

Il est difficile de trouver un ouvrage de référence unique qui dresse la liste des normes et des lignes directrices que l'on peut utiliser pour déterminer si un poisson ou des fruits de mer respectent les règlements en vigueur aux États-Unis. En effet, l'évaluation faite par la FDA peut être modifiée par des circonstances particulières telles que les procédures de transformation, les données recueillies par l'enquête et l'utilisation finale du produit. Par conséquent, la *Food and Drug Administration* examine sur une base individuelle les actions en justice qu'elle intente. On peut se procurer les guides sur la politique d'observation, les programmes d'observation et les alertes à l'importation en communiquant avec :

Mary Hodge  
 Food & Drug Administration  
 Freedom of Information Office (HFI-35)  
 5600 Fishers Lane  
 Rockville, Maryland 20857

### **NOUVEAUX RÈGLEMENTS**

Le 21 janvier 1994, la secrétaire du *Department of Health and Human Services* des États-Unis, Donna E. Shalala, a annoncé le lancement d'une vaste entreprise dans le domaine de la sécurité des aliments, en vertu de laquelle la *Food and Drug Administration* exigera de l'industrie américaine du poisson et des fruits de mer qu'elle établisse des mécanismes de contrôle qui seront soumis à sa supervision et à son contrôle réglementaire. Ces règlements auront une forte incidence sur les exportateurs canadiens de poisson et de fruits de mer qui s'intéressent au marché américain. Les règlements de sécurité relatifs au poisson et aux fruits de mer sont fondés sur la notion du point de contrôle critique de l'analyse des risques (*Hazard Analysis Critical Control Point* - HACCP). Le système HACCP est conçu pour éviter les risques pour la sécurité. Les transformateurs et les importateurs de produits alimentaires peuvent l'appliquer afin de s'assurer que leurs produits sont aussi sécuritaires que possible pour la consommation humaine. Étant donné que près de 60 % du poisson et des fruits de mer offerts aux consommateurs des États-Unis sont importés, la FDA propose qu'il soit obligatoire que tous les poissons et fruits de mer importés soient soumis au système HACCP. Les nouveaux règlements s'appliqueront à tous les transformateurs, emballeurs, entrepôts et importateurs de poisson et de fruits de mer aux États-Unis et couvriront tous les aliments frais, congelés ou en conserve à faible taux d'acidité produits entièrement ou partiellement à partir de n'importe quel animal aquatique, sauf les oiseaux et les mammifères. Les sociétés de transport qui transportent les poissons et les produits de la pêche sans les transformer ne sont pas visées par ces nouveaux règlements. La vente au détail du poisson et des fruits de mer n'est pas visée mais la FDA a divulgué, au moment de l'annonce des nouveaux règlements, un code des aliments mis à jour qui servira de ligne directrice pour les détaillants en alimentation et les restaurateurs des États-Unis en ce qui a trait à la manipulation, à la cuisson, à l'entreposage et la présentation en étalage des poissons et des fruits de mer.

### **COURTIERS EN DOUANE**

Les courtiers en douane du sud de la Floride peuvent fournir aux exportateurs de poissons et de fruits de mer canadiens divers services liés à l'importation et au dédouanement de marchandises aux États-Unis et dans d'autres marchés régionaux. Les courtiers en douane sont familiers avec les divers documents douaniers nécessaires et connaissent bien les lois, les règlements et les procédures liés à l'importation de marchandises. Ils peuvent donner des conseils sur les aspects suivants : inscription du pays d'origine, étiquetage des produits alimentaires, normes de sécurité des produits de consommation et questions relatives à la protection de l'environnement. Ils connaissent bien aussi les exigences douanières reliées à l'Accord de libre-échange Canada-États-Unis (ALE) et à l'Accord de libre-échange nord-américain (ALENA). Même si une société est en mesure de s'acquitter des tâches confiées aux courtiers en douane, les consulats canadiens aux États-Unis recommandent unanimement le recours aux services des courtiers, afin d'éviter les problèmes et d'assurer l'adhésion à toutes les procédures.

### **DOCUMENTS**

Les exportateurs canadiens de poisson et de fruits de mer qui envisagent de s'attaquer aux immenses marchés du sud de la Floride et des Antilles ne doivent pas oublier qu'il est capital que tous les documents d'importation et d'exportation soient remplis de la manière appropriée avant que les marchandises ne soient expédiées. Les exportateurs canadiens de poisson et de fruits de mer vers les marchés du sud de la Floride ou des Antilles pourraient devoir produire les documents suivants : 1. Connaissance; 2. Facture commerciale; 3. Bordereau d'expédition; 4. Déclaration d'exportation (B-13); 5. Certificat d'inspection (QMP); 6. Certificat d'origine - Libre-échange Canada-États-Unis