



Mémoire D10-18-7

Ottawa, le 30 juin 2020

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

En résumé

1. Le présent nouveau mémoire D est une révision des éléments concernant les produits laitiers de l'ancien mémoire D10-18-4, Importation de certains produits agricoles et *Liste des marchandises d'importation contrôlée* (LMIC), du 14 août 2009, qui est annulé par la publication du présent mémoire D.
2. Les renseignements sur le classement de la volaille et des œufs en ce qui a trait à la *Liste des marchandises d'importation contrôlée* sont maintenant inclus dans le nouveau mémoire D10-18-8. Importation de produits de volaille et d'œufs et la *Liste des marchandises d'importation contrôlée* (LMIC).
3. Le présent mémoire a été mis à jour en vue de tenir compte des modifications législatives apportées à la *Liste des marchandises d'importation contrôlée* et de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada*. Ces modifications qui ont été apportées ne modifient aucunement la politique présentement en vigueur.

Législation

[Tarif des douanes](#) (Tarif)

[Tariff des douanes](#)

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

[Loi sur les produits agricoles au Canada](#)

[Loi sur les aliments et drogues](#)

[Règlement sur les aliments et drogues](#)

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

[Loi sur la salubrité des aliments au Canada](#)

Lignes directrices et renseignements généraux

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

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

6. Des licences d'importation n'ont pas à être présentées à l'Agence des services frontaliers du Canada (ASFC) pour obtenir la mainlevée des marchandises. Cependant, elles sont requises au moment de la déclaration en détail et doivent être mises à disposition lors de toute activité de vérification de l'observation de l'ASFC.

7. L'attribution d'un contingent ou la délivrance d'une licence par AMC ne constitue pas une décision en matière de classement tarifaire.

8. Le mémorandum D10-18-1, Contingents tarifaires, donne un aperçu général du système de contingents tarifaires.

Renseignements sur le classement

Produits laitiers – Définitions et lignes directrices

9. a) « matière grasse du beurre » Le gras naturel du lait est le principal constituant du beurre. Cette matière est surtout composée de triglycérides d'acide gras et d'autres éléments qui s'y trouvent en quantités minimales (y compris des acides gras libres et des substances aromatiques naturelles volatiles). Ce terme et l'expression « matière grasse du lait » sont interchangeables.
- b) « constituants du lait » L'eau, la matière grasse du lait, les protéines (caséine et lactosérum), le lactose, les minéraux, les acides, les enzymes et les vitamines.
- c) « produits laitiers » et « ingrédients laitiers » Signifie un des produits suivants : lait entier, lait partiellement écrémé, lait écrémé, crème, babeurre, lait caillé, crème caillée, yogourt et autres laits fermentés ou acidifiés, fromage ou caillebotte, lactosérum, crème de lactosérum, lait concentré (sous forme liquide, séchée, congelée ou reconstituée), beurre, huile de beurre et autres matières grasses dérivées du lait, beurre de lactosérum, matières protéiques de lait et concentrés de protéines de lactosérum. Sont compris les produits laitiers qui ont été traités avec des enzymes (comme le fromage modifié au moyen d'enzymes ou l'huile de beurre lipolysée). Les ingrédients laitiers qui seront transformés peuvent aussi être considérés comme un produit laitier à part entière.
- d) « contenu laitier » Représente la somme de tous les ingrédients laitiers dans un produit [l'alinéa c) donne la définition de produits laitiers et d'ingrédients laitiers]. Il faut aussi inclure dans le calcul du pourcentage que représente le « contenu laitier » la caséine, la caséinate et le lactose séparé ou non, et l'eau ajoutée aux ingrédients laitiers.
- e) « matière grasse du lait » a le même sens que « matière grasse du beurre ».
- f) « solides du lait » S'entend de ce qui suit :
- (i) Dans le cas du produit laitier, autre que le fromage, pour lequel une catégorie ou norme est établie, et du lait ou de la crème de culture ou fermenté, tout composant du lait — sauf l'eau et la caséine —, pris seul ou en combinaison avec d'autres, dont la composition chimique n'a pas été modifiée;
 - (ii) dans le cas du fromage et du lait ou de la crème de culture ou fermenté, tout composant du lait — sauf l'eau —, pris seul ou en combinaison avec d'autres.

