

Ministère de la Pêche, des Infrastructures Maritimes et Portuaires,  
Ministère de la Santé,  
Ministère de l'Elevage,  
Ministère du Commerce et du Tourisme,

Visa

DGLTEJO

وزارة التجارة العامة الخارجية  
Ministère Secrétaire Général du Gouvernement  
تاشيرت الخارجية  
II VISA LEGISLATION

000737



**Arrêté conjoint n° .... MPIMP/MCT/MS/ME/MEDD  
relatif aux contrôles officiels applicables aux  
produits de la pêche**

Le Ministre de la Pêche, des Infrastructures Maritimes et Portuaires, le Ministre de la Santé, le Ministre de l'Elevage et la Ministre du Commerce et du Tourisme,

- Vu le décret n° 075-93 du 06 juin 1993 fixant les conditions d'organisation des administrations centrales et définissant les modalités de gestion et de suivi des structures administratives ;
- Vu le décret n° 157-2007 du 06 Septembre 2007, relatif au Conseil des Ministres et aux attributions du Premier Ministre et des Ministres ;
- Vu le décret n° 143-2024 du 06 Août 2024, portant nomination des membres du Gouvernement ;
- Vu le décret n° 192-2024/PM du 07 octobre 2024 Fixant l'attribution du Ministre de la Pêche, des Infrastructures Maritimes et Portuaires et l'organisation de l'administration de son département ;
- Vu le décret n° 064-2025/PM, du 25 mars 2025, fixant l'attribution du Ministre de la Santé et l'organisation de l'administration de son département ;
- Vu le décret n° 086-2021/PM du 09 juin 2021, fixant l'attribution du Ministre de l'Elevage et l'organisation de l'administration de son département ;
- Vu le décret n° 176-2024/PM du 23 septembre 2024, fixant l'attribution du Ministre du Commerce et du Tourisme et l'organisation de l'administration de son département ;
- Vu le décret n° 81.062 du 2 avril 1981 portant réglementation de l'inspection sanitaire et du contrôle de salubrité des produits de la pêche destinés à l'alimentation humaine ;
- Vu le décret n° 94.030 du 8 mars 1994 relatif aux normes d'hygiène et de salubrité et aux conditions d'inspection sanitaire et de contrôle régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche ;
- Vu le décret n° 2007-066 du 13 mars 2007 portant création d'un Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture et fixant ses règles d'organisation et de fonctionnement ;
- Vu le décret n° 2008-117 du 07 mai 2008 portant modification certaines dispositions du décret n° 2007-066 du 13 mars 2007 portant création d'un Office

National d'Inspection Sanitaire des produits de la pêche et de l'Aquaculture et fixant ses règles d'organisation et de fonctionnement.

## **ARRETENT**

### **TITRE I - OBJET, CHAMP D'APPLICATION ET DEFINITIONS**

#### **Article Premier** - Objet et champ d'application

En application de l'article 4 du décret n° 94.030 du 8 mars 1994 relatif aux normes d'hygiène et de salubrité et aux conditions d'inspection sanitaire et de contrôle régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche, le présent arrêté a pour objet de définir les règles générales régissant les contrôles officiels applicables aux produits de la pêche au sens de la définition donnée dans l'article 2 du présent arrêté.

Le présent arrêté s'applique aux contrôles officiels effectués pour vérifier le respect des règles relatives à la sécurité sanitaire des produits de la pêche, leur intégrité et leur salubrité à tout stade de la production, de la transformation et de la distribution, y compris les règles visant à garantir des pratiques commerciales loyales et la protection et l'information des consommateurs.

#### **Article 2** - Définitions

On entend par :

- 1) « produits de la pêche » : tous les animaux marins ou fluviaux (à l'exception de tous les mammifères marins), sauvages ou d'élevage, y compris les mollusques bivalves, ainsi que toutes les formes et parties comestibles de ces animaux.
- 2) « contrôle officiel » : toute forme de contrôle effectué par l'autorité compétente pour vérifier le respect de la législation relative aux produits de la pêche ;
- 3) « vérification » : le fait de vérifier, par l'examen et par la prise en compte d'éléments objectifs, qu'il a été satisfait à des exigences spécifiées ;
- 4) « autorité compétente » : l'autorité centrale de l'État compétente pour organiser les contrôles officiels ou toute autre autorité à laquelle ladite compétence a été attribuée ;
- 5) « organisme de contrôle » : organisme auquel l'autorité compétente a délégué certaines tâches de contrôle ;

- 6) « audit »: un examen méthodique et indépendant visant à déterminer si les activités et les résultats y afférents satisfont aux dispositions préétablies et si ces dispositions sont mises en oeuvre de façon effective et permettent d'atteindre les objectifs ;
- 7) « inspection »: l'examen de tout aspect des produits de la pêche en vue de s'assurer qu'il est conforme aux prescriptions de la législation relative aux produits de la pêche ;
- 8) « suivi »: la réalisation d'une séquence planifiée d'observations ou de mesures conçue pour vérifier le niveau de conformité avec la législation relative aux produits de la pêche ;
- 9) « surveillance »: l'observation minutieuse d'une ou de plusieurs entreprises du secteur des produits de la pêche, d'un ou de plusieurs exploitants de ce secteur ou de leurs activités ;
- 10) « manquement à la législation »: le manquement à la législation relative aux produits de la pêche ;
- 11) « échantillonnage pour analyse »: le prélèvement de produits de la pêche ou de toute autre substance (y compris dans l'environnement) intervenant dans la production, la transformation ou la distribution de produits de la pêche, en vue d'en vérifier par analyse la conformité avec la législation relative aux produits de la pêche ;
- 12) « conservation sous contrôle officiel »: la procédure selon laquelle l'autorité compétente s'assure que des produits de la pêche ne sont pas déplacés ou altérés en attendant que soit prise une décision sur leur destination. Elle inclut l'entreposage par les exploitants du secteur alimentaire conformément aux instructions de l'autorité compétente ;
- 13) « contrôle documentaire »: l'examen des documents commerciaux et, s'il y a lieu, des documents requis en vertu de la législation relative aux produits de la pêche qui accompagnent le lot ;
- 14) « contrôle d'identité »: un examen visuel destiné à vérifier si les certificats ou les autres documents qui accompagnent le lot correspondent à l'étiquetage et au contenu du lot ;
- 15) « contrôle physique »: contrôle de la denrée alimentaire même, pouvant comporter des contrôles des moyens de transport, de l'emballage, de l'étiquetage et de la température, un prélèvement d'échantillons pour analyse et un examen en laboratoire et tout autre contrôle nécessaire pour vérifier le respect de la législation relative aux produits de la pêche ;

- 16) « plan de contrôle »: une description établie par l'autorité compétente, contenant des informations générales sur la structure et l'organisation de ses systèmes de contrôles officiels et précisant le fonctionnement de celui-ci ainsi que la planification détaillée des contrôles officiels à effectuer au cours d'une période donnée.
- 17) « HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Point » : Analyse des risques et maîtrise des points critiques.
- 18) « "Etablissement » : toute unité d'une entreprise de produits de la pêche.
- 19) «vétérinaire officiel»: un vétérinaire habilité, en vertu du présent arrêté, à agir en cette capacité et nommé par l'autorité compétente ;
- 20) «vétérinaire agréé»: un vétérinaire désigné par l'autorité compétente en vue d'exécuter pour le compte de cette dernière des contrôles officiels spécifiques sur les exploitations ;
- 21) «auxiliaire officiel»: un auxiliaire habilité, en vertu du présent arrêté, à agir en cette capacité, nommé par l'autorité compétente et travaillant sous l'autorité et la responsabilité d'un vétérinaire officiel ;
- 22) «marque de salubrité», une marque indiquant, lorsqu'elle a été apposée, que des contrôles officiels ont été effectués conformément au présent arrêté.
- 23) traçabilité : capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire.
- 24) agrément technique ou agrément conditionnel : agrément accordé provisoirement à un établissement lorsqu'il remplit les conditions sanitaires en matière d'infrastructures, d'équipements et de matériel.
- 25) agrément définitif : agrément accordé à un établissement ayant reçu, au préalable, un agrément technique et lorsqu'il aura satisfait les conditions fonctionnelles.
- 26) accord de principe d'installation : accord délivré par le Ministre chargé des Pêches comme préalable à la demande d'implantation d'un nouvel établissement de pêche ou acquisition d'un nouveau navire de pêche.
- 27) Opérateur : toute personne physique ou morale soumise à une ou plusieurs obligations prévues par les règles visées dans le présent arrêté.

