Bulletin
No. 84/2008/Rev.1

EXPORTATION DE PRODUITS DE LA MER VERS L'UE

International Trade Centre

Ce bulletin fournit des directives sur les conditions d'exportation des produits de la mer vers l'UE. Il décrit notamment le système requis par l'UE pour les garanties officielles, les règlements principaux et les exigences des autorités compétentes et des opérateurs le long de la chaîne de valorisation.

Ce bulletin a été préparé par F. Blaha, Consultant International de l'ITC, et revu par S. K. Gujadhur, Conseiller principal en Normes et gestion de la qualité, et L. Ghizzoni, Expert Associé en Normes et gestion de la qualité, Section de la Compétitivité des Entreprises, Division - Support aux entreprises et institutions, Centre du Commerce International (ITC).

F. Blaha est un spécialiste en matière de pêche et d'accès au marché de l'UE; basé en Nouvelle-Zélande, il a rejoint la FAO en 2008 pour travailler dans le secteur de la pêche. Pêcheur à l'origine, il est diplômé d'un master en Pêche et sciences des aliments. Il partage son travail entre l'appui institutionnel, le renforcement de capacités et la recherche appliquée pour le secteur privé et les organisations internationales de développement telles que la BAD, l'AusAID, la FAO, l'UE, le FFA, le GTZ, l'ITC et le PNUD. Il prépare actuellement un doctorat en Sciences politiques publiques et gouvernance.

Traduit en français par C. Merten.
Photos: © F. Blaha et J. Steffen

Pour plus d'informations :
Adresse : ITC, 54-56 rue de Montbrillant, CH 1202 Genève, Suisse.
Adresse postale : ITC, Palais des Nations, 1211 Genève 10, Suisse.
Téléphone : +41.22.730.03.96 - *Fax*+41.22.730.05.76
E-mail : quality@intracen.org - *Internet*: http://www.intracen.org/eqm

Avant-propos

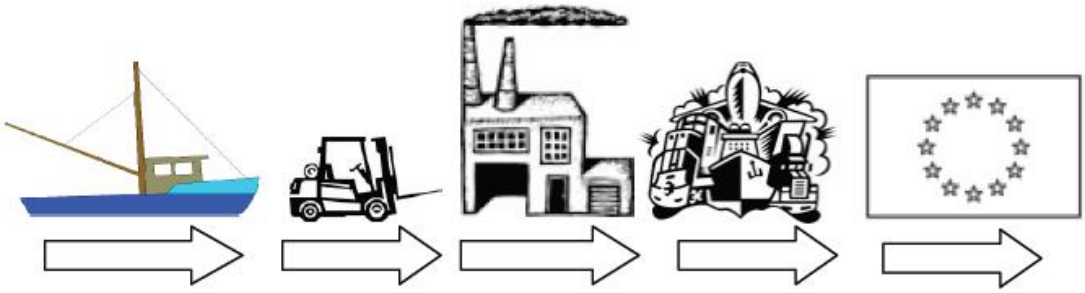
“Il n’y a aucune manière d’échapper à un peu de lecture si vous voulez exporter vers l’Union Européenne (UE).

Cependant, si selon vous l’accès à plus de 470 millions de consommateurs dans 27 pays à la fois ne vaut pas la peine de comprendre deux ou trois cent pages, alors l’UE ne représente peut-être pas un marché prioritaire pour vous et votre pays.

L’exportation vers l’UE n’est pas une obligation et elle exige le même effort de la part des autorités gouvernementales que du secteur privé.

Se conformer et comprendre le système requis des garanties officielles est primordial pour accéder au marché de l’UE.”

F. Blaha



Abréviations et acronymes

SA	—	Santé Animale
PSRA	—	Programme de Surveillance sur les Résidus de l'Aquaculture
PIF	—	Poste d'Inspection Frontalier
AC	—	Autorité Compétente
ACC	—	Autorité Compétente Centrale
CE	—	Commission européenne
UE	—	Union Européenne
FAO	—	l'Organisation pour l'Alimentation et l'Agriculture des Nations Unies
PP	—	Poissons et Produits de la Pêche
OAV	—	Office Alimentaire et Vétérinaire
HACCP	—	*Hazard Analysis and Critical Control Point (System)* (Méthode qui identifie, définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité et la sécurité des aliments)
ITC	—	*International Trade Centre,* Centre de Commerce International
PNC	—	Plan National de Contrôle
SP	—	Santé Publique
RASFF	—	*Rapid Alert System for Food and Feed :* Système communautaire d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments des animaux
SPS	—	Mesures Sanitaires et Phytosanitaires
ATLC	—	Assistance Technique Liée au Commerce (TRTA)
CNUCED	—	Conférence des Nations Unies sur le Commerce et le Développement
OMC	—	Organisation Mondiale du Commerce

Sommaire

Page

Abréviations et acronymes……iv

1. Quelques notions de base 1
   1.1. Le commerce mondial du poisson 1
   1.2. Cela vaut-il la peine d'exporter vers l'UE ? 1

2. Le Certificat Sanitaire 2
   2.1 Attestation Sanitaire…….....….3
      2.1.1 L'Office Alimentaire et Vétérinaire (OAV) 4
   2.2 Les pays agréés 4
   2.3 Les exigences pour les opérateurs du secteur alimentaire 5
      2.3.1 Les établissements agréés 5
      2.3.2 Les exigences pour les établissements 5
      2.3.3 Les conditions des exploitants le long de la chaîne de production 6
      2.3.4 Les exigences pour tous les produits de la pêche 6
      2.3.5 Les exigences spécifiques pour les produits de l'aquaculture 7
   2.4 Les Contrôles Officiels 8
   2.5 Les garanties officielles et le Certificat Sanitaire 11
      2.5.1 Quels sont les pays qui accepteront ce certificat ? 11
      2.5.2 Les Postes d'Inspection Frontaliers 12
      2.5.3 Système communautaire d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments des animaux (RASFF) 13
   2.6 Certification, traçabilité et éligibilité 13
   2.7 Les directives de la traçabilité 14
      2.7.1 Séparation et Identification d'un produit non-éligible UE 15
      2.7.2 Les produits à partir des matières premières importées 15
   2.8 Les navires battant pavillon étranger accostant dans votre pays 15
      2.8.1 Les navires affrétés 16
      2.8.2 Les navires indépendants 16

3. Autres exigences 17
   3.1 L'étiquetage 17
   3.2 Zone de pêche de la FAO 18
   3.3 Les laboratoires qui doivent être utilisés pour les contrôles officiels 18
   3.4 Eau destinée à la consommation humaine 19

4. A propos de la réglementation 19

6. Remerciements 20

Annexes

Annexe I – Législation UE 21

Annexe II – Quelles sont les formalités à accomplir pour les pays exportateurs ? 23

Annexe III – Sites internet utiles 24

Annexe IV – Modèle de Certificat Sanitaire pour l'Importation de Produits de la Pêche destinés à la Consommation Humaine 24

Annexe V – Assistance Technique Liée au Commerce (ATLC)……..…28

1. Quelques notions de base

1.1 Le commerce mondial du poisson

Depuis 1980, selon la FAO[1], la valeur du commerce mondial du poisson a augmenté de 15.5 milliards USD à 71 milliards USD en 2004.

Les pays en voie de développement ont tout particulièrement tiré bénéfice de ce *boom*, avec leurs revenus nets (exportations moins importations) passant de 3.4 milliards USD à plus de 20 milliards USD pendant la même période. Ce revenu dépasse le revenu net en devises étrangères qu'ils gagnent de n'importe quel autre produit alimentaire, y compris le café et le thé.

Actuellement, environ 77 pour cent du poisson consommé dans le monde entier comme nourriture sont exportés par les pays en voie de développement.

Les 27 pays membres de l'UE mis ensemble sont le plus grand importateur net des produits de la mer dans le monde entier. Par exemple, l'Espagne à elle seule est le troisième importateur mondial[2] avec 5.2 milliards USD, suivi de la France avec 4.2 milliards USD, l'Italie avec 3.9 milliards USD, l'Allemagne avec 2.8 milliards USD, le Royaume-Uni avec 2.8 milliards USD.

Ceci est particulièrement important, car tous les pays membres de l'UE[3] partagent les mêmes règles d'accès au marché pour des produits de la mer.

1.2 Cela vaut-il la peine d'exporter vers l'UE ?

Tandis que l'idée d'accéder à beaucoup de clients riches est très tentante, en tant que producteur, votre décision d'exporter vers l'UE doit être basée sur une analyse coûts-bénéfices. Si vos revenus potentiels justifient les dépenses que vous pouvez encourir, en termes de modernisation d'infrastructures, de renforcement de connaissance et de capacité, alors continuez.

La Communauté européenne (CE) a établi des conditions communes pour des importations de produits alimentaires d'origine animale ou végétale, tenant compte non seulement du besoin de protéger la santé du consommateur mais également de protéger le territoire de l'Union contre l'introduction de maladies animales ou végétales.

La Direction Générale de la Santé et de la Protection des Consommateurs de la Commission Européenne (DG SANCO) est responsable de la sécurité alimentaire dans l'UE. Les règles d'importation de l'UE pour les produits de la pêche cherchent à garantir que toute importation remplit les mêmes standards élevés que les produits provenant des Etats membres de l'UE en ce qui concerne l'hygiène et la sécurité du consommateur et, si nécessaire, l'état de santé de l'animal. Par conséquent, il est très important que les pays et les entreprises intéressés comprennent les principes fondamentaux et la philosophie de la loi européenne sur l'alimentation qui forme la base des règles d'importation pour l'UE, afin d'assurer que les importations pourront avoir lieu sans à-coup et efficacement [4].

