



Agriculture & Agrobusiness Intégrés

GUIDE DE L'EXPORTATEUR D'HUILE D'OLIVE : DU MAROC AUX ETATS-UNIS



#040-b

Chemonics International, Inc.
Contrat No. 608-M-00-05-00043-01

Soumis à :
Mission USAID/Maroc
Agence Américaine pour le Développement International

DECEMBRE 2006

Ce rapport a été préparé à l'intention de l'Agence Américaine pour le Développement International.
Il a été élaboré par Chemonics International, Inc.

GUIDE DE L'EXPORTATEUR D'HUILE D'OLIVE : DU MAROC AUX ETATS-UNIS

Version provisoire

DECEMBRE 2006

Les opinions exprimées dans ce document sont celles de l'auteur. Elles ne reflètent pas obligatoirement les points de vue de l'Agence Américaine pour le Développement International, ni ceux du Gouvernement américain.

TABLE DES MATIERES

SECTION I.....INTRODUCTION	7
SECTION IITARIFS DOUANIERS AMÉRICAINS ET ACCORD DE LIBRE-ÉCHANGE ENTRE LE MAROC ET LES ÉTATS-UNIS	9
Éléments clés de l'Accord	9
Engagements du Maroc en matière d'accès au marché.....	10
Engagements des États-Unis en matière d'accès au marché.....	11
SECTION IIIPRESCRIPTIONS DOUANIÈRES DES É.-U.....	13
United States Customs Service (Service des douanes des États-Unis)13	
Prescriptions relatives au marquage – pays d'origine	15
Processus d'entrée	15
Vérification des marchandises.....	15
SECTION IVRÉGLEMENTATION (NORMES) DE L'USDA	19
Contexte général	19
Normes et classement de qualité.....	19
HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques).....	20
SECTION VNORMES INTERNATIONALES.....	23
Normes de qualité de l'Association internationale de l'huile d'olive (IOOA)	23
Codex Alimentarius.....	25
SECTION VI.....LOI AMÉRICAINNE DE 2002 SUR LE BIOTERRORISME.....	27
Renseignements requis pour l'inscription.....	28
SECTION VII.....PRESCRIPTIONS RELATIVES À l'emballage	33
Lignes directrices relatives à l'emballage du Service des douanes des États-Unis	33
Facturation	34
Exigences spécifiques de facturation	36
Erreurs de facturation fréquentes.....	37
Règlement de l'USDA concernant les matériaux d'emballage en bois38	
SECTION VIII.....EXIGENCES EN MATIÈRE D'ÉTIQUETAGE.....	41

SECTION I INTRODUCTION

L'Accord de libre-échange conclu entre le Maroc et les États-Unis offre de nouvelles occasions d'affaires aux exportateurs marocains d'huile d'olive. Les exportations de produits agricoles, notamment le maïs, le soja, le sucre, le tabac et le blé, des États-Unis vers le Maroc ont atteint une valeur de 66 millions de dollars en 2005. Les importations américaines des produits agricoles marocains, principalement les légumes transformés, les huiles essentielles et l'huile d'olive, ont atteint une valeur comparable.

Malgré toutes ces possibilités, la multitude de règlements et d'exigences qui régissent la qualité des produits, leur importation et leur vente aux États-Unis peuvent représenter des défis redoutables pour les producteurs étrangers qui n'ont pas l'habitude de traiter avec le marché américain. Ce guide a donc été conçu pour aider les exportateurs à explorer les différentes exigences applicables à l'huile d'olive énoncées dans le Code of Federal Regulations des États-Unis.

Le Code of Federal Regulations (CFR) est la codification officielle de la loi administrative américaine publiée dans le Federal Register (Registre fédéral) par les départements et les organismes du gouvernement américain. Bien que le Code serve de référence pour la réglementation de l'importation et de la vente d'huile d'olive aux États-Unis, il relève de l'organisme gouvernemental concerné par chaque loi de garantir l'application des règlements. À titre d'exemple, la Food and Drug Administration (FDA), une division du département de l'Agriculture des États-Unis (USDA), formule les directives spécifiques à l'étiquetage des produits alimentaires avec l'information nutritionnelle appropriée. La FDA se charge aussi d'appliquer certaines dispositions du Bioterrorism Act (loi sur le bioterrorisme) qui sont liées à la protection de l'approvisionnement alimentaire. Le U.S. Customs Service (Service des douanes des États-Unis) exige l'étiquetage approprié de tous les produits, sur lequel doit figurer le pays d'origine de chaque produit. L'AMS (Agricultural Marketing Service) relevant de l'USDA est chargé des normes facultatives et des catégories informant sur la qualité du produit, de l'HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) et de la certification biologique. La conformité à ces normes améliorera les possibilités de commercialisation et, de ce fait, renforcera la capacité concurrentielle des producteurs marocains d'huile d'olive sur le marché américain. Ce guide explique notamment ces règlements, fournit des lignes directrices pour soumettre les formulaires appropriés et se conformer à tous les règlements, ainsi que des sources pour obtenir de plus amples renseignements sur chaque organisme gouvernemental pertinent.

Le guide fournit aussi de l'information sur le marché américain pour permettre aux producteurs de trouver des acheteurs et de vendre efficacement leurs produits. Les États-Unis offrent des possibilités croissantes pour l'huile d'olive.

SECTION II TARIFS DOUANIERS AMÉRICAINS ET ACCORD DE LIBRE-ÉCHANGE ENTRE LE MAROC ET LES ÉTATS-UNIS

Renseignements figurant sur la fiche d'information sur l'Accord de libre-échange (ALE) entre le Maroc et les États-Unis (*Fact Sheet on the U.S.-Morocco Free Trade Agreement*) (mars 2006), Foreign Agricultural Service (FAS) de l'USDA.

En mars 2004, les États-Unis et le Maroc ont conclu un accord complet et inédit de libre-échange qui vise à réduire et à éliminer les barrières, et à faciliter les échanges commerciaux et les investissements dans les deux pays. Les négociations en vue d'un accord de libre-échange ont été entreprises en janvier 2003. En août 2004 et janvier 2005, le Congrès américain et le Parlement marocain ont respectivement ratifié l'ALE. La mise en œuvre de l'Accord de libre-échange entre le Maroc et les États-Unis a été entamée le 1^{er} janvier 2006. En vertu de l'ALE, la plupart des droits de douane applicables aux produits agricoles entre le Maroc et les États-Unis sont éliminés immédiatement ou sur une période de deux, de six ou de neuf ans.

Éléments clés de l'Accord

Subventions aux exportations. Les États-Unis et le Maroc se sont engagés à ne plus recourir aux subventions à l'exportation des produits agricoles dans leurs marchés respectifs, sauf si l'exportateur croit qu'un pays tiers subventionne ses exportations dans le marché de l'autre pays membre de l'ALE. En pareil cas, des dispositions particulières sont prévues pour mettre fin aux subventions du pays tiers.

Entreprises commerciales d'État exportatrices. Les États-Unis et le Maroc ont consenti à travailler au sein de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) en vue d'arriver à une entente qui prévoit : (1) l'élimination des restrictions sur le droit à l'exportation; (2) l'élimination des privilèges en matière de financement direct ou indirect accordé aux entreprises commerciales d'État qui exportent une part importante des produits agricoles du pays; et (3) une transparence accrue en termes de fonctionnement et de maintenance des entreprises commerciales d'État exportatrices.

Forum sur le commerce des produits agricoles. Les États-Unis et le Maroc traiteront de questions liées au commerce bilatéral des produits agricoles par l'entremise du Comité mixte créé dans le cadre de l'Accord.

Règles d'origine. L'Accord comporte des règles d'origine strictes mais simples et conformes aux autres accords de libre-échange conclus par les États-Unis dans la région. Les règles générales d'origine sont conçues pour assurer que seuls les produits américains et marocains bénéficient des engagements en matière d'accès préférentiel au marché. Des dispositions plus détaillées s'appliquent à certains produits agricoles.

Mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS). En vertu de l'Accord, les États-Unis et le Maroc ont affirmé leurs obligations et droits existants selon l'Accord sur les mesures sanitaires et phytosanitaires de l'OMC. De plus, en cas de tout différend au sujet des mesures phytosanitaires, les deux pays renoncent au processus de règlement prévu par l'Accord sur les mesures sanitaires et phytosanitaires de l'OMC figurant dans la Section des mesures sanitaires et phytosanitaires du chapitre traitant de l'agriculture. Ils ont aussi affirmé leur volonté de créer un forum sur les questions relatives aux mesures sanitaires et phytosanitaires par l'entremise du Comité mixte.

Engagements du Maroc en matière d'accès au marché

L'Accord favorise un accès plus important des produits agricoles américains au marché marocain, sert de complément aux efforts déployés par le Maroc en termes de réforme agricole et permet le maintien de la stabilité économique et sociale dans un secteur économique qui emploie presque la moitié de la population.

Le Maroc offre un accès préférentiel au marché à tous les produits agricoles selon les listes négociées pour chaque produit. L'élimination progressive des droits de douane préférentiels sur la plupart des produits s'effectuera par tranches annuelles égales : immédiatement, sur deux, cinq, huit, neuf, dix, douze, quinze et dix-huit ans. Les tarifs sur d'autres produits seront éliminés progressivement selon des formules non linéaires échelonnées sur cinq, six, dix, dix-huit, dix-neuf et vingt-cinq ans.

L'Accord établit des contingents tarifaires préférentiels pour la viande bovine de haute qualité et de qualité standard, le poulet et la dinde entiers, les cuisses et les ailes du poulet, le blé dur, le froment tendre, les amandes et les pommes. Les détails des contingents tarifaires préférentiels varient selon le produit, mais en général, le produit importé bénéficie d'une réduction préférentielle de droits pour une quantité spécifique qui s'accroît avec le temps. Les produits importés qui dépassent les quantités spécifiées sont soumis à des tarifs plus élevés. Les taux de droit applicable dans la limite du contingent le plus bas sont éliminés, à l'exception du froment tendre, ainsi que les taux de droit hors contingent les plus élevés, à l'exception du blé dur, du blé tendre et de la viande bovine de qualité standard. De plus, l'Accord contient une disposition (« clause de préférence ») qui permet aux exportateurs américains de produits comme le blé, la viande bovine, le poulet, le maïs, les produits du maïs, le soja et les produits du soja, un accès au marché au même titre que les autres partenaires commerciaux du Maroc,

en offrant ainsi aux exportateurs américains un nouveau moyen de concurrencer avec l'Europe et d'autres acteurs commerciaux sur le marché marocain.

Engagements des États-Unis en matière d'accès au marché

L'Accord établit des contingents tarifaires préférentiels pour les produits marocains suivants : la viande bovine, les produits laitiers liquides, le fromage, le lait en poudre, le beurre, d'autres produits laitiers, l'arachide, le coton, le tabac, le sucre et les produits contenant du sucre, les produits de tomates, les sauces aux tomates, les oignons séchés et l'ail séché. En vertu de ces contingents tarifaires, le produit (marocain) importé se voit accorder un droit nul pour une quantité spécifique qui demeure pour la période de mise en œuvre. Les produits importés qui dépassent les quantités spécifiées sont soumis à des tarifs plus élevés. Les tarifs les plus élevés sont progressivement éliminés sur une période de 15 ans. Le sucre et les produits contenant du sucre sont aussi soumis au règlement de l'exportateur d'excédent net.

Les États-Unis offrent un accès préférentiel au marché à tous les produits agricoles selon les listes négociées pour chaque produit spécifique. L'élimination progressive des droits de douane préférentiels sur s'effectuera immédiatement, ou s'échelonnnera sur deux, cinq, huit, neuf, dix, douze, quinze et dix-huit ans. Les tarifs sur d'autres produits seront éliminés immédiatement ou sur une période de 9 ans. À partir du 1^{er} janvier 2006, tous les tarifs sur l'huile d'olive marocaine auront été éliminés. Notamment, mentionnons les catégories suivantes de produits d'huile d'olive :

- huile d'olive vierge, et ses fractions, raffinée ou non raffinée, non chimiquement modifiée, au poids avec emballage intérieur inférieur à 18 kg (HTS8 2003 : 15091020);
- huile d'olive vierge, et ses fractions, raffinée ou non raffinée, non chimiquement modifiée, au poids avec emballage intérieur d'au moins 18 kg (HTS8 2003 : 15091040);
- huile d'olive, autre que l'huile d'olive vierge, et ses fractions, non chimiquement modifiée, au poids avec emballage intérieur inférieur à 18 kg (HTS8 2003 : 15099020);
- huile d'olive, autre que l'huile d'olive vierge et ses fractions, non chimiquement modifiée, au poids avec emballage intérieur d'au moins 18 kg (HTS8 2003 : 15099040);
- huile d'olive, y compris les mélanges et ses fractions, non chimiquement modifiée, rendue impropre à la consommation (HTS8 2003 :15100020).

SECTION III PRESCRIPTIONS DOUANIÈRES DES É.-U.