## TITRE II - CONTROLES OFFICIELS

### CHAPITRE I - OBLIGATIONS GÉNÉRALES

**Article 3** - Obligations générales concernant l'organisation des contrôles officiels

1. Les contrôles officiels sont effectués régulièrement en fonction du risque et à une fréquence adéquate pour atteindre les objectifs visés par le présent arrêté, en tenant compte des éléments suivants :

- a) les risques identifiés liés aux produits de la pêche, aux établissements de traitement des produits de la pêche (à terre et à bord), à l'utilisation de produits de la pêche ou de tout processus, matériel, substance, activité ou opération susceptible d'influer sur la sécurité des produits de la pêche ;
- b) les antécédents des exploitants du secteur de la pêche en matière de respect de la législation relative aux produits de la pêche ;

c) la fiabilité de leurs autocontrôles déjà effectués ;

d) toute information donnant à penser qu'un manquement pourrait avoir été commis.

e) toute information indiquant la probabilité que le consommateur puisse être induit en erreur, en particulier en ce qui concerne la nature, l'identité, les qualités, la composition, la durabilité, la provenance, le mode de fabrication ou de production des produits de la pêche ;

2. Les contrôles officiels sont effectués sans préavis, sauf dans des cas tels que les audits annuels, les inspections pour la délivrance des agréments ou le renouvellement de ceux-ci pour lesquels il est nécessaire de notifier préalablement aux armateurs et usiniers.

3. Les contrôles officiels sont réalisés à n'importe quel stade de la production, de la transformation et de la distribution des produits de la pêche. Ils comprennent des contrôles des établissements de traitement des produits de la pêche (à terre et à bord), de l'utilisation de produits de la pêche, de leur stockage ou de tout processus, matériels, substances, activités ou opérations, y compris le transport, faisant intervenir des produits de la pêche, requis en vue d'atteindre les objectifs du présent arrêté.

4. Les contrôles officiels sont, dans la mesure du possible, effectués de manière telle que les contraintes administratives et la perturbation des processus de production pour les opérateurs sont réduites au minimum nécessaire, sans toutefois nuire à la qualité desdits contrôles

## CHAPITRE II - AUTORITE COMPETENTE

### **Article 4** - Désignation de l'autorité compétente et critères opérationnels

1. Le Ministre chargé des pêches, est l'autorité compétente de l'Etat, conformément aux dispositions du Décret 94.030, à laquelle incombe la responsabilité des objectifs et contrôles officiels prévus par le présent arrêté.
2. L'autorité compétente veille à :
  - a) l'efficacité et l'opportunité des contrôles officiels concernant les produits de la pêche à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution des aliments ;
  - b) ce que le personnel effectuant les contrôles officiels soit libre de tout conflit d'intérêt ;
  - c) posséder des laboratoires d'une capacité appropriée pour effectuer les examens ainsi qu'un personnel dûment qualifié et expérimenté en nombre suffisant pour pouvoir exécuter les contrôles officiels et s'acquitter des obligations de contrôle de manière efficace et effective, ou à avoir accès à ces laboratoires ;
  - d) posséder des installations et des équipements appropriés et correctement entretenus qui permettent au personnel d'effectuer les contrôles officiels de manière efficace et effective ;
  - e) être investie des compétences légales nécessaires pour effectuer les contrôles officiels et prendre les mesures prévues par le présent arrêté ;
  - f) disposer de plans d'intervention et à être en mesure de mettre ces plans en œuvre en cas d'urgence ;
  - g) disposer des procédures juridiques garantissant que le personnel a accès aux locaux des opérateurs et à la documentation que ceux-ci détiennent afin que le personnel puisse accomplir correctement ses tâches ;
  - g) ce que les exploitants du secteur de la pêche soient tenus de se soumettre à toute inspection effectuée, conformément au présent arrêté, et d'assister le personnel de l'autorité compétente dans l'accomplissement de ses tâches.
3. L'autorité compétente garantit l'impartialité, la qualité et la cohérence des contrôles officiels à tous les niveaux. Les critères énumérés au paragraphe 2 doivent être pleinement respectés par chaque autorité habilitée à effectuer des contrôles officiels.

4. L'autorité compétente procède à des audits internes, ou peut faire procéder à des audits externes, et prend les mesures appropriées à la lumière de leurs résultats pour s'assurer que les objectifs fixés par le présent arrêté sont atteints. Ces audits font l'objet d'un examen indépendant et sont exécutés de manière transparente.

5. L'autorité compétente exige et garantit la confidentialité : les informations obtenues lorsqu'elles exercent leurs fonctions dans le cadre des contrôles officiels ne soient pas divulguées à des tiers lorsque, conformément au droit national, ces informations sont, par leur nature, couvertes par le secret professionnel.

A cette fin, l'Autorité compétente veille à ce que des obligations de confidentialité appropriées soient établies pour le personnel et les autres personnes employées pendant les contrôles officiels et autres activités officielles.

#### **Article 5** - Délégation des tâches spécifiques liées aux contrôles officiels

1. Le ministre chargé des pêches délègue les tâches spécifiques liées aux contrôles officiels, conformément aux paragraphes 2 à 3, à l'Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la pêche et de l'Aquaculture (ONISPA) ci-après dénommé ONISPA ou bien organisme de contrôle.

2. Le ministre chargé des pêches délègue des tâches spécifiques liées aux contrôles officiels à l'ONISPA, en lui attribuant les moyens de fonctionnement nécessaires à leur exécution dans les conditions suivantes :

- a) Les tâches déléguées à l'ONISPA sont déterminées conformément aux dispositions de l'article 2 du décret n° 2007-066 du 13 mars 2007 portant création d'un Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture et fixant ses règles d'organisation et de fonctionnement
- b) l'ONISPA doit :
  - i) posséder l'expertise, l'équipement et les infrastructures nécessaires pour exécuter les tâches qui lui sont déléguées ;
  - ii) disposer d'un personnel dûment qualifié et expérimenté et en nombre suffisant ;
  - iii) être impartial et n'avoir aucun conflit d'intérêts en ce qui concerne l'exercice des tâches qui lui sont déléguées ;
- c) travailler conformément aux normes en vigueur relatives aux critères généraux pour le fonctionnement des différents types d'organismes procédant à l'inspection aux fins des tâches déléguées ;

- d) les laboratoires de l'ONISPA opèrent conformément aux normes visées à l'article 11, paragraphe 2 ;
- e) l'ONISPA communique les résultats des contrôles effectués à l'autorité compétente à intervalles réguliers et à la demande de cette dernière. Lorsque les résultats des contrôles révèlent ou font soupçonner un manquement, l'ONISPA en informe immédiatement l'autorité compétente ;
- f) f) une coordination efficace et effective entre l'autorité compétente ayant donné délégation et l'ONISPA est assurée.

3. L'autorité compétente organise, si nécessaire, des audits ou des inspections de l'ONISPA pour s'assurer qu'il s'acquitte correctement des tâches qui lui ont été déléguées. Le cas échéant, des mesures correctives adéquates doivent être prises dans les meilleurs délais.

