le traitement.
7. Prélever un échantillon d'air pendant l'aération jusqu'à l'obtention d'une concentration maximale de 3 ppm de bromure de méthyle dans l'air.
8. Préparer un rapport de fumigation comprenant les renseignements suivants :
 - ▶ type de structure
 - ▶ volume total de l'espace à fumiger
 - ▶ nombre de contenants ou quantité de bleuets à fumiger
 - ▶ températures extérieure et intérieure et conditions climatiques
 - ▶ température au début et à la fin du traitement
 - ▶ date et lieu de la fumigation
 - ▶ quantité de gaz utilisée
 - ▶ stade de développement et taux de mortalité des insectes témoins
 - ▶ durée d'exposition au gaz et durée d'aération.
9. Présenter un certificat de fumigation et un certificat confirmant que le produit est exempt de gaz.

ANNEXE 6**DEMANDE D'AGRÈMENT D'USINE DE TRANSFORMATION**

Usine de transformation : _____

Adresse : _____

N° de téléphone : _____ N° de télécopieur : _____

CONDITIONS AUXQUELLES UNE USINE DE TRANSFORMATION SITUÉE DANS UNE RÉGION EXEMPTÉE D'ORGANISMES NUISIBLES DOIT SATISFAIRE POUR RECEVOIR DES BLEUETS PROVENANT DE RÉGIONS RÉGLEMENTÉES POUR LA MOUCHE DU BLEUET :

1) Tous les envois provenant de régions réglementées à l'égard de la mouche du bleuet doivent être déchargés dans une aire de réception de camions et contenants, intérieure et fermée.

2) Tous les camions et contenants vides doivent subir le nettoyage suivant :

- les contenants vides doivent être lavés et trempés dans l'eau chaude pendant au moins 2 minutes à 85 °C OU congelés pendant au moins 40 jours consécutifs à 0 °C OU fumigés conformément à l'annexe 5
- l'intérieur des camions doit être nettoyé à l'eau sous pression, à la vapeur sous pression ou selon la méthode suivante approuvée à l'avance par un inspecteur :

3) Tous les débris et déchets doivent être recueillis par :

- filtration de l'eau remise en circulation ET
- flottation des débris et des déchets de l'eau de lavage ET
- décantation des débris et des déchets de l'eau de lavage OU
- la méthode suivante approuvée à l'avance par un inspecteur :

4) Tous les débris et déchets doivent subir :

- une incinération OU
- un traitement frigorifique à 0 °C pendant 40 jours OU
- un enfouissement OU
- la méthode suivante, approuvée à l'avance par un inspecteur :

- 5) L'usine accepte de conserver le certificat de circulation ainsi que les documents relatifs au traitement et tout autre document pertinent jusqu'au 30 octobre de l'année en cours.
- 6) L'usine doit être inspectée à la satisfaction d'un inspecteur de l'ACIA avant qu'un Permis d'importation ou un Certificat de circulation ne soient délivrés. Une demande doit être présentée tous les ans.

Je certifie que j'ai lu et entièrement compris toutes les conditions et exigences relatives à la réception de bleuets pour transformation, conformément à la Directive D-02-04 de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, et que je vais me conformer à toutes les conditions et exigences stipulées.

De plus, je m'engage à tenir Sa Majesté la Reine du chef du Canada, y compris l'Agence canadienne d'inspection des aliments, ses agents, préposés, employés, successeurs et ayant droit, indemnes et à couvert de tous procès, réclamations, mises en demeure, pertes, dépenses, dommages, actions, poursuites ou autres procédures intentées par quiconque à la suite d'une incapacité, accidentelle ou autrement, par un acte ou une omission de satisfaire entièrement aux dites conditions.

