



MODÈLE DE RÈGLEMENT TECHNIQUE DE LA SADC RELATIF AUX CONSERVES DE POISSONS ET DE PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE PRODUITS DÉRIVÉS

PORTÉE

1. Le présent règlement technique s'applique à la manipulation, à la fabrication, à la production, à la transformation, au traitement, au stockage, à la distribution, au transport et à la vente au détail des conserves de poisson et de produits de la pêche et des produits dérivés qui sont destinés à la consommation humaine.

DÉFINITION

2. Dans le présent règlement, à moins que le contexte ne s'y oppose, l'on entend par :
 - 2.1. **Installations accréditées** : un laboratoire qui a été officiellement reconnu par un organisme d'accréditation comme étant compétent et doté d'infrastructures/installations nécessaires pour procéder à des tests spécifiés et satisfaire pleinement aux exigences de la norme ISO 17025.
 - 2.2. **Poissons et produits de la pêche** : tout organisme ou tout animal aquatique d'eau de mer, d'eau douce, qu'il soit sauvage ou d'élevage :
 - 2.2.1 sauf les mammifères, les reptiles et les grenouilles ;
 - 2.2.2 notamment les mollusques, crustacés, bivalves, toutes les formes comestibles, parties et produits de ces animaux ;
 - 2.2.3 notamment le poisson transformé, non transformé ou toute forme de poisson comestible et comprend tout produit dérivé du poisson destiné à la consommation humaine.

- 2.3 **Opérateur du secteur alimentaire** : un manipulateur, un transformateur, un emballeur, un transporteur, un importateur, un exportateur établi dans l'État membre qui sollicite l'agrément d'une usine ou d'une installation et/ou d'un produit à transformer/exporter/importer dans l'État membre.
- 2.4 **Poisson en conserve** : la denrée alimentaire destinée à la consommation humaine obtenue par l'emballage de poissons ou de morceaux de poissons propres, sains et comestibles ou de la chair de ces poissons ou de parties de ces poissons, avec ou sans adjonction d'assaisonnements ou d'aromatisants, d'eau, d'huile comestible, de matières farineuses, de légumes, notamment les champignons, les fruits et d'autres ingrédients sains autorisés par la présente norme, dans des récipients hermétiquement clos et obtenus et conservés dans un état de comestibilité satisfaisant par un procédé de conservation.
- 2.5 **Autorité de régulation de l'État membre** : l'organisme de régulation/autorité compétente responsable de la conduite des inspections officielles et de la délivrance des certificats sanitaires pour les produits, désigné/délégué/mandaté par le gouvernement de l'État membre dans le pays exportateur.
- 2.6 **Numéro de lot de production** : un(des) numéro(s), une(des) lettre(s) ou un(des) marquage(s) ou toute combinaison de ceux-ci en plus du code représentant un moment particulier de la date de mise en conserve, qui peut indiquer une ligne de production ou une capture ou récolte ou livraison particulière de la matière première.
- 2.7 **Lot** : une quantité de poisson ou de produit de la pêche couverte par le même certificat sanitaire, transportée par le même moyen de transport et provenant du même pays.

3. EXIGENCES ADMINISTRATIVES

- 3.1 Tous les poissons et produits de la pêche en conserve et les produits dérivés, qui sont destinés à être mis en vente, sont conformes aux prescriptions du présent règlement technique.
- 3.2 L'usine/l'installation de transformation destinée à la production de conserves de poisson et de produits de la pêche qui en sont dérivés est agréée au préalable par l'Autorité de régulation de l'État membre en ce qui concerne la conformité de la production aux prescriptions de

l'annexe A - A.1. Un certificat d'agrément de l'installation est délivré par l'Autorité de régulation de l'État membre. Cet agrément est revu chaque année, ou plus fréquemment si l'Autorité de régulation de l'État membre le juge opportun. Pour tout autre nouveau produit qui ne faisait pas partie de l'agrément annuel initial de l'établissement, l'établissement formule une demande immédiate d'ajouter de nouveaux produits/gammes de produits à la liste globale approuvée.