---

[1] http://www.fao.org/newsroom/fr/news/2006/1000301/index.html

[2] Après le Japon et les Etats-Unis

[3] Un bon centre de documentation pour comprendre la structure et le travail de l'UE se trouve au http://europa.eu/abc/12lessons/index_en.htm

[4] Certaines informations rapportées dans ce bulletin proviennent de la publication "Conditions d'importation dans l'UE pour les produits de la mer et autres produits de la pêche", Direction Générale de la Santé et de la Protection des Consommateurs de la Commission Européenne (DG SANCO).

L'UE base ses systèmes sur des garanties de gouvernement à gouvernement, sans l'intervention des organismes privés de certification, ni de normes ISO. Ainsi, soyez conscients du fait que vos efforts sont conditionnés à la bonne performance de l'autorité compétente (AC) dans votre pays qui assume la responsabilité de donner à l'UE les *garanties officielles* qu'elle exige.

Une façon de comprendre certaines des questions clés autour de l'accès au marché de l'UE est basée sur les attestations que l'AC signe, faisant partie du certificat sanitaire officiel exigé pour entrer dans l'UE.

2. Le Certificat Sanitaire

Les produits de la mer qui sont exportés vers l'UE doivent être accompagnés d'un certificat sanitaire émis par *l'Autorité Compétente* du pays d'origine[5].

Ce certificat est le *document officiel* entre le pays exportateur et l'UE qui fournit les garanties officielles exigées.

Comme le format et le contenu du certificat doivent être respectés, l'attestation est un bon outil pour comprendre les exigences.

[5] Le Modèle de Certificat Sanitaire pour l'Importations de Produits de la Pêche destinés à la Consommation Humaine est joint en Annexe IV et peut être trouvé comme partie du REGLEMENT DE LA COMMISSION (CE) No **1664/2006** du 6 Novembre 2006 : http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:320:0013:0045:FR:PDF

2.1 Attestation Sanitaire

"Je soussigné, déclare avoir connaissance des dispositions pertinentes des Règlements (CE) No. 178/2002, (CE) No. 852/2004, (CE) No. 853/2004 et (CE) No. 854/2004 et certifie que les produits de la pêche susmentionnés ont été produits conformément aux dites dispositions, et notamment :

- qu'ils proviennent d'un/d'établissement(s) appliquant un programme fondé sur les principes HACCP, conformément au Règlement (CE) No. 852/2004,
- qu'ils ont été capturés et manipulés à bord des navires, débarqués, manipulés et, le cas échéant, préparés, transformés, congelés et décongelés de façon hygiénique dans le respect des exigences de l'annexe III, section VIII, chapitres I à IV, du Règlement (CE) No. 853/2004,
- qu'ils sont conformes aux normes sanitaires de l'annexe III, section VIII, chapitre V, du Règlement (CE) No. 853/2004 et aux critères du Règlement (CE) No. 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires,
- qu'ils ont été emballés, entreposés et transportés conformément à l'annexe III, section VIII, chapitre VI à VIII, du Règlement (CE) No. 853/2004,
- qu'ils ont été identifiés conformément à l'annexe II, section I, du Règlement (CE) No. 853/2004,
- que les garanties couvrant les animaux vivants et les produits qui en sont dérivés, s'ils sont issus de l'aquaculture, prévues par les plans relatifs aux résidus présentés conformément à la Directive 96/23/CE, et notamment à son article 29, sont réunies, et
- ont subi de manière satisfaisante les contrôles officiels prévus à l'Annexe III du Règlement (CE) No. 854/2004."

Commençons par comprendre la première attestation :

" Je soussigné, déclare avoir connaissance des dispositions pertinentes des Règlements (CE) No. 178/2002, (CE) No. 852/2004, (CE) No. 853/2004 et (CE) No. 854/2004 et certifie que les produits de la pêche susmentionnés ont été produits conformément auxdites dispositions, et notamment… "

Cette déclaration implique le besoin d'un certificateur dont la fonction se fonde sur l'organisme responsable des *garanties officielles*, à savoir, *l'Autorité Compétente*.

L'UE exige que les *garanties officielles* en termes de conformité aux exportations de produits de la mer d'un pays tiers soient données par *l'Autorité Compétente* c'est-à-dire "*...l'autorité centrale d'un Etat membre compétente pour organiser les contrôles officiels...*"[6]

Cette déclaration doit être lue en termes de *contrôles officiels* tels que requis en termes de sécurité alimentaire, de normes de production, et autres tels que spécifiés pour les produits de la mer dans la législation de l'UE appropriée.

La législation de l'UE souligne que "…*les autorités qui sont compétentes pour exécuter les contrôles officiels devraient satisfaire à un certain nombre de critères opérationnels, de manière à garantir leur impartialité et leur efficacité. Elles devraient posséder suffisamment de personnel dûment qualifié et expérimenté et disposer d'installations et d'équipements adéquats pour s'acquitter correctement de leurs obligations… "*[7].

Là où les gouvernements sont peu disposés ou ne peuvent pas garantir la sécurité du consommateur pour la nourriture exportée, l'UE n'acceptera pas de tels produits.

[6] Règ (CE) No 882/2004. Art 2

[7] Reg (CE) No 882/2004. 1. (11)

2.1.1 *L'Office Alimentaire et Vétérinaire (OAV)*

En tant qu'élément des conditions d'accès au marché, les experts de l'UE (l'Office alimentaire et vétérinaire - OAV) évaluent l'équivalence du régime de sécurité des produits de la mer d'un pays exportateur et déterminent les conditions exigées qui doivent être remplies concernant les produits de la mer provenant de ce pays. L'OAV détermine le statut de conformité de l'AC en termes de garanties officielles exigées. Des missions d'inspection de l'OAV sont actuellement entreprises dans tous les pays exportateurs et elles sont la base de l'établissement d'une relation de confiance entre la Commission de l'UE et l'AC du pays exportateur. Tous les rapports des visites d'inspection sont disponibles au public et sont publiés sur le site internet de l'OAV[8]. Ils contiennent des résultats, des références et (*au besoin*) des recommandations afin de faciliter la conformité.

Par conséquent, les produits de la mer peuvent être exportés vers l'UE seulement de :

- Pays agréés
- Navires et d'établissements agréés (par exemple, des établissements de transformation, des bateaux-glaciers ou bateaux-usines, des entrepôts frigorifiques)
- Etablissements ou des zones d'aquaculture agréés.

2.2 Les pays agréés

L'UE prend en compte trois critères en dressant la liste des pays agréés :

- La reconnaissance de l'équivalence de l'AC appropriée du pays tiers aux autorités nationales des Pays Membres.
- L'état de santé du pays exportateur en ce qui concerne les maladies animales, qui sont transmissibles à travers les produits d'origine animale.
- La soumission par le pays concerné d'un plan annuel de surveillance des résidus pour les produits concernés.

Tandis que la récapitulation de tout ce que l'UE exige pour une évaluation d'un pays serait trop difficile, il est sûr de dire que le système local doit être équivalent (ou égal) à ce qui est établi par les Règlements *(CE) No 178/2002, (CE) No 882/2004, et (CE) No 854/2004.*

Cependant, nous pourrions résumer qu'on attend de l'AC qu'elle garantisse une conformité à trois types d'obligations:[9]

- ***Les obligations de ressources :*** c'est-à-dire, les instruments de production, les conditions de manipulation/de transformation, les programmes HACCP et préalables, la traçabilité ;
- ***Les obligations de résultats :*** les niveaux de sécurité des produits (par exemple, histamine, contaminants, niveaux micro) ;
- ***Les obligations de contrôle :*** c'est-à-dire, la vérification de normalisation effectivement mise en application par l'AC, le contrôle strict de la certification des produits.

Ainsi, si un pays est évalué puis obtient l'agrément pour exporter vers l'UE, cela signifie qu'il possède les instruments législatifs, la structure, les connaissances et les systèmes qui lui permettent de fournir les garanties officielles et fiables exigées.

---

[8] http://ec.europa.eu/food/fvo/ir_search_en.cfm

[9] Des versions mises à jour et consolidées peuvent être trouvées sur le site : http://www.fsai.ie/legislation/eu_hygiene_regs/index.asp

2.3 Les exigences pour les opérateurs du secteur alimentaire

Comme nous l'avons vu jusqu'ici, la première condition, et la plus importante, requise pour une entreprise du secteur alimentaire afin qu'elle puisse exporter vers l'UE ne concerne pas l'entreprise elle-même mais dépend plutôt de l'AC qui la contrôle.

Ainsi, supposant que le pays est sur la liste des pays approuvés, alors c'est l'AC qui est responsable de vous donner l'autorisation pour exporter vers l'UE. En principe, l'AC doit tenir un registre complet de tous les établissements sous sa juridiction.

Comme ce n'est pas obligatoire d'exporter vers l'UE, la décision revient à l'entreprise de vouloir acquérir l'agrément sous condition d'être conforme aux exigences de l'UE pour avoir accès à ses marchés.

L'évaluation de conformité de l'AC est celle qui définit les établissements conformes aux normes de l'UE, et qui les approuve ou non (habituellement en leur attribuant un « *numéro UE* »).

2.3.1 Les établissements agréés

Tous les établissements de pêche ou de la production aquacole (écloseries, fermes, navires, établissements de transformations, entrepôts frigorifiques, etc.) doivent être agréés par l'AC conformément aux exigences de l'UE de façon à ce que le produit qu'ils manipulent soit éligible.