#### **Article 6 - Personnel effectuant des contrôles officiels**

L'ONISPA veille à ce que l'ensemble de son personnel chargé de procéder aux contrôles officiels :

- a) reçoive, dans son domaine de compétence, une formation appropriée lui permettant de s'acquitter avec compétence de ses obligations et d'effectuer les contrôles officiels de façon cohérente. Cette formation porte, selon les besoins, sur les domaines visés à l'annexe I, chapitre I du présent arrêté ;
- b) bénéficie régulièrement de formation de mise à niveau dans son domaine de compétence et reçoive au besoin une formation complémentaire périodique,
- c) possède des aptitudes en matière de coopération pluridisciplinaire,
- d) soit soumis à une surveillance périodique des inspecteurs pour assurer la cohérence de la réalisation des activités conformément aux procédures et instructions de l'organisme.

#### **Article 7 - Procédures de contrôle et de vérification**

1. L'ONISPA effectue les contrôles officiels conformément à des procédures documentées. Ces procédures comportent des informations et des instructions à l'intention du personnel effectuant les contrôles officiels, notamment en ce qui concerne les domaines visés à l'annexe I, chapitre II.

2. L'autorité compétente veille à l'instauration de procédures juridiques garantissant que le personnel de l'ONISPA a accès aux locaux des établissements et à la documentation qu'ils détiennent afin qu'il puisse accomplir convenablement leurs tâches.
3. L'autorité compétente et l'ONISPA se dotent de procédures pour :
  - a) vérifier l'efficacité des contrôles officiels effectués,
  - b) garantir que des mesures correctives sont prises en cas de nécessité et que la documentation mentionnée au paragraphe 1 soit mise à jour, le cas échéant.
4. L'autorité compétente peut définir des orientations et effectuer des recommandations en matière de contrôles officiels concernant :
  - a) la mise en oeuvre des principes HACCP ;
  - b) les systèmes de gestion que les exploitants instaurent en vue de satisfaire aux prescriptions de la législation relative aux produits de la pêche ;
  - c) la sécurité microbiologique, physique, chimique et toxinique des produits de la pêche.

#### **Article 8** – Rapports

1. L'ONISPA établit des rapports sur les contrôles officiels qu'il a effectués.
2. Ces rapports contiennent une description de l'objectif des contrôles officiels, des méthodes de contrôle appliquées, des résultats des contrôles officiels et, le cas échéant, les décisions résultant des contrôles, des mesures que doit prendre l'exploitant concerné.
3. L'ONISPA communique à l'exploitant concerné une copie du rapport visé au paragraphe 2, au moins en cas de manquement à la législation.

#### **Article 9** - Activités, méthodes et techniques de contrôle

1. Les tâches liées aux contrôles officiels sont en général effectuées à l'aide de méthodes et techniques de contrôle appropriées telles que le suivi, la surveillance, la vérification, l'audit, l'inspection, l'échantillonnage et l'analyse.
2. Les contrôles officiels des produits de la pêche comprennent, entre autres, les activités suivantes :

- a) l'examen de tout système d'autocontrôle mis en place par les exploitants des produits de la pêche et des résultats obtenus,
- b) l'inspection :
- i) des installations de production primaire, des établissements de traitement des produits de la pêche, y compris leurs alentours, locaux, bureaux, équipements, installations et machines, des moyens de transports ainsi que des produits de la pêche ;
  - ii) des matières premières, des ingrédients, des auxiliaires technologiques et des autres produits utilisés lors de la préparation et de la production des produits de la pêche ;
  - iii) des produits semi-finis ;
  - iv) des matériaux et des objets destinés à entrer en contact avec les produits de la pêche ;
  - v) des produits et des procédés de nettoyage et d'entretien, et des pesticides ;
  - vi) de l'étiquetage, de la présentation et de la publicité.
- c) les contrôles des conditions d'hygiène dans des établissements de traitement des produits de la pêche,
- d) l'évaluation des procédures en matière de bonnes pratiques de fabrication (BPF), de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et de principes HACCP, compte tenu de l'utilisation, le cas échéant, de guides rédigés conformément à la législation,
- e) l'examen des documents écrits et d'autres données qui peuvent se révéler utiles pour évaluer le respect de la législation relative aux produits de la pêche,
- f) les entretiens avec les responsables des établissements de produits de la pêche ainsi qu'avec leur personnel,
- g) le relevé des valeurs enregistrées par les instruments de mesure mis en place par l'établissement de traitement des produits de la pêche,
- h) les contrôles effectués avec les propres instruments de l'autorité compétente pour vérifier les mesures prises par les responsables des établissements de traitement des produits de la pêche,
- i) toute autre activité destinée à assurer la réalisation des objectifs du présent arrêté.
- ii) La vérification des systèmes de traçabilité et leurs mises en oeuvre

## CHAPITRE III - ECHANTILLONNAGE ET ANALYSE

### **Article 10** - Méthodes d'échantillonnage et d'analyse

1. Les méthodes d'échantillonnage et d'analyse utilisées dans le cadre des contrôles officiels sont conformes à la réglementation nationale applicable ou si de telles règles n'existent pas, à des règles ou à des protocoles reconnus sur le plan international, par exemple ceux qui ont été acceptés par le Codex Alimentarius.
2. L'ONISPA établit des procédures propres à garantir aux responsables des établissements des produits de la pêche dont les produits sont soumis à un échantillonnage et à une analyse le droit de demander un rapport d'expertise complémentaire, en cas de recours ou d'arbitrage, sur les échantillons prélevés qui doivent être en quantité suffisante pour garantir au moins une double analyse.
3. Les échantillons doivent être prélevés, manipulés, étiquetés et acheminés de manière à en garantir à la fois leur validité juridique et analytique, en particulier ceux prélevés dans le cadre du paragraphe 2. A ces fins l'ONISPA établit, autant que de besoin, les protocoles d'échantillonnage propre à chaque type de critère (microbiologique, chimique, biotoxine marine et organoleptique, ...) conformément au paragraphe 1.

### **Article 11** - Laboratoires officiels

1. L'autorité compétente désigne les laboratoires habilités à procéder à l'analyse des échantillons prélevés au cours des contrôles officiels.
2. Toutefois, l'autorité compétente peut désigner uniquement des laboratoires qui exercent leurs activités et sont évalués et accrédités conformément à la norme européenne suivante ou à une norme internationale équivalente : ISO/CEI 17025 « Prescriptions générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnage et d'essais »;
3. L'autorité compétente peut annuler la désignation visée au paragraphe 1 lorsque les conditions visées au paragraphe 2 ne sont plus remplies.

## CHAPITRE IV - GESTION DES CRISES

### **Article 12** - Plans d'intervention pour les produits de la pêche

1. Un plan opérationnel d'intervention, établi par l'ONISPA, est soumis à l'autorité compétente pour définir les mesures à mettre en oeuvre sans retard

lorsqu'il se révèle que des produits de la pêche présentent un risque grave pour la santé des consommateurs, soit directement, soit à travers l'environnement.

2. Ce plan d'intervention précise :

- a) les autorités administratives devant intervenir ;
- b) leurs pouvoirs et leurs responsabilités ;
- c) les voies et les procédures à suivre pour l'échange d'informations entre les acteurs concernés.

3. L'autorité compétente réexamine ce plan d'intervention, le cas échéant, en particulier à la lumière de changements dans l'organisation de l'autorité compétente et de l'expérience acquise par l'organisme de contrôle.

## **CHAPITRE V - FINANCEMENT DES CONTROLES OFFICIELS**

### **Article 13** - Principe général

L'Etat veille à ce que des ressources financières adéquates soient dégagées par tous les moyens jugés appropriés, y compris par la fiscalité générale, par l'instauration de redevances ou de taxes, de subvention, afin de disposer du personnel et des autres ressources nécessaires pour les contrôles officiels dont ceux délégués à l'organisme de contrôle.