- 3.3 L'usine/l'installation de transformation n'expédie aucun lot/chargement de production de poisson et de produits de la pêche en conserve et de produits dérivés, sans un certificat de conformité valide délivré par l'Autorité de régulation de l'État membre.
- 3.4 L'importateur présente à l'Autorité de régulation de l'État membre importateur une demande d'inspection officielle et d'agrément du produit ou des produits pour chaque lot de poissons et de produits de la pêche en conserve et de produits dérivés qui devant être importés dans l'État membre, conformément aux exigences contenues dans l'annexe A - A.2.
- 3.5 La demande d'agrément nécessaire à l'exportation ou à toute autre fin requise par le demandeur est présentée conformément aux exigences contenues dans l'annexe A - A.3.
- 3.6 L'usine/l'installation de transformation fournit à l'Autorité de régulation de l'État membre, sur demande, des preuves satisfaisantes de la conformité de la production.
- 3.7 L'usine/l'installation de transformation informe par écrit l'Autorité de régulation de l'État membre de toute modification du processus de production ayant une incidence sur une prescription obligatoire du présent règlement. Dans le cas d'un tel changement, l'Autorité de régulation de l'État membre peut, à sa discrétion, exiger la présentation d'une nouvelle preuve de conformité ou d'une nouvelle demande d'agrément.
- 3.8 L'usine/l'installation de transformation signale immédiatement par écrit à l'Autorité de régulation de l'État membre tout défaut de conformité, quelle qu'en soit la nature, aux prescriptions du présent règlement technique.
- 3.9 L'agrément accordé par l'Autorité de régulation de l'État membre à une usine ou à une installation de transformation conformément au point 1.2 du présent règlement technique peut être suspendu et/ou retiré en

définitive si l'on constate la non-conformité aux dispositions du présent règlement technique ou si le demandeur ne présente pas une nouvelle demande comme il le devrait. Les raisons de cette suspension ou de ce retrait sont communiquées par écrit au demandeur et l'installation ne vend pas les produits épinglés. Aucun nouveau lot n'est produit ou aucune production ne se fait après la suspension de l'installation jusqu'à ce que l'Autorité de régulation de l'État membre accorde un nouvel agrément ou que des mesures correctives soient prises.

- 3.10 Une usine ou une installation de transformation dont l'agrément a été suspendu présente une nouvelle demande écrite à l'Autorité de régulation de l'État membre dans un délai de trois (3) mois à compter de la date de suspension pour une réévaluation, faute de quoi l'agrément pour le fonctionnement de l'établissement en vertu du présent règlement technique sera retiré.
- 3.11 Trois (3) mois avant la date effective de sa fermeture, une usine ou une installation de transformation notifie par écrit à l'Autorité de régulation de l'État membre la fermeture de son exploitation.
- 3.12 Les poissons en conserve et les produits de la pêche et les produits dérivés sont soumis par l'Autorité de régulation à des tests microbiologiques et chimiques, conformément aux prescriptions du règlement technique, à l'aide des méthodes de test accréditées ou de toute autre méthode validée par rapport à la méthode de référence et donnant des résultats meilleurs ou tout au moins égaux à la précision de la méthode de référence.
- 3.13 Au cas où il n'existe pas, dans l'État membre, d'installations de test conformes à ce qui précède, l'Autorité de régulation de l'État membre prend les dispositions nécessaires pour que des installations de test dotées de méthodes de test adaptées et accréditées dans les États membres confirment la conformité des produits.
- 3.14 L'Autorité de régulation de l'État membre délivre un certificat sanitaire à des fins d'exportation, le cas échéant, conformément aux exigences du pays de destination, comme le prévoit l'annexe B. L'Autorité de régulation de l'État membre peut, à des fins d'inspection et de vérification des produits, prélever des échantillons de produits conformément aux plans d'échantillonnage réglementaires fondés sur le risque.
- 3.15 Des frais sont applicables selon les modalités prescrites dans le règlement de l'État membre, en s'inspirant de la législation pertinente.