C'est l'AC qui maintient la liste de tous les établissements approuvés. Cette liste rassemble tous les éléments de la chaîne de production qui ont l'autorisation de livrer les entreprises qui exportent directement vers l'UE.

Les établissements qui exportent directement vers l'UE doivent à leur tour apparaître sur une liste d'établissements autorisés à recevoir un certificat sanitaire pour leurs produits. Cette liste peut contenir des navires, des établissements de transformations, des entrepôts frigorifiques à condition d'exporter directement vers l'UE.

On attribue un code unique d'identification à ces établissements, habituellement connu comme le « numéro UE ».

L'AC envoie à la CE la liste des établissements agréés, avec la garantie qu'ils ont été inspectés et qu'on considère qu'ils se conforment aux règles spécifiques d'hygiène qui correspondent à la catégorie du produit animal ou du produit d'origine animale en question.

La CE évalue la liste et la communique aux Etats Membres, comme il est approprié, une fois les recommandations acceptées comme se conformant aux exigences. La gestion des candidatures par l'UE peut prendre de un à trois mois.

Les listes sont ensuite adoptées par la Commission après avis des Etats Membres et envoyées aux Postes d'Inspection Frontaliers de la Communauté.

L'agrément et l'inscription dans la liste ne sont pas définitifs, mais ils sont basés sur la conformité des établissements. Si le niveau de conformité devient si bas que l'Autorité Compétente ne peut plus fournir les garanties officielles requises, alors l'établissement peut être suspendu ou retiré de la liste. De cette manière, l'établissement perd sont droit d'exporter vers l'UE.

2.3.2 Les exigences pour les établissements

Comme nous l'avons vu précédemment, l'AC certifie la conformité à une série d'exigences qui sont énumérées dans l'attestation sanitaire du certificat. La première est :

- *"…qu'ils proviennent d'un/d'établissement(s) appliquant un programme fondé sur les principes HACCP, conformément au Règlement (CE) No. 852/2004."*

La méthode HACCP ne devrait pas être quelque chose de nouveau de nos jours. En général, aucune entreprise ne devrait transformer de la nourriture si elle ne possède pas un plan HACCP pleinement opérationnel.

Le plan et ces programmes préalables sont des « documents vivants » qui doivent représenter vos opérations réelles, et non pas simplement des exercices sur papier à remettre à l'inspecteur de temps à autre.

Les systèmes de conformité doivent être écrits pour être utilisés et appliqués par l'entreprise et pas seulement pour être lus par l'AC. Par conséquent, la cohérence et la facilité d'emploi sont très importantes pour rendre le système efficace, au-delà de ce qui est écrit[10].

2.3.3 Les conditions des exploitants le long de la chaîne de production

Comme mentionné auparavant, toute la chaîne de valorisation doit être sous contrôle de l'AC et les exploitants du secteur alimentaire doivent être en conformité. Ces exigences sont évidentes dans la phrase suivante :

- *"…qu'ils ont été capturés et manipulés à bord des navires, débarqués, manipulés et, le cas échéant, préparés, transformés, congelés et décongelés de façon hygiénique dans le respect des exigences de l'annexe III, section VIII, chapitres I à IV, du Règlement (CE) No. 853/2004"*

Mais, plus important, cette phrase fournit l'ensemble des références spécifiques à la législation qui sont applicables directement par les exploitants du secteur alimentaire, à savoir *la section VIII, chapitres I à IV de l'annexe III du Règlement (CE) No. 853/2004.*

Ces quelques pages sont en fait celles qui définissent réellement les exigences principales en termes de conditions d'hygiène, et en réalité, il n'est pas plus difficile de les satisfaire que de satisfaire à d'autres types d'exigences telles que celles directement basées sur le *Codex*.

2.3.4 Les exigences pour tous les produits de la pêche

Les exigences particulières pour les produits apparaissent dans les phrases suivantes :

- *"…qu'ils sont conformes aux normes sanitaires de l'annexe III, section VIII, chapitre V, du Règlement (CE) No. 853/2004 et aux critères du Règlement (CE) No. 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires."*

Ce paragraphe en particulier fait référence aux normes sanitaires pour la plupart des produits de la pêche telles que les propriétés organoleptiques, histamine, parasites, toxines, etc., ainsi qu'aux normes microbiologiques, qui sont tout à fait minimales, s'appliquant jusqu'ici aux produits prêts à la consommation ainsi qu'aux crustacés cuits, étêtés et pelés.

- *"…qu'ils ont été emballés, entreposés et transportés conformément à l'annexe III, section VIII, chapitre VI à VIII, du Règlement (CE) No. 853/2004."*

Dans ce cas, on fait référence à des principes très simples en termes de conditionnement et d'entreposage, afin d'éviter qu'ils ne deviennent une source de contamination, et aux contrôles de température (vers le point de fonte de la glace pour les produits frais, -18°C pour les produits congelés et -9°C pour les poissons en saumure congelés destinés à la conserve), et comment ces mêmes principes doivent être maintenus au cours du transport.

- *"…ont été identifiés selon l'annexe II, section I, du Règlement (CE) No. 853/2004."*

Ces exigences d'identification-marquage sont très basiques et font principalement référence à l'identification d'un type de produit et d'un établissement d'origine.

---

[10] Les informations de base sur la méthode HACCP sont disponibles dans le bulletin de l'ITC, EQM no. 71 "Introduction à la méthode HACCP", ITC (2002).

2.3.5 Les exigences spécifiques pour les produits de l'aquaculture

En plus de toutes les exigences énumérées jusqu'ici, la phrase suivante s'applique spécifiquement aux produits provenant d'activités aquacoles :

- *"…que les garanties couvrant les animaux vivants et les produits qui en sont dérivés, s'ils sont issus de l'aquaculture, prévues par les plans relatifs aux résidus présentés conformément à la Directive 96/23/CE, et notamment à son article 29, sont réunies."*

Les pays, souhaitant exporter des produits d'aquaculture vers l'UE, ont besoin d'un agrément particulier, qui leur est donné conformément aux exigences de surveillance vétérinaire des résidus telles que soulignées dans les articles 29 et 30 de la Directive 96/23/CE du Conseil. En particulier, l'article 29 (1) de la Directive établit qu'un pays tiers doit soumettre un plan précisant les garanties qu'il offre en matière de surveillance des groupes de résidus et de substances visés en annexe I de la Directive 96/23/CE du Conseil.

Les garanties fournies par les pays tiers doivent :

1. Répondre aux exigences de l'article 4 et spécifier les conditions particulières établies dans l'article 7 de cette Directive, et
2. Répondre aux exigences de l'article 11 (2) de la Directive 96/22/CE du Conseil telle qu'amendée par la Directive 2003/74/CE.

Les points clés sont :

- Article 4 de la Directive 96/23/CE du Conseil, qui spécifie, entre autres, qu'un plan de surveillance des résidus coordonné de façon centrale doit être en place ;
- Article 7 (alinéa 1) de la Directive 96/23/CE du Conseil, qui exige une description de la législation régissant l'autorisation, la distribution et l'utilisation des médicaments vétérinaires ;
- Article 7 (alinéa 6) de la Directive 96/23/CE du Conseil, qui déclare que le nombre d'échantillons officiels à prélever doit concorder avec les niveaux et les fréquences d'échantillonnage prévus à l'annexe IV de cette Directive ;

Le plan initial transmis par un pays tiers doit contenir :

- Des informations sur la structure de l'AC
- Une description du cadre législatif
- Une liste de laboratoires agréés pour le contrôle des résidus et leur statut d'accréditation respectif
- Des procédures couvrant l'assemblage des échantillons officiels
- Des détails sur les mesures à entreprendre en cas de fraude

Le programme de surveillance des résidus est soumis par l'AC du pays d'origine à la CE pour un agrément initial et doit être présenté annuellement pour l'évaluation et le renouvellement.

Le but de l'évaluation est de déterminer si le système de normalisation du pays tiers décrit pour le contrôle des contaminants, des résidus vétérinaires, l'autorisation de médicaments vétérinaires, et le plan de contrôle offrent des garanties qui sont au moins équivalentes à celles fournies par la législation de la Communauté.

Il convient de noter qu'une évaluation favorable est basée sur des garanties reçues sur papier. Si une inspection ultérieure effectuée par l'OAV, pour évaluer l'implantation de contrôles des résidus et de produits pharmaceutiques vétérinaires, démontrait que les garanties sur papier ne sont pas fiables, le statut du pays tiers sur la liste pourrait être révisé.

La directive 2006/88/EC du Conseil du 24 octobre 2006 relative aux conditions de police sanitaire applicables aux animaux et aux produits d'aquaculture, et relative à la prévention

de certaines maladies chez les animaux aquatiques et aux mesures de lutte contre ces maladies

Note

Santé Animale[11]

Depuis août 2008, la directive 2006/88/EC du Conseil du 24 octobre 2006, relative aux conditions de police sanitaire applicables aux animaux et aux produits d'aquaculture, et relative à la prévention de certaines maladies chez les animaux aquatiques et aux mesures de lutte contre ces maladies est entré en vigueur.

Cette directive détermine le besoin d'une AC reconnue qui devrait exercer ses fonctions et contrôles en accord avec les principes généraux établis pour la sécurité alimentaire, mais en particulier concernant la santé animale des espèces aquacoles et la gestion des maladies animales transmissibles des élevages aquacoles au sein de ses territoires et en particulier des maladies sujettes à notification et figurant sur la liste de l'Organisation internationale des Epizooties (OIE)

Cette directive exige des pays tiers une grande capacité de contrôle et notamment, entre autre, exige la division en zones en termes de maladies, l'enregistrement des établissements, l'accréditation des laboratoires et autres exigences, mais qui dépassent le cadre de cette publication, mais ne devraient pas être ignorées.

