

SUJET D'ACTUALITE : NOS ALIMENTS

Lynne R Ostfeld¹

Association du Barreau de l'Illinois, Département du Droit Agricole

Le 7 février 2014

Il semble qu'il n'y a pas un jour sans qu'il ne se passe quelque chose sur le plan alimentaire, que cela concerne des problèmes inhérents à la nourriture en elle même ou les nouvelles règles qui visent à éviter ces mêmes problèmes.

Deux lois ont été adoptées afin d'aider à résoudre ces questions, des lois qui ont aussi compliqué les choses de part leur complexité intrinsèque.

Cette présentation va concerner la Loi de modernisation sur la sécurité alimentaire (« FSMA » ; The Food Safety Modernization Act) ainsi que la Loi sur l'étiquetage du pays d'origine (« COOL » ; Country of Origin Labeling Law).

Ces lois doivent être mentionnées et suivies puisque toutes les règles n'ont pas encore été promulguées de même que les actions en justice engagées n'ont pas encore toutes été résolues.

Une grande partie des informations qui vont suivre ont été obtenues au travers des sites internet des agences gouvernementales concernées. Les adresses de ces sites internet ainsi qu'une copie des lois COOL sont communiquées à la fin de cette présentation.

LOI DE MODERNISATION SUR LA SECURITE ALIMENTAIRE (FOOD SAFETY MODERNIZATION ACT)

En 1906, le livre de Upton Sinclair « The Jungle »² a choqué beaucoup d'Américains, le président Theodore Roosevelt inclus, avec sa description des abattoirs de Chicago. C'est depuis lors et jusqu'à ce jour, que le gouvernement fédéral a commencé à s'intéresser à la salubrité de nos aliments.

La loi de modernisation sur la sécurité alimentaire (« FSMA ») de l'Administration américaine sur les aliments et les médicaments (« FDA » ; US Food and Drug Administration), qui constitue l'un des plus importants changements parmi nos lois sur la sécurité des aliments depuis ces 70 dernières années, a été promulguée par le Président Obama le 4 janvier 2011.

Cette loi a augmenté les règles fédérales sur notre système alimentaire et donné plus de pouvoirs à l'Administration américaine sur les aliments et les médicaments pour qu'elle puisse réguler notre système alimentaire. La FDA a maintenant compétence pour demander

¹ Lynne R. Ostfeld, Lynne R. Ostfeld, P.C., 300 N. State St., Suite 5404, Chicago, IL 60654 / 12921 N. Evans Mill Rd., Dunlap, IL 61525 www.ostfeldlaw.com; ostfeld@mindspring.com; (tel.) 312.645.1066

² Upton Sinclair (1878-1968) est un écrivain américain, auteur prolifique et promoteur du socialisme aux États-Unis. En 1905, il accède à la célébrité avec son roman *La Jungle*, qui décrit l'abattage des bêtes et le conditionnement de la viande à Chicago. La réaction du public aux pratiques dénoncées dans le roman conduit la même année au *Meat Inspection Act*.

aux producteurs alimentaires de rappeler certains produits si les circonstances le demandent et plus de pouvoirs dans la supervision des pratiques agricoles spécifiques des fermes.

Une nouvelle disposition instaure les normes de base à respecter pour la sécurité du produit et crée des nouvelles obligations pour certaines pratiques dans les fermes qui n'avaient jamais été encadrées avant. Une deuxième disposition vise à prévenir les problèmes alimentaires dans les établissements qui traitent les produits alimentaires eux même. L'idée est de passer d'un système de contrôle a posteriori à un système ayant pour ambition d'anticiper les problèmes.

La règle en matière de protection des produits (« PSR » ; Produce safety rule) concerne les fermes qui font pousser, récoltent et détiennent des produits frais souvent consommés crus. Si la ferme répond aux critères de la règle PSR, la ferme devra respecter les nouvelles règles en ces matières : la formation des travailleurs sur les règles de santé et d'hygiène, le traitement de l'eau dans le travail agricole, l'amendement sur la qualité biologique des sols, les animaux sauvages et domestiques, les équipements, outils et locaux.