Source : *Importing into the United States : A Guide for Commercial Importers* (révisé en février 2002), U.S. Customs Service

United States Customs Service (Service des douanes des États-Unis)

La mission du Service des douanes des États-Unis comprend notamment la protection des revenus de la nation en évaluant et en percevant les droits, les taxes et les frais découlant du trafic et du commerce international; le contrôle, la réglementation et la facilitation du mouvement des transporteurs, des personnes et des marchandises entre les États-Unis et d'autres pays; la protection du consommateur et de l'environnement américains contre l'entrée de produits nocifs ou potentiellement aux États-Unis; la protection de l'industrie et de la main d'œuvre nationales contre la concurrence étrangère déloyale; la détection, l'interdiction et l'examen de la contrebande et d'autres pratiques illégales qui visent à entrer clandestinement des stupéfiants, des drogues, des objets ou des articles interdits aux États-Unis. Le Service des douanes se charge aussi de détecter, d'interdire et d'examiner tout acte frauduleux visant le non-paiement des droits, des taxes et des frais, ou toute activité pratiquée pour se soustraire aux prescriptions légales relatives au trafic et au commerce international. Il est également tenu de détecter, d'interdire et d'examiner tout trafic international illégal d'armes, de munitions, de monnaie et les actes terroristes aux points d'entrée des États-Unis.

L'organisation est constituée de 20 centres de gestion des douanes (CMC), chacun desquels est divisé en postes de service, bureaux de secteur et points d'entrée :

ARIZONA
4740 North Oracle Rd.
Tucson, AZ 85705
520-670-5900
Télécopieur 670-5911

RÉGION DES CARAÏBES
#1 La Puntilla St.
San Juan, PR 00901
787-729-6950
Télécopieur 729-6978

GRANDS LACS – EST
4455 Genesee St
Buffalo, NY 14225
716-626-0400
Télécopieur 626-1164

TEXAS – EST
2323 S. Shepherd St.

Houston, TX 77019
713-387-7200
Télécopieur 387-7202

GOLFE
423 Canal St.
New Orleans, LA 70130
504-670-2404
Télécopieur 670-2286

CENTRE DES ÉTATS-UNIS
610 S. Canal St.
Chicago, IL 60607
312-983-9100
Télécopieur 886-4921

ATLANTIQUE – CENTRE
103 S. Gay St.
Baltimore, MD 21202
410-962-6200

Télécopieur 962-2449

CÔTE DU PACIFIQUE
33 New Montgomery St.
San Francisco, CA 94105
415-744-1530
Télécopieur 744-7005

NEW YORK
One Penn Plaza, 11th Floor
New York, NY 10119
201-443-0367
Télécopieur 443-0595

ATLANTIQUE – NORD
10 Causeway St.
Boston, MA 02222
617-565-6210
Télécopieur 565-6277

FLORIDE – NORD
1624 E. Seventh Ave.
Tampa FL 33605
813-228-2381
Télécopieur 225-7110

9400 Viscount Blvd.
El Paso, TX 79925
915-633-7300
Télécopieur 633-7392

PACIFIQUE – NORD
P.O. Box 55700
Portland, OR 97238
503-326-7625
Télécopieur 326-7629

**GREAT PLAINS – NORD-
OUEST**
1000 Second Ave.
Seattle, WA 98104
206-553-4678
Télécopieur 553-1401

ATLANTIQUE – SUD
1691 Phoenix Blvd.
College Park, GA 30349
770-994-4100
Télécopieur 994-4122

FLORIDE – SUD
909 SE First Ave.
Miami, FL 33131
305-810-5120
Télécopieur 810-5143

PACIFIQUE – SUD
One World Trade Center
P.O. Box 32639
Long Beach, CA 90815
562-980-3100
Télécopieur 980-3107

TEXAS – SUD
P.O. Box 3130
Lincoln-Juarez Bridge,
Admin Bldg #2
Laredo, TX 78044
956-718-4161
Télécopieur 794-1015

CALIFORNIE – SUD
610 W. Ash St., Ste. 1200
San Diego, CA 92101
619-557-5360
Télécopieur 557-5394

GRANDS LACS – OUEST
613 Abbott St.
Detroit, MI 48226
313-226-2955
Télécopieur 226-3118

**TEXAS – OUEST/NOUVEAU-
MEXIQUE**

Prescriptions relatives au marquage – pays d'origine

Les lois douanières des États-Unis exigent que chaque article importé produit à l'étranger soit marqué de façon aussi visible, lisible, indélébile et permanente que la nature de l'article le permet, avec le nom du pays d'origine en anglais, afin d'indiquer au dernier acheteur du produit aux États-Unis le nom du pays où l'article a été fabriqué ou produit.

Processus d'entrée

Lorsqu'une livraison arrive aux États-Unis, l'importateur attitré (p. ex., le propriétaire, l'acheteur ou le courtier en douane autorisé et désigné par le propriétaire, l'acheteur ou le destinataire) remplit les documents de déclaration des produits avec le directeur du port, au bureau d'entrée. Les marchandises importées ne sont légalement reçues que lorsqu'elles ont atteint le bureau d'entrée, que leur livraison a été autorisée par les Douanes et que les droits estimatifs ont été acquittés. Il incombe à l'importateur attitré de prendre les dispositions pour faire examiner les marchandises et en obtenir la mainlevée.

Les documents exigés par le Service des douanes des É.-U. à l'entrée sont les suivants :

- formule de déclaration en douane 3461;
- preuve du droit d'entrée, par ex. un connaissement (la marchandise ne peut être entrée que par le propriétaire, l'acheteur, ou un courtier en douane autorisé);
- facture commerciale ou une facture pro forma en cas d'impossibilité de produire une facture commerciale;
- bordereau de marchandises;
- autres documents nécessaires pour déterminer de l'admissibilité des marchandises.

En règle générale, un cautionnement est déposé auprès des Douanes pour couvrir les droits, taxes et amendes éventuels pouvant s'accumuler après la libération des marchandises.

Vérification des marchandises

Dès leur entrée, les marchandises et les documents sont examinés afin de déterminer notamment :

- la valeur des marchandises pour des fins douanières et leurs statuts en douane;
- si les marchandises doivent être marquées de leur pays d'origine ou nécessitent un marquage ou un étiquetage spécial; (le cas échéant, vérifier si elles ont été marquées correctement);
- si l'envoi contient des marchandises interdites;
- si les marchandises sont correctement facturées;
- si les marchandises sont supérieures ou inférieures aux quantités facturées;
- si l'envoi renferme des stupéfiants interdits.

Avant la mainlevée des marchandises, le directeur du port désigne des quantités types à être examinées par les douaniers dans des conditions susceptibles d'assurer la protection des marchandises. Certains types de marchandises doivent être examinés afin de déterminer s'ils

répondent à certaines exigences particulières de la loi. Par exemple, les aliments et les boissons impropres à la consommation humaine ne seraient pas considérés conformes aux exigences de la FDA.

Inspection des stupéfiants. L'une des principales façons d'introduire illégalement des stupéfiants aux États-Unis est de les dissimuler dans la cargaison des cargos. Les trafiquants de drogue placent les stupéfiants dans un chargement légitime ou un conteneur pour les ensuite les récupérer une fois arrivés aux États-Unis. Les trafiquants utilisent tous les moyens possibles afin de dissimuler les stupéfiants; tous les aspects de la cargaison sont inspectés, y compris les conteneurs, les palettes, les boîtes et les produits. Les stupéfiants ne peuvent être décelés que par une inspection minutieuse.

Conseils pour faciliter le dédouanement. Les conseils suivants sont fournis par le Service des douanes des États-Unis pour accélérer le processus de dédouanement :

1. Inclure tous les renseignements nécessaires sur les factures douanières.
2. Préparer soigneusement les factures. S'assurer de leur lisibilité. Laisser suffisamment d'espace entre les lignes et inscrire les données à l'intérieur de chacune des colonnes.
3. S'assurer que les factures contiennent les données qui apparaîtraient sur un bordereau de marchandises bien préparé.
4. Marquer et numéroter chaque paquet pour qu'il puisse être identifié au moyen des marques et chiffres correspondants qui figurent sur la facture.
5. Faire figurer sur les factures une description détaillée de chaque article contenu dans chacun des paquets.
6. Marquer les marchandises lisiblement à un endroit bien en vue en indiquant leur pays d'origine et autres marquages comme l'exigent les lois du marquage des États-Unis (voir le Chapitre 8 sur les prescriptions en matière d'étiquetage).
7. Se conformer aux dispositions législatives des États-Unis en matière de conditions phytosanitaires, de certification organique ou de qualité, de sécurité contre le bioterrorisme et d'emballage (voir Chapitre 4 sur la réglementation de l'USDA, Chapitre 5 sur les exigences de la FDA, Chapitre 6 sur le U.S. Bioterrorism Act (Loi américaine sur le bioterrorisme), Chapitre 7 sur les prescriptions relatives à l'emballage).
8. Respecter minutieusement les instructions que le client américain a fait parvenir au sujet des factures et de l'emballage, du marquage et de l'étiquetage. Il a probablement vérifié avec soin les exigences à satisfaire à l'arrivée des marchandises.
9. Travailler de concert avec les Douanes américaines à l'élaboration de normes sur l'emballage des produits.
10. Instaurer des procédures de sécurité rigoureuses dans les locaux et lors du transport des marchandises pour l'embarquement. Ne pas donner aux trafiquants de stupéfiants l'occasion d'introduire des stupéfiants dans la cargaison.
11. Envisager l'expédition de marchandises sur un transporteur participant à l'Automated Manifest System (système automatisé de production des manifestes) (AMS). L'AMS est un contrôle d'inventaire des chargements multimodaux et un système de transmission des avis de mainlevée pour les transporteurs par mer, par air et par chemins de fer. L'AMS accélère le flux des marchandises et le traitement des déclarations et fournit des autorisations électroniques pour tout déplacement de marchandises avant l'arrivée. Il facilite le déplacement multimodal et la livraison des marchandises par chemin de fer et par camion grâce au système « sous douane ». L'AMS réduit le recours aux documents papier et accélère le traitement des manifestes et des feuilles de route. Par conséquent, les marchandises demeurent moins longtemps sur le quai, les participants font un suivi plus rapide et les douanes offrent un service de meilleure qualité au secteur de l'importation.
(Source :
http://www.customs.gov/xp/cgov/import/operations_support/automated_systems/ams/benefits_participants.xml)

12. Dans le cas où un courtier en douane agréé est sollicité pour la transaction, envisager de faire appel à une société participant à l'Automated Broker Interface (interface automatisée des courtiers) (ABI). L'ABI est une composante de l'Automated Commercial System (système commercial automatisé) (ACS) du Service des douanes des États-Unis qui permet aux participants qualifiés de produire leurs déclarations douanières par voie électronique. L'ABI est une initiative bénévole à la disposition des courtiers, des importateurs, des transporteurs, des autorités portuaires et des centres de services indépendants. Actuellement, plus de 96 % de toutes les déclarations douanières sont produites à l'aide de l'ABI.

SECTION IV RÉGLEMENTATION (NORMES) DE L'USDA

Contexte général

La réglementation de l'USDA concernant les producteurs et les expéditeurs d'huile d'olive est de nature facultative et régit le classement de qualité des produits. Une exception est faite pour les matériaux d'emballage en bois (MEB) qui doivent subir un traitement thermique ou une fumigation au bromure de méthyle, conformément aux lignes directrices stipulées par la Convention internationale pour la protection des végétaux dans le but de réduire le risque d'introduction de phytoravageurs sur le sol américain.

Normes et classement de qualité

Les normes officielles de l'USDA en matière de viande, de bétail, de volaille, d'œufs, de fruits et légumes, de produits laitiers, de coton, de tabac et d'autres produits alimentaires, y compris l'huile d'olive, sont respectées dans le monde entier. Même si la conformité à ces normes est volontaire, des termes comme « USDA Choice » et « USDA Grade A » ont un sens précis dans le mode du commerce international et déterminent les prix des produits agricoles américains de premier choix (USDA-graded A). Les descriptions détaillées motivant ces termes permettent aux acheteurs et aux vendeurs partout dans le monde de discuter des produits destinés à l'échange de façon précise et contribuent aux programmes de contrôle du commerce, d'inspection et de contrôle de la qualité.

La cote de qualité de l'huile d'olive est déterminée par la teneur en acide gras, l'absence de défauts, l'odeur et le goût. L'importance relative de chaque facteur est exprimée numériquement sur une échelle de 100. Le nombre maximal de points qui peut être attribué à chacun des facteurs est :

30 points pour la teneur en acide gras libre;

30 points pour l'absence de défauts;

20 points pour l'odeur; et

20 points pour le goût.

Score final de 100 points

Les définitions actuelles de chaque cote de qualité sont décrites ci dessous, comme elles figurent dans la première édition du *United States standards for Grades of Olive Oil* (Normes américaines de la qualité de l'huile d'olive) publié dans le Federal Register en vigueur depuis 1948 (l'intégralité du texte est disponible sur <http://www.ams.usda.gov/standards/oliveoil.pdf>) :

U.S. Grade A ou U.S. Fancy : huile d'olive qui a une couleur type verdâtre à jaune pale; teneur en acide gras libre, calculée comme oléique, valeur ne dépassant pas 1,4 %¹; qui est sans défaut; et dont la qualité, en ce qui concerne l'odeur et le goût, affiche un score égal ou supérieur à 90 points sur l'échelle;

U.S. Grade B ou U.S. Choice : huile d'olive qui a une couleur type verdâtre à jaune pale; teneur en acide gras libre, calculée comme oléique, valeur ne dépassant pas 2,5 %²; qui est raisonnablement sans défaut; et qui a un goût typique raisonnable; et qui affiche un score égal ou supérieur à 80 points sur l'échelle.

U.S. Grade C ou U.S. Standard : huile d'olive qui a une couleur verdâtre à jaune pale; teneur en acide gras libre, calculée comme oléique, valeur ne dépassant pas 3,0 %³; qui est relativement sans défaut; qui a un goût relativement agréable; et qui affiche un score égal ou supérieur à 70 points sur l'échelle.

U.S. Grade D ou Substandard : huile d'olive qui ne répond pas aux normes du U.S. Grade C ou U.S. Standard.