L'annexe A contient une liste des produits inclus dans le calcul du pourcentage de solides du lait.

g) « solides de lait sans gras » Représentent l'ensemble des solides provenant de lait sans gras (ou d'un produit de lait sans gras); les « solides de lait sans gras » sont habituellement ajoutés sous la forme de poudre de lait écrémé ou de solides secs de lactosérum.

h) « en poids sec » ou « à l'état sec » Sont des expressions utilisées pour qualifier les « solides du lait » dans le Tarif. Elles indiquent que l'eau contenue dans un produit ne doit pas entrer dans le calcul de la teneur en solides du lait lors du classement des marchandises sous les numéros tarifaires incluant l'expression « en poids sec » ou « à l'état sec ».

10. Lors du classement des produits laitiers, certains facteurs doivent être pris en compte, notamment les constituants du lait, les ingrédients laitiers, la teneur en produits laitiers et la teneur en matières solides du lait.

11. Aux fins de classement tarifaire et d'application de la *Loi sur les licences d'exportation et d'importation* et de la LMIC, tous les composants du lait entrent dans le calcul du pourcentage que représentent les « solides du lait », que leur composition chimique soit modifiée ou non, y compris la caséine et la caséinate, le yogourt, le fromage modifié au moyen d'enzymes et les produits similaires.

12. Pour tous les produits de positions dont relèvent des numéros tarifaires contenant les expressions « matière grasse du beurre », « matière grasse du lait », « contenu laitier », « solides du lait » et « solides de lait sans gras », une feuille de

spécifications donnant le détail de la formule du produit et/ou une analyse de laboratoire peuvent être nécessaires pour déterminer le bon classement.

Lait et crème

13. Le lait et la crème sont classés dans la position 04.01 (non concentrés ni additionnés de sucre) ou 04.02 (concentrés ou additionnés de sucre), selon le pourcentage de matière grasse du lait qu'ils contiennent.

14. L'expression « lait » désigne le lait entier (plus de 2 % mais moins de 6 % de matière grasse du lait) ou le lait partiellement écrémé (plus de 0,5 % mais moins de 2 % de matière grasse du lait) ou le lait entièrement écrémé (pas plus de 0,5 % de matière grasse du lait).

15. En ce qui concerne les mélanges de lait et de sucre, la position 04.02 permet l'addition de sucre. Par exemple, un mélange constitué de 49 % de lait écrémé en poudre et de 51 % de sucre irait dans la sous-position 0402.10. De même, un lait condensé sucré contenant 60 % de saccharose et 40 % de lait, calculés en poids sec, irait dans la sous-position 0402.99.

Autres graisses et huiles dérivées du lait

16. Les produits de la sous-position 0405.90 sont obtenus à partir de la matière grasse du lait, à l'exception des produits respectant les termes du beurre (défini dans le Tarif) et des pâtes à tartiner laitières (définies ci-dessous). Relèvent aussi de cette sous-position les produits obtenus par extraction de l'eau et de la teneur en matière non grasse du beurre ou de la crème. Les exemples comprennent la matière grasse laitière anhydre, l'huile de beurre anhydre et l'huile de beurre, qui contiennent au moins 99,6 % de matière grasse laitière. Ce groupe comprend en outre le beurre déshydraté et le ghee (beurre qui a été chauffé et dont les matières solides ont été éliminées, pour obtenir un beurre de style clarifié).

17. Les produits de cette sous-position peuvent contenir un mélange de beurre (au titre de la sous-position 0405.10) ainsi que d'herbes, d'épices, d'aromatisants, d'ail, etc. (pour autant qu'ils conservent le caractère des produits relevant de cette position).

Margarine et succédanés du beurre

18. La « margarine » de la sous-position 1517.10 est une émulsion du type eau dans l'huile, obtenue à partir de graisses ou d'huiles d'origine animale ou végétale ou d'un mélange de ces graisses et huiles. Elle a une consistance « plastique » et est généralement jaunâtre. Elle comprend uniquement la margarine qui, à une température de 10 °C, n'est pas visiblement liquide.

