



DIVISION DE LA PROTECTION DES VÉGÉTAUX DIRECTION DES PRODUITS VÉGÉTAUX AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS 59, Promenade Camelot Ottawa (Ontario), Canada K1A 0Y9 (Tel : 613-225-2342; FAX : 613-228-6602)	D-95-25
	(DATE D'ENTRÉE EN VIGUEUR) le 11 octobre 2006 (Original)
Titre : Exigences Phytosanitaires - Importation de Pommes Fuji Fraîches du Japon	

Objet:

La présente directive établit les conditions autorisant l'importation de pommes Fuji fraîches du Japon.

Table des Matières

Révision	3
Endossement	3
Modification du dossier	3
Distribution	3
Introduction	3
Portée	4
1.0 Exigences générales	4
1.1 Fondement législatif	4
1.2 Droits	4
1.3 Ravageurs réglementés	4
1.4 Commodités réglementées	5
2.0 Exigences particulières	5
2.1 Exigences à l'importation	5
2.2 Procédure d'Inspection	6
2.3 Non-conformité	7
2.4 Autres Exigences	7
3.0 Annexe	8
Annexe 1	9

Révision

Cette directive sera examinée tout les deux ans, sauf indication contraire. La prochaine révision est donc prévue pour le 11 octobre 2008. La personne-ressource pour cette directive est Joanne Rousson. Pour de plus amples renseignements ou clarifications, communiquer avec la Section de l'horticulture.

Endossement

Approuvé par

<p>_____ Directeur Division de la protection des végétaux</p>

Modification du dossier

Les modifications apportées à la présente directive seront datées puis distribués selon la liste ci-dessous.

Distribution

1. Liste d'envoi des directives (Régions, PHRA, USDA)
2. Gouvernements provinciaux, industrie (par l'entremise des Régions)
3. Organismes sectoriels nationaux (à déterminer par l'auteur)
4. Internet

Introduction

Jusqu'à maintenant, l'entrée au Canada de pommes Fuji fraîches en provenance du Japon n'était pas autorisée. Cette décision est conforme à la politique qui interdit l'importation de fruits frais en provenance de nouvelles sources des régions tempérées, et ce, tant que l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) n'aura pas effectué une analyse des risques que présentent le ravageur. Cette analyse a été effectuée et la Division de la protection des végétaux d'ACIA en conclut que l'importation de pommes Fuji fraîches en provenance du Japon peut être autorisée, pourvu que ce pays réponde aux exigences stipulées dans la présente directive en vue de minimiser le risque d'introduction au Canada de ravageurs justiciables de quarantaine.

Les ravageurs réglementés par la présente directive endommagent les vergers, ce qui entraîne des pertes de rendement et de qualité, et peut nécessiter l'utilisation additionnelle de moyens de lutte peu économiques.

Portée La présente directive est destinée aux importateurs Canadiens qui désirent importer de pommes Fuji fraîches en provenance du Japon ainsi qu'au personnel d'inspection de l'ACIA, à l'Agence des services frontaliers du Canada et à l'organisation nationale de la protection des végétaux du Japon. Elle vise à préciser les exigences régissant l'entrée de ces fruits au Canada.

1.0 Exigences générales

1.1 Fondement législatif

Loi sur la protection des végétaux S.C. 1990, C.22

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

Avis sur les prix de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, Gazette du Canada, Partie 1 (5/13/00)

1.2 Droits

L'ACIA impose des coûts conformément à *Avis sur les prix de l'Agence canadienne d'inspection des aliments*. Pour obtenir des renseignements concernant les droits associés aux produits importés, veuillez communiquer avec le Centre de service d'importation (CSI) aux 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. Toute personne qui souhaite obtenir d'autres renseignements sur les frais peut communiquer avec n'importe quel bureau local de l'ACIA ou visiter le site web *Avis sur les prix de l'Agence canadienne d'inspection des aliments* à : <http://www.inspection.gc.ca/francais/reg/cfiaacia/feesfrais/feesfraisf.shtml>

1.3 Ravageurs réglementés

Tordeuse du pêcher (*Carposina sasakii*)

Tordeuse orientale du pêcher (*Grapholita molesta*)

Carpocapse de Mandchourie (*Cydia inopinata*)

Tordeuse jaune du pêcher (*Dichocrocis punctiferalis*)

Rouille de la pomme (*Gymnosporangium yamadae*)

Pourriture brune (*Sclerotinia fructigena*)

La présente liste n'est pas exhaustive. Lorsque d'autres ravageurs justiciables de quarantaine, comme le tétranique de l'aubépine (*Amphitetranychus viennensis*), sont interceptés dans des envois importés, des mesures de quarantaine seront prises et l'ACIA passera en revue la liste des ravageurs réglementés lorsque prend fin la période d'essai de l'importation.