Il est important de noter que les normes actuelles, en vigueur depuis 1948, sont considérablement différentes des normes établies par le Conseil oléicole international (COI). Les classements de qualité attribués par l'USDA sont actuellement en revue; une nouvelle version se rapprochant plus des normes du COI est attendue pour début 2007.

Obtention de l'homologation du produit. L'Agricultural Marketing Service (Service de marketing agricole) (AMS) de l'USDA offre un service volontaire de classement pour doter l'industrie d'un certificat de qualité et de conditionnement pour tout produit frais ou transformé. Cette certification peut servir de point de départ pour garantir un produit de qualité, vérifier la conformité avec les conditions du contrat en tant qu'aide à la vente, et/ou aider à régler un litige en cas d'endommagement entraîné lors du transit ou du stockage. Le service est disponible aux parties intéressées, sur demande, selon la formule de rémunération à l'acte. Les demandes peuvent être obtenues directement de n'importe quel des bureaux de l'AMS répertoriés sur le site Web de l'USDA sur : www.ams.usda.gov.

HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques)

Le système de l'analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP) est un système de gestion dans lequel la salubrité des aliments est traitée par l'analyse et le contrôle des risques biologiques, chimiques et physiques associés à la production, l'approvisionnement et la manipulation de matières premières jusqu'à la fabrication, la distribution et la consommation du produit fini. Pour une mise en application réussie du système HACCP, la direction doit souscrire pleinement au concept HACCP. Un engagement ferme au HACCP de la part des dirigeants donne aux employés de la compagnie le sens de l'importance de la production d'aliments salubres.

¹ ≤ 1,4 gramme d'acide oléique par 100 grammes d'huile

² ≤ 2,5 grammes d'acide oléique par 100 grammes d'huile

³ ≤ 3,0 grammes d'acide oléique par 100 grammes d'huile

L'HACCP est destiné à tous les secteurs de l'industrie alimentaire, de la croissance, passant par la récolte, le traitement, la fabrication, la distribution et le marchandisage jusqu'à la préparation des aliments pour la consommation. Les sept principes du système HACCP ont été mondialement acceptés par les organismes gouvernementaux, les associations commerciales et l'industrie alimentaire.

Pour une mise en application réussie du programme HACCP, la direction doit s'engager à respecter l'approche de l'HACCP. Un engagement de la part des gestionnaires entraînera une prise de conscience quant aux avantages et aux coûts relatifs à l'HACCP et inclura l'éducation et la formation des employés. En plus de l'assurance de la salubrité des aliments, comptons parmi les avantages associés à l'HACCP un meilleur usage des ressources et une réponse en temps utile aux problèmes.

L'approche systématique pour la mise en œuvre d'un programme HACCP comprend l'identification, l'évaluation et le contrôle des risques relatifs à la salubrité des aliments selon les sept principes suivants :

Principe 1 : Procéder à une analyse des risques.

Principe 2 : Établir les points de contrôle critique.

Principe 3 : Établir les limites critiques.

Principe 4 : Mettre en place des procédures de surveillance.

Principe 5 : Déterminer les mesures correctives à prendre.

Principe 6 : Appliquer des procédures de vérification.

Principe 7 : Établir des procédures de tenue de registres et de documentation.

Pour plus de renseignements, visitez

<http://www.cfsan.fda.gov/~comm/nacmcfp.html#execsum>.

SECTION V NORMES INTERNATIONALES

Normes de qualité de l'Association internationale de l'huile d'olive (IOOA)

L'organisme qui actuellement sert de référence concernant la description et la qualité de l'huile d'olive pour sa commercialisation est le Conseil oléicole international. Ces normes ont été adoptées le 6 juin 1996 lors du 74^e congrès du COI. Elles sont reconnues par la plupart des associations nationales ou internationales du secteur comme l'Association nord-américaine de l'huile d'olive (NAOOA), l'Association tunisienne des villes productrices d'huile d'olive, la Corporazione dei Mastri Oleari, la Fédération euroméditerranéenne des municipalités oléicoles (FEMO), l'Association australienne d'huile d'olive (AOOA) et la Fédération de l'industrie d'huile d'olive de l'Union européenne (FEDOLIVE).

Il y a une divergence entre les normes de qualité de l'huile d'olive prescrites par le COI et celles de l'USDA. Alors que l'USDA fait la distinction entre les différents degrés de qualité en se basant sur la teneur en acide gras, l'absence de défauts, l'odeur et le goût, l'AIHO classe l'huile d'olive en se fondant sur la méthode d'extraction et de raffinage ainsi que sur la teneur en acidité. L'USDA est actuellement en cours de révision de ses normes de qualité afin de les rapprocher de celles de l'AIHO.

L'*huile d'olive vierge* est obtenue grâce à l'utilisation de méthodes mécaniques ou d'autres moyens physiques sous des conditions particulièrement thermiques qui ne changent pas la nature des propriétés de l'huile. À l'exception du lavage, de la décantation, de la centrifugation et du filtrage, ce type d'huile d'olive est libre de tout autre traitement, y compris le raffinage et l'utilisation de solvants ou la réestérification. L'huile d'olive vierge a une teneur en acide gras ne dépassant pas 2 %

L'*huile d'olive extra vierge* est obtenue à partir du premier pressage à froid des olives et occupe la première place en matière de goût et d'arôme. Sa teneur en acide gras ne dépasse pas 0,8 %.

L'*huile d'olive vierge ordinaire* est également obtenue à partir du pressage à froid mais sa qualité est légèrement inférieure à celle de l'huile d'olive extra vierge, avec une teneur en acide gras ne dépassant pas 3,3 %.

L'*huile d'olive vierge lampante* est impropre à la consommation et elle est utilisée pour des fins techniques ou de raffinage. Sa teneur en acide gras est supérieure à 3,3 %.

L'*huile d'olive raffinée* est obtenue à partir d'huiles d'olive vierges grâce à des moyens de raffinage qui ne modifient pas la structure initiale des glycérides, avec une teneur en acide gras ne dépassant pas 0,3 %.

L'*huile de marc d'olive* est obtenue grâce au traitement du marc des olives, soit le résidu des olives après l'extraction de l'huile, avec des solvants ou par des traitements physiques qui n'utilisent pas de produits chimiques. L'huile de marc d'olive a une teneur en acide gras ne dépassant pas 1 %.

La catégorie des classifications mentionnée ci-dessus est citée comme source de référence dans le CODEX Alimentarius Stan 33 (voir ci dessous). L'intégralité du document peut être obtenue en ligne sur : www.codexalimentarius.net.

California Olive Oil Council (COOC) Certification Program (Programme de certification du Conseil d'huile d'olive de la Californie (COOC)). Le COOC offre un programme de certification selon les normes fixées par le COI. Pour obtenir cette certification, les producteurs doivent soumettre des échantillons d'huile d'olive aux dégustateurs du COOC à l'Université de Californie pour une analyse sensorielle mais aussi pour effectuer une analyse chimique afin de déterminer si l'huile ne contient pas de hauts niveaux d'acidité. L'analyse chimique déterminera si l'huile contient moins d'un pourcent d'acides gras libres, ce qui correspond à la norme pour l'huile d'olive extra vierge selon le COI.

Le groupe d'experts en dégustation constate les défauts et les attributs désirables des huiles d'olive extra vierges. Les dégustateurs ont suivi une série de formations et de programmes de testage suivant les lignes directrices du COI. Les membres de l'équipe se rencontrent chaque mois pour la sélection des huiles destinées au programme COOC et pour la formation continue.

Pour soumettre des échantillons d'huiles d'olives à l'évaluation, il faut obligatoirement envoyer ce qui suit au *California Olive Oil Council*, P. O. Box 7520 Berkeley, CA, 94704-0520, téléphone 888.718.9830 :

- Un chèque non remboursable à l'ordre du *California Olive Oil Council* d'un montant de 200 \$ par échantillon pour les membres du COOC, 125 \$ pour les autres membres et 300 \$ pour les non-membres). Les huiles sont évaluées une fois le paiement reçu.
- La documentation sur l'analyse chimique de la teneur en acides gras libres de votre huile au COOC. Si vous avez analysé plus d'une huile, soyez précis dans la documentation. L'analyse doit être effectuée par un laboratoire certifié par le COOC. Une liste est disponible au bureau du COOC.

Une semaine au moins avant la réunion du groupe de dégustateurs, veuillez envoyer un échantillon de deux bouteilles de 500 ml de chaque huile présentée à Paul Vossen, Université, de la California Cooperative Extension, 2604 Ventura Avenue, Room 100, Santa Rosa, CA. 95403-2894. Les bouteilles doivent être soigneusement étiquetées.

Une fois l'huile d'olive évaluée, le COOC enverra les résultats par écrit après 2 ou 3 semaines. Les résultats sont confidentiels. Si l'huile est acceptée et répond aux normes de l'analyse chimique, le fournisseur sera alors en mesure d'utiliser le seau du COOC. Pour afficher le seau, un accord dûment signé avec le COOC doit être signé afin de contrôler l'utilisation du logo du seau.

Si l'huile n'est pas évaluée en tant qu'extra vierge, les producteurs peuvent communiquer avec Paul Vossen au 707.565.2621 pour discuter des résultats. L'huile peut aussi être présentée une deuxième fois pour une deuxième évaluation sans frais supplémentaires.

Laboratoires d'analyse. Le Conseil de l'huile d'olive de Californie (COOC) fournit une liste de laboratoires d'évaluation dont les services peuvent être utilisés pour certifier l'huile d'olive selon les normes IOOC.

Biological Testing and Research Lab

Attn : William Leigh

966 West Palm Street, Lindsay, CA. 93247

Téléphone 209-562-2839

Acidité libre – 15 \$, peroxyde 17 \$ envoyez un échantillon de 500 ml

JL Analytical Services, Inc.

217 Primo Way

Modesto CA. 95358

Téléphone 209-538-8111, Télécopieur : 209-538-3966

SGS Control Services

1019 Harbor Avenue

Memphis, TN. 38113

Téléphone 901-775-1660

Acides gras libres -15 \$, peroxyde – 25 \$ Envoyez un échantillon de 500 ml

Thionville Labs

5440 Pepsi Street

Harahan, LA. 70123

Téléphone 504-733-9603

Acidité libre – 35 \$, peroxyde – 17 \$ Envoyez un échantillon de 500 ml

Codex Alimentarius

Le Codex Alimentarius, de nature facultative, est un recueil de normes, de codes d'usage et de lignes directrices et d'autres recommandations sur la qualité, la sécurité et la nutrition des aliments et sur d'autres systèmes de production connexes. Certains de ces textes sont très généraux et d'autres sont plus spécifiques. Certains d'entre eux traitent des exigences particulières relatives à un aliment ou à un groupe d'aliments; d'autres abordent la question de l'exploitation et de la gestion des processus de production ou le fonctionnement des systèmes de réglementation gouvernementaux pour la sécurité alimentaire et la protection des consommateurs. Le Codex Alimentarius a été élaboré en vue d'harmoniser les normes alimentaires et de promouvoir des niveaux uniformes de qualité au sein du marché alimentaire international. Les normes du Codex sont devenues un repère selon lequel les

mesures et les règlements nationaux en matière d'alimentation sont évalués dans le cadre des paramètres légaux établis par les accords de l'OMC.

La norme principale qui prévaut sur la composition de toutes les catégories d'huiles d'olive est Codex Stan 33-1981 (Rev. 2-2003), disponible au www.codexalimentarius.net. D'autres normes régissent d'autres aspects de la production, de l'emballage et du transport d'huile d'olive.

SECTION VI LOI AMÉRICAINNE DE 2002 SUR LE BIOTERRORISME

Les événements du 11 septembre 2001 ont renforcé la nécessité d'augmenter la sécurité des États-Unis. Le Congrès a répondu en promulguant la loi de 2002 sur la préparation et la réponse au bioterrorisme et sur la sécurité de la santé publique (loi sur le bioterrorisme) que le Président Bush a adoptée le 12 juin 2002. La loi sur le bioterrorisme est divisée en cinq titres :

- Titre I – Préparation nationale au bioterrorisme et autres urgences en matière de santé publique
- Titre II – Renforcement des contrôles des agents biologiques et dangereux et des toxines
- Titre III – Sécurité de l'approvisionnement alimentaire et des médicaments
- Titre IV – Sécurité de l'approvisionnement en eau potable
- Titre V – Dispositions complémentaires

Une version complète de la loi est disponible sur <http://www.fda.gov/oc/bioterrorism/bioact.html>. Le titre III de la Loi donne un aperçu des étapes visant à protéger le public de la menace ou d'une réelle attaque terroriste contre l'approvisionnement alimentaire des États-Unis. Dans cette optique, la Food and Drug Administration est tenue d'assurer que ces dispositions sont satisfaites. Les organismes d'exportation doivent respecter trois exigences stipulées par la Loi avant l'envoi de produits vers le territoire américain :

1. *Inscription.* Tous les établissements américains et étrangers qui fabriquent, transforment, emballent ou entreposent des produits alimentaires destinés à la consommation humaine ou animale à l'intérieur des États-Unis doivent s'inscrire à la Food and Drug Administration en remplissant le formulaire Food Facility Registration, formulaire DHHS/FDA N°. 3537. Au cas où un produit alimentaire destiné à la consommation humaine ou animale provenant d'un établissement étranger non enregistré est importé ou offert à l'importation, il sera retenu au port d'entrée jusqu'à ce que l'enregistrement de l'établissement étranger soit effectué.
2. *Désignation d'un agent aux États-Unis.* Un établissement étranger doit choisir un agent aux États-Unis (par exemple, un importateur ou un courtier) qui doit résider ou tenir place d'affaires et être personnellement présent aux États-Unis aux fins d'enregistrement.
3. *Soumission de l'avis préalable.* Un organisme d'exportation doit fournir un avis préalable en utilisant le formulaire d'avis préalable DHHS/FDA N°. 3540 pour les produits alimentaires importés aux États-Unis. L'avis préalable est une notification faite auprès de la FDA soulignant que des produits alimentaires, y compris les aliments pour animaux ou les aliments pour animaux domestiques, font l'objet d'importation ou sont offerts à l'importation aux États-Unis

Qu'est-ce qu'un agent américain?