19. La margarine liquide de la sous-position 1517.90 est liquide à une température de 10 °C.

20. Les succédanés du beurre de la position 15.17 sont des mélanges ou des préparations de diverses graisses ou huiles d'origine animale ou végétale, contenant pas plus de 15 % en poids de beurre ou d'autres matières grasses du lait. Ces produits ont la texture, le goût et la couleur qui permettent leur utilisation comme succédanés du « beurre naturel de table ». Ils peuvent être utilisés dans trois applications générales : pâte à tartiner, graisse de cuisson ou ingrédient de cuisson.

21. L'expression « pâtes à tartiner laitières » s'entend des émulsions du type eau-dans-l'huile pouvant être tartinées, qui contiennent comme seules matières grasses des matières grasses laitières et dont la teneur en matières grasses laitières est égale ou supérieure à 39 %, mais inférieure à 80 % en poids (voir la sous-position 0405.20).

22. La sous-position 2106.90 comprend les succédanés du beurre ne relevant d'aucune autre position. Ces produits diffèrent des succédanés du beurre de la position 15.17.

23. Les autres succédanés du beurre sont constitués de mélanges d'autres graisses ou huiles d'origine animale et/ou végétale, qui contiennent moins de 50 % en poids de contenu laitier, moins de 10 % en poids de solides du lait, et plus de 15 % mais moins de 39 % de matières grasses du lait.

Fromage

24. Le fromage est le produit affiné ou non affiné, de consistance molle ou semi-dure, dure ou extra-dure qui peut être enrobé et dans lequel le rapport protéines de lactosérum/caséine ne dépasse pas celui du lait, et qui est obtenu :

- a) par coagulation complète ou partielle des protéines du lait, du lait écrémé, du lait partiellement écrémé, de la crème, de la crème de lactosérum ou du babeurre, seuls ou en combinaison, grâce à l'action de la présure ou d'autres agents coagulants appropriés et par égouttage partiel du lactosérum résultant de cette coagulation, tout en respectant le principe selon lequel la fabrication du fromage entraîne la concentration des protéines du lait (notamment de la caséine), la teneur en protéines du fromage étant par conséquent nettement plus élevée que la teneur en protéines du mélange des matières premières ci-dessus qui a servi à la fabrication du fromage; et/ou

b) par l'emploi de techniques de fabrication entraînant la coagulation des protéines du lait et/ou des produits provenant du lait, de façon à obtenir un produit fini ayant des caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques similaires à celles du produit défini à l'alinéa a). (Codex Alimentarius Standard 283-1978)

25. Les produits fromagers se présentent sous différentes variétés, formes et consistances : fromage frais, caillé, à la crème, râpé, en poudre, veiné, à pâte molle, mi-dure et dure, et fromage fondu.

26. Le fromage de la position 04.06 comprend aussi les fromages fondus, tels que définis dans les Notes explicatives de la position 04.06 (3) :

Les fromages fondus. Il s'agit de produits obtenus par découpage, broyage et fusion à l'aide de chaleur et d'agents émulsifiants ou acidifiants (y compris les sels de fonte), d'une ou plusieurs espèces de fromages et d'un ou plusieurs des produits ci-après : crème et autres produits de la laiterie, sel, épices, aromatisants, colorants et eau.

27. Les Notes explicatives de la position 04.06 prévoient que les produits fromagers peuvent avoir des ingrédients additionnés, mais pas dans des quantités qui modifient la nature de base du produit :

La présence, dans les fromages, de viande, de poissons, de crustacés, d'aromates, d'épices, de légumes, de fruits, de vitamines, de lait écrémé en poudre, etc., n'a pas pour effet d'en modifier le régime, pour autant que le produit conserve son caractère de fromage.

Les fromages qui sont enrobés de pâte ou de chapelure (panés), même précuits, restent compris dans la présente position, pour autant qu'ils conservent leur caractère de fromage.

Position 19.01 – Préparations alimentaires de produits des n^{os} 04.01 à 04.04

28. Les produits classés dans la sous-position 1901.90, **préparations alimentaires de produits des nos 04.01 à 04.04, ne contenant pas de cacao ou contenant moins de 5 % en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, non dénommées ni comprises ailleurs**, sont considérés comme des produits qui ont été fabriqués à partir de lait, de crème, de lait ou de crème concentré sucré, de lait ou de crème en poudre, de yogourt, de produits laitiers fermentés, de lactosérum et de composants naturels du lait. Ainsi, ils ont été fabriqués avec des ingrédients qui ne sont pas permis dans les positions 04.01, 04.02, 04.03 et 04.04. Il peut s'agir de produits finis, de produits intermédiaires ou d'ingrédients entrant dans la fabrication d'autres produits.

