



## Programme de Pratiques Commerciales Équitables



# COOL

## Fiche Descriptive pour les détaillants 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.

### Qui doit se conformer à l'ÉPO ?

Les établissements de vente au détail, notamment les épiceries, les supermarchés et les clubs-entrepôts, qui sont tenus d'obtenir un permis en vertu de la "Loi des Produits Agricoles Périssables" (Perishable Agricultural Commodities Act-PACA), doivent se conformer à l'ÉPO. La PACA définit les détaillants comme des entreprises qui achètent pour ensuite revendre au moins 230,000 dollars ou plus de fruits et de légumes par an. Les établissements de restauration tels que les restaurants, les cafétérias, les stands de restauration ou d'autres installations similaires sont exemptés des exigences réglementaires de l'ÉPO.

### Responsabilité des détaillants

La déclaration de l'ÉPO et la méthode de production pour les poissons et crustacés doivent être lisibles et placées à un endroit bien en vue, afin qu'elles soient susceptibles d'être lues et comprises par un consommateur dans des conditions normales d'achat. La déclaration ÉPO peut être dactylographiée, imprimée ou manuscrite à condition qu'elle ne masque pas d'autres informations inscrites sur l'étiquette. Parmi les solutions adoptées pour l'étiquetage ÉPO figurent des pancartes, des panneaux, des étiquettes, des autocollants, des bandes, des liens torsadés, des étiquettes à épingle ou d'autres types de support permettant aux consommateurs de repérer le pays d'origine.

### Quelles sont les produits visés par l'ÉPO ?

Un produit visé doit comporter des informations sur l'ÉPO que les consommateurs puissent les voir. Les produits visés par l'ÉPO sont les produits agricoles périssables (fruits et légumes frais et congelés) ; les poissons et les

crustacés sauvages et d'élevage ; les coupes de chair musculaire et les viandes hachées de poulet, d'agneau et de chèvre ; les arachides, les noix de pécan et les noix de macadamia ; 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.

### **Exigences d'étiquetage**

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

Les morceaux de chair musculaire de poulet, d'agneau et de chèvre d'origine américaine doivent indiquer le lieu où l'animal est né / a éclos, a été élevé et capturé comme suit : Né, élevé, capturé aux États-Unis. Les morceaux de chair musculaire importés conservent l'origine déclarée au Service des douanes et de la protection des frontières des États-Unis lorsque le produit entre aux États-Unis. Par exemple : produit d'Australie.

#### **Viande hachée : poulet, agneau et chèvre**

Les exigences de l'ÉPO pour les produits à base de viande hachée doivent indiquer tous les pays d'origine possible.

#### **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 en lieu et place de la déclaration ÉPO.

#### **Poissons et crustacés**

Les exigences de l'ÉPO concernant les poissons et les crustacés doivent également inclure la méthode de production, qui indique si le produit est d'élevage ou sauvage. Les options acceptables de présentation de la méthode de production sur l'étiquette sont : « d'élevage » ou « sauvage ». Pour plus d'informations, consultez 7 CFR partie 60 pour déterminer les informations sur l'origine des poissons et des crustacés.

#### **Exigences de tenue de registres des détaillants**

Les détaillants doivent conserver pendant un an les documents qui identifient l'ÉPO, la méthode de production ainsi que le nom et l'adresse du fournisseur précédent immédiat. Ces documents comprennent les documents utilisés dans le cours normal des affaires et qui peuvent être conservés en format papier ou électronique à n'importe quel endroit. À la demande d'un représentant de l'USDA, le détaillant doit fournir les documents requis dans un délai de cinq jours ouvrables.

#### **Conformité des détaillants**

L'USDA effectue chaque année des examens de contrôle dans des milliers d'établissements de vente au détail.

L'examen de contrôle dans les établissements de vente au détail par l'ÉPO vérifie que les produits visés sont étiquetés avec les prescriptions de l'ÉPO ainsi que la méthode de production ; l'examen permet également d'évaluer la conformité du détaillant aux exigences en matière de tenue de documents.

Toute personne peut signaler une violation présumée des prescriptions en visitant le portail des plaintes de l'ÉPO à l'adresse : <https://www.ams.usda.gov/rules-regulations/cool/compliance-enforcement>

#### **Vous avez d'autres questions ?**

Veillez visiter le site Web ÉPO de l'USDA à l'adresse <https://www.ams.usda.gov/rules-regulations/cool>, ou contacter la "Division de la Divulgation et de l'Étiquetage des Aliments" de l'USDA (Food Disclosure and Labeling Division) par email à [cool@usda.gov](mailto:cool@usda.gov) ou par téléphone au (202) 720-4486.