Un agent est une personne qui réside ou qui tient place d'affaires sur le sol américain et qui a été désigné par un établissement étranger en tant que lien de communication avec la FDA pour les communications routinières et urgentes. Seulement une personne peut être désignée en tant qu'« agent américain » mais cela n'exclut pas le fait qu'un établissement peut avoir plusieurs agents pour d'autres fins commerciales. Un agent américain ne peut pas être une boîte aux lettres, un répondeur ou un service de réponse téléphonique ou un autre lieu dans lequel un agent de l'établissement étranger n'est pas présent en personne.

L'agent américain sera la personne à contacter par la FDA en cas d'urgence à moins que l'enregistrement indique une autre personne. La FDA traitera les déclarations fournies par l'agent américain comme étant celles de l'établissement alimentaire étranger, et considérera les renseignements fournis à l'agent américain comme étant fournies à l'établissement alimentaire étranger.

avant l'arrivée des articles alimentaires aux frontières américaines. Si un envoi d'aliments arrive au poste frontalier sans un avis préalable adéquat (p. ex. aucun avis préalable, avis préalable insuffisant, ou avis préalable en dehors des délais impartis), il se peut que l'envoi fasse l'objet d'un refus d'entrée et qu'il ne soit pas livré à l'importateur, au propriétaire ou au destinataire.

Les documents d'inscription sont disponibles sur <https://www.access.fda.gov>. Le processus est décrit dans les sections ci-dessous. L'inscription, la mise à jour et l'annulation sont gratuites.

Une fois l'établissement inscrit et conforme à la réglementation de la FDA, il recevra un numéro d'inscription. L'attribution de ce numéro signifie que le propriétaire de l'établissement s'est conformé à cette règle en s'inscrivant à la FDA; elle ne contient pas l'approbation de la FDA ou l'endossement de l'établissement ou de ces produits. (Voir Ch. ___ portant sur les exigences de la FDA relatives au processus d'approbation de la FDA).

Renseignements requis pour l'inscription

Chaque inscription utilisant le formulaire 3537 doit comprendre les renseignements suivants :

- le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de l'établissement et sa société mère (s'il y a lieu);
- le nom, l'adresse et le numéro de téléphone du propriétaire, de l'opérateur ou de l'agent responsable;
- tous les noms commerciaux que l'établissement utilise;
- les catégories de produits alimentaires applicables comme définies dans le règlement de la FDA, 21 CFR 170.3, établies pour l'huile d'olive en tant que catégorie alimentaire (12), « les matières grasses et les huiles, notamment la margarine, les sauces pour salades, le beurre, les huiles de table, les croustillants et les huiles à friture »; et
- une déclaration attestant que les renseignements fournis sont véridiques et exacts et que la personne soumettant la demande d'inscription, si elle n'est pas le propriétaire, l'opérateur ou l'agent responsable, est autorisée à le faire.

Tous les établissements étrangers qui produisent, transforment, conditionnent ou conservent des produits alimentaires destinés à la consommation sur le sol américain doivent-ils s'inscrire?

Non. Si un établissement qui produit, traite, conditionne ou conserve des denrées alimentaires fait appel à un autre établissement pour produire, traiter ou conditionner ces mêmes denrées avant leur importation aux États-Unis, seul le dernier établissement doit être inscrit, sauf si celui-ci exerce une activité de minimis telle que l'apposition d'une étiquette. Dans ce cas, les deux entreprises doivent être inscrites auprès de la FDA. De même, tout établissement qui fabrique ou entrepose les produits alimentaires après le dernier fabricant/processeur de ces produits, doit s'inscrire.

Tout établissement étranger doit aussi fournir les renseignements suivants :

- le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de son agent américain; et
- le numéro de téléphone d'urgence de l'agent américain ou d'une autre personne choisie.

Langue. Toutes les données d'inscription doivent être fournies en langue anglaise à l'exception du nom de la personne en question, du nom de la société, du nom de la rue et du nom commercial qui peuvent être soumis en une langue étrangère. Tous les renseignements, y compris ces éléments, doivent être soumis en alphabet latin (romain).

Mise à jour des renseignements. L'inscription n'est exigée qu'une seule fois pour chaque établissement alimentaire. Toutefois, les données demandées doivent être mises à jour en cas de modification. Lorsqu'un élément des données d'inscription de l'établissement est assujéti à une modification, p. ex., le changement de l'opérateur, de l'agent responsable ou de l'agent établi aux États-Unis, le propriétaire ou l'agent responsable ou une personne autorisée par l'un des deux, doit soumettre une mise à jour au service d'inscription de l'établissement dans une période de 60 jours du changement à l'aide d'Internet au www.fda.gov/furls ou à l'aide du processus papier de mise à jour.

Renseignements optionnels. La FDA demande, mais n'exige pas, certains renseignements optionnels sur le formulaire. Les renseignements optionnels aideront la FDA à communiquer de manière plus efficace avec les établissements qui peuvent faire l'objet d'une menace ou réelle attaque ou d'autres types d'urgence liés aux produits alimentaires. La FDA encourage, par conséquent, mais n'exige pas, la soumission des renseignements définis en tant qu'optionnels sur le formulaire 3537.

Méthodes d'inscription

Source : Fact Sheet on FDA's New Food Bioterrorism Regulation : Interim Final Rule – Registration of Food Facilities, Protecting the Food Supply, (oct. 2003), disponible au <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/fsbtac12.html>.

L'inscription par le formulaire 3537 peut être effectuée en ligne, par CD-ROM, courriel ou télécopieur.

Inscription par CD-ROM. La FDA acceptera des inscriptions multiples effectuées en format CD-ROM ISO 9660 (CD-R ou CD-RW). Ces dossiers doivent être soumis en format PDF du formulaire 3537 et ils peuvent être accompagnés d'une copie signée de l'attestation qui figure sur le formulaire. Chaque demande sur CD-ROM doit utiliser la même adresse postale privilégiée dans la case appropriée sur le formulaire 3537. Il n'existe aucun nombre maximum d'inscriptions qui peuvent être soumises de cette façon. Toutefois, chaque inscription sur un CD-ROM doit disposer d'un nom unique du dossier composé de près de 32 caractères; la première partie de ce nom peut être utilisée pour identifier la société mère. Si les renseignements ne se conforment pas à ces spécifications, la FDA ne traitera pas la demande d'inscription et elle remettra le CD-ROM pour la correction.

Inscription en ligne. La FDA encourage fortement l'inscription en ligne en utilisant le formulaire 3537 au www.cfsan.fda.gov/~furls/ovffreg.html, qui est plus rapide et plus pratique que l'inscription papier ou par CD-ROM pour les établissements et la FDA. Le système d'inscription en ligne fonctionne sous Microsoft Internet Explorer (Versions 5.5, 6.0), Netscape Navigator (Version 7.1), et Opera (Version 7.0). Avant d'entamer le processus d'inscription électronique, il est recommandé que tous les renseignements nécessaires soient recueillis et prêts à insérer, puisque le système se fermera automatiquement après 30 minutes d'inactivité. Un résumé des champs de renseignements nécessaires est disponible en ligne au

Pourquoi la FDA encourage-t-elle l'inscription en ligne?

La FDA encourage cette méthode, la considérant comme étant la meilleure et la moins chère pour l'établissement ainsi que la FDA. Avec l'inscription en ligne, tous les renseignements requis doivent être insérés avant que le système n'accepte la demande. À ce stade, les inscrits recevront une confirmation immédiate et un code. L'inscription papier est plus chère et de moindre efficacité pour fournir les renseignements nécessaires sur l'établissement à la FDA et les codes à l'établissement. De plus, l'inscription papier peut entraîner des erreurs ou des omissions, ce qui nécessitera davantage de temps pour compléter le processus.

<http://www.cfsan.fda.gov/~furls/ffrmsum.html>.

Inscription par courrier ou par télécopieur. Au cas où un établissement ne dispose pas d'un accès Internet fonctionnel, une copie du formulaire papier peut être obtenue auprès de la FDA en composant le 800-216-7331 ou 301-575-0156 ou en envoyant une demande d'aide par courrier à l'adresse suivante : U.S. Food and Drug Administration, HFS-681, 5600 Fishers Lane, Rockville MD 20857, USA. Si l'accès Internet est disponible, le formulaire 3537 peut être téléchargé : www.cfsan.fda.gov/~furls/papercd.html#forms.

1. Le formulaire doit être dûment rempli et envoyé par courrier à l'adresse suivante U.S. Food and Drug Administration, HFS-681, 5600 Fishers Lane, Rockville, MD 20857 ou par télécopieur au 301-210-0247.
2. La FDA insérera les demandes complètes, lisibles, postées et télécopiées dans son système ainsi que les demandes sur CD-ROM, dès que traitables, selon l'ordre de réception.
3. Par la suite, la FDA enverra, par courrier ou par télécopieur, une copie de l'inscription conforme aux données insérées ainsi que la confirmation et le code. La FDA répondra à la demande d'inscription à l'aide de la même façon qu'elle a été soumise (p. ex. par courrier ou par télécopieur).
4. Un établissement est considéré inscrit dès que la FDA insère les données concernant l'établissement dans le système qui donne lieu à un code d'inscription.

Inscription par CD-ROM pour des demandes multiples. La FDA s'assure que les demandes par CD-ROM sont traitées de façon semblable à celles effectuées par courrier ou par télécopieur. La FDA traitera ces demandes effectuées par CD-ROM ainsi que celles effectuées par courrier et par télécopieur selon l'ordre de réception. Ainsi, les personnes souhaitant s'inscrire et s'assurer de recevoir rapidement leurs codes devraient peut-être s'inscrire plutôt par Internet. Pour les entreprises possédant plusieurs établissements, l'inscription par CD-ROM, contrairement à la demande papier, est privilégiée, considérant leur accès Internet restrictif. L'utilisation d'un CD-ROM pour soumettre des inscriptions en format PDF augmente la lisibilité et permet des économies. La FDA réitère, pourtant, que la demande par CD-ROM sera plus lente que la demande électronique.

Les personnes désirant s'inscrire qui soumettent des demandes sur CD-ROM doivent utiliser le format ISO 9660 (CD-R ou CD-RW). Ces demandes doivent être soumises à l'aide du formulaire approprié en format PDF (Formulaire 3537) et accompagnées par une copie signée de l'attestation de certification. Le formulaire 3537 est disponible au www.cfsan.fda.gov/~furls/papercd.html#forms.

1. Chaque demande par CD-ROM doit utiliser la même adresse postale privilégiée dans la case appropriée sur le formulaire 3537.
2. Un CD-ROM peut comprendre toutes les demandes d'inscription nécessaires, selon la capacité du CD-ROM.
3. L'inscription par CD-ROM pour chaque établissement doit disposer d'un nom unique de fichier composé au maximum de 32 caractères. La première partie de ce nom peut servir à l'identification de la société mère.
4. Vous devez envoyer le CD-ROM à l'adresse suivante U.S. Food and Drug Administration, HFS-681, 5600 Fishers Lane, Rockville, MD 20857.
5. Si la FDA reçoit un CD-ROM qui ne respecte pas ces spécifications, elle le remettra sans traitement au déposant.
6. La FDA insérera les demandes complètes, lisibles, postées et télécopiées dans son système ainsi que les demandes sur CD-ROM, dès que traitables, selon l'ordre de réception.
7. Pour chaque établissement sur CD-ROM, la FDA enverra à l'adresse postale privilégiée une copie de l'inscription comme elle a été insérée, une confirmation et le code attribué à chaque établissement.

8. Un établissement est considéré inscrit dès que la FDA insère les données concernant l'établissement dans le système qui donne lieu à un code d'inscription.

Annulation de l'inscription

Une inscription peut être annulée à l'aide du formulaire *Cancellation of Food Facility Registration*, formulaire n° 3537 du département de la Santé et des Services humanitaires (DHHS) et de la FDA, en cas de faillite de l'établissement. Si un nouveau propriétaire se procure un établissement déjà inscrit, le propriétaire précédent doit annuler l'inscription dans un délai de 60 jours du changement (en utilisant le formulaire 3537a) et le nouveau propriétaire doit inscrire l'établissement de nouveau en utilisant le formulaire 3537. L'annulation et la nouvelle inscription doivent être effectuées par voie électronique ou par papier.

Information personne-ressource

Le centre d'assistance du FDA Industry System est disponible pour fournir de l'aide technique en ce qui concerne l'inscription en ligne et les systèmes, les avis préalables et les demandes électroniques régulées effectuées par téléphone, par télécopieur ou par courriel :

Téléphone : 1-800-216-7331 ou 301-575-0156 7 h 30-23 h 00 heure normale de l'Est
Télécopieur : 301-210-0247

Courriel : furls@fda.gov

Le personnel du centre de l'avis préalable peut répondre à vos questions sur les politiques, les procédures et les interprétations relatives à l'avis préalable :

Téléphone : 1-866-521-2297, 24 heures par jour, 7 jours par semaine.