### **Article 14** - Dépenses résultant de contrôles officiels additionnels

Lorsque la détection d'un manquement à la législation donne lieu à des contrôles officiels dépassant les activités de contrôle normales de l'organisme de contrôle, cette dernière impute aux exploitants responsables du manquement ou peut imputer à l'exploitant propriétaire ou détenteur des marchandises au moment où les contrôles officiels additionnels sont effectués, les dépenses résultant des contrôles officiels additionnels.

Les activités de contrôle normales sont les activités de contrôle de routine requises par la législation nationale, et notamment celles décrites dans le plan prévu à l'article 20. Les activités dépassant les activités de contrôle normales incluent le prélèvement et l'analyse d'échantillons ainsi que d'autres contrôles nécessaires pour déterminer l'ampleur d'un problème, pour vérifier si des mesures correctives ont été prises ou pour détecter et/ou établir l'existence d'un manquement à la législation.

## **CHAPITRE VI - AGREMENT DES ETABLISSEMENTS**

**Article 15** - Enregistrement/agrément d'établissements du secteur des pêches (A bord et à terre)

- a) L'Autorité Compétente définit les procédures que doivent suivre les responsables des établissements de production des produits de la pêche lorsqu'ils sollicitent l'agrément/enregistrement de leurs établissements conformément à la réglementation fixant les conditions d'agrément des établissements.

Le responsable d'établissement sollicitant l'agrément ou l'enregistrement doit adresser, au Ministre chargé des Pêches, une demande d'agrément/Enregistrement comportant les indications et pièces suivantes :

- i) pour les particuliers : l'identité et le domicile du demandeur, le siège de l'établissement, la désignation et la composition des produits finis ;
- ii) pour les sociétés ou groupements de particuliers : la raison sociale, le siège social, la qualité du signataire, l'identité du responsable de la société ou du groupement, la désignation et la composition des produits finis.
- iii) un plan de masse de l'établissement à l'échelle de 1/200 au minimum et d'une note de renseignements indiquant :
  - la description détaillée des locaux et leurs affectations, les circuits des produits comestibles et non comestibles, les circuits des eaux (potables, saumâtres ou usées), le circuit du personnel ;
  - la description des équipements et du matériel utilisés ;
  - la capacité de stockage des matières premières et des produits finis, ainsi que le tonnage de la production journalière revue.
  - Le plan de masse doit être soumis à l'approbation de l'ONISPA conformément aux principes réglementaires de marche en avant, de non entrecroisement des flux et de séparation des secteurs propres et souillés.

Le plan doit, aussi, indiquer la position des locaux sanitaires et les cabinets d'aisance par rapport aux locaux de travail (manipulation des produits de la pêche et/ou des intrants, ...)

- v) un plan HACCP

La demande doit être renouvelée lors de toute modification importante dans l'installation ou l'aménagement des locaux, leurs gros équipements ou leur affectation.

Lors de simple changement d'exploitants, la demande ne comporte que les indications mentionnées aux points i) et ii) précités.

Si le dossier est sanctionné par un accord de principe d'implantation signé par le Ministre chargé des Pêches, il est transmis à l'organisme chargé du contrôle pour avis technique en vue d'agrément.

b) l'Organisme de Contrôle :

i) procède à l'étude technique du dossier et à une visite sur le terrain lorsqu'il reçoit une demande d'avis technique d'agrément/enregistrement ;

ii) donne un avis pour un agrément technique lorsqu'il apparaît que l'établissement respecte toutes les exigences en matière d'infrastructures et d'équipements.

Elle ne donnera l'avis technique pour un agrément définitif que dans le cas où un nouveau contrôle officiel, effectué dans les trois (3) mois qui suivent l'octroi de l'agrément conditionnel, fait apparaître que l'établissement respecte les autres exigences pertinentes de la législation (procédures de fonctionnement, HACCP). Si de nets progrès ont été réalisés, mais que l'établissement ne respecte toujours pas toutes ces prescriptions, l'Autorité compétente peut proroger, sur avis de l'organisme de contrôle, l'agrément technique. La durée de l'agrément technique ne peut, cependant, pas dépasser six (6) mois au total ;

iii) donne un avis technique pour l'agrément définitif à un établissement pour les activités concernées si le responsable de l'établissement a apporté la preuve qu'il satisfait aux exigences pertinentes de la législation ;

iv) examine les conditions d'agrément des établissements lorsqu'il effectue des contrôles officiels et s'il décèle des irrégularités graves ou est contraint d'arrêter la production dans un établissement à plusieurs reprises et que le responsable de l'établissement n'est pas en mesure de fournir des garanties adéquates en ce qui concerne la production future, il propose les procédures visant à infliger les sanctions qui s'imposent.

**Article 16** : Dispositions spéciales applicables aux établissements

1. En ce qui concerne les navires-usines et les navires congélateurs, les périodes maximales de trois et six (6) mois relatifs à l'agrément conditionnel des établissements peuvent être prolongées. Toutefois, la durée d'un agrément conditionnel ne peut pas dépasser douze (12) mois au total. Les inspections de ces navires ont lieu comme indiqué à l'annexe III, chapitre 1, point 3.

2. L'autorité compétente donne à tous les établissements agréés, y compris ceux ayant obtenu un agrément conditionnel, un numéro d'agrément, auquel des codes peuvent être ajoutés pour indiquer les spécifications des produits de la pêche qu'il est autorisé à fabriquer. En ce qui concerne les marchés de gros, des numéros secondaires indiquant les unités ou groupes d'unités de vente ou de fabrication de produits de la pêche peuvent être ajoutés au numéro d'agrément.

Pour les marchés de gros, l'autorité compétente peut retirer ou suspendre l'agrément pour certaines unités ou groupes d'unités.

La durée de validité d'un agrément ou d'un enregistrement sanitaire est de 24 mois.

**Article 17 :** En vertu de l'article 4 du décret n° 94.030 du 8 mars 1994 relatif aux normes d'hygiène et de salubrité et aux conditions d'inspection sanitaire et de contrôle régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche, alinéa 2, l'Autorité compétente ouvrira deux (02) registres :

1) Un registre dénommé, ci-après, liste A qui répertorie tous les établissements qu'elle a agréés ou enregistrés : nom, numéro d'agrément (codes), spécifications autorisées ;

2) Un registre dénommé, ci-après, liste B qui répertorie tous les établissements qu'elle a agréés ou enregistrés (nom, numéro d'agrément (codes), spécifications autorisées) et dont l'agrément ou l'enregistrement couvre le marché spécifique de l'UE.

Tout établissement de la liste A désirant exporter vers le marché de l'UE doit suivre la procédure établie par l'Organisme de Contrôle l'ONISPA.

**Article 18 -** Principes généraux en matière de contrôles officiels concernant tous les produits de la pêche, dont les mollusques bivalves vivants, qui entrent dans le champ d'application du présent arrêté.

1. L'autorité compétente veille à ce que les exploitants du secteur des produits de la pêche fournissent toute l'assistance requise pour garantir l'exécution efficace des contrôles officiels par l'autorité compétente. Ils veillent notamment :

- à donner accès à tous bâtiments, locaux, installations ou autres infrastructures ;
- à présenter tout document ou registre requis en vertu du présent Arrêté ou que l'autorité compétente juge nécessaire pour évaluer la situation.

2. L'Autorité compétente effectue des contrôles officiels afin de s'assurer que les exploitants du secteur des produits de la pêche respectent les exigences prévues par la réglementation relative aux produits de la pêche et aux mollusques bivalves vivants.

3. Les contrôles officiels visés au paragraphe 1 comprennent :

- a) des audits concernant les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures basées sur l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (HACCP) ;

- b) les contrôles officiels définis au point 9 ;
- c) toute tâche particulière d'audit définie aux annexes.