Il y a plusieurs causes d'exemption du statut de la PSR. En premier lieu si sur les trois dernières années les ventes de la ferme totalisent moins de \$25,000, la ferme n'a pas à se soumettre aux exigences du statut. La raison à cela est que les très petites fermes ne contribuent pas de manière significative à l'approvisionnement alimentaire pour pouvoir être considérées comme une menace majeure à la santé du public.

En second lieu, si les ventes de la ferme avoisinent moins de \$500,000 et si plus de la moitié des ventes de la ferme sont faites directement avec les consommateurs ou un quelconque autre « utilisateur éligible » tel que défini dans la PSR, la ferme entrera dans la catégorie des « exemptés ». Ces fermes exemptées n'auront donc pas à se conformer à la plupart des dispositions de la PSR. Toutefois, ces « fermes exonérées » doivent quand même se conformer à un certain nombre de règles. Selon les circonstances, ces exonérations peuvent aussi être retirées. Si c'est le cas, la ferme devra alors se conformer à toutes les dispositions de la PSR.

La règle sur les contrôles préventifs (« PCR » ; Preventive Controls Rule) concerne les entités qui fabriquent, traitent, conditionnent et détiennent des aliments à destination des humains.

FSMA Proposed Rule for Preventive Controls, U.S. Dep't of Health & Human Servs., Food & Drug Admin., www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm334115.htm (last visited 1/17/14).

Si un établissement est sujet à la PCR, ce dernier doit suivre les mises à jours inhérentes aux bonnes pratiques de fabrication actuelle et doit créer un plan écrit de la sécurité alimentaire appelé the Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls (HARP-C Plan). Ce plan HARP-C oblige les établissements à identifier les lieux de fabrication et les activités de traitement qui sont susceptibles de poser un risque quant à la sécurité des aliments, à créer un plan afin de prévenir ces risques, contrôler les processus, la résolution des problèmes et garder une trace de chaque activité de fabrication et de traitement. Tout cela devant être supervisé par une personne qui a reçu une formation spéciale sur les plans de salubrité alimentaire ou qui a développé une certaine expérience en cours d'emploi.

Sec.103 du FSMA ; 21 U.S.C § 350(g).

Il existe des obligations différentes et des exonérations au statut de la PCR pour certains établissements. L'une d'entre elle va réduire les exigences que certains établissements doivent satisfaire. Un établissement dont les ventes alimentaires annuelles sur les trois dernières années comptabilisent moins de \$500,000 et donc plus de la moitié des ventes se font directement avec les consommateurs (ou un quelconque autre utilisateur éligible défini dans la PCR), fera parti des établissements exemptés. Ces établissements exonérés devront respecter les bonnes pratiques de fabrication actuelle. Ils doivent aussi avoir un plan de salubrité alimentaire modifié. Cette exonération du statut peut être retirée dans certaines circonstances, et dans ces cas la, l'établissement devra respecter toutes les disposition de la PCR.

D'une manière générale, à quelques exceptions près, les nouvelles dispositions de contrôle préventif vont s'appliquer aux établissements qui doivent s'enregistrer auprès de l'Administration américaine sur les aliments et les médicaments (FDA) selon la loi actuelle sur l'enregistrement des établissements alimentaires. Les établissements concernés incluent les fabricants, les entreprises de traitement des aliments, les entrepôts, les silos de stockage et les silos à céréales. La FDA peut revenir sur certaines exemptions s'il s'avère que cela est nécessaire pour protéger la santé publique et pour prévenir ou contrôler l'éclosion de maladie d'origine alimentaire. Les activités répondant à la définition de « ferme » ne devraient pas faire l'objet de cette nouvelle règle, et cette nouvelle règle devrait venir clarifier ces activités.

Les établissements qui n'ont pas à s'enregistrer auprès de la FDA, tels que les fermes, les établissements de détail d'aliments et les restaurants, ne sont pas soumis aux exigences du plan d'analyse de risques et des contrôles préventifs d'analyse des risques (Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls) dans la Proposition de Loi sur les Contrôles Préventifs pour les Aliments à Destination Humaine.