Signé le _____ à _____, province de _____

Signature du demandeur

Agrément aux fins de réception des bleuets pour transformation :

Inspecteur de l'ACIA

Date

ANNEXE 7

**DEMANDE D'ADHÉSION AU PROGRAMME DE CERTIFICATION DES BLEUETS
(PRODUCTEURS CANADIENS)**

Nom du producteur : _____

Adresse : _____

N° de téléphone : _____ N° de télécopieur : _____

Emplacement de chaque zone de production surveillée : _____

Je certifie que j'ai lu et entièrement compris toutes les conditions et exigences liées à la production et à l'expédition de bleuets pour transformation aux termes du Programme de certification des bleuets, conformément à la Directive D-02-04 de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, et que je vais me conformer à toutes les conditions et exigences stipulées.

Je conserverai tous les relevés exigés par l'ACIA conformément à la Directive D-02-04, y compris les noms des expéditeurs utilisés, et les fournirai sur demande à un inspecteur de l'ACIA.

De plus, je m'engage à tenir Sa Majesté la Reine du chef du Canada, y compris l'Agence canadienne d'inspection des aliments, ses agents, préposés, employés, successeurs et ayant droit, indemnes et à couvert de tous procès, réclamations, mises en demeure, pertes, dépenses, dommages, actions, poursuites ou autres procédures intentées par quiconque à la suite d'une incapacité, accidentelle ou autrement, par un acte ou une omission de satisfaire entièrement aux dites conditions.

Les producteurs sont priés de fournir les renseignements supplémentaires suivants :

Je m'engage à ce que ma production de bleuets se fasse conformément au _____ (Lutte intégrée/Calendrier de pulvérisation).

Voici le nom des personnes qui assureront vraisemblablement l'expédition de ma production de bleuets :

Signé le _____ à _____, province de _____

Signature du demandeur

Agrément au Programme de certification des bleuets :

Inspecteur de l'ACIA

Date

Numéro d'identification attribué au producteur

Ce formulaire est à l'usage exclusif de l'Agence canadienne d'inspection des aliments et sert à agréer les producteurs canadiens aux termes du Programme de certification des bleuets. Des formulaires différents sont utilisés par les organismes compétents des É.-U.

ANNEXE 8

Note : Ce formulaire ne peut être utilisé qu'au Canada

APPLICATION FORM TO ORDER MOVEMENT CERTIFICATION LABELS / FORMULAIRE DE
COMMANDE POUR ÉTIQUETTES DE CERTIFICATION DE CIRCULATION

PART I / PARTIE I**PERSON ORDERING / PERSONNE PLAÇANT LA COMMANDE:**

NAME/NOM:	
GROWER IDENTIFICATION NUMBER/ NUMÉRO D'IDENTIFICATION DU PRODUCTEUR:	
NUMBER REQUIRED/NOMBRE REQUIS:	
SIGNATURE :	
DATE :	BILLING ADDRESS/FACTURER À:

FOR GOVERNMENT USE ONLY / POUR USAGE OFFICIEL SEULEMENT**PART II / PARTIE II****AUTHORIZED BY CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY INSPECTOR / AUTORISÉ
PAR UN INSPECTEUR DE L'AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS**

SERIAL NUMBERS/NUMÉROS DE SÉRIE	
NAME/NOM:	
SIGNATURE:	
	DATE:

PART III / PARTIE III**REGIONAL OFFICE / BUREAU RÉGIONAL:**

PRINTER (NAME AND ADDRESS)	
IMPRIMEUR (NOM ET ADRESSE):	
PLEASE SEND THE MOVEMENT CERTIFICATION LABELS TO/ VEUILLEZ FAIRE PARVENIR LES ÉTIQUETTES DE CERTIFICATION DE CIRCULATION À :	
SIGNATURE OF AUTHORIZED PERSON/SIGNATURE DE LA PERSONNE AUTORISÉE:	
	DATE:

ORIGINAL >>> REGIONAL OFFICE/BUREAU RÉGIONAL
COPY 1/COPIE 1 >>> CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY INSPECTOR / INSPECTEUR DE L'AGENCE CANADIENNE
D'INSPECTION DES ALIMENTS