Le cadre de ces exigences s'applique aux : poisson vivant, ses oeufs et gamètes destinés à l'aquaculture au sein de l'UE et aux produits crus ou produits destinés à une transformation ultérieure au sein de l'UE.

Par contre, les exigences ne s'appliquent pas aux produits de l'aquaculture destinés à la vente.

Or, il est important de comprendre que la responsabilité de ces exigences pourrait ou non être du ressort de l'AC pour le contrôle de la sécurité alimentaire et traçabilité.

2.4 Les Contrôles Officiels

Les contrôles officiels sont exigés selon la déclaration suivante :

- *« …ont subi de manière satisfaisante les contrôles officiels prévus à l'Annexe III du Règlement (CE) No. 854/2004."*

Toutefois, dans ce dernier paragraphe, nous devrions nous concentrer en premier lieu sur les contrôles officiels effectués par l'AC selon la CE 854/2004[12].

Certaines de ces exigences clés (mais pas les seules) font partie des activités effectuées pour ce *contrôle officiel* et doivent être menées :

- Régulièrement et en fonction du risque et à une fréquence adéquate
- Sans préavis (en règle générale)
- A n'importe quel stade de la production, de la transformation et de la distribution

Les activités du Contrôle Officiel incluent également l'import/export.

Quelques critères opérationnels qui doivent être satisfaits par les activités de Contrôle Officiel sont :

- Les contrôles Officiels doivent être efficaces
- Une capacité de laboratoire satisfaisante

[11] Les polices sanitaires applicables aux animaux et aux produits d'aquaculture dépassent la portée de cette publication, mais celles-ci ne devraient pas pourtant être ignorées.

[12] Contrôles officiels de la production et mise sur le marché (Chapitre I), Contrôles officiels des produits de la pêche (Chapitre II), Décisions après contrôles (Chapitre III).

- Des installations et des équipements satisfaisants ; formation continue du personnel
- Pouvoirs légaux
- Procédures de vérification
- Procédures documentées et transparence
- Audits internes
- Rapports
- Délégation des tâches de contrôle

Comme vu précédemment, toutes ces questions relèvent de la performance de l'AC.

Cependant, ces activités du Contrôle Officiel de la production et de la mise sur le marché de produits de la pêche visent à évaluer la conformité des établissements, particulièrement en ce qui concerne:

a. Une vérification régulière des conditions d'hygiène au moment du débarquement et de la première vente ;

b. Des inspections à intervalles réguliers des navires et des établissements à terre, y compris les enchères de poissons et les marchés de gros, afin de vérifier en particulier :

   (i) le cas échéant, si les conditions de l'agrément sont toujours remplies,

   (ii) si les produits de la pêche sont manipulés correctement,

   (iii) la conformité avec les exigences en matière d'hygiène et de température,

   (iv) a propreté des établissements, y compris des navires, et de leurs installations et équipements, ainsi que l'hygiène du personnel.

c. Des vérifications au niveau des conditions d'entreposage et de transport.

En termes plus pratiques, ceci implique que les établissements le long de la chaîne de valorisation, soient « inspectés » et « vérifiés » par l'AC, par exemple, sur les exigences détaillées ci-dessous.[13]

En termes de **documentation** :

- La description générale de l'entreprise, des installations, des produits et des procédés.
- La description des opérations suivies.
- Les programmes préalables documentés.
- Le plan HACCP (lorsqu'il est nécessaire).
- Le système fournissant les garanties de traçabilité du produit.
- Les procédures documentées et formalisées de retrait et de rappel des produits.

En termes **d'environnement physique, de conditions opérationnelles, de stratégies de contrôle concernant le processus global de production** et l'application de tous les programmes préalables par l'exploitant :

- Les conditions générales d'hygiène du bâtiment et de ses environs.
- L'approvisionnement en eau et le système de gestion de la qualité de l'eau, détaillant le réseau interne de distribution, le cas échéant, le traitement, le plan de suivi qualité et le classement des données relatives.
- La production de glace, la distribution interne et le suivi qualité.

[13] Cette liste est illustrative et elle est non exhaustive.

- L'absence de risques de contamination croisée/air (considérations sur la disposition).
- Contrôle de la santé et de l'hygiène du personnel (comprenant la formation).
- Filtrage sanitaire des locaux, des toilettes et des vestiaires du personnel.
- Nettoyage des installations et de l'équipement ainsi que les plans d'assainissement (méthodes, programmes, produits chimiques utilisés et les autorisations).
- Contrôles et critères d'acceptation des matières premières (fraîcheur, température, transport, identification des lots).
- Caractéristiques pour d'autres apports comme ingrédients, additifs ou emballages.
- Système d'évacuation des déchets.
- Système d'étiquetage et codes des lots, fournissant une traçabilité efficace.
- Plan de lutte contre les parasites. Lutte contre les insectes, les rongeurs et contre tout autre animal indésirable.
- Plan de maintenance préventive des installations et de l'équipement.

En termes de caractéristiques des produits, les contrôles officiels doivent comprendre au moins les éléments de normalisation suivants tels que décrit dans les Directives communautaires :

- Des contrôles organoleptiques aléatoires doivent être effectués à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.
- Lorsqu'un examen organoleptique mène à douter de la fraîcheur de produits de la pêche, des échantillons peuvent être prélevés et soumis à des tests en laboratoire afin de déterminer les niveaux d'azote basique volatil total (ABVT) et d'azote triméthylamine.
- Des tests aléatoires pour l'histamine doivent être menés afin de vérifier la conformité avec les niveaux permis tels qu'établis par la législation communautaire.
- Des mesures de surveillance doivent être mises en place afin de contrôler les niveaux de résidus et de contaminants conformément à la législation communautaire.
- En cas de besoin, des contrôles microbiologiques doivent être effectués conformément aux règles et critères pertinents établis par la législation communautaire.
- Des tests aléatoires doivent avoir lieu afin de vérifier la conformité avec la législation communautaire sur les parasites.
- Des contrôles doivent avoir lieu afin de s'assurer que les produits de la pêche suivants ne sont pas mis sur le marché :
    - Les poissons toxiques des familles suivantes : *Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae et Canthigasteridae*;
    - Les produits de la pêche contenant des biotoxines telles que la Ciguatera (ou ciguatoxine)[14] ou d'autres toxines dangereuses pour la santé humaine.[15]

[14] La ciguatera est une forme particulière d'intoxication alimentaire par les chairs de poissons contaminés pas la microalgue benthique *Gambierdiscus toxicus* présente dans beaucoup de microorganismes vivant dans les eaux tropicales.

Ainsi, fondamentalement, le Certificat sanitaire comprend ce qui précède.

Lorsque l'AC signe le Certificat Sanitaire, ça devient une preuve officielle que les établissements, les exploitants, les matières premières et les produits le long de la chaine de valorisation sont en conformité avec les exigences listées dans les attestations sanitaires.

2.5 Les garanties officielles et le Certificat Sanitaire

Les Certificats Sanitaires de l'UE peuvent seulement être délivrés pour des produits transformés dans des établissements qui sont inscrits dans la liste des Etablissements Agréés par l'UE.[16] L'information publiée sur la Liste de l'UE doit correspondre à l'information concernant l'établissement exportateur, reportée sur le Certificat Sanitaire et sur les étiquettes du produit (en termes d'identification du produit et de l'établissement d'origine, des dates de production, des codes lot, etc.)

Les procédures de certification sont auditées par l'équipe d'inspection de l'OAV dans le pays exportateur et ne doivent pas être amendées ou modifiées sans l'accord de la Commission.

Le format et le contenu du Certificat Sanitaire sont établis par la législation de l'UE et doivent être respectés. Le modèle de Certificat Sanitaire pour les importations de produits de la pêche destinés à la consommation humaine est joint à ce document en **Annexe IV**.

Une copie originale du Certificat Sanitaire de l'UE dûment complété dans la langue du Poste d'inspection Frontalier (PIF) à l'entrée de l'UE (*indépendamment du la langue de la destination finale*) doit accompagner chaque expédition. Les Directives (et par conséquent les modèles de certificats) sont publiées dans toutes les langues des pays membres.

Le Certificat Sanitaire doit fournir une description précise de l'identité de l'exploitant agréé chargé des marchandises, du type de poisson embarqué, de la quantité de produit embarquée, et de la destination finale des marchandises.

Un Certificat Sanitaire d'Exportation, une fois édité et signé par un officier de certification, ne doit pas être modifié par des changements, suppressions, déclarations complémentaires ou endossements.

Les informations commerciales telles que le numéro de contrat ou les informations bancaires ne doivent pas être inscrites sur un certificat d'exportation.

La date écrite doit être la date d'émission réelle du certificat d'exportation et aucune autre, et ne peut être une date ultérieure à celle où le produit a quitté le pays.

L'encre utilisée pour signer et tamponner les Certificats sera différente de celle utilisée pour le reste du texte sur le document.

2.5.1 Quels sont les pays qui accepteront ce certificat ?

Les pays suivants sont actuellement Pays Membres de l'UE[17] : Autriche, Belgique, Bulgarie, Chypre, République Tchèque, Danemark, Estonie, Finlande, France (incluant la Guyane, la Martinique, la Guadeloupe et la Réunion), Allemagne, Grèce, Hongrie, Irlande, Italie, Lettonie , Lituanie, Luxembourg, Malte, Pays Bas, Pologne, Portugal, Roumanie, Slovaquie, Slovénie, Espagne (incluant Andorre et les Iles Canaries), Suède, et le Royaume Uni.