L'analyse des risques proposée et les exigences du contrôle préventif d'analyse des risques sont similaires aux systèmes d'Analyse des risques et de contrôle des points essentiels (« HACCP » ; Hazard Analysis and Critical Control Points). Ces derniers ont été les pionniers dans l'industrie alimentaire. La FDA impose déjà leur utilisation pour les jus et les fruits de mer qui sont en grande partie importés. Les opérateurs d'un établissement devront être capables de comprendre les risques potentiels raisonnables inhérents à chaque opération et mettre en place des contrôles préventifs afin de réduire ou prévenir ces risques. Bien que cette nouvelle règle soit comparable au système HACCP, elle diffère en partie dans le fait que ces contrôles préventifs pourront être exigés à d'autres moments que lors des moments de contrôle essentiels et dans le fait que des seuils essentiels ne seront pas exigés pour tous les contrôles préventifs.

Chaque établissement concerné devra préparer et mettre en œuvre un plan de sécurité alimentaire écrit, qui devra inclure les éléments suivants :

1. **Une analyse des risques** identifiant et évaluant les risques connus ou prévisibles pour chaque type d'aliments fabriqué, transformé, conditionné ou stocké dans l'établissement.
2. **Des contrôles préventifs**, qui devront être identifiés et mis en œuvre dans le but de donner des garanties visant à ce que les risques qui ont des chances de se produire,

puissent être suffisamment réduits ou anticipés. Ces contrôles préventifs devront inclure, selon le cas approprié : (1) des contrôles sur le traitement, (2) des contrôles sur les allergènes alimentaires, (3) des contrôles sanitaires, et (4) un plan de rappel des aliments. Toutefois, les exigences inhérentes à ces contrôles préventifs dépendront, des probabilités de réalisation des risques s'il y'en a. Il est peu probable que chacune de ces mesures de prévention et de vérification soient appliquées à tous les aliments et tous les établissements. La FDA croit qu'un programme de vérification et d'autorisation des fournisseurs est un contrôle des risques approprié, afin de réduire ou prévenir de manière suffisante les risques inhérents aux matières premières et ingrédients, et conforme avec les croyances scientifiques actuelles sur les pratiques concernant la sécurité alimentaire, et sollicite des commentaires sur ce programme.

3. **Des procédures de surveillance** afin de produire des garanties que ces contrôles préventifs sont fait régulièrement et des enregistrements afin d'appuyer cette surveillance.
4. **Des actions correctives** qui seront utilisées si les contrôles préventifs ne sont pas correctement mis en œuvre. Les établissements devront corriger les problèmes et réduire les possibilités de récurrence, évaluer la sécurité des aliments et empêcher la mise sur le marché des aliments contaminés si nécessaire.
5. **Des activités de vérification** afin d'assurer que les contrôles préventifs sont systématiquement mis en œuvre et effectifs. Ces activités de vérification pourront inclure de faire valider ces contrôles préventifs afin qu'il soit établi qu'ils correspondent bien à leur objectif et qu'ils sont utiles dans le contrôle des risques, ainsi que voir si les contrôles fonctionnent comme prévu et examiner les enregistrements de surveillance. De plus, la nouvelle réglementation exigera que le plan de sécurité alimentaire soit réexaminé au moins tous les trois ans et à chaque fois que cela sera nécessaire. La FDA reconnaît que les programmes de test de produits et les essais environnementaux sont des activités de vérification scientifique qui sont couramment acceptées dans un certain nombre de secteurs de l'industrie alimentaire et sollicite des commentaires sur ces programmes. La FDA attend aussi au sein des activités de vérifications les commentaires provenant des consommateurs et toute autre réflexion.
6. **La tenue des dossiers.** Les établissements devront garder un plan de sécurité alimentaire écrit, incluant l'analyse de risque. Ils devront aussi conserver des traces des contrôles préventifs, de la surveillance, des actions correctives et des activités de vérification.

www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm334115.htm (last visited 1/17/14).

