

保存記錄

零售商及其供應商均有保存記錄的責任。正常業務過程中使用的清晰易讀並以硬拷貝或電子方式保存的記錄可用於核查原產地申索。若美國農業部代表要求，應提供記錄以確立申索。

供應商的責任

任何直接或間接參與供應涵蓋商品至零售商業務的任何人士（即，包括但不限於種植者、分銷商、批發商及加工商），必須向買家提供涵蓋商品原產地的相關資訊。識別直接前來源（如適用）及直接後續接收者的記錄必須自交易日期起保存 1 年時間。

零售商的責任

在銷售點確立涵蓋商品的原產地所倚賴的記錄及其他文件證據須於 5 個工作日內提供，且可於任何地點保存。



美國農業部 (United States Department of Agriculture)
農業市場推廣服務局 (Agricultural Marketing Service)
1400 Independence Ave., SW
Room 2607-S, Stop 0254
Washington, DC 20250-0254
電話：(202) 720-4486
傳真：(202) 354-4693

www.ams.usda.gov/cool

美國農業部 (USDA) 為均等機會提供者及僱主。

Mandarin Chinese version, November 2011



COOL

原產地標示

零售商
2009 年 10 月



提供資訊... 購買消費者的選擇

強制性原產地標示 (Country of Origin Labeling, COOL) 最終規則 (Final Rule, FR)
最終規則已於 2009 年 3 月 16 日生效。

涵蓋商品包括：

肉類切片：

牛肉（包括小牛肉）
豬肉
羔羊肉
山羊肉
雞肉



絞肉：

牛肉
豬肉
羔羊肉
山羊肉
雞肉

野生及養殖魚和貝類



易腐農產品 (新鮮及冷凍水果與蔬菜)



堅果：

花生
美洲山核桃
澳洲堅果
人參



哪些人需要標示？《易腐農產品市場推廣法》(Perishable Agricultural Marketing Act, PACA) 下許可的零售店需要向消費者提供 COOL 資訊。

標示責任

COOL 聲明必須具體且準確。最終，向消費者提供原產地資訊是零售商的責任。



COOL 標示方案

標語牌	標誌
貼紙	標示帶
扭線環	針標

聲明必須合法且放置於顯眼的位置，以令其在一般購買條件下易於察覺及了解。



肉類切片 COOL

- A. 美國產品**—來自 2008 年 7 月 15 日或之前在美國繁殖、飼養及屠宰的動物或在美國存在的動物的肉品。
- B. 美國、X 國產品**—來自在 X 國繁殖及在美國飼養及屠宰的動物的肉品。該等動物並非專門在美國繁殖、飼養及屠宰，亦非進口待立即屠宰。各國家可按任何順序列示。
- C. X 國、美國產品**—來自進口至美國待立即屠宰的動物的肉品。
- D. X 國產品**—進口至美國的外國肉品。

絞肉 COOL

標示須按任何順序列出其中包含或可能合理包含在內的所有國家。確定哪些國家被視為合理時，若來自特定原產地的原料並未處於加工商的庫存內超過 60 天，則該國家不再被納作可能的原產地。

易腐農產品 (PAC)、堅果及人參的 COOL

原產地聲明將為產品生長／收穫的地點。州、區域及地區可被用於原產地聲明。範例包括：**美國產品**、**美國農產品**、**生長於美國**或**X 國**。

魚及貝類 COOL

- A. 美國產品**—涵蓋在美國孵化、養殖、收穫及加工的農場養殖魚及貝類，或涵蓋在美國水域或由美國船隻收穫及在美國加工，且未在美國以外經過重大轉變的野生魚及貝類。
- B. X 國產品**—美國海關與邊境保護局 (U.S. Customs and Border Protection, CBP) 所聲明的未在美國經過重大轉變的進口魚及貝類。
- C. 來自 X 國、在美國加工或 X 國、美國產品**—未在美國經過重大轉變的進口魚及貝類。
- D. 魚及貝類**涵蓋商品除原產地聲明外，亦須列明捕獲的方法（野生或農場養殖）。

混合商品的 COOL

原產地聲明必須是對包含在相同包裝內，而從原產地不同的原料來源製作的相同類型涵蓋商品之特定聲明。生產日期間混合的來源於美國及混合原產地動物的肉類涵蓋商品（如肋眼牛排）可附帶混合原產地聲明，**美國、X、Y 國產品**。混合原產地的易腐農產品、堅果及人參須列明其中所包含的全部國家。

豁免及免除

餐飲服務設施可豁免遵從 COOL 要求。餐飲服務設施包括餐館、自助食堂、食品站、酒吧、小酒館、酒廊、熟食店、沙拉吧或其他以企業經營並向公眾提供可即食食品的類似設施。

加工食品可免除遵從 COOL 要求。加工食品指來源於涵蓋商品的零售物品：

1. 已經過特別加工，令特徵改變（如烹飪、醃製、燻製、變更結構）；或
2. 已結合其他食品成分。

增強或代表產品製備中進一步步驟以供消耗的水、鹽及糖等成分，不被視作額外食品成分，因此包含該等成分的食品將為涵蓋商品。

加工食品範例：

- 風味紅燒豬里脊
- 塗麵包粉的炸雞塊
- 帶波特菇填料側腹牛排
- 魚條
- 金槍魚罐頭
- 烘烤花生
- 水果盤

