

Programme de Pratiques Commerciales Équitables



COOL

Informations pour les consommateurs selon l'Étiquetage du Pays d'Origine (COOL/ÉPO)

C'est quoi l'ÉPO ?

L'étiquetage du pays d'origine (ÉPO) est une loi qui oblige les détaillants à informer les consommateurs de l'origine de certains aliments, appelés « marchandises visées ». Deux réglementations sont en place : 7 CFR partie 60 sur les poissons et les crustacés, et 7 CFR partie 65 sur toutes les autres marchandises visées.

Quelles sont les produits visés par l'ÉPO ?

La Loi de 1946 sur la commercialisation des produits agricoles a été modifiée de manière à définir les produits devant afficher des informations sur l'origine lorsque ces produits sont vendus par des détaillants. Ces « marchandises visées » sont les fruits et légumes frais et congelés ; les poissons et les crustacés sauvages et d'élevage ; les morceaux de muscle et les viandes hachées de poulet, d'agneau et de chèvre ; les cacahuètes, les noix de pécan et les noix de macadamia crues ; et le ginseng.

Les produits alimentaires transformés sont exclus de l'ÉPO

Les produits alimentaires transformés sont exclus des exigences de l'ÉPO. Un produit alimentaire transformé est un produit visé qui a subi un processus spécifique entraînant un changement de caractéristiques (c'est-à-dire la cuisson, la salaison, le fumage, la restructuration) ; ou a été mélangé avec un autre composant alimentaire. Les exemples comprennent, mais ne sont pas limités à : thon en conserve, arachides grillées, mélange de salade, poulet aromatisé au teriyaki, jus d'orange et fruits secs.

Qui doit se conformer à l'ÉPO ?

Les établissements de vente au détail tels que les épiceries à gamme complète, les supermarchés et les magasins-entrepôts, qui sont soumis aux exigences de permis en vertu de la loi sur les produits

agricoles périssables (Perishable Agricultural Commodities Act (PACA)), sont tenus de fournir aux consommateurs des informations sur l'ÉPO au point de vente. Le point de vente désigne la zone entourant l'endroit où le produit est exposé pour inspection et achat par le client final. Les hôtels, les restaurants, les bars, les tavernes, les charcuteries, les buffets à salades, les marchés fermiers ou autres institutions similaires qui offrent des aliments prêts à consommer sont EXEMPTÉS des exigences de l'ÉPO.

Comment trouver des informations sur l'ÉPO dans l'épicerie ?

L'origine d'un produit visé peut être indiquée sur une pancarte, un panneau, une étiquette, un autocollant, une bande, un lien torsadé, une étiquette à épingler ou tout autre affichage sur l'emballage lui-même. La déclaration ÉPO doit être lisible et placée à un endroit bien en vue où vous êtes susceptible de la lire et de la comprendre en effectuant normalement vos achats d'épicerie.

Les exigences d'étiquetage

Coupes de chair musculaire de viande : poulet, agneau et chèvre

Pour les produits de muscle de viande de poulet, d'agneau et de chèvre d'origine américaine, l'étiquette doit indiquer « Né (ou éclos), élevé et abattu (ou capturé) aux États-Unis ». Les déclarations ÉPO concernant les morceaux de muscle de viande importés sont déterminées par le Service des Douanes et de la Protection des Frontières des États-Unis (U.S. Customs and Border Protection). Les morceaux de muscle de viande de poulet, d'agneau ou de chèvre importés peuvent simplement porter la mention « Produit du pays X » (le nom du pays exportateur).

Viande hachée : poulet, agneau et chèvre

Les exigences de l'ÉPO pour les produits de viande hachée de poulet, d'agneau ou de chèvre doivent indiquer tous les pays possibles inclus ou qui peuvent raisonnablement être inclus.

Produits agricoles périssables : fruits, légumes, arachides, noix de pécan, noix de macadamia et ginseng

La déclaration ÉPO définit le lieu où le produit a été récolté. Les désignations d'État, de région ou de localité distincte peuvent être utilisées pour identifier l'origine des produits agricoles périssables.

Poissons et crustacés

Les poissons et les crustacés doivent indiquer à la fois l'origine et la méthode de production au point de vente. La « méthode de production » décrit si le poisson ou les crustacés sont des produits d'élevage à la ferme ou sauvages, capturés dans la nature.

Confiance à l'égard de l'ÉPO

La Division de la Divulgence et de l'Étiquetage des aliments (the Food Disclosure and Labeling Division) effectue chaque année des examens de contrôle dans les établissements de vente au détail soumis à l'ÉPO. Chaque produit visé est examiné afin de déterminer la conformité de l'étiquetage au point de vente. Si vous soupçonnez qu'un magasin de détail est en violation des prescriptions ÉPO, vous pouvez déposer une plainte en visitant le portail de plaintes de l'ÉPO à l'adresse :

<https://www.ams.usda.gov/rules-regulations/cool/compliance-enforcement>

Vous avez d'autres questions ?

Veuillez soumettre vos questions à notre boîte de réception ÉPO à l'adresse cool@usda.gov