Pour les produits importés, les importateurs devront maintenant expressément avoir un moyen permettant de vérifier que les produits importés sur le territoire sont sans danger. Les nouveaux pouvoirs de la FDA selon la loi FSMA incluent:

1. **Responsabilité de l'importateur** : Les importateurs doivent avoir un devoir exprès de vérification que les fournisseurs étrangers ont des contrôles adéquats s'assurant que

les marchandises produites sont sans danger.

2. **Certification tiers** : Il y aura un programme au sein duquel un tiers qualifié pourra certifier que tel aliment étranger est en accord avec les normes américaines de sécurité alimentaire. Cette certification pourra être utilisée afin de faciliter l'entrée des marchandises.
3. **Certification pour les aliments à haut risque** : La FDA a le pouvoir d'exiger comme condition d'entrée aux Etats-Unis, que les aliments importés qui présentent un haut risque de contamination aient une certification fiable d'un tiers ou une autre garantie de conformité. Le tiers, peut être une compagnie privée ou une entité gouvernementale.
4. **Le programme volontaire d'importateur qualifié** : La FDA doit mettre en place un programme volontaire pour les importateurs qui le souhaitent, afin d'établir un examen et une entrée accélérée des aliments. Sont seuls éligibles, les importateurs qui offrent des aliments provenant d'établissement répondant au programme certifié.
5. **Pouvoir de refuser l'entrée** : La FDA peut refuser l'entrée aux Etats-Unis des aliments venant des établissements étrangers si l'Agence s'est vue refuser l'accès lors d'une inspection par l'établissement ou par le pays dans lequel l'établissement est situé.

La FDA a reçu pour directives de travailler avec les entreprises et les pays étrangers afin de faciliter leur exports aux Etats-Unis conformément aux nouvelles règles. Elle a commencé le faire. Ils ont traduit sept documents différents dans onze langues concernant la FSMA, incluant les langues officielles des Nations Unies, en plus de l'anglais (Arabe, Chinois, Français, Russe, Espagnol) et les six langues qui représentent les pays auprès desquels les Etats-Unis importent le plus (l'Italie, le Japon, La Corée, le Portugal, la Thaïlande et l'Inde). La FDA a du personnel formé sur place et faisant des inspections dans ces pays. Ainsi, si un producteur alimentaire chinois refuse de laisser un inspecteur de la FDA faire son inspection, la FDA produit un rapport d'alerte. Un rapport d'alerte peut entraîner le refus de l'admission du produit sur le territoire américain. Les équipes de la FDA présentes dans les onze bureaux étrangers ont aussi obtenu et partagé des informations locales qui ont conduit à améliorer l'identification des produits arrivant aux Etats-Unis qui pourraient ne pas être conformes aux normes requises.

<http://www.fda.gov/ForConsumers/ConsumerUpdates/ucm273561.htm> (last visited 1/17/14).

Des dispositions complémentaires sont à trouver dans la loi de 2002 sur la sécurité de la santé publique et la préparation ainsi que la réponse au bioterrorisme (Loi sur le bioterrorisme ; Public Health Security and Bioterrorism Preparedness and Response Act of 2002 ; The Bioterrorism Act) qui a été promulguée le 12 juin 2002. Parmi d'autres choses, cette loi a modifié la Section 801 de la loi sur les médicaments et les cosmétiques (Federal Drug and Cosmetic Act) (21. U.S.C. 381). La Section 801(m) veut que la FDA reçoive certaines informations sur les aliments importés avant leur arrivée aux Etats-Unis. Il est aussi prévu qu'un article alimentaire importé ou offert à l'import pourra être refusé aux Etats-Unis si une notification en temps raisonnable n'a pas été faite à la FDA. Importateurs et destinataires peuvent être empêchés de recevoir des aliments importés.

www.fda.gov/regulatoryinformation/legislation/ucm148797.htm (last visited 1/17/14).

