



Programme de Pratiques Commerciales Équitables



COOL

Informations pour les fournisseurs 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.

Quels sont les produits exclus ?

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 qui a été mélangé avec un autre composant alimentaire. Les exemples comprennent, sans toutefois s'y limiter : le thon en conserve, les amandes, le mélange de salade, le poulet aromatisé au teriyaki, le jus d'orange et les fruits secs.

Responsabilité des fournisseurs

Toute personne engagée dans l'activité de fournir un produit couvert par l'ÉPO à un détaillant (par exemple, les épiceries, les supermarchés et les clubs-entrepôts), directement ou indirectement, doit fournir des informations précises sur l'ÉPO et la méthode de production (le cas échéant) à ses acheteurs. Les restaurants, bars, épiceries fines, marchés fermiers ou autres établissements de restauration sont EXEMPTÉS des exigences en matière de l'ÉPO.

Exigences en matière de tenue des documents

Les importateurs, les producteurs, les distributeurs, les manutentionnaires, les emballeurs et les transformateurs doivent assurer la tenue des dossiers de l'ÉPO.

- Les fournisseurs doivent conserver les dossiers d'un produit visé par l'ÉPO pendant un an à compter de la date de la transaction. Les dossiers doivent inclure de qui ils ont acheté le produit et à qui ils l'ont vendu.
- Les informations sur l'ÉPO peuvent être fournies soit sur le produit lui-même, soit sur le conteneur d'expédition principal, soit dans un document qui accompagne le produit jusqu'à la vente au détail.
- Les documents lisibles utilisés dans le cours normal des activités peuvent être conservés sous forme papier ou électronique et à n'importe quel endroit. À la demande d'un représentant de l'USDA, un fournisseur doit pouvoir des documents dans un délai de 5 jours ouvrables.

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 de vente au détail 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.

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 et des espèces de noix.

Poissons et crustacés

Les poissons et les crustacés doivent indiquer l'ÉPO 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.

Conformité aux prescriptions ÉPO

L'USDA effectue des audits permettant de retracer les fournisseurs à partir des enregistrements collectés lors des examens de contrôle de la vente au détail afin de déterminer l'exactitude des déclarations de l'ÉPO et de la méthode de production transmises tout au long de la chaîne commerciale. Tout fournisseur direct ou indirect du produit visé peut être audité pour vérifier la cohérence des informations.

Vous avez d'autres questions ?

Veillez visiter le site Web de l'AMS ou contacter la "Division de la Divulgence et de l'Étiquetage des Aliments" de l'USDA (Food Disclosure and Labeling Division) par email à l'adresse cool@usda.gov ou par téléphone au (202) 720-4486.