



canola et de soja, luzerne déshydratée, etc.) qui entrent en franchise de droits. De plus, il y a un contingent tarifaire sur tous les légumes à cosse séchés, ce qui comprend les pois fourragers et un grand nombre de produits alimentaires séchés. Cela limite également l'accès au marché, étant donné que le contingent tarifaire a tendance à être comblé par le produit à valeur plus élevée. Le Canada a demandé au Japon de modifier sa structure tarifaire de façon à établir une distinction entre les pois fourragers et les pois destinés à la consommation humaine.

Droits sur les aliments transformés

Le Japon maintient des droits élevés sur plusieurs produits alimentaires transformés dont l'exportation intéresse le Canada. Ces produits comprennent notamment la farine de moutarde, la pizza congelée et le sirop d'érable. Le Canada continue à réclamer l'élimination des droits sur ces produits.

Essais spécifiques à certaines variétés de fruits et de légumes importés

Le Japon exige que certaines variétés de fruits et de légumes (comme les tomates et les pommes) soient approuvées pour importation. Le fondement scientifique d'une telle approche est contestable. En plus d'être coûteux, les essais spécifiques à certaines variétés retardent l'introduction de nouvelles variétés sur le marché au fur et à mesure de leur développement. Ceci est particulièrement problématique pour les tomates cultivées commercialement, étant donné que de nouvelles variétés améliorées sont constamment mises au point pour un usage commercial. Par exemple, après sept ans de discussions bilatérales et d'essais, le Japon a mis fin à l'interdiction d'importation de sept variétés de tomates canadiennes en septembre 1996. Sur ces sept variétés, une seule est encore produite commercialement. Le Canada a demandé au Japon d'éliminer cette exigence pour les nouvelles variétés de tomates.

Loi sur la salubrité des aliments

La loi japonaise sur la salubrité des aliments et les directives administratives afférentes n'établissent pas de distinction claire entre les problèmes de « salubrité » et de « qualité » liés aux produits alimentaires. Les facteurs de qualité ne posent pas de risque pour la santé et la sécurité des consommateurs et ne devraient pas, de l'avis du Canada, être traités de la même façon que les

facteurs de salubrité. Ce problème a amené le Japon à interdire la vente de 13 marques d'eaux embouteillées canadiennes en 1995, ce qui n'a pas manqué de causer des préjudices importants aux intérêts commerciaux du Canada. Ce dernier estime que le Japon devrait mettre fin à sa pratique actuelle d'interdiction de vente de produits agro-alimentaires fondée uniquement sur son évaluation de facteurs de « qualité » non désirables sans rapport avec la santé et la sécurité.

La loi sur la salubrité des aliments maintient aussi, à l'égard des aliments congelés, des normes bien plus restrictives que celles qui sont appliquées aux produits non congelés, ce qui a causé des problèmes pour les expéditions canadiennes d'aliments congelés à leur arrivée dans certains ports. Le Canada ne croit pas que cette distinction soit scientifiquement justifiée. Les méthodes d'essai utilisées pour assurer la conformité avec la loi ont aussi causé des problèmes. Le Canada espère aborder ce problème par un dialogue technique structuré entre représentants officiels.

Inspection du foin en balles

Pour pénétrer au Japon, le foin canadien est rigoureusement inspecté à l'arrivée et certifié comme ne contenant pas de paille de blé ou d'orge ni aucune plante agropyre, qui abrite la mouche de Hesse. Depuis 1987, le Canada et le Japon discutent d'un protocole qui établirait des procédures de fumigation ou de traitement à la chaleur au Canada pour les importations de foin en balles, ce qui permettrait d'éliminer les inspections à l'arrivée. L'approbation par le Japon du traitement par fumigation est entrée en vigueur le 19 décembre 1997.

L'industrie canadienne reste intéressée à l'établissement d'un protocole avec le Japon sur le traitement à la chaleur. Le Canada procédera à une réévaluation des recherches effectuées pour le traitement à la chaleur et reprendra contact avec le Japon au début de 1998 pour proposer des recherches supplémentaires.

Établissement de limites maximales de résidus aux niveaux acceptés sur le plan international

Au Japon, des limites maximales de résidus dans les aliments sont en train d'être établies progressivement pour les produits chimiques agricoles et les médicaments à usage vétérinaire. Dans les cas de produits chimiques ou de médicaments pour lesquels aucune limite n'a été établie au Japon, le niveau implicite est la tolérance zéro. Le Canada a demandé au Japon d'accélérer ses travaux