L'ETIQUETAGE DU PAYS D'ORIGINE

Le projet de loi de 2002 sur les fermes (The 2002 Farm Bill), Pub. L. No. 107-171 § 10816, 116 Stat. 134, 533-35, a modifié la loi sur le marché agricole de 1946 (« AMS » ; Agricultural Marketing Act of 1946), 7 U.S.C. §§ 1621-1637b (codifié sous 7 U.S.C. §§ 1638-1638d) afin que l'étiquetage du pays d'origine (« COOL ») soit indiqué pour les crustacés, les cacahuètes, les fruit, les légumes et diverses viandes.
(voir, de façon générale www.amd.usda.gov)

Depuis lors, des conflits existent concernant ces obligations, et notamment des actions en justices ont été engagées par le Canada et le Mexique au sein de l'Organisation mondiale du commerce (OMC), (« WTO » ; World Trade Organization). Ces actions ont été résolues en mai 2013 lorsque le Ministère de l'agriculture américain (« USDA » ; U.S Department of Agriculture) a adopté sa dernière version de la loi COOL pour qu'elle soit en accord avec un jugement rendu par l'OMC qui avait trouvé que certaines exigences de la loi n'étaient pas compatibles avec un accord OMC sur les Obstacles Techniques au Commerce (Technical Barriers to Trade agreement) mais avait affirmé le droit pour les Etats-Unis d'étiqueter les produits.

Cela a créé des obligations d'étiquetage sur la provenance géographique des animaux, notamment la découpe de muscles de bœuf, de porc, d'agneau, de poulet et de chèvre. Tout pays d'origine certaine ou possible doit être inscrit dans la déclaration d'origine.

Il y a des exceptions, notamment : les ingrédients dans le traitement des aliments ; les établissements servant la nourriture comme les restaurants, les cafétérias ou les bars.

La règle finale a modifié les dispositions sur l'étiquetage des marchandises de découpe de muscle afin que la destination d'origine comprenne les lieux de chaque étape de production (c'est à dire, où l'animal est né, où il a été élevé et où il a été abattu) et a retiré la possibilité de mélanger des découpes de muscle. (7 C.F.R. § 65.300 (e)). Ainsi, un animal né, élevé et abattu aux Etats-Unis sera étiqueté « né, élevé et abattu aux Etats-Unis ». Sur d'autres étiquettes on pourra lire « né et élevé au Canada, abattu aux Etats-Unis » ou « né au Mexique, élevé et abattu aux Etats-Unis ».

La loi COOL s'applique aux détaillant qui achètent au moins \$230,000 de marchandises agricoles périssables.

La définition de « détaillant » a été modifiée pour inclure toute personne devant obtenir une licence d'exploitation en vertu de la Loi sur les marchandises agricoles périssables (« PACA » ; Perishable Agricultural Commodities Act). Les détaillants doivent indiquer aux consommateurs le pays d'origine des marchandises concernées. Ces marchandises comprennent les découpes de muscles de bœuf (ainsi que le veau), d'agneau, de poulet, de chèvre et de porc ; bœuf haché, agneau haché, poulet haché, chèvre hachée, et porc haché ; poisson d'élevage et sauvage ainsi que les crustacés ; les marchandises agricoles périssables, les noix de macadamia, les noix de pecan, le ginseng et les cacahuètes.

La loi COOL exige « qu'un détaillant des marchandises concernées informe les consommateurs, du pays d'origine de ces marchandises et ce, au moment de la vente finale, lorsque la marchandise passe dans les mains du consommateur ». Le détaillant doit fournir aux consommateurs un étiquetage du pays d'origine clair et lisible sur le produit lui même, sur l'emballage, les étalages, ou les présentoirs du dernier point de vente.

Selon cette dernière règle, les désignations d'origine pour les produits de découpes de muscles concernés, provenant d'animaux abattus aux Etats-Unis, doivent indiquer la liste des étapes de productions selon chaque pays, pour la naissance, l'élevage et l'abattage de l'animal duquel provient la viande. De plus, cette règle supprime la possibilité d'indiquer une origine mélangée de ces produits de découpe de muscles.

Toutefois, beaucoup de produits importés sont soit exempté du processus soit ont été jugé comme ayant subi suffisamment d'étapes de fabrication ou de transformation qu'ils deviennent des produits sur le territoire Américain et par conséquent n'ont pas besoin

d'étiquetage.