4. Les audits concernant les bonnes pratiques d'hygiène visant à vérifier que les exploitants du secteur des produits de la pêche appliquent d'une manière courante et correcte des procédures concernant au moins les points suivants :

- a) les contrôles des informations relatives à la chaîne alimentaire,
- b) la conception et l'entretien des locaux et des équipements,
- c) l'hygiène préopérationnelle, opérationnelle et postopérationnelle,
- d) l'hygiène du personnel,
- e) la formation en matière d'hygiène et de procédures de travail,
- f) la lutte contre les nuisibles,
- g) la qualité de l'eau,
- h) le contrôle de la température,
- i) les contrôles des produits de la pêche entrant et sortant de l'établissement et de tout document qui les accompagne.

5. Les audits concernant les procédures fondées sur le système HACCP visent à vérifier que les exploitants du secteur des pêches appliquent ces procédures d'une manière permanente et correcte. Ils établissent notamment si les procédures garantissent, dans la mesure du possible, que les produits de la pêche :

- a) sont conformes aux critères fixés par la réglementation en vigueur notamment microbiologiques, chimiques et biotoxines marines, ainsi qu'aux autres critères prévus dans la réglementation ;
- b) ne présentent pas de risques physiques tels que des corps étrangers. Lorsque, conformément à la réglementation relative aux règles d'hygiène applicables aux mollusques bivalves vivants, aux produits de la pêche et aux exploitants du secteur des produits de la pêche, un exploitant du secteur des produits de la pêche recourt aux procédures indiquées dans les guides pour l'application des principes du système HACCP plutôt que d'établir ses propres procédures spécifiques, le contrôle doit servir à vérifier que ces guides sont utilisés correctement.

6. La vérification du respect des exigences concernant l'application de marques d'identification, telles que définies dans la réglementation en vigueur, s'effectue dans tous les établissements agréés conformément à ladite réglementation, en plus du contrôle du respect d'autres exigences en matière de traçabilité.

7. Lors de l'exécution des tâches d'audit, l'autorité compétente veille tout particulièrement à :

- a) déterminer si le personnel et ses activités dans l'établissement, à tous les stades du processus de production, respectent les exigences pertinentes fixées par la réglementation relative aux règles d'hygiène applicables aux mollusques bivalves vivants, aux produits de la pêche et aux exploitants du secteur des produits de la pêche. Pour compléter son contrôle, l'autorité compétente peut effectuer des contrôles d'aptitude afin de s'assurer que les compétences du personnel satisfont à des paramètres spécifiés ;
- b) vérifier tous les enregistrements pertinents des exploitants du secteur des produits de la pêche ;
- c) prélever des échantillons pour des analyses en laboratoire, lorsque cela est nécessaire,
- d) justifier les éléments pris en compte et les résultats de l'audit.

8. La nature et l'intensité des tâches d'audit concernant chaque établissement sont fonction du risque estimé. A cette fin, l'autorité compétente évalue régulièrement :

- a) les risques pour la santé publique ;
- b) le type de traitement effectué et sa production ;
- c) les enregistrements antérieurs de l'exploitant du secteur des produits de la pêche en ce qui concerne le respect de la législation relative aux produits de la pêche.

9. L'autorité compétente veille à ce que :

- la production et la mise sur le marché de mollusques bivalves vivants soient soumises à des contrôles officiels tels que prévus à l'annexe II ;
- l'Autorité compétente veille à ce que les contrôles officiels relatifs aux produits de la pêche s'effectuent conformément à l'annexe III.

Les annexes II et III, peuvent être modifiées ou complétées afin de tenir compte des progrès scientifiques et techniques et des nécessités réglementaires.

## CHAPITRE VII - CERTIFICATION OFFICIELLE

**Article 19** - Principes régissant la certification officielle relative à la salubrité des produits de la pêche destinés à la consommation humaine

1. Les conditions de la certification sont précisées :
  - a) circonstances dans lesquelles une certification officielle est requise ;
  - b) le modèle de certificat sanitaire ;
  - c) les qualifications du personnel responsable de la certification ;
  - d) les principes à respecter pour garantir une certification fiable, y compris la certification électronique ;
  - e) les procédures à suivre en cas de retrait de certificats sanitaires et pour les certificats de remplacement ;
  - f) les documents qui doivent suivre les marchandises après l'accomplissement des contrôles officiels.
2. Lorsqu'une certification officielle est exigée, il y a lieu de veiller à ce que les certificats :
  - a) portent un code unique
  - b) ne sont pas signés par le certificateur s'ils sont vierges ou incomplets
  - c) soient liés au lot
  - d) permettent l'identification du signataire et de la date de délivrance;
  - e) garantissent la précision et l'authenticité des informations ;
3. Les autorités compétentes prennent toutes les mesures appropriées pour prévenir la délivrance de certificats officiels faux ou trompeurs ou l'utilisation abusive de certificats officiels

## TITRE III - PLAN DE CONTROLE ANNUEL

**Article 20** - Principes régissant l'élaboration du plan de contrôle annuel

1. L'ONISPA, met en œuvre un plan de contrôle annuel et le révisé à la lumière de l'évolution intervenue. Ce plan annuel est soumis à l'Autorité compétente.
2. Chaque plan de contrôle annuel contient des informations générales sur la structure et l'organisation des systèmes de contrôle des produits de la pêche, en particulier sur :
  - a) les objectifs stratégiques du plan et la manière dont ils sont pris en compte dans l'établissement de priorités de contrôle et la répartition des ressources ;

- b) la catégorisation des risques des activités concernées ;
- c) les tâches de l'ONISPA aux niveaux central et local, ainsi que les ressources dont il dispose ;
- d) l'organisation et la gestion générales des contrôles officiels aux niveaux national, régional et local, y compris les contrôles officiels dans les divers établissements ;
- e) les systèmes de contrôle appliqués aux différents secteurs et la coordination entre les différents services chargés des contrôles officiels dans ces secteurs ;
- f) les méthodes mises en œuvre pour garantir le respect des critères opérationnels visés à l'article 4, paragraphe 2 ;
- g) la formation du personnel effectuant les contrôles officiels visés à l'article 6 ;
- h) les procédures documentées visées aux articles 7 et 8 ;
- i) l'organisation et la mise en œuvre de plans d'urgence en cas de survenance de maladies d'origine alimentaire, d'incidents liés à une contamination des produits de la pêche et d'autres risques pour la santé humaine.

3. Le plan de contrôle national annuel peut être ajusté durant sa mise en œuvre. Des modifications peuvent être apportées à la lumière ou pour tenir compte de facteurs tels que :

- a) de nouvelles dispositions juridiques ;
- b) l'apparition de nouvelles maladies ou d'autres risques pour la santé ;
- c) des modifications importantes dans la structure, la gestion ou le fonctionnement de l'Autorité compétente nationale,
- d) les résultats des contrôles officiels effectués et des résultats scientifiques.

**Article 21** – Lignes directrices pour le plan de contrôle annuel

Ces lignes directrices doivent notamment :

- a) promouvoir une stratégie cohérente, globale et intégrée pour les contrôles officiels de l'application de la législation relative aux produits de la pêche;
- b) identifier les priorités en fonction des risques et les critères applicables à la catégorisation des risques des activités concernées ainsi que les procédures de contrôle les plus efficaces;

- c) identifier les stades de la production, de la transformation et de la distribution des produits de la pêche qui fournissent les informations les plus fiables et les plus significatives concernant le respect de la législation applicable à ces produits ;
- d) encourager l'adoption des meilleures pratiques à tous les niveaux du système de contrôle ;
- e) promouvoir la mise au point de contrôles efficaces des systèmes de traçabilité ;
- f) fournir des conseils sur la mise au point de systèmes enregistrant l'efficacité et des résultats des actions de contrôle ;
- g) refléter les normes et les recommandations émises par les organismes internationaux compétents, concernant l'organisation et le fonctionnement des services officiels ;
- h) fixer des critères pour la réalisation des audits visés à l'article 4, paragraphe 4 ;
- i) définir la structure et le contenu des rapports annuels requis à l'article 22.