---

[15] Par contre, les produits de pêche comme les mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins peuvent être commercialisés s'ils ont été produits conformément à la section VII de l'annexe II et au point 2 du chapitre V de la même section du règlement CE no 853/2004

[16] https://sanco.ec.europa.eu/traces/output/listsPerCountry_en.htm

[17] En juillet 2008

Bien que la Suisse, la Norvège et l'Islande ne soient pas des Pays membres officiels de l'UE, ils ont adoptés les exigences de l'UE et le poisson exporté vers ces pays est assujetti aux mêmes exigences listées plus bas.

Les produits débarqués aussi bien en Norvège qu'en Islande peuvent continuer vers les Etats Membres de l'UE sans contrôle supplémentaire.

2.5.2 Les Postes d'Inspection Frontaliers

Les importations de produits de la mer provenant de pays non communautaires doivent entrer dans l'UE via un PIF agréé sous l'autorité d'un vétérinaire officiel. Par conséquent, les contrôles sur les produits de la mer importés dans la Communauté doivent être effectués avant l'entrée dans le territoire de la Communauté par un PIF.

Il y a environ 300 PIF autorisés au niveau des ports, des aéroports et des frontières terrestres.

Afin d'être agréé, un PIF doit répondre à un certain nombre d'exigences telles que le personnel, équipements, lieux de stockage, entrepôts frigorifiques, laboratoire d'essais, qui peuvent différer selon le type de produit importé.

Il y a par conséquent des PIF spécialisés dans certains produits animaliers ou produits d'origine animale et qui ne peuvent pas recevoir tous les produits.

La Commission donne son agrément après que le Pif ait été inspecté et que l'OAV lui ait délivré une évaluation positive.

Au PIF, les envois sont sujets à trois types de contrôles :

- *Le contrôle documentaire :* il est effectué systématiquement ; il implique un contrôle du certificat d'exportation accompagnant les envois de produits de la mer.
- *Le contrôle d'identité:* il est également effectué systématiquement ; il implique la vérification que les données sur le certificat d'exportation correspondent au produit qui a été importé.
- *Le contrôle physique :* il est effectué lorsque opportun; il implique d'examiner le produit, son emballage, les informations présentes sur l'étiquette et les conditions d'entreposage.

La fréquence et le type de contrôles physiques sont déterminés pour chaque catégorie de produit sur la base du risque intrinsèque et des résultats de contrôles préalables sur un produit identique de même origine. Il peut inclure le prélèvement d'échantillons pour le laboratoire d'essais de manière aléatoire ou sur la base d'une analyse des documents du passé.

Si on trouve que l'envoi n'est pas en conformité avec la législation de l'UE, quelque soient les raisons, alors le PIF informe de la non-conformité à l'UE via le système interne de notification de l'UE, appelé le Système communautaire d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments des animaux (RASFF).

Dans un premier temps, le PIF va retenir le produit, jusqu'à ce que l'AC du pays d'origine clarifie la situation.

Si le produit dépasse l'un des niveaux réglementaires ou contient des substances non-autorisées, alors c'est à l'exportateur dans le pays d'origine de décider s'il récupère le produit ou si ce dernier sera détruit sur place.

2.5.3 Système communautaire d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments des animaux (RASFF)

Le système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments d'animaux (RASFF)[18] est un outil que l'UE utilise pour permettre un échange d'information rapide et efficace entre les Etats Membres et la Commission lorsque des risques pour la santé humaine sont détectés dans la chaîne alimentaire. Le RASFF fournit un service 24 H/24 pour garantir que les notifications urgentes sont envoyées, reçues et traitées dans un laps de temps le plus court possible.

Les notifications peuvent aussi bien être des *Alertes* que des *notifications d'Information*[19]*:*

- *Les notifications d'Alerte* sont envoyées lorsque la denrée alimentaire ou l'aliment pour animaux présentant le risque est déjà sur le marché et qu'une action immédiate est requise. Par exemple, sur 934 alertes reçues en 2006[20], la majorité (62%) concernait des produits originaires de l'UE, et la plupart de ces problèmes ont été détectés par des contrôles effectués directement sur le marché. Parmi les risques les plus déclarés grâce à ces alertes, il y avait ceux de la présence de micro-organismes potentiellement pathogènes, de métaux lourds (tels que le mercure dans le poisson) et les mycotoxines.
- *Les notifications d'Information* sont envoyées lorsqu'un risque a été identifié mais qu'une action immédiate par les autres Pays Membres n'est pas nécessaire car le produit n'a pas encore atteint leurs marchés (par exemple, des envois arrêtés aux PIF). Des 1989 notifications d'information générées au cours de l'année 2006, la plupart (75%) concernaient des produits originaires de pays tiers.

Lorsqu'une notification concerne un produit importé, alors l'AC du pays d'origine doit mener une enquête complète et faire un rapport à l'UE sur les résultats et les mesures obtenus afin d'éviter que le même incident ne se reproduise.

L'UE publie un Rapport Annuel sur le RASFF. Le Rapport Annuel fournit des données utiles sur le nombre de notifications reçues au cours de l'année, ainsi que des détails sur l'origine des notifications, les produits et les pays impliqués, et les risques identifiés. Il donne également des détails sur les actions entreprises par la suite en réponse aux divers problèmes de sécurité alimentaire[21].

2.6 Certification, traçabilité et éligibilité

Un critère très important, pas réellement évident sur le certificat à première vue, mais qui est une conséquence des contrôles officiels sur la chaîne de production et la traçabilité est la question de l'éligibilité des produits et de leur matière première.

La nature des contrôles officiels implique que tous les éléments[22] de la chaîne de production doivent être approuvés dans ce but par l'AC.

Cette question critique a des ramifications importantes, car les différentes étapes de la production peuvent dépendre de différentes autorités[23]. Bien que la séparation des fonctions puisse mener à des responsabilités plus facilement identifiées, elle ne mène pas nécessairement à un cadre ou un système de normalisation plus efficace ou décisif.

---

[18] Pour plus d'information sur le RASFF: http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm
[19] Par example : http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/reports/week8-2008_en.pdf
[20] Source : http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/report2006_en.pdf
[21] Les rapports peuvent être téléchargés sur http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm
[22] Les navires, les sites de débarquement, les transporteurs, les entrepôts frigorifiques, les exploitants, etc., pour les produits de la pêche.
[23] Par exemple : Les navires, les sites de débarquement dépendent des autorités chargées de la pêche, les opérations d'aquaculture et les médicaments vétérinaires dépendent de l'autorité chargée de l'agriculture, les sites de transformation dépendent eux des autorités chargées de la santé.

Dans tous les cas, les diverses « sous-AC », et/ou l'AC centrale doivent agir comme une même AC en termes d'offre de garanties officielles pour l'UE. Si un pays a quatre autorités différentes concernées par la chaîne de production des poissons, ceci ne peut être utilisé comme une excuse pour ne pas être en conformité, puisque les mécanismes devraient être décrétés pour des contrôles officiels coordonnés.

Le processus de certification devrait être centralisé, même si les opérateurs du secteur de la pêche et les activités d'inspection de l'AC sont fragmentés géographiquement.

Un bon suivi informatique améliore la norme en ce qui concerne la preuve de traçabilité, des résultats d'inspection et de la certification des denrées alimentaires.

En particulier, la conception et la maintenance de structures correctes de données augmentant le partage d'information et l'intégration entre les AC peut être très importante pour fournir de la cohérence dans le processus de certification.

Celui qui signe le certificat, doit avoir la capacité de s'assurer que le produit certifié a été placé dans des conditions officiellement contrôlées dans des établissements officiellement contrôlés à partir de l'origine jusqu'à l'exportation.

Si la récolte des matières premières ou toute autre étape de production ont été exécutées dans un établissement qui n'est pas en conformité ou non-vérifié[24], alors cette matière première ou ce produit n'est pas éligible à l'exportation vers l'UE, par conséquent il ne peut pas recevoir un certificat.

Le fait qu'un produit a été transformé dans un établissement avec un « numéro UE», ce seul fait, ne garantit pas son éligibilité au marché de l'UE.

2.7 Les directives de la traçabilité

L'AC devrait vérifier l'efficacité d'un système de traçabilité adopté par un exploitant.

Le principe est celui de « un pas vers l'arrière, un pas vers l'avant ». D'où/de qui ai-je reçu le produit, qu'est ce que je fais avec, à qui vais-je le donner.

Pour que cela soit possible, le système devrait être clairement documenté et suivi.

Les points suivants sont quelques uns des points clés qui doivent être observés

- On devrait assigner un code lot unique à tout produit entrant dans les établissements.
- Les produits devraient être identifiables par un code lot tant qu'ils sont sous le contrôle de l'exploitant.
- Les produits envoyés à un autre exploitant devraient être identifiables par un code lot.

Au minimum, les systèmes de traçabilité devraient enregistrer les informations essentielles suivantes concernant chaque lot.

Il devrait y avoir une trace écrite de ces indications :

- Nom du fournisseur
- Date et heure de réception
- Divisions/additions au lot
- Nom du destinataire
- Date et heure d'expédition

[24] Pas en accord avec les normes UE ou avec des normes officiellement équivalentes.

2.7.1 Séparation et Identification d'un produit non-éligible UE

Si une entreprise inscrite sur la liste UE, possède des produits qui ne sont pas éligibles par origine (par exemple, un navire non autorisé) ou par conditions (approuvé mais pas en conformité) alors l'exploitant doit s'assurer de la séparation physique des produits de la mer éligibles UE de ceux qui ne le sont pas.