SECTION VII PRESCRIPTIONS RELATIVES À l'emballage

Lignes directrices relatives à l'emballage du Service des douanes des États-Unis

(Source : *Importing to the United States: A Guide for Commercial Importers*. U.S. Customs Service)

Des renseignements sur les procédures d'emballage de marchandises pour les transporter peuvent être obtenus des manuels d'expédition, des transporteurs, des agents expéditeurs et d'autres sources. Par conséquent, le présent chapitre traite de l'emballage des marchandises qui sont transportées d'une manière permettant aux responsables du Service des douanes des États-Unis d'examiner, de peser, de mesurer et d'accorder la mainlevée de ces marchandises dans les plus brefs délais. L'emballage méthodique et la facturation appropriée vont de pair.

Vous parviendrez à un dédouanement rapide de vos marchandises si vous suivez les consignes suivantes :

- Facturez vos marchandises de manière systématique.
- Affichez la quantité exacte de chaque article de votre marchandise sur chaque boîte, balle, caisse ou autre type d'emballage.
- Marquez et numérotez chaque colis.
- Inscrivez ces marques et numéros sur votre facture opposée à la liste des marchandises contenues dans le colis qui porte ces marques et numéros.

Lorsque les colis contiennent seulement un seul type de marchandises ou lorsque les marchandises importées dans des colis ayant des contenus et des valeurs uniformes, la désignation des colis à inspecter devient très facile. Si le contenu et les valeurs sont différents d'un colis à l'autre, le risque de retard et de confusion s'accroît. Parfois, à cause des types de marchandises ou de la manière non systématique avec laquelle elles ont été emballées, l'ensemble de la cargaison doit être inspecté. Emballez et facturez vos marchandises d'une manière qui assure une inspection rapide.

N'oubliez toujours pas qu'il sera peut-être impossible d'établir avec précision le contenu de vos colis sans les soumettre à une inspection complète à moins que votre facture n'affiche clairement les marques et les numéros sur chaque colis (que ce soit une boîte, une caisse ou une balle) et indique la quantité exacte de chaque article de la marchandise adéquatement décrite dans chaque colis marqué et numéroté.

De même, vous devez être conscient du fait que les services des douanes inspectent la cargaison pour rechercher des narcotiques qui peuvent y être dissimulés sans la connaissance du consignateur ou de l'importateur. Cette opération peut être fort fastidieuse et coûteuse pour l'importateur et les services des douanes. Les inspections pour rechercher les produits narcotiques nécessiteraient peut-être le déchargement complet des marchandises d'un conteneur afin d'inspecter physiquement une grande partie de la cargaison. Ce traitement exigeant en main-d'œuvre, soit de la part des services douaniers, des organisations ouvrières, soit par les individus privés, engendre une augmentation des coûts, des retards et éventuellement un endommagement du produit. Les importateurs peuvent

accélérer ce processus d'inspection en travaillant de concert avec les services des douanes en vue d'élaborer des normes d'emballage qui permettront des inspections douanières efficaces avec un minimum de retard, de dégâts et de dépenses.

Le type de chargement est un aspect important en termes d'inspection. La « palettisation » de la cargaison, en la chargeant sur des palettes ou dans d'autres unités consolidées, est un moyen efficace pour accélérer la vérification des marchandises. La palettisation garantit un transport rapide de la cargaison dans quelques minutes à l'aide d'un chariot élévateur en comparaison aux heures nécessaires à une procédure manuelle. Une autre astuce consiste à laisser un espace suffisant en haut du conteneur et une allée dans la partie inférieure du centre afin de permettre l'accès au chien détecteur de produits narcotiques.

Votre coopération dans ce sens aidera les responsables des services des douanes à déterminer le colis qui doit être ouvert et inspecté et combien de pesage, de numération et de mesurage doit être effectué; elle les aidera aussi à savoir si les marchandises sont marquées comme il faut. Cette coopération facilitera également la vérification du poids à vide et réduira le nombre des échantillons à prendre pour l'analyse en laboratoire ou pour d'autres fins douanières. Elle facilitera de même la vérification des colis et des contenus ainsi que les rapports faits par les responsables des services des douanes portant sur la perte ou l'excédent des marchandises. Votre coopération réduira la possibilité que l'importateur soit demandé de soumettre les colis à un autre processus d'inspection après qu'ils ont été libérés sous la conviction que les colis originellement désignés pour l'inspection étaient suffisants pour satisfaire les fins de l'inspection.

Il est donc clair que l'emballage qui constitue en fait une simple combinaison ou confusion de différents types de marchandises complique la tâche de déterminer la quantité de chaque produit dans une importation pour les responsables des services des douanes. Un tel emballage peut aussi mener à une autre série de complications lors du processus d'entrée. Toutefois, aucun problème ne surviendra de l'emballage méthodique des différents types de marchandises qui sont facturées en un seul colis. C'est plutôt l'emballage aveugle qui engendre des difficultés.

Facturation

La facture doit fournir les renseignements suivants exigés par la Loi des Tarifs (Tariff Act) :

- Le port d'entrée auquel la marchandise est destinée;
- Si la marchandise est vendue ou si elle fait l'objet d'un accord de vente, l'heure, le lieu et les noms de l'acheteur et du vendeur; si la marchandise est consignée, l'heure et l'origine d'expédition et les noms du consignateur et du réceptionnaire;
- Une description détaillée de la marchandise, y compris le nom spécifique de chaque article, le classement ou la qualité, les marques, les numéros et les symboles sous lesquels elle est vendue par le vendeur ou le fabricant à l'industrie alimentaire dans le pays d'exportation ainsi que les marques et les numéros d'emballage concernant la marchandise;
- Les quantités en poids et mesures;
- Si elle est vendue ou si elle fait l'objet d'un accord de vente, le prix d'achat de chaque article dans la monnaie de vente;
- Si la marchandise est embarquée pour être expédiée, la valeur de chaque article dans la monnaie dans laquelle les transactions sont faites habituellement, ou, en cas d'absence de telle valeur, le prix dans telle monnaie que le fabricant, le vendeur, le consignateur ou le propriétaire aura reçu ou serait prêt à le recevoir pour cette marchandise si elle est

vendue dans le cours normal des affaires et dans les quantités ordinaires de vente en gros dans le pays d'exportation;

- La devise;
- Tous les frais sur la marchandise répertoriée par nom et montant, y compris le fret, l'assurance, la commission, les caisses, les conteneurs, les matériaux de protection et le coût d'emballage, si non inclus ci-dessus, tous les frais et toutes les dépenses résultant du transport de la marchandise depuis le port du pays d'exportation au premier port d'entrée américain. Le coût d'emballage, des caisses, des conteneurs, du transport intérieur vers le port d'exportation n'a pas besoin d'être répertorié s'il est inclus dans le prix de facture et donc identifié. Si les renseignements requis ne figurent pas sur la facture comme elle a été originellement préparée, ils doivent être indiqués dans une pièce jointe à la facture;
- Toutes les remises, tous les remboursements de douane et les primes, qui sont séparément répertoriés, permis lors de l'exportation de la marchandise;
- Le pays d'origine;
- Toutes les marchandises et tous les produits conçus pour la production de la marchandise qui n'ont pas été inclus dans le prix de facture.

Si la marchandise qui figure sur les documents est vendue en transit, la facture originale indiquant cette transaction et la facture de la revente ou une déclaration de vente qui montre le prix payé pour chaque article par l'acheteur doivent être classées comme faisant partie de la documentation d'entrée, de sommaire d'entrée ou de retrait.

La facture et toutes les pièces jointes doivent être rédigées en anglais ou accompagnées d'une traduction anglaise adéquate. Chaque facture doit citer en détail la marchandise contenue dans chaque colis séparé.

Si la facture ou la déclaration en douane ne mentionne pas le poids, le jauge ou la mesure de la marchandise qui sont nécessaires pour définir les droits, l'importateur attitré doit payer les dépenses subies afin d'obtenir les renseignements avant la libération des marchandises de la sujétion douanière.

Chaque facture doit mentionner en détail, pour chaque classe ou type de marchandise, chaque remise à partir de la liste ou autre prix de base qui a été permis ou qui sera peut-être permis lors de la détermination du prix d'achat ou de la valeur d'achat. Au cas où plusieurs factures sont incluses dans la même déclaration en douane, chaque facture avec ses pièces jointes doit être numérotée d'une manière consécutive par l'importateur au bas de chaque page commençant avec le numéro 1. Si une facture est composée de plus de deux pages, commencez par le numéro 1 pour la première page de la première facture et continuez avec une seule série de numéros à travers toutes les factures et les pièces jointes incluses en une seule déclaration en douane. Si une déclaration en douane englobe une facture d'une page et une deuxième facture de deux pages, la numérotation en bas de page doit être comme suit : Inv. 1, p. 1; Inv. 2, p. 2; Inv. 2, p. 3, etc. Tout renseignement demandé sur une facture pourrait être mentionné soit sur la facture soit sur la pièce jointe.

Exigences spécifiques de facturation

1. Facture séparée pour chaque expédition. Ne pas inclure plus qu'une seule expédition distincte d'un seul consignateur à un seul destinataire par l'entremise d'un seul transporteur commercial sur la même facture.

2. Expéditions assemblées. Les marchandises assemblées pour être expédiées au même destinataire par l'entremise d'un seul transporteur commercial peuvent être incluses dans une seule facture. Les factures originales couvrant les marchandises ou des extraits de ces marchandises indiquant le présent prix payé ou convenu d'être payé doivent être jointes à la facture.

3. Expéditions échelonnées. Les expéditions échelonnées couvertes par une seule commande ou un seul contrat et qui sont expédiées d'un consignateur vers un seul destinataire peuvent être incluses sur une seule facture si les colis arrivent au port d'entrée par n'importe quel moyen de transport dans une période de temps qui ne dépasse pas 10 jours consécutifs. La facture doit être préparée de la même façon que les factures couvrant les expéditions simples et elles doivent inclure toute information supplémentaire qui peut être demandée sur la classe particulière des marchandises en question. Si possible, la facture doit indiquer les quantités, les valeurs et autres données de facturation concernant chaque expédition; elle doit aussi indiquer l'identification du moyen de transport dans lequel chaque colis a été expédié.

4. « Coûts connexes » de production La facture doit mentionner si la production de la marchandise implique des frais pour « coûts connexes » (p. ex. des matrices, moules, des dorures, des plaques d'imprimerie, des maquettes, ouvrage d'art, conception et développement, aide financière, etc.) qui ne sont pas inclus dans le prix de facture. Si des coûts connexes sont impliqués, vous devez mentionner leur valeur, si vous la connaissez, et par qui ils ont été fournis. Est-ce qu'ils ont été fournis gratuitement? Loués? Facturés séparément? Chaque fois que le Service des douanes des États-Unis demande des renseignements sur le coût de la production des marchandises aux fins de l'évaluation en douane, l'importateur en sera avisé par l'entremise du directeur du port. Par la suite, les factures couvrant les expéditions de telles marchandises doivent contenir une déclaration sur le coût de la production par le fabricant ou par le producteur.

5. Renseignements supplémentaires. Des renseignements spéciaux peuvent être demandés à propos de certaines marchandises ou certaines classes de marchandises en plus de l'information demandée en règle générale sur une facture. Bien que l'importateur américain fournisse des conseils à l'exportateur dans le cas d'une situation particulière, la section 141.89 de la réglementation douanière, qui couvre les exigences de ces marchandises, a été reproduite en annexe.

6. Taux de change. Aux fins des douanes, les devises doivent être converties selon les dispositions de 31 U.S.C. 5151, qui prévoient que l'administration douanière américaine doit appliquer les taux de change déterminés et certifiés par la Federal Reserve Bank de New York. Pour les marchandises importées à partir d'un pays ayant une monnaie pour laquelle au moins deux taux de change ont été certifiés par la Federal Reserve Bank de New York, la facture indiquera le taux ou les taux de change utilisés pour convertir les dollars américains reçus pour la marchandise dans la monnaie étrangère et le pourcentage de chaque taux si plusieurs taux ont été appliqués. Si un taux ou une combinaison de taux utilisé pour payer les coûts, les frais ou les dépenses est différent des taux utilisés pour payer la marchandise, vous devez mentionner ce taux ou cette combinaison de taux séparément. Si la devise n'a pas été convertie au moment de la préparation de la facture, vous devez le mentionner sur la facture. Le cas échéant, la facture doit aussi citer le taux ou la combinaison de taux qui sera appliqué

lors de la conversion des dollars, ou que le taux de change qui sera appliqué est inconnu. Les taux de change ne sont pas demandés pour la marchandise qui est inconditionnellement exempte des droits ou sujette seulement à un taux spécifique de droit sans égard à la valeur.

Erreurs de facturation fréquentes

Les acheteurs ou les expéditeurs étrangers doivent faire preuve d'attention en préparant les factures et les autres documents utilisés en vue de l'entrée de marchandises sur le marché américain afin que leurs importateurs n'aient pas à subir des problèmes, des retards, ou voire même des sanctions pénales. Chaque document doit contenir tous les renseignements requis par la loi ou par la réglementation et chaque déclaration de fait doit être vraie et exacte. Toute déclaration de fait inexacte ou faussée dans un document présenté au responsable douanier en relation avec une déclaration en douane ou toute omission d'un renseignement requis du document peut entraîner des retards dans la mainlevée des marchandises, la retenue des marchandises ou une réclamation contre l'importateur pour la valeur ajoutée. Même si l'inexactitude et l'omission sont involontaires, l'importateur pourrait avoir à faire la preuve de sa diligence raisonnable afin d'éviter des sanctions entraînant un délai dans l'obtention des marchandises et la conclusion de la transaction.