**Article 22** - Rapports annuels

1. Un rapport annuel est fourni à l'Autorité compétente, indiquant :
  - a) toute modification apportée au plan de contrôle national ;
  - b) les résultats des contrôles et des audits effectués l'année précédente conformément aux dispositions du plan de contrôle national ;
  - c) le type et le nombre de cas de manquement relevés ;
  - d) les mesures destinées à assurer la mise en œuvre efficace du plan de contrôle annuel, y compris les mesures coercitives et leurs effets.
2. L'organisme de contrôle met au point son rapport et le transmet à l'Autorité compétente dans un délai de six (6) mois à compter de la fin de l'année sur laquelle il porte.
3. Ce rapport peut comporter, le cas échéant, des recommandations concernant les améliorations possibles des systèmes de contrôle officiel et d'audit, notamment en ce qui concerne leur portée, leur gestion et leur mise en œuvre ;

4. Le plan de contrôle national et les lignes directrices y afférentes sont ajustés, le cas échéant, en fonction des conclusions et des recommandations figurant dans le rapport.

#### **Article 23** - Contrôles de l'autorité compétente

1. Des audits et des inspections spécifiques sont organisés, à la demande du Ministre chargé de la pêche, afin de vérifier que, en règle générale, les contrôles officiels effectués se déroulent conformément au plan de contrôle annuel visé à l'article 20.

2. Ces audits et inspections spécifiques ont notamment pour objet de :

a) vérifier la mise en œuvre du plan de contrôle annuel, de la législation relative aux produits de la pêche et ils peuvent comprendre, le cas échéant, des inspections sur place des services officiels de l'organisme de contrôle et des installations liées au secteur faisant l'objet de l'audit ;

b) vérifier le fonctionnement et l'organisation de l'autorité compétente et de l'organisme de contrôle ;

c) enquêter sur des problèmes importants ou récurrents.

3. Le responsable de l'inspection ou de l'audit, désigné par le Ministre chargé de la pêche, établit un rapport sur les constatations faites lors de chaque contrôle effectué. Ce rapport contient, le cas échéant, des recommandations adressées par le Ministre chargé de la pêche en vue d'un meilleur respect de la législation relative aux produits de la pêche. Les observations de l'autorité compétente sont prises en compte lors de l'élaboration du rapport définitif.

4. L'autorité compétente et l'organisme de contrôle doivent prendre des mesures de suivi appropriées à la lumière des recommandations formulées dans le rapport à la suite des contrôles.

### **TITRE IV - MESURES COERCITIVES NATIONALES**

#### **Article 24** - Mesures en cas de manquement

1. Lorsque l'organisme de contrôle relève un manquement, il prend les mesures nécessaires pour que l'exploitant remédie à cette situation. Lorsqu'il détermine les mesures à prendre, l'organisme de contrôle tient compte de la nature du manquement et des antécédents de cet exploitant en matière de manquements.

2. Ces mesures comprennent, le cas échéant, les dispositions suivantes :

- a) imposer des procédures sanitaires ou toute autre mesure jugée nécessaire pour garantir la sécurité des produits de la pêche ou le respect de la législation relative à ces produits ;
  - b) restreindre ou interdire la mise sur le marché, l'importation ou l'exportation de produits de la pêche ;
  - c) superviser et, si cela est nécessaire, ordonner le rappel, le retrait et/ou la destruction de produits de la pêche ;
  - d) suspendre les activités ou fermer tout ou partie de l'établissement concerné pour une durée appropriée ;
  - e) suspendre ou retirer l'agrément de l'établissement ;
  - f) prendre toute autre mesure jugée appropriée par l'autorité compétente.
3. L'organisme de contrôle transmet à l'exploitant concerné ou à son représentant :
- a) une notification écrite de sa décision concernant les mesures à prendre en vertu du paragraphe 1, ainsi que la motivation de sa décision,
  - b) des informations sur ses droits de recours contre de telles décisions, ainsi que sur la procédure et les délais applicables.
4. Toutes les dépenses exposées en application du présent article sont à la charge de l'exploitant.

#### **Article 25**- Sanctions

Les infractions au présent Arrêté seront punies conformément aux dispositions de la Loi portant Code des Pêches en vigueur.

Ces infractions sont constatées par les agents de contrôle prévus par la loi portant code des pêches en vigueur et par les agents de contrôle de l'ONISPA conformément aux dispositions de l'article 10 du décret 81.062 du 2 avril 1981 portant réglementation de l'inspection sanitaire et du contrôle de salubrité des produits de la pêche destinés à l'alimentation humaine et sanctionnées conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur.

### **TITRE V – DISPOSITIONS FINALES**

**Article 26** - Sont abrogées toutes les dispositions contraires antérieures et notamment l'arrêté conjoint n° 2860 du 16 novembre 2006, l'arrêté conjoint n° 2501 du 14 novembre 2010 et l'arrêté conjoint n° 015 du 15 janvier 2019.

**Article 27** - Le Secrétaire Général du Ministère de la Pêche, des Infrastructures Maritimes et Portuaires, le Secrétaire Général du Ministère de la Santé, le Secrétaire Général du Ministère de l'Elevage et le Secrétaire Général du Ministère du Commerce et du Tourisme sont chargés chacun en ce qui le concerne de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal Officiel de la République Islamique de Mauritanie.

Fait à Nouakchott, le **30 JUIN 2025**

Le Ministre de la Pêche, des  
Infrastructures Maritimes Et Portuaires

**El Vadil Ould Sidaty Ould AHMED  
LOULY**



Le Ministre de la Santé

**Abdallahi Ould WEDIH**



La Ministre du Commerce et du Tourisme

**Zeinebou Mint AHMEDNAH**



Le Ministre de l'Elevage

**Moctar Ould GAGUIH**



**Ampliations :**

- MSG/PR 3
- SGG 3
- MPIMP 10
- MCT 10
- MS 10
- ME 10
- Ts Dpts 30
- A.N 3
- J.O 3

**ANNEXE I**  
**AUTORITE COMPETENTE**

**CHAPITRE I : THEMES POUR LA FORMATION DU PERSONNEL  
CHARGE DES CONTROLES OFFICIELS**

1. Les différentes techniques de contrôle telles que l'audit, l'échantillonnage et l'inspection ;
2. Les procédures de contrôle ;
3. La législation relative aux produits de la pêche ;
4. Les différents stades de la production, de la transformation et de la distribution, ainsi que les risques potentiels qui en découlent pour la santé humaine et, le cas échéant, pour l'environnement ;
5. L'évaluation du non respect de la législation relative aux produits de la pêche ;
6. Les dangers liés aux produits de la pêche ;
7. L'évaluation de l'application des procédures HACCP ;
8. Les systèmes de gestion tels que les programmes d'assurance de la qualité appliqués par les entreprises du secteur des produits de la pêche et leur évaluation, dans la mesure où ils sont utiles pour satisfaire aux dispositions de la législation relative aux produits de la pêche ;
9. Les procédures juridiques et les incidences des contrôles officiels ;
10. L'examen des documents écrits et autres données, y compris celles qui ont trait aux tests d'aptitude, à l'agrément et à l'évaluation des risques, qui peuvent se révéler utiles pour évaluer le respect de la législation relative aux produits de la pêche ; cela peut inclure des aspects financiers et commerciaux.