Les principales exceptions aux obligations d'étiquetage du pays d'origine pour les produits importés aux Etats-Unis sont les produits qui ne peuvent pas être marqués, les articles pour lesquels le marquage est interdit, et les articles inscrits sur la liste J « J- list ». La liste J se trouve énumérée sous le Titre 19 « Droit de douane » (Custom Duties) du Chapitre 1 « De la protection des douanes et des frontières américaines », Partie 134 « Etiquetage du Pays d'origine », Sous-partie D, « Exceptions aux exigences d'étiquetage », Section 134.33 « Exceptions de la liste J » (Title 19 Customs Duties, Chapter 1 U.S. Customs and Border Protection, Part 134 Country of Origin Marking, Subpart D Exceptions to Marking Requirements, Section 134.33 J-List exceptions). Cela inclut une catégorie de biens qui ont été importés pendant cinq ans après 1932 et pour lesquels il n'y avait pas obligation d'indiquer le pays d'origine à cette époque. Beaucoup de produits agricoles sont sur la liste, notamment les légumes, les fruits, les noix, les baies et les animaux vivants ou morts, les poissons et les oiseaux (voir 19 C.F.R. § 134.33 pour les exceptions de la liste J).

RESOURCES

The National Agricultural Law Center: <http://nationalaglawcenter.org>

FSMA

U. S. Food and Drug Administration: www.fda.gov

- Food Safety Modernization Act (FSMA):

www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/default.htm

- The Law, Rules and Guidance :

www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm359436.htm

- FSMA Progress Reports : www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm255893.htm

- FSMA Proposed Rule for Preventive Controls, U.S. Dep't of Health & Human Servs., Food & Drug Admin., www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm334115.htm

- Title III -- Protecting Safety and Security of Food and Drug Supply, Subtitle A--Protection of Food Supply: www.fda.gov/RegulatoryInformation/Legislation/ucm155769.htm

COOL U. S. Department of Agriculture, Agriculture Marketing Service (AMS), Country of Origin Labeling :

www.ams.usda.gov/AMSV1.0/ams.fetchTemplateData.do?template=TemplateM&navID=CountryofOriginLabeling&rightNav1=CountryofOriginLabeling&topNav=&leftNav=CommodityAreas&page=CountryOfOriginLabeling&resultType=

7 U.S.C. §1638a. Notice of country of origin

(a) In general

(1) Requirement

Except as provided in subsection (b) of this section, a retailer of a covered commodity shall inform consumers, at the final point of sale of the covered commodity to consumers, of the country of origin of the covered commodity.

(2) Designation of country of origin for beef, lamb, pork, chicken, and goat meat

(A) United States country of origin

A retailer of a covered commodity that is beef, lamb, pork, chicken, or goat meat may designate the covered commodity as exclusively having a United States country of origin only if the covered commodity is derived from an animal that was —

- (i) exclusively born, raised, and slaughtered in the United States;
- (ii) born and raised in Alaska or Hawaii and transported for a period of not more than 60 days through Canada to the United States and slaughtered in the United States; or
- (iii) present in the United States on or before July 15, 2008, and once present in the United States, remained continuously in the United States.

(B) Multiple countries of origin

(i) In general A retailer of a covered commodity that is beef, lamb, pork, chicken, or goat meat that is derived from an animal that is—

- (I) not exclusively born, raised, and slaughtered in the United States,
- (II) born, raised, or slaughtered in the United States, and
- (III) not imported into the United States for immediate slaughter,

may designate the country of origin of such covered commodity as all of the countries in which the animal may have been born, raised, or slaughtered.

(ii) Relation to general requirement Nothing in this subparagraph alters the mandatory requirement to inform consumers of the country of origin of covered commodities under paragraph (1).

(C) Imported for immediate slaughter

A retailer of a covered commodity that is beef, lamb, pork, chicken, or goat meat that is derived from an animal that is imported into the United States for immediate slaughter shall designate the origin of such covered commodity as—

- (i) the country from which the animal was imported; and
- (ii) the United States.

(D) Foreign country of origin

A retailer of a covered commodity that is beef, lamb, pork, chicken, or goat meat that is derived from an animal that is not born, raised, or slaughtered in the United States shall designate a country other than the United States as the country of origin of such commodity.