ANNEXE 9

Groupes de maturation des bleuets en corymbe

CETTE LISTE A POUR BUT D'AIDER À DÉTERMINER LES ZONES DE PRODUCTION SURVEILLÉE

Variétés précoces

Variétés de mi-saison	Variétés tardives	Angola
Bluetta Chanticleer Croatan Earliblue Harrison Morrow Sunrise Weymouth Wolcott	Berkley Bluechip Bluecrop Bluehaven Bluejay Blueray Bounty Concord Collins Darrow Dixi Duke Ivanhoe Meader Murphy Patriot Pemberton Rancocas Rubel Sierra Spartan Stanley Toro	Bluegold Coville Elizabeth Elliott Herbert Jersey Lateblue Nelson

ANNEXE 10

ÉPREUVE DE DÉTECTION DE LA MOUCHE DU BLEUET

1.0 Échantillonnage de vérification des bleuets par l'organisation nationale de la protection des végétaux :

Un certain nombre de boîtes contenant des fruits en vrac seront prélevés comme suit :

<i>Nombre de contenants primaires (p. ex. chopines, pintes, litres)</i>	<i>Taille de l'échantillon/ nombre de contenants (p. ex. chopines, pintes, litres)</i>
0 - 100	4
100 - 300	6
300 - 500	8
500 et plus	10

Nota: Les échantillons doivent être prélevés selon les mêmes unités que les contenants utilisés. Par exemple, si les bleuets sont expédiés dans des contenants d'une chopine, les échantillons doivent aussi être prélevés en unités d'une chopine.

2.0 Épreuves de détection de la mouche du bleuet

2.1 Épreuve à l'eau

- 1) Mettre 1 litre (2 chopines) de bleuets dans un chaudron.
- 2) Presque recouvrir les bleuets d'eau.
- 3) Chauffer les bleuets et l'eau jusqu'à ébullition et formation d'écume et laisser bouillir au moins 1 minute.
- 4) Verser les bleuets dans un tamis de 4 mailles au pouce.
- 5) Écraser délicatement les bleuets dans le tamis avec le dos d'une cuillère.
- 6) Rincer les bleuets à l'eau froide courante et recueillir l'eau et les matières solides dans un récipient à fond noir.
- 7) Laisser les débris se déposer et décanter les solides qui flottent et la majeure partie de l'eau.
- 8) Répéter le rinçage et la décantation jusqu'à ce que l'eau soit claire.
- 9) Toute larve blanche sera visible contre le fond noir du récipient.

2.2 Épreuve à la cassonade

Concentration de cassonade : 3,5 kg pour 20 litres d'eau.

- 1) Mettre 1 litre (2 chopines) de bleuets dans un contenant de 4 litres.
- 2) Écraser délicatement les bleuets dans le contenant.
- 3) Ajouter le concentré de sucre pour qu'il recouvre de 3 cm la purée de bleuets.
- 4) Agiter la purée de bleuets dans la solution sucrée.
- 5) Laisser les larves monter à la surface.

Nota : Si l'épreuve à la cassonade est celle qui est privilégiée, il faut s'assurer de suivre les instructions avec précision, afin d'obtenir des résultats exacts.

ANNEXE 11

TRAITEMENT DES CONTENANTS USAGÉS

Les contenants usagés peuvent être soumis à un traitement à l'eau chaude, ou par le froid, ou être exposés à une fumigation selon les indications de l'annexe 5.

TRAITEMENT À L'EAU CHAUDE

Chaque contenant doit subir les étapes de traitement 1 et 2 ci-dessous. L'expéditeur peut déterminer l'ordre dans lequel les opérations auront lieu.

1. Il faut laver chaque contenant à l'eau sous pression.
2. Il faut tremper chaque contenant dans un bain d'eau chaude de manière à ce que toutes les surfaces soient exposées à une température de 85°C pendant au moins 2 minutes. Le bain d'eau chaude doit être relié à un thermographe à enregistrement continu, et le thermogramme doit montrer que la température n'est pas tombée sous la température minimale acceptable au cours du traitement.

