
Le 13 décembre 1995, le Département de l'Agriculture des États-Unis (USDA) a mis en place un système amélioré d'inspection des importations de pommes de terre canadiennes. Ce système amélioré d'inspections a confirmé que les pommes de terre importées du Canada étaient de qualité supérieure. En conséquence, depuis la mi-février 1996, l'USDA est revenu à son système précédent d'inspections aléatoires.

Exigences en matière d'hygiène et de salubrité

Les expéditions de produits agricoles, notamment la viande de boeuf et le bétail, sont parfois soumises à de longues attentes à la frontière des États-Unis, en raison des formalités d'inspection sanitaire. Un projet pilote visant à résoudre le problème est en cours de réalisation, et les viandes traversent aujourd'hui la frontière sans retard. Les retards découlant des procédures appliquées par la FDA pour contrôler les résidus de pesticides suscitent des préoccupations chez les exportateurs. De tels retards peuvent être néfastes pour les fruits et légumes frais et périssables ainsi que pour les produits laitiers et ils peuvent imposer des coûts additionnels à l'exportateur canadien, qui peut ainsi perdre des clients aux États-Unis.

En janvier 1996, l'État de la Floride a introduit de nouvelles conditions d'inspection des plantes et des produits végétaux importés par camion et a imposé des frais de 70 \$ US par livraison pour couvrir le coût de l'inspection. Bien que la mesure vise expressément à empêcher l'entrée de ravageurs et de maladies, de bactéries nuisibles et de résidus de pesticides illicites, l'État de la Floride n'a fourni aucune preuve que la mesure est inspirée de principes scientifiques. La Floride applique cette mesure aux produits étrangers d'une manière discriminatoire. Les expéditions de plantes et de produits végétaux provenant d'autres États américains ne font l'objet d'aucune inspection.

Les normes appliquées aux produits importés par un organisme diffèrent parfois de celles utilisées par ce même organisme ou par un autre organisme pour un produit national équivalent. Dans les règlements 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. Tandis que le Département de l'Agriculture considère la salmonelle comme un contaminant inévitable des carcasses de volaille et exprime l'avis qu'une cuisson convenable a pour effet d'éliminer les risques pour la santé, la FDA a pour politique de considérer les aliments importés contenant de la salmonelle comme dénaturés et d'interdire l'entrée de ces aliments sur le marché américain. Il n'est pas établi que la même politique soit appliquée au gibier à plumes produit aux États-Unis.

Pour déceler la présence de listeria dans le poisson fumé froid, le homard en conserve et les fruits de mer prêts à servir, les États-Unis appliquent une politique commerciale restrictive consistant à établir un niveau de tolérance zéro pour la listeria, politique doublée d'un régime d'échantillonnage plus rigoureux que celui qui est en vigueur au Canada. Le Canada considère cette politique américaine comme inutilement stricte, étant donné le faible niveau de risque résultant d'une présence négligeable de listeria dans ces produits du poisson. Le Canada préconise plutôt l'adoption de bonnes pratiques de fabrication, doublées d'un contrôle des procédés industriels, de façon à réduire ou à éliminer la présence de listeria.