1.4 Commodités réglementées

Les pommes (*Malus* spp.) de la variété Fuji peuvent entrer au Canada en respectant les conditions de la présente directive. L'entrée des autres variétés n'est pas autorisée.

2.0 Exigences particulières

2.1 Exigences à l'importation

Conditions:

Pour pouvoir entrer au Canada, les pommes cultivées au Japon doivent répondre aux conditions suivantes :

1. les pommes doivent provenir de vergers où des pratiques culturales et des moyens de lutte chimique sont utilisés pour assurer que le produit est exempt de ravageurs justiciables de quarantaine;
 2. les pommes doivent être :
 - a. « ensachées » pendant qu'elles se développent sur l'arbre;
 - ou**
 - b. traitées après la récolte selon l'une des options de traitement exposées à l'**Annexe 1**;
- Nota :** Les pommes « ensachées », mais soupçonnées d'être infestées par des ravageurs, soit à cause d'un mauvais ensachage ou d'autres raisons, doivent être traitées. Il faut porter une attention spéciale à la présence d'acariens.
3. Les pommes doivent être inspectées et classées après la cueillette;
 4. les envois doivent être exempts de parasites justiciables de quarantaine, sensiblement exempts d'autres ravageurs et exempts de terre, sable, feuilles et débris végétaux.

Permis d'Importation :

La division de protection des végétaux de l'ACIA **n'exige pas** de permis d'importation.

Certificat Phytosanitaire :

1. Un certificat phytosanitaire **est exigé**. Ce document doit être délivré par le Service de la protection des végétaux du Japon dans les 14 jours précédant l'envoi du Japon et doit accompagner l'envoi jusqu'au Canada.

2. Le certificat phytosanitaire doit porter l'une des déclarations additionnelles suivantes :

Pour ce qui est des pommes « ensachées » tout en se développant sur l'arbre :

« *Les fruits de cet envoi ont été inspectés et trouvés exempts de tous les stades vivants de **Carposina sasakii**, **Cydia inopinata**, **Grapholita molesta**, **Dichocrocis punctiferalis**, **Gymnosporangium yamadae** et **Sclerotinia fructigena**.* »

ou

Pour ce qui est des pommes non « ensachées » tout en se développant sur l'arbre, ou des pommes « ensachées », mais soupçonnées d'être infestées par des ravageurs à cause d'un mauvais ensachage ou pour d'autres raisons :

« Les fruits de cet envoi ont été traités comme le prescrit l'ACIA dans sa lutte contre *Carposina sasakii*, *Cydia inopinata*, *Grapholita molesta*, *Dichocrocis punctiferalis*, *Gymnosporangium yamadae* et *Sclerotinia fructigena*. »

Les modalités du traitement utilisé doivent figurer dans la case du certificat réservée au traitement et doivent indiquer que le traitement a été effectué conformément aux calendriers de traitement figurant à l'**Annexe 1**.

3. Le nom de variété « Fuji » doit figurer sur le certificat phytosanitaire.

2.2 Procédure d'Inspection

Les envois peuvent faire l'objet d'une inspection et d'un échantillonnage à l'arrivée pour déterminer la présence de ravageurs. Pendant l'inspection d'un envoi, un échantillon représentatif de 5 % du contenu de l'envoi sera prélevé au hasard et examiné. Si la présence de parasites est signalée ou s'il existe des preuves de l'activité de parasites, les échantillons peuvent être envoyés pour identification en laboratoire et l'envoi peut être retenu en attendant les résultats.