Il est particulièrement important que toutes les déclarations relatives à la description de la marchandise, au prix ou valeur, aux montants des escomptes, aux frais et aux commissions, soient vraies et exactes. Il importe aussi que toutes les factures indiquent le nom réel du vendeur et acheteur de la marchandise en cas de marchandises achetées ou le vrai nom du présent consignateur et destinataire lorsque les marchandises sont expédiées pour autres fins qu'en exécution d'un achat. Il importe également que la facture reflète la vraie nature de la transaction selon laquelle les marchandises ont été expédiées aux États-Unis. La règle fondamentale est que l'expéditeur et l'importateur doivent fournir tout renseignement pertinent à propos de chaque transaction d'importation aux responsables du Service des douanes afin de les aider à déterminer le statut douanier des marchandises.

Exemples d'omissions et d'inexactitudes :

- Le consignateur suppose qu'une commission, redevance ou autres frais imputés aux marchandises constitue un article soi-disant « non passible de droit » et il le supprime de la facture.
- Un consignateur étranger qui achète des marchandises et les vend à un importateur américain à un prix franco indique sur la facture le prix qu'il a payé lui-même pour les marchandises plutôt que le prix franco.
- Un consignateur étranger fabrique des marchandises à l'aide de matériaux fournis par l'importateur américain, mais il facture le fabricant au coût réellement engagé sans inclure la valeur des matériaux fournis par l'importateur.
- Le fabricant étranger expédie des marchandises de substitution à son client aux États-Unis, mais il facture les marchandises au prix net sans indiquer le prix total avec les indemnités déduites pour les marchandises défectueuses qui ont déjà été livrées et retournées.
- Un consignateur étranger qui vend des marchandises au prix catalogue, moins un escompte, facture ces marchandises à un prix net et n'indique pas l'escompte en question.
- Un consignateur étranger vend des marchandises à un prix franco mais il les facture à un prix franco à bord du lieu d'expédition et il supprime les frais ultérieurs.
- Un consignateur étranger indique sur la facture que l'importateur est l'acheteur alors qu'il est en fait l'agent qui reçoit une commission pour avoir vendu les marchandises, ou

encore un tiers qui recevra une partie des produits de la vente des marchandises pour le compte en commun du consignateur et du destinataire.

- Les descriptions de la facture sont vagues et elles indiquent seulement des parties des numéros, des descriptions tronquées ou codifiées, ou des descriptions qui rassemblent des articles variés dans une catégorie unique alors qu'il y a plusieurs articles différents qui sont inclus.

Règlement de l'USDA concernant les matériaux d'emballage en bois

Dans un règlement final publié dans le Federal Register le 16 septembre 2004, l'Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS) de l'USDA a révisé le règlement visant l'importation de matériaux d'emballage à base de bois en vue de limiter le risque d'introduction de phytoravageurs aux États-Unis. L'USDA a adopté la norme internationale sur les matériaux d'emballage en bois (MEB) qui a été approuvée par la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV) le 15 mars 2002.

La norme de la CIPV exige que la plupart des MEB subissent un traitement thermique ou une fumigation au bromure de méthyle, conformément aux directives afin de détruire les organismes nuisibles qui peuvent s'y trouver et que ces matériaux portent une note d'un organisme international approuvé certifiant le traitement. Le règlement final, qui entrera en vigueur à partir du 16 septembre 2005, concernera toutes les personnes utilisant les MEB pour l'exportation de produits vers les États-Unis.

Les matériaux d'emballage à base de bois doivent arborer le logo de la CIPV de même que le code ISO à deux lettres du pays ayant traité les matériaux d'emballage à base de bois. La marque doit aussi comprendre le numéro unique assigné par l'organisme national de protection des végétaux à l'entreprise chargée de s'assurer que les matériaux d'emballage à base de bois ont été traités adéquatement, ainsi que l'abréviation HT (traitement thermique) ou MB (bromure de méthyle). L'USDA doit approuver toutes les abréviations autres que les lettres « HT » pour les matériaux qui ont subi un traitement thermique, ou les lettres « MB » pour les matériaux qui ont subi une fumigation au bromure de méthyle. Une liste des exceptions approuvées en Annexe A.

Le règlement exige que les MEB soumis à la réglementation portent une indication visible sur chaque article, de préférence sur au moins deux côtés opposés de l'article, avec une marque lisible et indélébile qui indique que l'article satisfait aux exigences du règlement. Une preuve sur papier de la certification (certificats attestant la réalisation du traitement) ne sera pas requise.

Exemple de la marque apposée aux matériaux d'emballage à base de bois :



XX - 000
YY

XX represents the ISO country code.
000 represents the unique number assigned by the national plant protection organization.
YY represents either HT for heat treatment or MB for methyl bromide fumigation.

XX représente le code-pays à deux lettres de l'Organisation internationale de normalisation (ISO) assigné au pays producteur du matériau d'emballage en bois

000 représente le numéro de certification officiel assigné par l'organisation nationale de protection des végétaux (ONPV) à l'établissement produisant le matériau d'emballage conforme

YY correspond au traitement effectué (p. ex., HT pour le traitement thermique du bois ou MB pour le traitement au bromure de méthyle).

Le règlement restreint l'importation de nombreux types de matériaux d'emballage en bois comme les palettes, les caisses, les boîtes et le bois de calage. La réglementation faisait référence à ces types de MEB comme matériaux d'emballage en bois massif (MEBM) qui sont, selon la définition, « des matériaux d'emballage en bois autres que des matériaux d'emballage en bois lâche, utilisés ou susceptibles d'être utilisés pour des marchandises afin éviter que ces dernières ne soient endommagées, y compris, amis sans s'y limiter, le fardage, le bois de caisse, les palettes, les blocs, le fût de stockage, les caisses et les plates-formes ». Depuis le 16 septembre 2005, la réglementation américaine permet l'exportation des MEB non conformes contrôlés; il n'existe aucune option de traitement pour les importateurs des MEB non conformes aux États-Unis.

Pour les fins de ce règlement, les MEB importés en tant que cargaison, comme les conteneurs ou les chargements complets de palettes nouvelles ou non utilisées, doivent être considérés des MEB et se conformer au règlement. Son statut de marchandise n'est pas pertinent.

Bois non réglementé et exempt et produits en bois. Les MEB réglementés n'incluent aucun article non manufacturé, comme les articles de bois ouvré, même si ces articles sont utilisés pour contenir d'autres marchandises non réglementées. Des exemples d'articles manufacturés non réglementés peuvent inclure les bouchons en bois sculpté, des boîtes en bois construites pour être utilisées comme des jauges à essence dans les maisons ou des armements et des caisses pour les munitions. Les caisses de vin pour toute année de cru antérieure à 2006 sont aussi non réglementées; les caisses de vin pour l'année de cru 2006 et plus sont réglementées. Les exemptions et les exceptions sont incluses en Annexe B.

Les MEB réglementés n'incluent aucun bois manufacturé, tel que les panneaux de fibres, le contreplaqué, le polywood, les panneaux de grandes particules orientées, les fûts en bois de whisky et de vin, et les bois de placage et n'incluent pas non plus « les matériaux en bois non manufacturé » comme défini dans la section 319.40-1 du 7 CFR. Les matériaux de bois lâche incluent la sciure (la laine de bois), le bran de scie, et les copeaux résultant de l'opération de sciage ou de planage de bois

à de petites pièces fines et courbées. Le calage ne fait toujours pas partie des « matériaux d'emballage en bois lâche »; quand il n'entre pas dans cette catégorie, il est réglementé.

Pour de plus amples renseignements, veuillez visiter : www.aphis.usda.gov.

SECTION VIII EXIGENCES EN MATIÈRE D'ÉTIQUETAGE⁴

L'exportation aux États-Unis d'aliments, de médicaments, d'appareils médicaux et de cosmétiques est régie par les dispositions de la Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (Loi fédérale sur les aliments, les médicaments et les cosmétiques), administrée par la FDA et relevant du DHHS (Department of Health and Human Services). Cette loi interdit l'importation d'articles adultérés ou d'appellation non conforme, y compris les produits qui sont défectueux, dangereux, sales, ou produits dans de mauvaises conditions sanitaires. L'expression « appellation non conforme » comprend des déclarations, des motifs, ou des images au niveau de l'étiquetage qui sont faux ou trompeurs, ou qui ne fournissent pas les renseignements requis au niveau de l'étiquetage.

Presque toutes les normes d'étiquetage des aliments sont appliquées par la FDA américaine, exception faite de l'exigence du marquage du pays d'origine qui est appliquée par le Service des douanes des États-Unis. Notons toutefois que même cette dernière peut être appliquée par la FDA.

Le point central actuel en termes d'étiquetage alimentaire aux États Unis est la nutrition. Les sociétés d'huile d'olive doivent se conformer aux dispositions stipulées par les lois sur :

Conséquences de l'appellation non conforme sur le marché

L'appellation non conforme peut avoir des conséquences graves pour les producteurs sur le marché américain. Par exemple, Bertolli, l'une des plus importantes marques d'huile d'olive, connaît un déclin de l'ordre de 3,9 % dans ses ventes pour la période 2001-2005, avec un chiffre d'affaires passant de 118,01 millions de dollars en 2001 à 104,70 millions de dollars en 2005. Un rapport indiquant que les bouteilles de Bertolli étaient étiquetées « Importé de l'Italie », alors que l'huile provenait en réalité d'autres pays de l'Europe, ont été vastement médiatisées dans l'ensemble des É.-U., ce qui a eu un impact négatif sur les ventes.

- L'étiquetage nutritionnel;
- Les déclarations de poids net;
- Les déclarations métriques;
- Le marquage du pays d'origine;
- L'étiquetage en deux langues; et
- La description du produit.

Prescriptions relatives à l'étiquetage nutritionnel. En vigueur depuis le 6 août 1994.

Déclarations des éléments nutritifs. La section 101.62 du 21 CFR précise et explique les nutriments qui doivent, ainsi que ceux qui peuvent être déclarés sur l'étiquetage nutritionnel. Il y a quelques exemptions pour les produits qui n'ont pas de valeur nutritionnelle importante, p. ex., moins de 5 calories par portion ainsi que pour les produits dans de très petits contenants. Pour ces derniers, un

⁴ Source : *Brief Labeling Guide for Olive Oil* (20 janvier 2006), North American Olive Oil Association, 3301 Route 66, Suite 205, Bldg C, Neptune, NJ 07753, Téléphone 732-922-3008, Télécopieur 732-922-3590.

numéro de téléphone ou une adresse doit figurer sur l'étiquette pour que le consommateur puisse contacter une personne-ressource pour demander des renseignements nutritionnels.

La FDA précise que les nutriments suivants doivent être déclarés sur l'étiquette : les calories, le total de matières grasses, les gras saturés, les acides gras trans, le sodium, la teneur en glucides, les fibres alimentaires, les sucres, les protéines, la vitamine A, la vitamine C, le calcium et le fer. Cependant, lorsqu'un produit, notamment l'huile d'olive, contient des quantités insignifiantes⁵ pour 7 ou plus de ces éléments, seuls les nutriments suivants doivent être déclarés : les calories totales, les calories provenant du total de lipides, le total de lipides, les gras saturés, les acides gras trans, le total de glucides, les protéines, le sodium et les nutriments qui sont présents à des quantités dépassant les quantités insignifiantes.

De plus, la taille de la portion et le nombre de portions par contenant doivent être déclarés. La taille de la portion est déclarée en unités de mesure courantes et en grammes ou millilitres (si le produit est liquide). Pour l'huile d'olive, la taille de la portion serait de 1 cuillerée à soupe (15 ml). Lorsqu'une compagnie décide d'ajouter une déclaration au format simplifié, tel que « matières grasses monoinsaturées », l'expression « pas de trace significative de... » doit être ajoutée, comme il est montré à la page suivante.

Les calories doivent être exprimées par le plus proche incrément de 5 jusqu'à 50 calories, inclusivement, et par incrément de 10 à partir de 50 calories. Les quantités inférieures à 5 calories peuvent être exprimées par zéro (0). Pour déterminer l'apport calorique, les calories peuvent être calculées en utilisant des facteurs Atwater spécifiques (p. ex., la méthode Atwater) présentés dans A.L. Merrill et B.K. Watt, « **Energy Value of Foods - Basis and Derivation** », *USDA Handbook 74* au Tableau 13. Ce livre est disponible à la Division of Nutrition, Center for Food Safety & Applied Nutrition (HFF-260), FDA, 5100 Paint Branch Parkway, College Park, MD 20740-3835.

Les calories provenant des lipides doivent être exprimées par le plus proche incrément de 5 jusqu'à 50 calories, inclusivement, et par incrément de 10 à partir de 50 calories. Les quantités inférieures à 5 calories peuvent être représentées par zéro (0).

Les calories provenant des gras saturés ne sont pas régies par la déclaration obligatoire. Cette déclaration est volontaire.

Le total de lipides (tous les acides gras exprimés sous forme de triglycérides) doit être déclaré en grammes au plus proche incrément d'un ½ gramme en dessous de 5 grammes et au plus proche incrément d'un gramme à partir de 5 grammes. Les quantités inférieures à ½ gramme peuvent être exprimées par zéro (0).

Les acides gras saturés (la somme de tous les acides gras ne contenant pas de liaison double) peuvent être déclarés comme zéro (0) si chaque portion contient moins d'un ½ gramme.