Mélanges pour crème glacée ou lait glacé

29. Les mélanges et bases pour crème glacée ou lait glacé vont dans les positions 19.01 ou 18.06 (s'ils contiennent 5 % ou plus en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée).

30. Les mélanges pour crème glacée ou lait glacé sont des combinaisons non congelées et pasteurisées de crème, de lait ou d'autres produits laitiers, édulcorées, et peuvent contenir, entre autres, des œufs, des aromatisants, des colorants alimentaires, des sels, etc.

31. Les mélanges pour crème glacée doivent contenir au moins 36 % de solides et 10 % de gras du lait. Lorsque du cacao, du sirop de chocolat et des fruits sont ajoutés, le pourcentage de gras peut être de 8 %, conformément au sous-alinéa B.08.061c(ii) du *Règlement sur les aliments et drogues*.

32. Les mélanges pour lait glacé doivent contenir pas moins de 33 % de solides et au moins 3 % mais pas plus de 5 % de gras du lait, conformément à l'article B.08.071 du *Règlement sur les aliments et drogues*.

Glaces de consommation

33. Les glaces aromatisées du numéro tarifaire 2105.00.10 sont des aliments congelés contenant de l'eau, du sucre ou d'autres édulcorants, du jus de fruit ou d'autres aromatisants, mais non du lait, de la crème ou d'autres ingrédients provenant du lait.

34. Les sorbets du numéro tarifaire 2105.00.10 sont des aliments congelés, autres que la crème glacée ou le lait glacé, fabriqués à partir d'un produit laitier. Ils renferment habituellement les mêmes ingrédients que les glaces aromatisées, mais en plus, ils contiennent du lait ou d'autres ingrédients provenant du lait. Le produit fini doit renfermer pas plus de 5 % de solides du lait (y compris le gras du lait). Cette définition est fondée sur l'article B.08.063 du *Règlement sur les aliments et drogues*

35. La crème glacée est l'aliment congelé obtenu par congélation d'un mélange à crème glacée. Elle contient de la crème ou de la matière grasse du beurre, des aromatisants, des édulcorants et, en règle générale, des œufs; elle doit renfermer au moins 36 % de solides et 10 % de gras du lait ou, si du cacao ou du sirop de chocolat, des fruits, des noix ou des confiseries ont été ajoutés, 8 % de gras du lait. Cette définition est fondée sur l'article B.08.062 du *Règlement sur les aliments et drogues* (voir les numéros tarifaires 2105.00.91 et 2105.00.92).

36. Le lait glacé est l'aliment congelé obtenu par congélation d'un mélange à lait glacé. Il contient de la crème, du lait ou d'autres produits laitiers, ainsi que des édulcorants, et peut contenir des aromatisants, des œufs et d'autres ingrédients; il doit renfermer au moins 33 % de solides et ni moins de 3 % ni plus de 5 % de gras du lait. Cette définition est fondée sur l'article B.08.072 du *Règlement sur les aliments et drogues* (voir les numéros tarifaires 2105.00.91 et 2105.00.92).

37. Les numéros tarifaires 2105.00.91 et 2105.00.92 sont réservés à la crème glacée, au lait glacé et à toutes les autres glaces de consommation qui ne sont pas des glaces ou des sorbets aromatisés du numéro tarifaire 2105.00.10 contenant à l'état sec plus de 5 % de solides de lait totaux, quelle que soit la teneur en gras.

Position 21.06 – Préparations alimentaires non dénommées ni comprises ailleurs

38. Les mélanges d'huile de beurre contenant moins de 50 % d'huile de beurre et plus de 50 % de sucre sont classés dans le numéro tarifaire 2106.90.95 à titre de mélanges d'huile de beurre et sucre. Les mélanges contenant moins de 50 % d'huile de beurre et plus de 50 % de glucose vont aussi dans le numéro tarifaire 2106.90.95.