4. EXIGENCES TECHNIQUES

- 4.1 La fabrication, la production, la transformation et le traitement des poissons et des produits de la pêche en conserve et des produits dérivés sont conformes aux spécifications techniques énoncées dans la législation nationale en vigueur ou dans les derniers Code d'usages, directives et normes CODEX et/ou les derniers textes harmonisés de la SADCSTAN en ce qui concerne (a) le personnel, (b) les installations, (c) la transformation, (d) les matières premières, (e) les produits finis, (f) les additifs, (g) les limites microbiologiques et chimiques, (h) l'emballage, l'étiquetage et le marquage et (i) les contaminants.¹
- 4.2 Les fabricants mettent en œuvre et maintiennent un système de gestion de la qualité et de la sécurité alimentaire acceptable, tel que le système HACCP recommandé par la Commission du Codex Alimentarius.
- 4.3 En cas d'amendement ou de révision de la législation nationale en vigueur ou des derniers Code d'usages/directives/normes du CODEX et/ou des derniers textes harmonisés de la SADCSTAN, l'usine/l'installation de transformation se conforme aux prescriptions amendées ou révisées dans les six (6) mois suivant la publication de la norme amendée ou révisée, sauf déclaration contraire par un avis spécial du Ministère / service gouvernemental responsable. Si la preuve de la conformité à ces amendements ou révisions ne peut être fournie, l'agrément de l'usine/l'installation de transformation peut être retiré.
- NB.:** La disposition de transparence requise par l'Organisation mondiale du commerce (OMC) sera également prise en compte au cours de cette période.

¹ Un État membre qui ne dispose pas de spécifications techniques peut adopter celles de la CODEX/SADCSTAN ou les normes d'un autre État membre.

ANNEXE A
(Normative)

**A.1 DEMANDE D'AGRÉMENT D'UNE INSTALLATION ET D'UN PRODUIT
DANS L'ÉTAT MEMBRE**

L'opérateur du secteur de la pêche sollicite auprès de l'Autorité de régulation de l'État membre l'agrément de l'usine ou de l'installation de transformation. L'agrément d'une usine ou d'une installation de transformation est valide pour une période maximale d'un (1) an. Le demandeur présente une nouvelle demande d'agrément chaque année.

La demande est accompagnée des éléments suivants :

A.1.1 Des renseignements détaillés de l'usine / de l'installation de transformation pour laquelle l'agrément est demandé ;

A.1.2 Des documents et dossiers à l'appui d'un système et de procédures efficaces de gestion de la sécurité alimentaire, fondés sur les principes HACCP. Pour les usines/installations de transformation nouvelles ou réaménagées, un agrément provisoire peut être accordé pour une période de trois mois afin de produire les documents et les dossiers requis ;

A.1.3 Les informations requises par l'Autorité de régulation de l'État membre sur les mesures prises par l'opérateur du secteur de la pêche afin d'assurer la conformité permanente aux prescriptions du présent règlement technique ;

A.1.4 Tout renseignement supplémentaire raisonnable permettant de clarifier la demande comme l'exige le règlement technique ; et

A.1.5 Le règlement technique attribue un numéro officiel d'usine / d'installation de transformation lors de l'agrément de l'usine / de l'installation de transformation.

A.2 DEMANDE D'AGRÉMENT DES PRODUITS IMPORTÉS

Dès que le chargement est disponible, l'importateur s'adresse au bureau régional de l'Autorité de régulation de l'État membre le plus proche pour l'échantillonnage et l'inspection, puis pour l'approbation du produit ou des produits importé(s). L'importateur informe l'Autorité de régulation de l'État membre avant l'arrivée du lot.

A.2.1 Les demandeurs fournissent des renseignements détaillés sur les produits par lot pour lesquels l'inspection et l'agrément sont sollicités, en fournissant les éléments suivants :

- a) Les permis applicables exigés par l'État membre (y compris les directives de l'OIE) ;
- b) Un certificat sanitaire (annexe C) contenant la preuve que les produits importés proviennent d'un établissement agréé pour l'exportation dans le pays d'origine par chargement, pour lequel l'agrément est sollicité. L'Autorité de régulation de l'État membre peut également demander que des tests spécifiques soient effectués ;
- c) Des renseignements détaillés sur le produit importé, le numéro du connaissance (dédouanement), la quantité, les codes de lot et le nombre de produits par code de lot, la liste des codes et le connaissance ;
- d) La date et le lieu où il sera disponible pour l'inspection ;
- e) Le nom et les coordonnées d'une personne à contacter ;
- f) Le numéro de la facture ou des factures d'entrée et la date autorisée par les agents des douanes ; et
- g) Le numéro de voyage du transporteur de marchandises (bateau, avion) ou le numéro d'immatriculation du véhicule.