⁵ La « quantité insignifiante » est définie comme une quantité qui permet de l'exprimer par zéro sur l'étiquetage nutritionnel, sauf que pour le cas des glucides, des fibres alimentaires et des protéines, il doit s'agir d'une quantité qui peut être exprimée sur l'étiquette par « moins d'un gramme ».

Les acides gras trans. À partir du 1^{er} janvier 2006, toutes les étiquettes des produits alimentaires devront déclarer la quantité des acides gras trans dans le produit. Veuillez noter que la FDA n'a pas encore précisé une quantité quotidienne recommandée pour les acides gras trans.

Les acides gras polyinsaturés sont régis par la déclaration volontaire sauf si les graisses monoinsaturées sont déclarées, ou si une déclaration est faite concernant les acides gras ou le cholestérol sur l'étiquette.

Les acides gras monoinsaturés sont aussi régis par la déclaration volontaire, sauf si une déclaration est faite concernant les acides gras polyinsaturés, ou une déclaration est émise concernant les acides gras ou le cholestérol sur l'étiquette.

Le cholestérol n'a pas obligatoirement à être déclaré s'il est présent à raison de moins de 2 milligrammes par portion. S'il n'est pas déclaré, il faut indiquer, au moyen d'une note, « Source non significative de cholestérol ». Pour 2 à 5 milligrammes, la déclaration doit être : « moins de 5 milligrammes ». S'il existe à raison de plus de 5 milligrammes, la déclaration doit être faite par le plus proche incrément de 5 milligrammes. Subsidièrement, si le cholestérol est de moins de 2 milligrammes par portion, il peut être déclaré comme nul.

Le sodium doit être déclaré. Une quantité inférieure à 5 milligrammes par portion, la déclaration est de zéro. Entre 5 et 140 milligrammes la déclaration est faite au plus proche incrément de 5 grammes. Plus de 140 milligrammes, la déclaration est faite au plus proche incrément de 10 grammes.

Les glucides ou le total des glucides doit être déclaré au gramme le plus proche. Pour une quantité inférieure à ½ gramme, la déclaration est exprimée par zéro.

Les protéines doivent être déclarées au gramme le plus proche. Pour une quantité inférieure à ½ gramme, la déclaration est exprimée par zéro. Pour une quantité inférieure à 1 gramme, la déclaration peut être exprimée par la mention : « Moins d'un gramme ».

Notes d'étiquetage. La plupart des compagnies d'huile d'olive incluent dans leurs étiquettes des informations sur les acides gras polyinsaturés, les acides gras monoinsaturés et le cholestérol. Par conséquent, elles doivent inclure les notes suivantes sur leurs étiquettes :

- « Pas une source significative de fibres alimentaires, de sucre, de vitamine A, de vitamine C, de calcium et de fer. »
- « *Pourcentage de la valeur quotidienne selon un régime alimentaire de 2 000 calories. »

Format de l'étiquetage nutritionnel. Les deux illustrations ci-dessous présentent le format de l'étiquetage nutritionnel pour l'huile d'olive.

Dans la première illustration, le pourcentage de la valeur quotidienne est basé sur la quantité réelle de chaque nutriment avant l'arrondissement. Le pourcentage de la valeur quotidienne pour le total des lipides est de 21 %. Ce pourcentage est fondé sur la quantité réelle de lipides dans une cuillerée à soupe, soit 13,6 grammes.

Dans la deuxième illustration, le pourcentage de la valeur quotidienne du total des lipides est de 22 % est basé sur la quantité déclarée sur l'étiquette, p. ex. 14 grammes.

La FDA établit que : « Le pourcentage doit être calculé en divisant soit la quantité déclarée sur l'étiquette de chaque nutriment, soit la quantité réelle de chaque nutriment (p. ex., avant l'arrondissement) sur la valeur quotidienne recommandée du nutriment. »

La valeur quotidienne recommandée pour le total des lipides est de 65 grammes, et de 20 grammes pour les acides gras saturés. Lorsqu'on divise 13,6 grammes par 65 grammes, le résultat est de 21 %. Lorsqu'on divise 14 grammes par 65 grammes, le résultat est de 22 %.

De même pour les acides gras saturés, lorsqu'on divise la quantité réelle, par exemple 1,88 gramme par 20 grammes, le résultat est de 9 %. Lorsqu'on divise les acides gras saturés déclarés par 20 grammes, le résultat est de 10 %.

Les règlements permettent de dépasser la teneur en lipides déclarée par 20 % en raison de la variation normale du produit. Une déclaration de 9 % couvrira toutes les huiles avec une teneur en acides gras saturés jusqu'à 2,5 grammes.

Une déclaration de 10 % couvrira toutes les huiles avec une teneur en acides gras saturés jusqu'à 2,4 grammes. En choisissant l'étiquette, il importe de tenir compte de la marge de variation du produit en menant des essais en laboratoire.

Alors que le règlement déclare clairement qu'une entreprise peut calculer le pourcentage de la valeur quotidienne en se basant sur les quantités réelles des nutriments ou sur la base des déclarations arrondies, le préambule de la règle impose aux fabricants l'observance du plus haut degré de cohérence dans leurs déclarations d'étiquetage; notamment, entre les grammes déclarés et le pourcentage de la valeur quotidienne déclarée. Puisque la valeur quotidienne recommandée du total des lipides (65 grammes) et des acides gras saturés (20 grammes) n'est pas déclarée sur les étiquettes de l'huile d'olive ci-dessous, il appert que cet aspect de cohérence n'est par pertinent.

Déclaration de la taille de la portion/Portions par contenant. La portion pour l'huile d'olive est d'une cuillerée à soupe (15 ml). Une cuillerée à soupe correspond en fait à 14,786 ml. 15 ml ou 14,786 ml peuvent être utilisés pour calculer le nombre de portions dans un contenant, et les portions sont arrondies au plus proche nombre entier.

En utilisant la valeur réelle de 14,786 ml d'une cuillerée à soupe, le nombre de portions par contenant sera comme suit : 1 litre – 68, 500 ml – 34, 250 ml – 17, en trois litres – 203 et dans un gallon – 256 portions. Si on calcule les portions en se basant sur 15 ml par cuillerée à soupe, il y aura une ou plusieurs portions par contenant.

Allégations relatives à la teneur en nutriments. La section 101.54 du 21 CFR établit des limites sur l'utilisation des termes qui décrivent la valeur en nutriments d'un produit tels que : « élevé », « riche en », « une excellente source de », etc.

S'il n'y a pas de consommation quotidienne recommandée ou de valeur quotidienne recommandée pour un nutriment, il n'est pas permis de recourir à un terme descriptif tel que « quantité élevée de » pour décrire le nutriment sur l'étiquette. Par exemple, il n'y a pas de consommation journalière recommandée pour les acides gras monoinsaturés. Par conséquent, on ne peut pas décrire l'huile d'olive comme ayant une « quantité élevée de » ou comme étant une bonne source d'« acides gras monoinsaturés ».

« *Light* » ou « *Lite* ». La section 101.56 du 21 traite des allégations relatives à la teneur en nutriments exprimées par les mots : « light » ou « lite ». « Light » (léger) ou « lite » (allégé) peuvent être utilisés sur l'étiquette d'une huile d'olive à condition qu'ils : décrivent certaines caractéristiques physiques ou organoleptiques de l'aliment, notamment, la texture ou la couleur et qu'ils soient employés de façon à indiquer clairement la nature du produit (« light in color » (couleur légère) ou « light in texture » (texture légère)); et que les attributs (p. ex. la couleur ou la texture) apparaissent immédiatement à la suite et soient écrits dans le même style, couleur et au moins la moitié de la police de caractère du mot « light ».

Le fabricant doit être en mesure de montrer que le mot « light » a été associé, à travers l'utilisation courante, à un aliment particulier afin de refléter un attribut physique ou organoleptique (p. ex., light brown sugar (cassonade blonde), « light corn syrup » (sirop de maïs léger) ou « light molasses » (mélasse légère)) à tel point qu'il est devenu une partie de la déclaration d'identité pour que le mot « light » ne soit pas considéré une allégation relative à la teneur en nutriments assujettie aux exigences de telles allégations.

Allégations relatives à la teneur en sodium. Il est possible de faire une allégation de « sans sodium » pour l'huile d'olive. Cette allégation signifie que l'aliment renferme moins de 5 milligrammes de sodium par portion. Une divulgation doit accompagner l'allégation : « Voir les renseignements nutritionnels pour le teneur en gras. »

Si l'aliment est naturellement sans sodium, ceci doit être décrit comme suit : p. ex. « un aliment sans sodium ».

Sans sel, Pas de sel ajouté. On peut déclarer que l'huile d'olive ne contient pas de sel. Le sel ne constitue pas l'équivalent du sodium. Il s'agit plutôt de chlorure de sodium. Une allégation « sans sel » peut être faite seulement lorsque l'aliment ne contient pas de sodium.

Allégations relatives à la teneur en nutriments pour les lipides, les acides gras et l'apport en cholestérol des aliments. La section 101.62 du 21 CFR stipule des dispositions à propos des allégations relatives à la teneur en nutriments pour les lipides, les acides gras et l'apport en cholestérol des aliments. L'huile d'olive ne peut pas faire d'allégations relatives à l'apport en lipides. On ne peut pas déclarer que l'huile d'olive a un taux « élevé en acides gras saturés » parce que les règlements stipulent que pour qu'un aliment puisse faire l'objet de cette allégation, il doit contenir moins d'un gramme d'acides gras saturés par portion et les acides gras saturés représentent seulement 15 % ou moins de calories dans l'aliment.

On ne peut pas déclarer que l'huile d'olive a un taux « élevé en gras monoinsaturés », parce que les allégations relatives à la teneur en nutriments peuvent seulement être apportées s'il existe une valeur quotidienne recommandée concernant les gras monoinsaturés.

La FDA semble limiter les allégations relatives à la teneur en acides gras des nutriments à des termes tels que « sans acides gras saturés », « faible en acides gras saturés » et autres expressions similaires. Même si elle permet des dispositifs graphiques non susceptibles d'induire le consommateur en erreur pour amplifier ou expliquer des renseignements nutritifs, elle précise que les renseignements supplémentaires doivent être conformes aux exigences des allégations relatives à la teneur en nutriments.

Allégations relatives à la teneur en cholestérol. L'huile d'olive peut faire des allégations « Sans cholestérol » et « Pas de Cholestérol » pourvu que les aliments contiennent 2 grammes ou moins d'acides gras saturés et que l'étiquette présente le total des lipides dans une portion immédiatement à la suite, et ce, dans le même style, couleur et au moins la moitié de la police de caractère de l'allégation. La divulgation n'est pas nécessaire si l'allégation sans cholestérol est faite seulement sur le panneau contenant l'information nutritionnelle.

Exemple d'allégation sans cholestérol sur le panneau d'affichage principal serait :

Un aliment sans cholestérol
Contient 14 g de lipides par portion
Voir l'information nutritionnelle pour la teneur en lipides.

Allégations implicites concernant la valeur nutritive. 21 CFR, Section 101.65 distingue entre les allégations implicites concernant la valeur nutritive et les allégations qui n'impliquent pas la présence de nutriments. Cette section propose les mêmes directives en matière d'allégations implicites concernant la valeur nutritive que les allégations transparentes.

La NAOOA n'est au courant d'aucune « allégation concernant la valeur nutritive » ayant été faite par aucune compagnie d'huile d'olive.

Déclarations appropriées. Pour les allégations ne concernant pas la valeur nutritive, la FDA demande uniquement leur exactitude. Les « purs à 100 % » et les « naturels » ne sont pas des allégations concernant la valeur nutritive. De telles expressions sont permises pourvu qu'elles soient de nature exacte. Cependant, les membres de la NAOOA ont décidé de ne pas utiliser le mot « pure » ou « 100 % pure » comme partie de l'appellation du produit, même si l'utilisation de ces mots est permise dans des zones d'étiquetage secondaires.

La FDA a décidé de maintenir sa politique actuelle de ne pas restreindre l'usage du terme « naturel », à l'exception de la couleur ajoutée, des substances synthétiques, et des arômes conformément à la section 101.22 du 21 CFR. En outre, l'agence maintiendra sa politique liée à l'usage du terme « naturel » pour désigner le fait qu'aucun ingrédient artificiel ou synthétique (y compris tous les colorants artificiels sans égard à la source) n'a été inclus ou ajouté à un aliment donné qui ne s'y retrouverait pas en temps normal.

Cependant, les compagnies d'huile d'olive aux États Unis peuvent utiliser le terme « Naturel » sur leurs étiquettes d'huile d'olive. Le COI affirme que le terme « Naturel » peut être utilisé mais ne peut être associé à la désignation de qualité.

Le terme « pressée à froid » peut uniquement être utilisé sur l'étiquette des huiles d'olive extra vierges et vierges lorsque la preuve à l'effet que l'huile en question a été obtenue par la pression à froid est disponible (le COI recommande une température maximale de 35 °C de la pâte d'olive durant le mélange).

Article 5 de la réglementation des CEs liée aux normes de commercialisation de l'huile d'olive (CE no 1019/2002 du 13 juin 2002) indique la possibilité d'énoncer des indications d'étiquetage facultatives qui répondent aux exigences suivantes :

- l'indication « Premier pressage à froid » peut être affichée seulement pour les huiles vierges ou extra vierges obtenues à une température inférieure à 27 °C d'un premier pressage mécanique de la pâte d'olives par un système d'extraction traditionnel utilisant des presses hydrauliques;
- l'indication « extraction en froid » peut être affichée seulement sur les huiles d'olive vierges ou extra vierges obtenues à une température inférieure à 27 °C par percolation ou par centrifugation de la pâte d'olives.