**CHAPITRE II : QUESTIONS RELATIVES AUX PROCEDURES DE CONTROLE**

1. L'organisation de l'autorité compétente et les relations avec l'organisme de contrôle auquel ont été déléguées des tâches liées à ces contrôles officiels ;
2. La description des objectifs à atteindre ;
3. Les tâches, responsabilités et obligations du personnel ;

4. Les procédures d'échantillonnage, les méthodes et techniques de contrôle, l'interprétation des résultats et les décisions prises en conséquence ;
5. Les programmes de contrôle et de surveillance ;
6. Les mesures à prendre à la suite des contrôles officiels ;
7. La coopération avec d'autres services ou départements qui peuvent avoir des responsabilités en la matière ;
8. La vérification de l'adéquation des méthodes d'échantillonnage, des méthodes d'analyse et des tests de détection ;
9. Toute autre activité ou information nécessaire à un fonctionnement efficace des contrôles officiels.

**ANNEXE II**  
**MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS**

**CHAPITRE I : CONTROLES OFFICIELS RELATIFS AUX MOLLUSQUES BIVALVES  
VIVANTS PROVENANT DES ZONES DE PRODUCTION CLASSEES**

**A. CLASSEMENT DES ZONES DE PRODUCTION ET DE REPARCAGE**

1. L'autorité compétente doit fixer l'emplacement et les limites des zones de production et de reparcage qu'elle classe. Le cas échéant, elle peut accomplir cette tâche en coopération avec l'exploitant de mollusques bivalves.

2. L'autorité compétente doit classer les zones de production dans lesquelles elle autorise la récolte des mollusques bivalves selon trois classes différentes en fonction du niveau de contamination fécale mesurée par la méthode de référence pour cette analyse qui est le test du nombre le plus probable (NPP) à cinq tubes et trois dilutions spécifié par la norme XP ISO/TS 16649-3 et visé par l'arrêté conjoint fixant les critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables aux mollusques bivalves vivants et aux produits de la pêche. D'autres méthodes peuvent être utilisées si elles sont validées au regard de la méthode de référence, conformément aux critères fixés par la norme NF EN ISO 16140.

Le cas échéant, l'Autorité compétente peut accomplir le classement des zones en coopération avec l'exploitant du secteur des mollusques bivalves.

3. L'Autorité compétente peut classer en zones de classe A les zones dans lesquelles les mollusques bivalves vivants peuvent être récoltés pour la consommation humaine directe. Les échantillons de mollusques bivalves vivants provenant des zones de classe A ne doivent pas dépasser, pour 80 % des échantillons prélevés pendant la période d'analyse, la limite de 230 E. coli par 100 g de chair et de liquide intervalvaire. Les 20 % d'échantillons restants ne doivent pas dépasser la limite de 700 E. coli par 100 g de chair et de liquide intervalvaire et doivent satisfaire aux normes sanitaires applicables aux mollusques bivalves vivants visées par l'arrêté fixant les critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables aux mollusques bivalves vivants et aux produits de la pêche.

4. L'Autorité compétente peut classer en zones de classe B les zones dans lesquelles les mollusques bivalves vivants peuvent être récoltés, mais ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine qu'après avoir subi un traitement dans un centre de purification en vue de satisfaire aux normes sanitaires mentionnées au point 3.

Les mollusques bivalves vivants provenant des zones de classe B ne doivent pas dépasser, pour 90 % des échantillons, la limite de 4 600 E. coli par 100 g de chair et de liquide intervalvaire. Les 10 % d'échantillons restants ne doivent pas

dépasser la limite de 46 000 E. coli par 100 g de chair et de liquide intervalvaire.

5. L'autorité compétente peut classer en zones de classe C les zones dans lesquelles les mollusques bivalves vivants peuvent être récoltés, mais ne peuvent être mis sur le marché que s'ils satisfont aux normes sanitaires et au traitement prévu pour l'élimination des micro-organismes pathogènes, par la réglementation en vigueur.

Les mollusques bivalves vivants provenant de ces zones ne peuvent dépasser la limite de 46 000 E. coli par 100 g de chair et de liquide intervalvaire.

6. Si l'autorité compétente décide, en principe, de classer une zone de production, elle doit :

- a) dresser un inventaire des sources de pollution d'origine humaine ou animale susceptibles de constituer une source de contamination de la zone de production ;
- b) examiner les quantités de polluants à l'origine de contaminations microbiologiques émises au cours des différentes périodes de l'année, en fonction des variations saisonnières de la population humaine et de la population animale dans le bassin hydrographique, des précipitations, du traitement des eaux résiduaires.
- c) déterminer les caractéristiques de circulation des polluants, de la bathymétrie et du cycle des marées dans la zone de production.
- d) mettre en place un programme d'échantillonnage des mollusques bivalves dans la zone de production, basé sur l'examen de données établies, avec un nombre d'échantillons, une répartition géographique des points d'échantillonnage et une fréquence d'échantillonnage qui doit assurer que les résultats des analyses sont les plus représentatifs possible pour la zone considérée.

## **B. CONTROLE DES ZONES DE PRODUCTION**

1. Les zones de production classées doivent être contrôlées à intervalles réguliers afin de vérifier :

- a) qu'il n'y a pas de fraude sur l'origine, la provenance et la destination des mollusques bivalves vivants,
- b) la qualité microbiologique des mollusques bivalves vivants en fonction des zones de production,

- c) la présence possible de plancton toxinogène dans les eaux de production ainsi que de biotoxines dans les mollusques bivalves vivants,
  - d) la présence éventuelle de contaminants chimiques dans les mollusques bivalves vivants.
2. Aux fins de la mise en œuvre du point 1 b), c) et d), il convient d'établir des plans d'échantillonnage prévoyant que ces contrôles doivent être effectués à intervalles réguliers ou au cas par cas si la récolte a lieu à des périodes irrégulières.

La répartition géographique des points d'échantillonnage et la fréquence d'échantillonnage doivent assurer que les résultats des analyses sont les plus représentatifs possibles pour la zone considérée.

3. Les plans d'échantillonnage visant à contrôler la qualité microbiologique des mollusques bivalves vivants doivent tenir compte en particulier :
- a) des variations probables de la contamination fécale,
  - b) des paramètres indiqués à la partie A, point 6.
4. Les plans d'échantillonnage visant à rechercher la présence possible de plancton toxinogène dans les eaux de production ainsi que de biotoxines dans les mollusques bivalves vivants doivent tenir compte en particulier des variations éventuelles de la présence de plancton contenant des biotoxines marines.

L'échantillonnage doit comprendre :

- a) un échantillonnage périodique visant à détecter les changements dans la composition du plancton contenant des toxines et leur répartition géographique. Tout résultat permettant de suspecter une accumulation de toxines dans la chair des mollusques bivalves doit être suivi d'un échantillonnage intensif ;
  - b) des tests périodiques de toxicité sur les mollusques bivalves de la zone affectée qui sont les plus sensibles à la contamination.
5. La fréquence d'échantillonnage en vue de l'analyse des toxines présentes dans les mollusques doit, en règle générale, être hebdomadaire au cours des périodes pendant lesquelles la récolte est autorisée. Cette fréquence peut être réduite pour des zones spécifiques ou pour des types spécifiques de mollusques, si une évaluation des risques relatifs à la présence de toxines ou de phytoplancton semble indiquer un risque très faible d'épisode toxique. Cette fréquence doit être augmentée lorsque cette évaluation indique qu'un

échantillonnage hebdomadaire ne serait pas suffisant. L'évaluation des risques doit faire l'objet d'un réexamen périodique afin d'évaluer le risque d'apparition de toxines dans les mollusques bivalves vivants de ces zones.