A.2.2 Tout renseignement supplémentaire raisonnable permettant de clarifier la demande, telle que l'Autorité de régulation de l'État membre le demande.

A.2.3 L'Autorité de régulation de l'État membre peut, à des fins d'inspection et de vérification des produits, prélever des échantillons de ces produits conformément aux plans d'échantillonnage réglementaires fondés sur le risque.

A.3 DEMANDE D'AGRÉMENT POUR L'EXPORTATION DE PRODUITS

L'exportateur de poissons sollicite l'agrément du produit ou des produits au bureau régional de l'Autorité de régulation de l'État membre le plus proche. La demande est présentée au moins 5 jours ouvrables avant la date à laquelle elle est requise.

Pour l'exportation de produits dont le certificat de conformité est valide pour une période supérieure à six (6) mois, la demande est déposée 14 jours ouvrables avant la date à laquelle elle est requise.

La demande est accompagnée des éléments suivants :

A.3.1 Lorsque l'exportateur de poissons a besoin d'un agrément officiel pour l'exportation ou à toute autre fin, le demandeur fournit des renseignements détaillés sur les produits par lot pour lesquels l'agrément est sollicité, en fournissant des renseignements sur le type d'agrément requis (notamment le certificat de conformité, certificat sanitaire pour un pays particulier ou une autre certification spécifique à des fins officielles) ;

A.3.2 Les permis applicables que l'État membre peut exiger ;

A.3.3 Les renseignements de l'étiquetage et des marquages utilisés sur le(s) produit(s) emballé(s), comme l'exige le présent règlement technique ;

A.3.4 Des garanties que le(s) produit(s) est (sont) conforme(s) aux exigences de tests prescrites dans le règlement technique et les normes référencées lorsque l'Autorité de régulation de l'État membre l'exige. L'Autorité de régulation de l'État membre peut également demander que les tests spécifiques exigés par le pays importateur soient effectués ;

A.3.5 Tout renseignement supplémentaire raisonnable pour clarifier la demande, comme l'Autorité réglementaire de l'État membre le demande; et

A.3.6 L'Autorité de régulation de l'État membre peut, aux fins de l'inspection et de la vérification des produits, prélever des échantillons de produits conformément aux plans d'échantillonnage réglementaires fondés sur le risque.

A.4 OCTROI DE L'AGRÉMENT

A.4.1 L'Autorité de régulation de l'État membre/l'Autorité compétente délivre un certificat d'agrément à l'exportateur de poissons lorsque toutes les prescriptions du présent règlement technique sont remplies.

A.4.2 L'Autorité de régulation de l'État membre attribue un numéro unique à chaque certificat d'agrément.

A.4.3 Un certificat d'agrément est la seule preuve de l'agrément accordé par l'Autorité de régulation de l'État membre.

A.5 RETRAIT DE L'AGRÉMENT

A.5.1 Tout agrément accordé à l'usine ou à l'installation de transformation en vertu du présent règlement technique pour les conserves de poisson et de produits de la pêche et les produits dérivés peut être retiré si la conformité aux prescriptions du présent règlement technique n'a pas été maintenue. Les nouvelles demandes sont traitées comme telles.

ANNEXE B (Normative)

B.1 CERTIFICAT SANITAIRE D'EXPORTATION

B.1.1 L'Autorité de régulation de l'État membre peut transmettre un certificat sanitaire d'exportation aux autorités des pays vers lesquels les produits sont exportés à la demande des exportateurs si les produits ont été manipulés, préparés, transformés, emballés, transportés, réfrigérés, stockés et si leur qualité est conforme aux prescriptions du présent règlement technique et/ou aux exigences du pays de destination. En termes de prescriptions, toutes les sections de la chaîne de manipulation et de transformation doivent être conformes et, le cas échéant, des échantillons aléatoires peuvent être prélevés à des fins d'inspection et de vérification.

B.1.2 Le certificat sanitaire d'exportation n'est délivré que pour les produits provenant d'usines/établissements agréés qui requièrent un tel certificat. La demande est présentée au moins 14 jours ouvrables avant la date à laquelle elle est requise, pour les produits approuvés au cours des 6 derniers mois par l'autorité de régulation de l'État membre, et au moins 10 jours ouvrables pour les produits agréés plus de 6 mois auparavant.