Un agent autorisé doit inspecter les installations au début de chaque saison d'expédition, puis régulièrement pendant la saison, afin de garantir le respect des conditions. Les contenants traités doivent être gardés à l'écart des contenants non traités. Les registres renfermant tous les renseignements pertinents sur le traitement (date, nombre de contenants, traitement et autres renseignements) doivent être conservés jusqu'au 30 octobre de l'année en cours, aux fins de vérification par un inspecteur de l'ACIA.

OU

TRAITEMENT PAR LE FROID

Chaque contenant doit subir les étapes de traitement 1 et 2 ci-dessous.

1. Il faut laver chaque contenant à l'eau sous pression.
2. Il faut placer les contenants dans une enceinte frigorifique pendant une période d'au moins 40 jours consécutifs, à une température maximale de 0 °C.

Un agent autorisé doit inspecter les installations au début de chaque saison d'expédition, puis régulièrement pendant la saison, afin de garantir le respect des conditions. Les contenants traités doivent être gardés à l'écart des contenants non traités. Les registres renfermant tous les renseignements pertinents sur le traitement (date, nombre de contenants, traitement et autres renseignements) doivent être conservés jusqu'au 30 octobre de l'année en cours, aux fins de vérification par un inspecteur de l'ACIA.

Ces conditions s'appliquent pour la délivrance d'un permis d'importation ou d'un certificat de circulation concernant l'importation ou le transport en territoire canadien de contenants qui ont renfermé des fruits frais appartenant aux espèces énumérées et provenant d'une région réglementée, lorsque ces contenants sont expédiés vers une région non réglementée et/ou à partir d'une usine de transformation de la région

réglementée. Un agent nommé aux termes de la *Loi sur la protection des végétaux* doit rencontrer le directeur de l'usine tous les ans pour vérifier si ses installations respectent les conditions. Ces dispositions doivent faire l'objet de négociations chaque année entre l'usine de transformation et l'ACIA.

L'usine et les méthodes de manutention sont soumises à une inspection régulière pour garantir qu'elles respectent les conditions établies. Toute activité contraire à l'esprit des exigences entraîne la révocation du droit de recevoir des bleuets frais des régions réglementées.

Pour qu'une usine de transformation puisse obtenir un permis d'importation ou un certificat de circulation lui permettant de recevoir des bleuets frais des régions réglementées, elle doit disposer d'installations de lavage et de manutention appropriées, notamment :

1. Une aire de réception intérieure pouvant recevoir tous les camions qui transportent des fruits en provenance de régions infestées.
2. Une aire de lavage pouvant rendre les camions et les contenants exempts de tout stade de développement de la mouche du bleuet. Les camions doivent être lavés à l'eau sous pression ou à la vapeur sous pression. Les contenants doivent être lavés et exposés à un traitement à 85 °C pendant 2 minutes ou placés dans une enceinte frigorifique pendant au moins 40 jours à une température maximale de 0 °C. L'usine doit être équipée d'un système de flottation et de filtration permettant de séparer tous les débris et les déchets de l'eau de lavage; une autres méthode peut aussi être utilisée, sous réserve d'entente préalable.
3. Tous les déchets et débris doivent être incinérés de façon appropriée, enfouis immédiatement ou placés dans une enceinte frigorifique à une température maximale de 0 °C pendant au moins 40 jours.
4. En l'absence d'installations de traitement appropriées, les contenants doivent être retournés à leur lieu d'origine dans un camion scellé par un inspecteur de l'ACIA.

Pour l'usage du personnel de ACIA seulement

ANNEXE 12

**RAPPORT DE TRAITEMENT EN QUARANTAINE
AU BROMURE DE MÉTHYLE**

Bureau de l'ACIA : _____
 N° de contrôle du local -N° de Rapport MBr : **2001** _____

1. Modèle de rapport disponible sur le lecteur O à O:\aphd\ppd\gfcrops\mbr\ mbr-rpt.wpd.
2. Transmettre chaque rapport dûment rempli par courriel, à Dorothy Laidlaw, Section des grains et des grandes cultures, DPPV, ou télécopieur : 613-228-6626