(E) Ground beef, pork, lamb, chicken, and goat

The notice of country of origin for ground beef, ground pork, ground lamb, ground chicken, or ground goat shall include—

- (i) a list of all countries of origin of such ground beef, ground pork, ground lamb, ground chicken, or ground goat; or
- (ii) a list of all reasonably possible countries of origin of such ground beef, ground pork, ground lamb, ground chicken, or ground goat.

(3) Designation of country of origin for fish

(A) In general

A retailer of a covered commodity that is farm-raised fish or wild fish may designate the covered commodity as having a United States country of origin only if the covered commodity—

- (i) in the case of farm-raised fish, is hatched, raised, harvested, and processed in the United States; and
- (ii) in the case of wild fish, is—

- (I) harvested in the United States, a territory of the United States, or a State, or by a vessel that is documented under chapter 121 of title 46 or registered in the United States; and
- (II) processed in the United States, a territory of the United States, or a State, including the waters thereof, or aboard a vessel that is documented under chapter 121 of title 46 or

registered in the United States.

(B) Designation of wild fish and farm-raised fish

The notice of country of origin for wild fish and farm-raised fish shall distinguish between wild fish and farm-raised fish.

(4) Designation of country of origin for perishable agricultural commodities, ginseng, peanuts, pecans, and macadamia nuts

(A) In general

A retailer of a covered commodity that is a perishable agricultural commodity, ginseng, peanut, pecan, or macadamia nut may designate the covered commodity as having a United States country of origin only if the covered commodity is exclusively produced in the United States.

(B) State, region, locality of the United States

With respect to a covered commodity that is a perishable agricultural commodity, ginseng, peanut, pecan, or macadamia nut produced exclusively in the United States, designation by a retailer of the State, region, or locality of the United States where such commodity was produced shall be sufficient to identify the United States as the country of origin.

(b) Exemption for food service establishments

Subsection (a) of this section shall not apply to a covered commodity if the covered commodity is —

(1) prepared or served in a food service establishment; and (2)

(A) offered for sale or sold at the food service establishment in normal retail quantities; or

(B) served to consumers at the food service establishment.

(c) Method of notification

(1) In general

The information required by subsection (a) of this section may be provided to consumers by means of a label, stamp, mark, placard, or other clear and visible sign on the covered commodity or on the package, display, holding unit, or bin containing the commodity at the final point of sale to consumers.

(2) Labeled commodities

If the covered commodity is already individually labeled for retail sale regarding country of origin, the retailer shall not be required to provide any additional information to comply with this section.

(d) Audit verification system

(1) In general

The Secretary may conduct an audit of any person that prepares, stores, handles, or distributes a covered commodity for retail sale to verify compliance with this subchapter (including the regulations promulgated under section 1638c (b) of this title).

(2) Record requirements

(A) In general

A person subject to an audit under paragraph (1) shall provide the Secretary with verification of the country of origin of covered commodities. Records maintained in the course of the normal conduct of the business of such person, including animal health papers, import or customs documents, or producer affidavits, may serve as such verification.

(B) Prohibition on requirement of additional records

The Secretary may not require a person that prepares, stores, handles, or distributes a covered commodity to maintain a record of the country of origin of a covered commodity other than those maintained in the course of the normal conduct of the business of such person.

(e) Information

Any person engaged in the business of supplying a covered commodity to a retailer shall provide information to the retailer indicating the country of origin of the covered commodity.

(f) Certification of origin

(1) Mandatory identification

The Secretary shall not use a mandatory identification system to verify the country of origin of a covered commodity.

(2) Existing certification programs

To certify the country of origin of a covered commodity, the Secretary may use as a model certification programs in existence on May 13, 2002, including—

(A) the carcass grading and certification system carried out under this Act;

(B) the voluntary country of origin beef labeling system carried out under this Act;

(C) voluntary programs established to certify certain premium beef cuts;

(D) the origin verification system established to carry out the child and adult care food program established under section 1766 of title 42; or

(E) the origin verification system established to carry out the market access program under section 5623 of this title.