B.1.3 L'Autorité de régulation peut prélever des échantillons et tester le(s) produit(s) aux fins de contrôle de la conformité et de la délivrance du certificat d'exportation correspondant.

B.1.4 Pour la délivrance du certificat sanitaire d'exportation, il est exigé que pour chaque chargement :

- a) le produit provienne d'usines/établissements agréés par l'Autorité de régulation de l'État membre en fonction des prescriptions du présent règlement technique ;
- b) tous les produits, codes de produits et volumes par code de produit soient repris dans la demande d'exportation ; et

- c) le produit couvert par un tel certificat sanitaire d'exportation soit traçable intégralement jusqu'à son origine, notamment les exigences relatives au document de circulation délivré par l'autorité de régulation de l'État membre, le cas échéant.

B.1.5 Aucun certificat sanitaire d'exportation n'est délivré pour un produit étranger dont l'intégrité anatomique n'a pas été modifiée dans un État membre.

ANNEXE C

C.1 GARANTIES SANITAIRES POUR LES POISSONS ET PRODUITS DE LA PÊCHE IMPORTÉS RÉGLEMENTÉS PAR LES SERVICES DE RÉGULATION DE L'ÉTAT MEMBRE

(SUR PAPIER À EN-TÊTE OFFICIEL DE L'AUTORITÉ)	N° de référence _____	
Pays d'expédition : _____		
Autorité compétente : _____		
Autorité d'inspection : _____		
I. Identification des produits		
Description fidèle du produit : _____		
- Nom scientifique: _____		
-Présentation du produit et du type de traitement : _____		
Marques/Code(s) d'identification des lots		
Type et mode d'emballage : _____		
Nombre de paquets/unités :		
Poids net : _____	Poids brut : _____	
Température : Refroidie _____	Congelée _____	Ambiante _____
II. Origine des produits		
Nom et adresse des usines/établissements/installations agréés		

Numéro d'agrément : _____		
Lieu de chargement/expédition : _____		
III. Destination des produits : _____		
Pays de destination : _____		
Port d'entrée : _____		
Détails relatifs au transport : _____ Fret maritime / Fret aérien /Autres		
Numéro du conteneur / Détails du vol : _____		
Numéro du scellé/numéro du connaissement aérien : _____		
Nom et adresse de l'expéditeur : _____		
Nom et adresse du destinataire : _____		
- _____		

IV. Attestation de santé

L'inspecteur officiel certifie par la présente que :

1. Le poisson et les produits de la pêche et les produits dérivés, détaillés ci-dessus, ont été capturés, débarqués ou élevés (le cas échéant), transformés, emballés et stockés dans une ou plusieurs installations agréées par l'autorité compétente.
2. Le poisson et les produits de la pêche et les produits dérivés sont conformes à la norme CODEX particulière pour le(s) produit(s) spécifique(s) ou, en l'absence d'une telle norme, aux règlements techniques légiférés par l'État membre en termes de législation nationale/directives sur la CODEX applicables.
3. L'usine de transformation et, le cas échéant, les exploitations aquacoles évoquées ci-dessus sont soumises à des inspections/audits réguliers par l'autorité compétente de cet État membre afin de garantir la conformité de la production, des pratiques de transformation et des systèmes de sécurité alimentaire aux exigences des versions les plus récentes des principes généraux de la CODEX en matière d'hygiène alimentaire et de HACCP (CAC/RCP 1969) ainsi qu'au Code d'usages de la CODEX pour les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003) et à toute exigence de santé animale devant être contrôlée en vertu des directives de l'OIE.
4. Tous les produits importés dans l'État membre en vertu du présent Règlement technique sont conformes aux exigences d'étiquetage et de marquage prescrites par la législation nationale pertinente/norme CODEX pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
5. Les produits ci-dessus :
 - 5.1 se conforment au test d'altération microbiologique pour garantir la stérilité commerciale comme prescrit par la législation nationale/les directives du Codex pertinentes ;
 - 5.2 ne contiennent aucune autre substance dans des quantités pouvant présenter un risque pour la santé humaine conformément à la législation nationale pertinente/aux directives de la CODEX.

Signé à : _____ **Nom et qualifications de l'inspecteur officiel :** _____

Signature de l'inspecteur officiel :

TAMPON OFFICIEL