Les exploitants doivent posséder des procédures et des méthodes afin de distinguer les produits de la mer éligibles UE des autres.

En termes de produit final, par exemple, cela implique que les produits emballés peuvent être séparés par palettes ; toutefois, l'empilement vertical des palettes ne doit pas mélanger ces produits.

Lorsqu'un produit de la mer éligible UE ne peut être distingué d'un produit non éligible UE, alors il sera considéré comme inéligible et devra être traité en conséquence.

2.7.2 Les produits à partir des matières premières importées

Basé sur le principe des contrôles officiels, les certificats sanitaires pour les produits de la mer exportés vers l'UE qui sont dérivés entièrement ou partiellement de matières premières doivent :

- Etre originaires d'un pays tiers éligible pour l'exportation de produits animaux vers l'UE ;
- Etre dérivés d'établissements étrangers éligibles pour exporter vers l'UE, et
- Etre éligible pour être exporté vers la Communauté Européenne.

Une copie du certificat d'importation, ou le certificat d'exportation original, doit être disponible sur demande de l'AC.

2.8 Les navires battant pavillon étranger accostant dans votre pays

A travers le monde la question des navires battant pavillon étranger accostant dans d'autres pays est une question difficile pour les AC et l'industrie.

En principe, les navires battant pavillon étranger devraient être sous le contrôle de l'AC du pays du pavillon.

Si le pays d'origine du navire est aussi autorisé à exporter vers l'UE, alors on trouve plusieurs options dans la législation[25].

Toutefois, ceci n'est pas le cas dans de nombreux pays, car les navires portent le drapeau d'un pays de convenance qui n'a pas d'AC ou ont été en dehors de la juridiction de leur pays d'origine pour une longue période de temps.

Ceci est le cas de figure habituel dans le cas de la conserverie de thon avec des flottilles possédant une grande mobilité, des opérations de flottilles dans des eaux distantes et l'utilisation de navires de récif.

Néanmoins, quelques scenarii potentiels, non officiels, sont disponibles pour maintenir le niveau requis des contrôles officiels.

[25] Des conseils sur cette question sont donnés dans l'article 15 de l'erratum du Règlement (EC) No 854/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 établissant les règles spécifiques pour l'organisation des contrôles officiels des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine

2.8.1 Les navires affrétés

Lorsque les navires sont soumis à des arrangements d'affrètement à long terme avec des entreprises locales, et sont incorporés aux lois locales, on trouve des dispositions se référant à la conformité aux règlements, licences, autorisations et agréments sous règlement local au sein du contrat d'affrètement du navire.

Sous ce principe, l'AC pourrait incorporer ces navires sous leur compétence pour les besoins d'agrément et des garanties officielles, mais elle ne peut pas lister ce navire comme exportateur direct.

2.8.2 Les navires indépendants

Lorsque les navires n'ont pas d'arrangement d'affrètement avec des entreprises locales, alors les conditions suivantes doivent être appliquées :

i) Les produits de la pêche importés d'un bateau-usine ou d'un bateau-frigo battant pavillon d'un pays tiers doivent provenir de navires inscrits sur une liste établie et mise à jour conformément avec la procédure établie par la réglementation UE dans le pays d'origine.

ii) Toutefois, si le navire n'est pas sur la liste des navires approuvés pour l'exportation, il peut être éligible si :

Sur la base d'un communiqué conjoint de l'AC locale et de l'AC dans le pays du pavillon du navire, à condition que :

- Le pays tiers apparaît sur la liste des pays tiers à partir desquels les importations sont permises ;
- L'AC du pays tiers a inspecté le navire et a déclaré qu'il est en conformité avec les exigences communautaires ;

ou

- Sous accord avec l'AC du pays d'origine, l'AC local est déléguée pour inspecter de manière régulière le navire pour s'assurer qu'il continue d'être en conformité avec les exigences communautaires, bien qu'opérant en eaux locales.

Note :

Pêche illicite, non-déclarée et non réglementée (INN)

Ces exigences ont un impact sur les questions de sécurité non-alimentaire.

Par exemple, un navire engagé dans des activités de pêche illicite, non-déclarée et non réglementée, par sa nature, a peu de chances d'être soumis au contrôle d'une quelconque autorité, et par conséquence, son poisson ne serait pas éligible pour le marché européen, limitant ainsi la rentabilité de ses activités.

Depuis le 29 septembre 2008, le Parlément de l'UE à adopté un nouveau règlement établissant un système communautaire pour empêcher et éliminer la pêche illicite, non-déclarée et non réglementée et empêcher ces produits d'être vendu sur le marché de l'UE.

Dès le 1er janvier 2010, les importations des produits de la pêche provenant des pays hors de l'UE (à l'exception des produits d'eau douce et de l'aquaculture, et quelques bivalves) doivent être accompagnés d'un document de zone de pêche certifiant que les produits ont été pêchés en conformité avec le règlement du pays d'origine du navire.

Les pays d'origine des navires seront obligés de vérifier les certificats de zone de pêche et de s'assurer que les produits peuvent être traçable au navire d'origine, à travers les échanges de navire et de transformation.

Cette initiative est basée sur deux principes clés :

i) l'obligation des pays fournisseurs d'intensifier leurs contrôles sur les produits de la pêche, et s'il n'y pas de coopération, les produits ne pourront pas être acceptés ;
ii) transférer la responsabilité de prouver la légalité de la pêche aux états auxquels appartient les navires de pêche.

Copie du règlement est disponible au :
http://register.consilium.europa.eu/servlet/driver?lang=FR&ssf=DATE_DOCUMENT+DESC&fc=REGAISFR&srm=25&md=400&typ=Simple&cmsid=638&ff_TITRE=peche+illicite&ff_FT_TEXT=&ff_SOUS_COTE_MATIERE=&dd_DATE_REUNION=&rc=1&nr=25&page=Detail

3. Autres exigences

Les exemples suivants sont d'autres exemples d'exigences à considérer pour avoir accès ou garder l'accès au marché de l'UE.[26]

3.1 L'étiquetage

Les exigences en matière d'étiquetage[27] sont basées sur la Directive 2000/13/CE du Conseil sur *l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard* au consommateur final.

Son but est de garantir que le consommateur aura toutes les informations essentielles concernant la composition du produit, le fabricant, les méthodes d'entreposage et de préparation, etc.

[26] Liste non exhaustive
[27] Référence et mises à jour peuvent être trouvés sur
http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/comm_legisl_fr.htm

L'étiquetage doit être présenté dans une langue compréhensible pour le consommateur, normalement dans la langue du pays membre de destination. Toutefois, l'étiquette peut être en plusieurs langues pour permettre le commerce au sein de l'UE.

Toutes les unités utilisées doivent être exprimées conformément au système métrique international.

Quelques aspects à considérer sur les étiquettes sont :

- Le nom commercial sous lequel le produit est vendu
- La quantité nette de l'aliment avant emballage
- La date limite de conservation exprimée en jour, mois et année et dans cet ordre et précédée par les mots « À consommer de préférence avant » ou bien «Avant la date de » pour les aliments facilement périssables
- Le nom ou nom commercial et l'adresse du producteur, du transporteur ou de l'exploitant au sein de l'UE
- Indication sur le lieu d'origine
- Identification du lot

Les dates de transformation et/ou de congélation et le type de numérotation doivent être le même que celui exprimé sur le certificat sanitaire.

Une fois le produit arrivé dans l'UE, le règlement (CE) no 2065/2001[28] exige que toutes les informations concernant la destination commerciale, la méthode de production et la zone de pêche soient disponibles à tous les stades de la commercialisation de l'espèce en question.

Ces informations, ensemble avec le nom scientifique de l'espèce concerné, doivent être fournis, soit sur l'étiquetage même, soit sur l'emballage du produit ou sous forme d'un document commercial, même facture, accompagnant l'aliment.

3.2 Zone de pêche de la FAO

Le producteur/exportateur doit fournir les informations sur la/les zones de pêche de l'espèce exportée.

Une façon d'exprimer la zone de pêche est de l'exprimer selon la façon normalisée de la FAO pour les zones de pêche à des buts statistiques[29]. Toutefois, ces informations ne devraient pas être écrites sur le certificat sanitaire de l'UE et quant à la façon dont l'exportateur fournit les informations à l'exploitant de l'Union européenne, il s'agit d'une question commerciale.

3.3 Les laboratoires qui doivent être utilisés pour les contrôles officiels

Pour avoir une validité « officielle » les résultats analytiques doivent provenir d'un laboratoire accrédité ISO/IEC 17025 pour les paramètres à être analysés.[30]

La norme spécifie les exigences générales pour avoir la compétence de faire des analyses et/ou des calibrations en couvrant des questions d'ordre techniques et de gestions. L'objectif clé est d'assurer la qualité et l'exactitude des résultats.

C'est l'accréditation qui permet à l'AC à faire « confiance » à l'impartialité et à l'exactitude des résultats et comme conséquence « approuve » le laboratoire pour ses analyses à être « officielles » Une conséquence est que le maintien de l'approbation est basé sur le maintien de l'accréditation requise pour le laboratoire.

[28] Voir : http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2001:278:0006:0008:FR:PDF
[29] Voir : http://www.fao.org/fishery/statistics/programme/3,3,4/fr
[30] Règlement (CE) 882/2004 art 12.