Les inspecteurs de l'ACIA devraient :

1. vérifier si le certificat phytosanitaire, y compris la déclaration additionnelle et la variété, est conforme aux exigences prescrites par la section 2.1 intitulée « Exigences à l'importation »;
2. vérifier la pertinence de n'importe quel traitement en comparant les modalités du certificat phytosanitaire au calendrier de l'**Annexe 1**;

3. examiner les envois pour vérifier s'ils sont exempts de ravageurs, terres, sable, feuilles et débris végétaux, en accordant une attention spéciale à la cavité du calice qui, sur les pommes Fuji, peut être suffisamment grande pour permettre l'entrée d'acariens et d'autres ravageurs;
4. inspecter les pommes fraîches selon les instructions générales du Manuel de la protection des végétaux : Inspection des produits importés frais, section 4.02.04;
5. prélever des spécimens de tout ravageur découvert et les présenter à l'identification, selon les instructions du Manuel de la protection des végétaux : Inspection des produits importés, sections 4.02.04 et 4.11.

2.3 Non-conformité

Les envois doivent répondre à toutes les exigences à leur premier point d'entrée au Canada.

L'entrée peut leur être refusée et ils peuvent être retournés au point d'origine ou éliminés s'ils ne satisfont pas à toutes les exigences ou sont trouvés infestés de ravageurs justiciables de quarantaine. Si l'inspecteur le juge à-propos, ces envois peuvent être réacheminés vers d'autres destinations ou détournés vers des installations de transformation approuvées, pourvu qu'une telle mesure ne présente pas de risques phytosanitaires et injustifiés.

Tous les coûts engagés par l'élimination, le retrait, le réacheminement ou le détournement vers des installations de transformation, y compris ceux engagés par l'ACIA pour surveiller les correctifs apportés, sont à la charge de l'importateur.

La division de protection des végétaux informera le Service de protection des végétaux du Japon de toute interception de ravageurs et des cas de non-conformité aux conditions exposées dans la présente directive.

2.4 Autres Exigences

Les autres exigences canadiennes à l'importation, qui viennent s'ajouter à celles déjà mentionnées, comprennent :

1. les normes touchant les résidus chimiques, établies par le *Règlement sur les aliments et drogues*;

2. les exigences touchant la délivrance de permis et l'inspection, établies par le *Règlement sur la délivrance de permis et l'arbitrage* aux termes de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*;
3. l'inspection réglementaire établie par le *Règlement sur les fruits et légumes frais* aux termes de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*;
4. les exigences touchant l'emballage et l'étiquetage, établies par la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et son Règlement d'application.

Les questions et demandes d'information sur n'importe quelle exigence devraient être adressées aux bureaux locaux de la Direction générale de la production et de l'inspection des aliments de l'ACIA.

3.0 Annexe

Annexe 1 - Calendriers de Traitement des Pommes Fuji « non ensachées » en Provenance du Japon

Annexe 1

Calendriers de Traitement des Pommes Fuji « non ensachées » en Provenance du Japon

Les Pommes Fuji non ensachées en Provenance du Japon doivent être Traitées Conformément à l'un des Trois Calendriers de Traitement ci-dessous :

Calendrier 1: Fumigation au Bromure de Méthyle selon le Calendrier ci-dessous :

Température (Degrés Celsius)	Dosage Bromure de méthyle (g/m ³)	Période d'Exposition (Heures)
5 - 10	64	2
11 - 15	48	2
16-20	40	2
21-26	32	2
27-31	24	2

Utiliser la Pression Atmosphérique Normale

Calendrier 2 :

- Traitement Frigorifique à 1,1 ° c (34 °f) ou moins pendant 40 jours, suivi par une Fumigation au Bromure de Méthyle Conformément au Calendrier A ou B ci-dessous :**

Calendrier A

Température		Dose de bromure méthyle		Concentration minimale			
				Lectures à :			
				0.5 heure		2 heures	
°C	°F	g/m ³	lb/1000 pi ³	g	oz	g	oz
10 ou plus	50 ou plus	48	3	44	44	36	36
Une exposition de deux heures est nécessaire à la pression atmosphérique normale. En chambre ou sous toile (caisses de cueillette en plastique; facteur de charge maximal de 50 % ou moins)							

Calendrier B

Température		Dose de bromure méthyle		Concentration minimale			
				Lectures à :			
				0.5 heure		2 heures	
^o C	^o F	g/m ³	lb/1000 pi ³	g	oz	g	oz
15 ou plus	59 ou plus	38	2 lbs, 6 oz	35	35	29	29
Une exposition de deux heures est requise à la pression atmosphérique normale. En chambre ou sous toile (cartons de carton seulement; facteur de charge maximal de 40 % ou moins)							

Calendrier 3 :

Traitement Frigorifique à Température Inférieure à +3^o C Pendant Quatre-Vingts Dix (90) Jours.