

Exigences en matière d'hygiène et de salubrité

Les expéditions de produits agricoles, notamment de viande de boeuf et de bovins, sont parfois soumises à de longues attentes à la frontière des États-Unis, en raison des formalités d'inspection sanitaire. Les retards découlant des procédures de surveillance des résidus de pesticides de la Food and Drug Administration (FDA) ont suscité des préoccupations chez les exportateurs. De tels retards peuvent être néfastes aux fruits frais et aux légumes périssables ainsi qu'aux produits laitiers, et peuvent imposer des coûts additionnels à l'exportateur. Les exportateurs de bétail canadiens ont aussi été gênés par le manque d'installations de quarantaine pour les animaux vivants aux postes frontaliers américains.

Quatre comtés des États-Unis maintiennent en vigueur un règlement interdisant la vente au détail de la viande non classée par le département de l'Agriculture. Ces ordonnances ont pour effet, dans la pratique, d'encourager les grossistes de ces comtés à ne distribuer que des viandes classées par le département de l'Agriculture, fermant ainsi des débouchés pour les exportateurs de viande canadiens.

Les expéditions interétatiques de lait aux États-Unis sont soumises aux *Procedures Governing the Cooperative Federal-State Program for Certification of Interstate Milk Shippers* de la FDA. Aux termes de ces procédures, le lait et les produits laitiers expédiés entre des États américains doivent être produits et pasteurisés en conformité avec un règlement essentiellement équivalent du Pasteurized Milk Ordinance (PMO) et avoir été classés par un hygiéniste du lait accrédité par la FDA. Il n'existe pas de dispositions applicables aux importations des autres pays. Les effets perturbateurs de cette ordonnance sont illustrés par le cas bien précis de l'interdiction des envois de lait canadien pasteurisé à ultra haute température (UHT) vers Porto Rico (voir groupes spéciaux de règlement des différends, Section XII).

Le lait et la crème importés aux États-Unis sont soumis à l'*Import Milk Act*. Aux termes de cette loi, seul le détenteur d'un permis valide délivré par la FDA peut importer du lait ou de la crème. Pour obtenir un permis, il faut se plier à un certain nombre d'exigences sanitaires et hygiéniques, qui ont pour effet de barrer la route aux importations.

Les normes appliquées aux produits importés par un organisme diffèrent parfois de celles utilisées par le même organisme ou par un autre organisme pour un produit national équivalent. Dans le règlement du département de l'Agriculture, la définition de «volaille» n'inclut pas le gibier à plumes, de sorte que l'inspection du gibier à plumes importé ne relève pas de la compétence du département de l'Agriculture mais de celle de la FDA. Alors que le département de l'Agriculture considère la salmonelle comme un contaminant inévitable des carcasses de volaille et en conclut qu'une cuisson convenable supprime les dangers pour la santé, la FDA a pour politique de