Article 7 de la même réglementation stipule que le fabricant, l'emballageur ou le vendeur dont le nom apparaît sur l'étiquette doit fournir une documentation en appui des indications, selon un ou plusieurs des éléments suivants :

- données de fait ou faits scientifiquement établis;
- résultats d'analyses ou enregistrements automatiques pris sur des échantillons représentatifs;
- données administratives ou de comptabilité gardées conformément aux règles nationales ou de la communauté.

Allégations relatives aux effets sur la santé. La FDA promulguera des règlements autorisant les allégations relatives aux effets sur la santé ou les allégations relatives aux effets sur la santé restreintes seulement après avoir déterminé qu'il y a ou semble y avoir un accord scientifique de la part des experts et qu'elles sont justifiables sur le plan scientifique, et que l'allégation est appuyée par la totalité de la preuve disponible.

Généralement, les allégations relatives aux effets sur la santé de n'importe quel produit contenant plus de 13 grammes de matières grasses par portion ne sont pas permises. Aucune allégation relative aux effets sur la santé n'est normalement permise sur un produit d'huile d'olive. Cependant, en 2004, la FDA a approuvé une pétition liée à une allégation relative aux effets sur la santé envoyée par la NAOOA. Les libellés permis sont les suivants :

« La preuve scientifique limitée et non exécutoire laisse à penser que la consommation de deux cuillerées à soupe (23 grammes) d'huile d'olive par jour peut réduire le risque de coronaropathie grâce aux graisses monoinsaturées dans l'huile d'olive. Pour arriver à un tel bienfait sur la santé, l'huile d'olive doit remplacer une quantité similaire de graisses saturées tout en gardant le même nombre de calories que vous prenez par jour. »

Tout produit contenant de l'huile d'olive devra ajouter la phrase suivante :

« Une portion de ce produit contient (x) grammes d'huile d'olive. »

Les libellés doivent être exactement comme mentionné ci-dessus. L'allégation « ne doit pas dépasser deux fois la taille de l'appellation et ne doit pas être indûment dominante en termes de caractères comparativement à l'appellation. » L'avertissement « Voir l'information nutritionnelle pour la teneur en gras saturés » doit être adjacente à l'allégation sans aucun élément entre les deux et dans le même contraste que l'allégation.

Déclaration du poids net. Le poids net ou la déclaration du contenu doit être en bas et doit occuper 30 % du panneau d'affichage. Il y a des normes spécifiques en ce qui concerne la force du corps. Tous les renseignements figurant sur le panneau d'affichage doivent être clairs et bien visibles. En aucun cas les lettres ou les numéros ne doivent faire moins du sixième d'un pouce. Les exemptions à ces normes de force du caractère ne s'appliquent pas aux contenants et aux étiquettes d'huile d'olive.

En vertu du projet réglementaire, les étiquettes d'huile d'olive peuvent utiliser les mots « net » ou « contenu » avant la déclaration du poids ou peuvent utiliser tout simplement la déclaration de poids. Les déclarations d'onze liquide sont utilisées pour les tailles inférieures à une chopine, mais elles sont facultatives pour les quantités d'une chopine et plus. La plus grande unité de mesure doit être mentionnée en unités métrique et impériale. L'une peut précéder l'autre. Par exemple on peut écrire : Net 1 pt 0,9 fl oz (500 ml), ou de cette façon, : 500 ml (1 pt 0,9 fl oz). Les déclarations suivantes sont acceptables :

1 gallon net (3,785 l) ou 3,785 l (1 gallon)

3 qt 5,4 fl oz net (3 l) ou 3 l (3 qt 5,4 fl oz)

1 qt 1,8 fl oz net (1 l) ou 1 l (1 qt 1,8 fl oz)

1 pt 0,9 fl oz net (500 ml) ou 500 ml (1 pt 0,9 fl oz)

Notez que le mot « net » n'est pas exigé mais peut être utilisé.

Prescriptions de marquage du pays d'origine. Les prescriptions de marquage du pays d'origine sont fixées par la section 134.11 du 19 CFR. Faute d'exclusion par la loi, la section 304, le Tariff Act de 1930 modifié (19 U.S.C. 1304), stipule que chaque article d'origine étrangère (ou bien son conteneur) importé aux États-Unis doit être marqué dans un endroit bien visible et doit être aussi lisible, ineffaçable, et en permanence que le permettra la nature de l'article (ou son conteneur), du nom du pays d'origine en anglais.

La section 134.35 du 19 CFR dispense les produits qui sont transformés aux États Unis des exigences du marquage du pays d'origine. S'ils sont transformés dans un autre pays, alors ce pays devient le pays d'origine.

La section 134.46 du 19 CFR prescrit que quand une représentation géographique apparaît sur une étiquette qui pourrait tromper l'acheteur sur le vrai pays d'origine, il faudrait alors mettre, à proximité,

le vrai pays d'origine précédé par « Fabriqué au », « Produit du », ou « des mots ayant le même sens ». Il est plus prudent de ne pas utiliser « mots ayant le même sens » parce que cela soulèvera la question de l'interprétation.

Une déclaration du pays d'origine est obligatoire pour toute importation d'huile d'olive, y compris celles en gros contenants, et la déclaration adéquate est « Fabriqué au » ou « Produit du ».

Quand une huile d'olive extra vierge est importée d'un pays mais que cette huile contient des huiles extra vierges provenant de plusieurs autres pays, alors chacun de ces pays doit être listé sur l'étiquette dans la déclaration du pays d'origine. Il est aussi permis de lister le pays d'où le produit a été importé, mais pas sans citer le pays ou les pays où les huiles d'olive extra vierges ont été produites. Une déclaration du pays d'origine peut apparaître comme suit :

Importé _____
Contient des huiles d'olive extra vierge en provenance _____
_____, _____ et _____; ou
Emballé _____
Produit _____, _____,
_____ et _____

Les origines des huiles d'olive extra vierges qui sont mélangées aux États Unis afin de produire une nouvelle huile d'olive extra vierge doivent être déclarées sur l'étiquette.

L'importateur d'huile d'olive en vrac doit également attester aux douanes américaines que s'il réemballe l'huile d'olive, il indiquera le pays d'origine sur l'étiquette, et s'il vend l'huile à un empaqueteur, il l'informerait de l'obligation de mettre le pays d'origine sur l'étiquette.

La combinaison d'une huile raffinée avec une huile extra vierge afin de produire « une huile d'olive » ne constitue pas un changement important. À ces causes, comme mentionné dans la section ci-dessus, chaque pays devra être mentionné sur l'étiquette de ces produits.

La réglementation des douanes sur le pays d'origine ne contrôle pas les messages publicitaires. La publicité est sujette à la juridiction de la commission fédérale du commerce. Elle n'a établi aucune loi qui restreint la référence à des pays étrangers dans la publicité. Cependant, les énoncés doivent être vrais.

Étiquetage en deux langues Quand les étiquettes contiennent des mots ou des énoncés dans une langue autre que l'anglais, la réglementation de la FDA stipule que tous les renseignements nécessaires sur l'étiquette doivent être dans les deux langues.

La section 101.15 (c) (2) du 21 CFR stipule que : « si l'étiquette contient une représentation dans une langue étrangère, tous les mots, énoncés, et autres données prescrites par ou dans le cadre de l'acte [FD&C Act] à apparaître sur l'étiquette doivent être dans la langue étrangère... »

Sur l'étiquette nutritionnelle, les deux langues peuvent être utilisées dans un seul tableau des « valeurs nutritives ». Certes, l'espace est restreint, mais la réglementation le permet.

Codes de lots. Tous les produits d'huile d'olive doivent être marqués d'un code de lot. Si le gouvernement décide qu'il y a violation de ses réglementations qui nécessite le retrait du produit du marché, le seul moyen de limiter l'étendue du rappel est de l'isoler à un lot ou des lots particulier(s). Dans l'absence de codes de lots, il n'y a pas moyen de limiter le rappel.

L'accord de surveillance des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive vendues au sein du marché américain invite aussi les compagnies membres des associations signataires, en d'autres termes tous les empaqueteurs d'huile d'olive, d'utiliser un code de lot pour chaque contenant d'huile d'olive ou d'huile de grignons d'olive.

Descriptions du produit. Les descriptions de produit sont réglementées par la Section 403 (a) (1) du FDA&C Act qui stipule : « Un aliment est considéré d'appellation non conforme si l'étiquetage est faux ou trompeur... ». Non seulement la description du produit doit être exacte mais tous les renseignements y figurant doivent être précis et compatibles avec la description du produit.

Des renseignements contradictoires sur une étiquette confèrent à celle-ci un caractère trompeur. Si le panneau d'affichage principal décrit un produit comme une huile d'olive pure, et que le panneau d'information nutritionnelle le décrit comme « un produit naturel » en raison de sa nature extra vierge, les renseignements sont alors considérés trompeurs et contradictoires.

L'utilisation des descriptions « huile d'olive extra raffinée » et « huile d'olive de qualité extra raffinée » est trompeuse. Il est admissible que ces termes puissent être utilisés sur une étiquette en tant que superlatifs dans la publicité, du moment qu'ils font pas partie du nom du produit, mais quand ils sont utilisés comme description du produit, ils ne sont pas conformes aux normes internationale de l'huile d'olive.

L'utilisation de la description du produit : « Huile de grignons d'olive contenant une huile d'olive extra vierge » est trompeuse et engendre de la confusion. Elle véhicule la fausse notion que le consommateur se procure un produit qui est meilleur que « l'huile de grignons d'olive ». Par définition, l'huile de grignons d'olive contient de l'huile d'olive vierge, quelle soit extra vierge ou pas, et accorder une attention particulière à la présence d'huile d'olive extra vierge est trompeur.

L'utilisation de la description « huile d'olive pure avec huile d'olive extra vierge » est aussi trompeuse. En revanche, si l'huile décrite dans ces termes « huile d'olive pure » est enrichie avec de « l'huile d'olive extra vierge », à la différence de simplement « huile d'olive vierge » alors l'huile d'olive extra vierge peut être considérée comme ingrédient caractérisant. Dans ce cas, le pourcentage d'huile d'olive extra vierge doit être déclaré sur l'étiquette.

L'huile pure d'olive, par définition, est un mélange d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge. Elle ne peut pas contenir une huile rectifiée, c'est-à-dire, une huile de grognons d'olive raffinée. Si une entreprise déclare sur le panneau d'affichage principal que son produit est une huile d'olive pure, et

puis sur le panneau d'information nutritionnelle que les ingrédients sont purs et que l'huile est rectifiée, l'étiquetage du produit est considéré falsifié.

Tous les mots dans la description du produit « huile de grignons d'olive » doivent être de taille égale. Le mot « grignons » ne devrait pas être plus petit ou moins visible. La désignation de l'huile d'olive extra vierge comme étant « de meilleure qualité »; l'huile d'olive vierge comme étant « de qualité moyenne »; et l'huile d'olive pure comme étant « de basse qualité, lavée chimiquement, ou de deuxième pression » est trompeuse et peut créer la confusion chez le consommateur. Ces classifications ne sont basées sur aucune norme. La description de l'huile d'olive pure par le terme « lavée chimiquement » n'est pas exacte parce qu'elle véhicule une image fautive sur l'innocuité du produit. Décrire l'huile d'olive comme étant de deuxième pression est également incorrect.

Une allégation à l'effet que l'huile d'olive ne brûlera pas lorsque soumise à des températures de friture élevées est de nature trompeuse et dangereuse. Elle impose une grande responsabilité sur l'empaqueteur en matière de poursuite en dommages-intérêts causés par le feu et la surchauffe de l'huile d'olive par un consommateur.

Nom et lieu d'affaires. Le nom et le lieu d'affaires du fabricant, de l'empaqueteur, ou du distributeur de l'huile d'olive doivent apparaître clairement sur l'étiquette. Ils peuvent être placés sur le panneau d'affichage principal ou le panneau d'information nutritionnelle. L'adresse municipale, la ville, l'état et le code postal sont nécessaires. Cependant, l'adresse municipale peut être omise si elle existe dans un annuaire d'adresses courant ou dans un annuaire téléphonique. L'adresse peut être aux États-Unis ou à l'étranger. Le code postal n'est pas obligatoire pour les adresses à l'étranger.

Indication des ingrédients. L'indication des ingrédients n'est pas obligatoire pour l'huile d'olive parce que le produit ne contient aucun autre ingrédient que l'huile d'olive.

Étiquetage des aliments biologiques. L'huile d'olive importée peut être étiquetée comme biologique si elle est conforme à la réglementation américaine. L'étiquetage dépend du fait que l'huile est 100 % bio; 70% bio; ou moins de 70 % bio.

La réglementation établit des normes pour la production et la manipulation des produits alimentaires biologiques. Elle propose une liste des substances acceptées et interdites. Elle établit aussi les conditions d'accréditation.

Les agents dignes de foi, qui sont en exercice dans des pays étrangers peuvent faire une demande d'accréditation auprès de l'USDA. Un gouvernement étranger peut aussi demander à l'USDA de reconnaître son autorité pour déterminer et accréditer des agents dignes de foi répondant aux exigences équivalentes à celles du programme national biologique américain.

La réglementation liée au biologique est assez détaillée. Les entreprises devraient faire appel à un avocat pour s'assurer que toutes les exigences sont respectées. Des amendes administratives d'un montant de 10 000 \$ peuvent être infligées, à cause de la violation des autres règlements, à ceux qui vendent sciemment ou mettent des étiquettes qualifiant de biologique des produits qui ne sont pas produits ainsi ni manipulés conformément à la réglementation.