

existe, depuis quelques années, un marché intéressant pour la parure et les résidus de saumon fumé que les traiteurs et les restaurants utilisent pour la confection de sauces et de pâtes à tartiner.

La consommation de saumon en boîte, et les importations par le fait même, ont augmenté à un rythme constant au cours des dernières années, pour atteindre 925 tonnes métriques en 1987, mais sont retombées à 646 tonnes en 1988. Le Canada est le principal fournisseur (396 tonnes métriques en 1988), suivi de la France et des États-Unis. Les droits d'importation pour les produits du saumon sont de 2 p. 100 pour le saumon frais ou congelé, de 13 p. 100 pour le saumon fumé et de 5,5 p. 100 pour le saumon en boîte. Quant à la TVA, elle est de 2 p. 100 pour le saumon frais ou congelé et le saumon fumé, et de 9 p. 100 pour le saumon en boîte. Un certificat de salubrité normalisé délivré par le Service canadien des pêches est exigé pour le saumon congelé, et des certificats normalisés d'origine et des certificats de teneur en mercure (le produit doit contenir moins de 0,7 ppm de mercure) sont exigés pour tous les produits du saumon. Un certificat de teneur en matières radioactives est exigé pour tous les produits provenant de la côte du Pacifique.

En règle générale, on recommande de n'employer aucun additif spécial (autre que le sel, etc.). Si des additifs sont employés, il est préférable qu'ils soient approuvés par les importateurs. Les règlements relatifs à l'étiquetage des produits importés sont stricts. On doit pouvoir lire clairement sur les étiquettes les renseignements suivants : nom du produit; nom ou raison sociale du fabricant; ville où est situé le siège social du fabricant; ville où est située l'usine de conditionnement (il est permis d'utiliser des codes dans la mesure où ils ont été communiqués aux autorités italiennes); liste des ingrédients par ordre décroissant de poids ou de volume; poids net dans le pays d'origine (exprimé en grammes ou en kilogrammes); date d'emballage (code permis). Conformément aux récents changements apportés aux règlements relatifs à l'étiquetage, l'usage de la langue italienne est maintenant obligatoire, et la date limite de consommation doit figurer sur l'étiquette. Des indications telles la durée de conservation du produit au réfrigérateur, à différentes températures, doivent également figurer sur l'étiquette d'emballage. Dans le cas des produits congelés, les autorités italiennes font une distinction entre les produits congelés ordinaires (prodotti congelati) et les produits «surgelés» (prodotti surgelati). Comme les entreprises canadiennes ne sont pas encore autorisées à exporter des produits «surgelés» en Italie, elles doivent éviter d'utiliser ce qualificatif sur les emballages et documents de toutes sortes, car elles pourraient se voir refuser l'entrée à la frontière. Quant aux produits en boîte, le poids net égoutté doit y être indiqué. Comme nous l'avons mentionné plus haut en ce qui concerne les additifs, les exportateurs doivent, avant d'exporter leurs produits, vérifier attentivement avec leurs acheteurs les critères relatifs à l'étiquetage. Les entreprises italiennes préfèrent généralement des prix CAF et ont comme pratique, lors des premiers échanges commerciaux, d'effectuer leurs paiements par lettre de crédit, puis de modifier la méthode de paiement selon les besoins, dans le cas de contrats d'expédition plus réguliers.