Ces exigences s'appliquent de la même façon aux laboratoires gouvernementaux comme aux laboratoires. En fait, les laboratoires du secteur privé sont de plus en plus utilisés à travers le monde à des fins de normalisation.

Les résultats des laboratoires privés indépendants sont acceptables comme "officiels" tant qu'ils sont accrédités par une norme internationalement décelable, ils le sont normalement en faisant la demande d'accréditation pour ISO/IEC 17025 pour les paramètres à déterminer.

Si le laboratoire n'a pas encore obtenu l'accréditation pour un paramètre spécifique, l'AC fournira une autorisation provisoire basée sur un plan d'accréditation vérifiable avec des étapes à suivre clairement définies. Toutefois, cette autorisation n'est valable encore que jusqu'au 31/12/2009[31].

3.4 Eau destinée à la consommation humaine

Un point important qui est souvent oublié est la conformité de l'eau en contact avec le personnel et/ou le produit.

La directive 98/83/CE du conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine définit les caractéristiques de l'eau à être utilisé par l'industrie alimentaire et la fréquence minimale d'échantillonnage basée sur le volume utilisé.[32]

Il est important de remarquer que du point de vue de l'UE les produits peuvent uniquement entrer en contact avec de l'eau destiné à la consommation et la glace doit être produite à partir de l'eau destiné à la consommation (ou bien de l'eau de mer propre pour les navires). Donc, le rajout de chlore au-dessus des valeurs définies pour l'eau destiné à la consommation devient une non-conformité et rend le produit concerné non éligible pour l'UE.

4. A propos de la réglementation

Il aurait été impossible de référencer toute la législation dans un seul document, ainsi que d'énumérer toutes les exigences au sein d'une simple liste.

Il est impossible d'échapper à la lecture de la réglementation, mais soyez conscients qu'elle change et qu'elle subit des mises à jour.

Les deux représentations graphiques en **Annexe I** résument les instruments clés de la normalisation, leurs interconnections, et peuvent être utilisées comme base pour comprendre les systèmes et trouver les références requises**.**

5. Conclusions

Une des premières leçons qui m'ont été apprise lors de mes débuts dans le monde de pêcheurs c'était que pour avoir du bon poisson on devait être « froid, propre et doux, et que si l'on ne peut être froid, on doive être rapide ! ».

[31] Réf: Dérogation pour l'accréditation (SANCO/2952/2005 revu 4 mars 2006)
[32] Voir: http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:1998:330:0032:0054:FR:PDF

La plupart des exigences pour les produits issues de la pêche du poisson sauvage sont une version « glorifié » de ce principe de base.

Si vous pouvez prouver que vous avez suivi ces principes, et que votre AC peut les vérifier et émettre les garanties officielles nécessaires au certificat, vous êtes alors dans la bonne voie vers le marché de l'UE.

6. Remerciements

L'auteur remercie les personnes suivantes pour leur soutient et leurs conseils : L. Ghizzoni, P. Caricato, J. Le-Gosles, P. Luciano, A. de Blas et V. Brethouwer.

Annexe I – Législation UE

LEGISLATION CE- *PRODUITS DE LA PECHE / SANTE PUBLIQUE*

Règlement 852/2004	Dérogé par Règ. 2074/2005	**HYGIENE DES DENREES ALIMENTAIRES** ANNEXE I: Production primaire ANNEXE II: Exigences générales d'hygiène
Règlement 853/2004	Modifié par les Règlements 2074/2005, 2076/2005, 1662/2006	***HYGIENE DES DENREES ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE*** SECTION VIII: Produits de la pêche
Règlement 882/2004	Modifié par les Règlements 2074/2005, 2076/2005, 1662/2006	***CONTROLES OFFICIELS*** Vérification de la conformité : loi sur les denrées alimentaires et les aliments d'animaux, santé et bien-être animales
Règlement 854/2004	Modifiés par les Règlements 882/2004,2074/2005, 2076/2005	***CONTROLES OFFICIELS DES PRODUITS DE LA PECHE*** - ANNEXE III, CHAPÎTRE II

Réglementation HORIZONTALE

EAU POTABLE	**Directive 98/83**
ADDITIFS ALIMENTAIRES	**Directive 89/107 & 95/2**
ETIQUETAGE INFO CONSOMMATEUR	**Dir. 2000/13 Règs. 104/2000 & 2065/2001**
INSTALLATIONS DE TRANSITION	**Règ 2076/2005. Mod par Règ. 479/2007**
LOI SUR L'ALIMENTATION, EFSA, RASFF, etc.	**Règlement 178/2002**

EXAMENS ORGANOLEPTIQUES (Normes du marché)	**Règlement 2406/96**
INDICATEURS DE FRAICHEUR (ABVT)	**Règlement 2074/2005**
HISTAMINE (criteria macrobiologique)	**Règlement 2073/2005**
RESIDUS (Aquaculture) Méthodes analytiques & interprétation des résultats	**Directive 96/23** **Décision 2002/657**
CONTAMINANTS (Teneurs Maximales)	**Règlement 1881/2006**
Méthodes d'échantillonnage & méthodes d'analyse : *métaux lourds*	**Règlement 333/2007**
Méthodes d'échantillonnage & méthodes d'analyse: *aliments en conserve*	**Règlement 333/2007**
Méthodes d'échantillonnage & méthodes d'analyse: *dioxines/PCBs*	**Règlement 1883/2006**
Méthodes d'échantillonnage & méthodes d'analyse: *benzo(a)pyrène*	**Règlement 333/2007**
CONTROLES MICROBIOLOGIQUES (prêt à consommer, cuisiné)	**Règlement 2073/2005**

IMPORTATION DES PAYS TIERS

HARMONISEE (ancienne liste 1)
Décision 2006/766
Certificats d'exportation - ***Règlement 2074/2005,*** *modifié par le* ***Règlement 1664/2006***

DE TRANSITION (ancienne liste II)
Règlement 2076/2005, modifié par le **Règlement 1666/2006**

Information fournie par P. Luciano (ancien inspecteur FVO), travaillant à présent au DG TRADE.
Ce document donne un aperçu de la législation de la Communauté, laquelle, de par sa nature, est mise à jour fréquemment. Les appellations employées dans le document présent n'impliquent de la part de la CE aucune prise de position et n'a aucun force juridique. Les textes et mises et à jour peuvent être trouvés sur la page Internet :
http://eur-lex.europa.eu/RECH_menu.do?ihmlang=en

Annexe I – Législation UE (suite)

LEGISLATION CE –MOLLUSQUES BIVALVES / *SANTE PUBLIQUE*

Règlement 852/2004	Dérogé par Règl. 2074/2005	***HYGIENE Des Denrées Alimentaires*** ANNEXE I: Production Primaire ANNEXE II: Exigences générales d'hygiène
Règlement 853/2004	Dérogé par Règlements 2074/2005, 2076/2005, 1662/2006	***HYGIENE DES DENREES D'ORIGINE ANIMALE*** SECTION VII: Mollusques bivalves
Règlement 882/2004	Dérogé par Règl. 2076/2005 Modifié par Reg. 776/2006	***CONTROLES OFFICIELS*** Vérification de conformité : loi sur les denrées alimentaires et les aliments d'animaux, santé et bien-être animales
Règlement 854/2004	Modifié par les Réglements882/2004, 2074/2005, 2076/2005	**ANNEXE II – *Contrôles Officiels*** ***Classification*** (Chapitre II.A), ***Suivi*** (Chapitre II.B) et ***Produit Final*** (Chapitre II.D)

Règlement 853/2004
Conditions de santé pour les bivalves vivants ANNEX III, SECTION VII, CHAPTER

Contrôles microbiologiques (*E. coli*, Salmonella)	**Règlement 2073/2005**
Biotoxines Marines Toxines lipophiliques Toxine Paralytique (PSP) *Modifié par Règlement 1664/2006* Toxine Amnésique (ASP) *Modifié par Règlement 1244/2007 Et dérogé par la décision 226/2002*	**Règlement 2074/2005** **Règlement 2074/2005** **Règlement 2074/2005**
CONTAMINANTS (Limite maximale) Méthodes d'analyses et d'échantillonnage: *métaux lourds* Méthodes d'analyses et d'échantillonnage: *benzo(a)pyrène*	**Règlement 1881/2006** **Règlement 333/2007** **Règlement 333/2007**
Acanthocardia tuberculatum (PSP) Qualité de l'eau des mollusques	**Décision 96/77** **Directive 2006/113**

HORIZONTALE

EAU POTABLE	**Directive 98/83**
ARRANGEMENTS DE TRANSITIONS	**Règlement 2076/2005** Modifié par les Règlements 1666/2006, and 479/2007
LOI ALIMENT, EFSA, RASFF, SCOFCAH	**Règlement 178/2002**

Importations des pays tiers

I. Liste harmonisée des pays tiers - **Décision 2006/766**

II. Liste de transition des pays tiers - **Règlement 2076/2005.** *Modifié par le Règlement 1666/2006*

Certificats d'exportation - **Règlement 2074/2005**

Informations fournies par Mr. Paulo Luciano (ancien inspecteur OAV), travaillant actuellement à la DG TRADE.
Ce document donne un aperçu de la législation communautaire qui, par nature, est fréquemment remise à jour. Il ne représente pas nécessairement la vue de la Commission Européenne et n'a pas de force légale. Les textes récents peuvent être accessibles sur le site d'internet : **http://eur-lex.europa.eu/RECH_menu.do?ihmlang=en**

Annexe II – Quelles sont les formalités à accomplir pour les pays exportateurs ?[33]

L'UE a mis au point une procédure afin d'évaluer l'éligibilité des pays tiers à l'exportation de produits de la pêche vers les États membres.