	CHAMP DE DONNÉES	DONNÉES		
1	Chose traitée emballage et/ou produit			
2	Secteur (I, E, r-E, D, QA)	3	De/À/Par pays, province ou État	
4	¹ Autorisation			
5	² Documents de l'ACIA			
6	Organisme(s) justiciable(s) de quarantaine ciblé(s)			
7	N° du certification de fumigation	8	Date de délivrance du certificat j/m/an	
9	Quantité de bromure utilisée (kg)	10	Dose appliquée et température	
11	Date du traitement j/m/an	12	Numéro de permis d'opérateur antiparasitaire	
13	COMMENTAIRES :			

¹ C.-à-d. Exigence canadienne ou législation étrangère (PQIR pour le pays de destination)

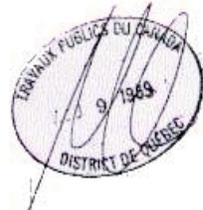
² P. ex. *Avis de traitement ou transformation* (CFIA/ACIA 0112) (suivi)
Inspection de navires - Chargement non autorisé (CFIA/ACIA 1288) (suivi)
Inspection de navires - Chargement autorisé (CFIA/ACIA 1281) (suivi)
Avis de rétention (CFIA/ACIA 3256) (suivi)
Certificat de circulation (CFIA/ACIA 0108) (condition)
Avis en vertu de la Loi sur la protection des végétaux Avis de renvois du Canada/de confiscation et mesures à prendre (CFIA/ACIA 4288) (traitement)
Demande d'inspection des exportations et de certification phytosanitaire (CFIA/ACIA 3369)
Certificat phytosanitaire - Canada (CFIA/ACIA 4743) (traitement certifié)
Certificat phytosanitaire de réexpédition Canada (CFIA/ACIA 1357) (traitement certifié)

ANNEXE 13

CERTIFICAT DE TRAITEMENT DE L'USDA

05-07-2001 15:15 DE PCIA A 15142831919 P.02

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE AGRICULTURAL MARKETING SERVICE		Please refer to this certificate by number and inspection office.
CERTIFICATE OF QUALITY AND CONDITION (PROCESSED FOODS)		Y -
<p>This certificate is receivable in all courts of the United States as prima facie evidence of the truth of the statements therein contained. It does not excuse failure to comply with any applicable Federal or State laws. WARNING: Any person who knowingly falsely make, issue, alter, forge, or counterfeit this certificate, or participate in any such actions, is subject to a fine of not more than \$1,000 or imprisonment for not more than one year, or both (7 U.S.C. 1622 (h)).</p> <p>The conduct of all services and the licensing of all personnel under the regulations governing such services shall be accomplished without discrimination as to race, color, religion, sex, or national origin.</p>		DATE
APPLICANT	ADDRESS	
RECEIVER OR BUYER	ADDRESS Route 138	
SOURCE OF SAMPLES	PRODUCT INSPECTED	
CODE MARKS ON CONTAINERS	VARIOUS ITEMS	
Un-coded.		
PRINCIPAL LABEL MARKS		
Condition of Container: Washed		
GRADE:	RESTRICTED GERMEL CATE: Condition of Container only.	
REMARKS:	<p>This certificate covers 2640 bisectioanal plastic field boxes, 47 wooden 4 way pallets, and 150 corrugated cardboard corner irons. The plastic bisectioanal field boxes have been washed. The pallets, corner irons and plastic lugs appear free of the Blueberry Fruit Fly (<i>Rhagoletis</i>). The above items are stored at .</p> <p>Trucking Company: Trailer No.: License No.:</p>	
	<p>Pursuant to the regulations issued by the Secretary of Agriculture under the Agricultural Marketing Act of 1946, as amended (7 U.S.C. 1621-1627), governing the inspection and certification of the product designated herein, I certify that the quality and condition of the product as shown by samples inspected on the above date were as shown, subject to any restrictions specified above.</p>	
	ADDRESS OF INSPECTION OFFICE	SIGNATURE OF INSPECTOR
165 Lancaster St., Portland, ME 04101		



ORIGINAL