39. Les autres produits laitiers, autres que les mélanges d'huile de beurre et sucre, ne sont classés dans le numéro tarifaire 2106.90.95 que lorsqu'ils ne sont pas compris ailleurs dans le Tarif. En règle générale, les produits sont classés dans ce numéro tarifaire quand ils sont fabriqués à partir de produits des positions 04.05 et 04.06 qui ne sont pas compris dans la position 19.01.

Matières protéiques de lait

40. Les matières protéiques de lait ayant une teneur en protéines de lait égale ou inférieure à 85 %, calculée en poids sur extrait sec, sont à classer dans la sous-position 0404.90. Celles ayant une teneur en protéines de lait égale ou supérieure à 85 %, calculée en poids sur extrait sec, sont à classer dans la sous-position 3504.00. Ces produits peuvent se présenter sous forme de poudre ou de liquide.

41. Seuls les concentrés de protéines de lait ayant une teneur en protéines égale ou supérieure à 85 %, calculée en poids sur extrait sec, sous réserve des conditions énoncées à l'article 125.2 de la LMIC, sont admissibles aux avantages du numéro tarifaire 3504.00.11.

Autres renseignements sur le classement

42. Conformément à la Règle générale d'interprétation 3b) du Système harmonisé de désignation et de codification des marchandises, chaque article dans les paniers et les boîtes cadeaux contenant une sélection de produits doit être classé séparément. Si un des articles dans le panier ou la boîte cadeau figure sur la LMIC, il faut une licence d'importation spécifique d'AMC pour les marchandises aux fins de classement sous un numéro tarifaire « dans les limites de l'engagement d'accès » (et aussi offrant un taux de droits réduit).

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

Exigences en matière de documents

44. Aux fins de classement sous un numéro tarifaire contenant la phrase « dans les limites de l'engagement d'accès », il faut présenter un exemplaire de la licence d'importation spécifique au moment de la déclaration en détail; sinon, les marchandises pourraient être assujetties au taux de droits supérieur associé à un numéro tarifaire « au-dessus de l'engagement d'accès ».

45. Pour connaître les exigences en matière de documents des autres ministères, consultez le mémorandum D19-1-1, Aliments, végétaux, animaux et produits connexes.

Renseignements supplémentaires

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

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

48. Pour plus de renseignements, au Canada, appelez le Service d'information sur la frontière au **1-800-461-9999**. Si vous êtes à l'étranger, composez le 204-983-3500 ou le 506-636-5064. Des frais d'interurbain s'appliqueront. Des agents sont disponibles du lundi au vendredi, de 8 h à 16 h, heure locale, sauf les jours fériés. Un ATS est aussi disponible pour les appels provenant du Canada au **1-866-335-3237**.

ANNEXE A

LISTE DES PRODUITS INCLUS DANS LE CALCUL DU POURCENTAGE DES « SOLIDES DU LAIT »

Description :	Solides du lait :
lait écrémé ou poudre de lait écrémé	oui
babeurre ou poudre de babeurre	oui
beurre	oui
huile de beurre	oui
lait entier ou poudre de lait entier	oui
crème ou poudre de crème	oui
fromage frais ou séché	oui
caséines ou caséinates	oui
concentrats de protéines de lait	oui
concentrats de protéines de lactosérum	oui
lactosérum	oui
lactosérum modifié	oui
lactose	oui
yogourt	oui

Nota : La teneur en solides du lait est calculée en poids sec.

Références	
Bureau de diffusion	Division de la politique commerciale Direction des programmes commerciaux et antidumping Direction générale du secteur commercial et des échanges commerciaux
Dossier de l'administration centrale	
Références légales	<i>Tarif des douanes</i> (Tarif) <i>Tariff des douanes</i> <i>Loi sur les licences d'exportation et d'importation</i> <i>Loi sur les produits agricoles au Canada</i> <i>Loi sur les aliments et drogues</i> <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> <i>Liste des marchandises d'importation contrôlée</i> <i>Loi sur la salubrité des aliments au Canada</i>
Autres références	D10-13-1 , D10-18-1 , D11-11-3 , D19-1-1 , D19-10-2 Contrôles à l'exportation et l'importation Avis aux importateurs
Ceci annule le mémorandum D	D10-18-4, du 14 août 2009