1. L'autorité nationale d'un pays tiers doit tout d'abord présenter une demande officielle à la Direction générale de la Santé et de la Protection des Consommateurs de la Commission européenne pour exporter des poissons, des produits de la pêche dans l'Union Européenne. Cette demande doit permettre de prouver que l'autorité est en mesure de respecter toutes les dispositions légales afin de satisfaire aux exigences communautaires.
2. La Direction générale de la Santé et de la Protection des Consommateurs envoie un questionnaire, qui doit être complété et renvoyé, demandant des informations sur la législation applicable, les autorités compétentes, les conditions d'hygiène et de nombreux autres éléments.
3. Pour les produits de l'aquaculture, un plan de surveillance des résidus du pays exportateur doit ensuite également être présenté et approuvé.
4. Après évaluation des documents présentés, l'Office alimentaire et vétérinaire peut décider de procéder à une inspection pour juger de la situation sur place. Cette inspection est obligatoire dans le cas de produits à haut risque comme les fruits de mer.
5. Sur la base des résultats de l'évaluation / inspection et des garanties fournies par le pays exportateur, la Direction générale de la Santé et de la Protection des Consommateurs propose l'inscription du pays sur la liste, définit les conditions spécifiques dans lesquelles certaines importations seront autorisées et établit la liste des établissements agréés du pays en question. Ces points sont ensuite discutés avec les représentants de tous les États membres.
6. Si les États membres sont favorables à cette proposition, la Commission européenne adopte les conditions d'importation spécifiques. Les listes des établissements agréés peuvent être modifiées à la demande du pays exportateur et sont consultables par le public sur internet : http://circa.europa.eu/irc/sanco/vets/info/data/listes/table0.html

[33] Extrait d'un bulletin intitulé: "Conditions d'importation des produits de la pêche dans l'union Européenne", Direction générale de la santé et de la protection du consommateur de la Commission, disponible sur : http://ec.europa.eu/food/international/trade/im_cond_fish_fr.pdf.

Annexe III – Sites internet utiles

Dans un premier temps, les entreprises souhaitant exporter des produits de la mer ou d'autres produits de la pêche vers l'UE devraient contacter les autorités nationales appropriées dans leur pays afin d'obtenir un agrément.

Ceci dit, voici certains des sites internet les plus utiles :

De l'UE :

Le site Web sur la sécurité alimentaire de la DG Santé et protection du Consommateur : http://ec.europa.eu/food/index_fr.htm

Des informations détaillées sur les conditions d'importation pour les animaux et les produits animaux : http://ec.europa.eu/food/animal/animalproducts/index_fr.htm

Les questions clés sur les règles actuelles concernant l'hygiène alimentaire et les contrôles officiels sur les denrées alimentaires. http://ec.europa.eu/food/international/trade/interpretation_imports.pdf

Exportations en expansion – service d'aide en ligne gérée par la DG Commerce : http://ec.europa.eu/trade/issues/global/development/thd_fr.htm

Office Alimentaire et Vétérinaire (OAV) et les rapports d'inspection : http://ec.europa.eu/food/fvo/index_fr.htm

Moteur de recherche sur la législation :

http://eur-lex.europa.eu/RECH_menu.do?ihmlang=fr

Liste des Etablissements des Pays Tiers : http://circa.europa.eu/irc/sanco/vets/info/data/listes/ffp.html

Résidus de Médicaments Vétérinaires – Pays Tiers : http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/residues/third_countries_fr.htm

Contrôles officiels sur les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine : http://europa.eu/scadplus/leg/en/lvb/f84003.htm

Etiquetage des denrées alimentaires – Législation de la Commission : http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/comm_legisl_en.htm

l'Export Helpdesk de l'UE : http://exporthelp.europa.eu/

Autres :

Amélioration de l'état sanitaire des produits de la pêche dans les pays ACP/PTOM : http://www.sfp-acp.eu/FR/index.htm

Nouveautés sur la Législation UE en matière de Denrées Alimentaires : http://www.rdg.ac.uk/foodlaw/index.htm

Portail d'information de la FAO sur le Commerce International du poisson : http://www.infofish.org/

Annexe IV — Modèle de Certificat Sanitaire pour l'Importation de Produits de la Pêche destinés à la Consommation Humaine

TO BE INSERTED WHEN PDF'D

Annexe V – Assistance Technique Liée au Commerce (ATLC)

Les informations suivantes donnent des exemples d' ATLC fournie dans le domaine des produits de la mer par l'ITC et la CE. Ces informations sont données ici à titre d'illustration et sont loin d'être exhaustive puisque plusieurs autres agences techniques de coopération offrent de l'ATLC dans le domaine des pêches.

A. Le Centre du Commerce International (ITC)

L'ITC offre de l'assistance technique à trois groupes cibles: (i) **les entreprises,** pour renforcer leur compétitivité internationale ; (ii) **les institutions d'appui au commerce**, pour développer leur capacité à fournir un service plus complet à leurs clients; (iii) **les décideurs politiques**, entre autres, pour les aider à intégrer le secteur privé dans l'économie globale.

Il y a plusieurs domaines dans lesquels l'ITC intervient pour atteindre ses objectifs. En ce qui concerne l'exportation des produits de la mer, l'ITC offre une assistance aux pays en développement afin qu'il remplissent les conditions relatives à la sécurité alimentaire et à l'hygiène sur les marchés d'exportation. Par exemple :

- Les projets du Fonds d'affectation spéciale pour l'Asie (Asia Trust Fund[34] - ATF) :
  - Philippines : "Améliorer la capacité du Bureau des Pêches et des ressources Aquatiques (BPRA) (**BFAR**)[35] dans les services d'inspection des poissons"
  - Indonésie : "Améliorer les capacités d'inspection et l'état des navires et des établissements indonésiens du secteur des pêches"
  - Malaisie : "Améliorer la capacité des Autorités Compétentes et les installations de pêche en Malaisie afin qu'elle remplisse les exigences de l'UE en matière de pêche"

L'ITC a récemment terminé l'implantation des trois projets ATF susmentionnés aux Philippines, en Indonésie et en Malaisie. Les projets, d'une durée d'un an, ont aidé les pays à combler quelques unes des insuffisances les plus urgentes le long de la chaîne d'approvisionnement, qui avaient été soulignées lors de la dernière mission de l'OAV de la Commission Européenne concernant les exportations de poisson vers l'UE.

Les rapports de projets sont disponibles sur le site web de l'ATF.

- Le projet STDF 69 [36] :

[34] Le Fonds d'affectation spéciale pour l'Asie (ATF : Asia Trust Fund), cofinancé par la Commission Européenne (CE) et le Centre du Commerce International (ITC) et géré par l'ITC, a été un moyen de fournir rapidement de l'assistance technique liée au commerce à court terme, en réponse à un besoin immédiat identifié par le gouvernement national ou l'organisation régionale. Le programme de l'ATF a pris fin en décembre 2007 (pour plus d'information sur l'ATF visitez le site : http://www.intracen.org/atf).

[35] BFAR - *Bureau of Fisheries and Aquatic Resources* aux Philippines.

[36] Le Dispositif pour l'élaboration des normes et le développement du commerce (STDF) est un programme global sur le renforcement de capacité et la coopération technique établi par la (FAO), l'Organisation Mondiale pour la Santé Animale (OIE), la Banque Mondiale, l'Organisation Mondiale pour la Santé (OMS) et l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC). Le dispositif STDF agit comme un mécanisme à la fois de coordination et de financement (pour plus d'informations sur le dispositif STDF et les opportunités de financement qui lui sont liées, visitez le site suivant : http://www.standardsfacility.org).

“Améliorer la capacité de garantir la qualité et la sécurité des produits de la mer Yéménites”

En février 2007, le statut d’observateur pour STDF a été accordé à l’ITC.

L’ITC fournit actuellement des services de supervision à un projet STDF dans le domaine des pêches au Yémen. L’objectif global du projet est de permettre à l’Association yéménite des exportateurs de produits de la mer (YSEA) de développer la capacité de ses membres à mieux remplir les conditions SPS et ainsi améliorer la qualité et la sécurité des produits de la mer provenant du Yémen. Ce projet de deux ans a débuté en septembre 2007. L’YSEA met en place directement le projet.

B. La Commission Européenne (CE)

La CE fournit une assistance technique et des installations pour le renforcement des capacités institutionnelles afin d’aider les pays en développement à se conformer avec les règles de l’UE. Par exemple, l’initiative “Une meilleure formation pour une Alimentation plus Sûre” de la DG SANCO conduit des formations pour le personnel de contrôle officiel des pays en voie de développement sur les normes de l’UE concernant les produits de la pêche et de l’aquaculture.

En outre, des programmes de développement nationaux et régionaux de l’UE sont disponibles dans des pays et des régions individuelles, ainsi que des projets d’aide bilatérale des Pays Membres. Les délégations de l’UE peuvent fournir des informations détaillées sur ces programmes[37].

C. Agences spécialisées des Nations Unies

Quelques agences spécialisées des Nations Unies travail sur des secteurs liés à l’appui aux institutions et au renforcement de capacité dans le sector d’exportation de produits de la mer, comme par example :

L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)
http://www.fao.org/fishery/fr

L’organisation du développement industriel des Nations Unies (UNIDO)
http://www.unido.org/index.php?id=o18267

[37] Pour plus de détails sur les programmes d’assistance technique de la CE, voir http://ec.europa.eu/food/training/index_en.htm et http://ec.europa.eu/external_relations/delegations/intro/web.htm