6. Lorsque le taux d'accumulation des toxines est connu pour un groupe d'espèces élevées dans la même zone, l'espèce présentant le taux le plus élevé peut servir d'espèce de référence. Cela permettra d'exploiter toutes les espèces du groupe si les teneurs en toxines de l'espèce de référence sont inférieures aux limites réglementaires. Lorsque les teneurs en toxines de l'espèce de référence dépassent ces limites, la récolte des autres espèces est autorisée uniquement si des analyses complémentaires pratiquées sur ces espèces révèlent des teneurs en toxines inférieures aux limites.
7. En ce qui concerne la surveillance du plancton, les échantillons doivent être représentatifs de la colonne d'eau et fournir des informations sur la présence d'espèces toxiques et sur les évolutions de la population. En cas d'évolution de la population toxique pouvant entraîner une accumulation de toxines, la fréquence des échantillonnages des mollusques devra être accrue ou des mesures de fermeture préventive des zones concernées devront être appliquées jusqu'à l'obtention de résultats satisfaisants lors des analyses de toxines.
8. Les plans d'échantillonnage visant à contrôler la présence de contaminants chimiques doivent permettre de détecter tout dépassement des teneurs définies par l'arrêté fixant les critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables aux mollusques bivalves vivants et aux produits de la pêche.

### **C. DECISIONS CONSECUTIVES AUX CONTROLES**

1. Lorsque les résultats de l'échantillonnage révèlent que les normes sanitaires concernant les mollusques bivalves vivants ne sont pas respectées ou que la santé humaine est mise en péril, l'Autorité compétente doit fermer la zone de production concernée, empêchant ainsi la récolte des mollusques bivalves vivants. Toutefois, l'Autorité compétente peut reclasser une zone de production en zone de classe B ou C si cette zone satisfait aux critères pertinents énoncés dans la partie A et ne présente aucun autre risque pour la santé humaine.
2. L'Autorité compétente ne peut autoriser la réouverture d'une zone de production fermée que si les normes sanitaires concernant les mollusques sont de nouveau conformes à la législation. Si l'Autorité compétente ordonne la fermeture d'une zone de production en raison de la présence de plancton ou de teneurs excessives en toxines dans les mollusques, sa réouverture est conditionnée par deux analyses successives, pratiquées à quarante-huit heures d'intervalle au minimum, dont les résultats doivent se situer en deçà de la limite réglementaire.

L'Autorité compétente peut tenir compte de l'information relative à l'évolution du phytoplancton lorsqu'elle prend cette décision. Lorsqu'il existe des données solides sur la dynamique de la toxicité d'une zone considérée, et pour autant que des données récentes indiquant la tendance à la baisse de la toxicité soient disponibles, l'autorité compétente peut décider de rouvrir la zone lorsqu'un seul échantillonnage donne des résultats inférieurs à la limite réglementaire.

#### **D. PRESCRIPTIONS SUPPLEMENTAIRES EN MATIERE DE CONTROLE**

1. L'Autorité compétente doit assurer la surveillance des zones de production classées où elle a interdit la récolte de mollusques bivalves ou l'a soumise à des conditions spéciales, afin d'éviter la commercialisation de produits dangereux pour la santé humaine.
2. Outre la surveillance des zones de production visée à la partie B, point 1, un système de contrôle incluant des tests de laboratoire doit être mis en place afin de vérifier le respect par les exploitants de mollusques bivalves des exigences applicables aux produits finaux à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution. Ce contrôle vise notamment à vérifier que les teneurs en biotoxines marines et en contaminants ne dépassent pas les limites de sécurité et que la qualité microbiologique des mollusques ne présente aucun danger pour la santé humaine.

#### **E. ENREGISTREMENT ET ECHANGE D'INFORMATIONS**

L'Autorité compétente doit :

- a) établir et tenir à jour une liste des zones de production, avec l'indication détaillée de leur emplacement, de leur délimitation et de leur classement, dans lesquelles les mollusques bivalves vivants peuvent être récoltés conformément aux exigences de la présente annexe. Cette liste doit être communiquée aux parties concernées par la présente annexe, notamment aux producteurs et aux responsables des centres de purification et des centres d'expédition ;
- b) informer sans délai les parties concernées par la présente annexe, telles que les producteurs et les responsables des centres de purification et des centres d'expédition, de tout changement concernant l'emplacement, la délimitation ou le classement d'une zone de production, ou de sa fermeture, qu'elle soit temporaire ou définitive ;
- c) intervenir rapidement lorsque les contrôles prescrits par la présente annexe indiquent qu'une zone de production doit être fermée ou reclassée ou peut être rouverte.

**F. AUTOCONTROLE EXERCE PAR LES EXPLOITANTS DE MOLLUSQUES BIVALVES**

En vue de se prononcer sur le classement, l'ouverture ou la fermeture des zones de production, l'Autorité compétente peut prendre en compte les résultats des contrôles réalisés par les exploitants du secteur des produits de la pêche ou par les organisations qui les représentent. Si tel est le cas, l'Autorité compétente doit avoir désigné le laboratoire qui procédera à l'analyse et, le cas échéant, l'échantillonnage et l'analyse doivent avoir été réalisés conformément à un protocole convenu entre l'Autorité compétente et les exploitants ou l'organisation concernés du secteur des mollusques bivalves.

**ANNEXE III :**  
**CONTROLES OFFICIELS DE LA PRODUCTION ET DE LA MISE SUR LE**  
**MARCHÉ DES PRODUITS DE LA PÊCHE**

**CHAPITRE I - DISPOSITIONS GENERALES**

1. Les contrôles officiels de la production et de la mise sur le marché des produits de la pêche doivent comprendre notamment :
  - a) un contrôle régulier des conditions d'hygiène au débarquement et lors de la première vente ;
  - b) des inspections régulières des navires et des établissements à terre, y compris des halles de criée ou de marée et des marchés de gros, en vue de vérifier en particulier :
    - i) le cas échéant, si les conditions de l'agrément sont encore remplies ;
    - ii) si les produits de la pêche sont manipulés correctement ;
    - iii) le respect des exigences en matière d'hygiène et de température ;
    - iv) la propreté des établissements, y compris les navires, et de leurs installations et équipements, et l'hygiène du personnel,
  - c) un contrôle des espèces concernées par les normes de commercialisation pour les catégories de fraîcheur, de calibrage et le respect des tailles minimales biologiques fixés selon l'arrêté fixant les critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables aux mollusques bivalves vivants et aux produits de la pêche (Annexe IV).
  - d) des contrôles des conditions de stockage et de transport.
2. Toutefois, sous réserve du point 3, les contrôles officiels des navires :
  - a) peuvent être effectués lorsque les navires font escale dans un port,
  - b) concernent tous les navires qui débarquent des produits de la pêche dans des ports de Mauritanie, quel que soit leur pavillon,
  - c) peuvent, si nécessaire, être effectués lorsque le navire est en mer.
3. Pour l'inspection d'un navire-usine ou d'un navire congélateur battant pavillon mauritanien, l'organisme chargé du contrôle est tenu de mener les inspections de manière conforme aux exigences de l'article 15, en particulier en ce qui concerne les durées visées à l'article 16, paragraphe 1. Si

nécessaire, l'organisme chargé du contrôle peut inspecter le navire lorsque celui-ci est en mer

## **CHAPITRE II - CONTROLES OFFICIELS DES PRODUITS DE LA PECHE**

Les contrôles officiels des produits de la pêche doivent comprendre au moins les éléments suivants.

### **A. EVALUATIONS ORGANOLEPTIQUES**

Des contrôles organoleptiques aléatoires doivent être effectués à tous les stades de la production, du traitement et de la distribution. Ces contrôles ont notamment pour but de vérifier le respect des critères de fraîcheur établis conformément à la législation nationale, internationale et du *Codex Alimentarius*. Cela comprend notamment la vérification, à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution, que les produits de la pêche dépassent au moins les lignes de base des critères de fraîcheurs établies conformément à la législation.

Si la classification n'est pas effectuée conformément à la procédure prévue dans la réglementation en vigueur, l'Autorité compétente peut y procéder elle-même. Les grilles d'évaluation utilisées sont celles prévues dans la réglementation nationale, la réglementation de l'UE ou les lignes directrices du *Codex Alimentarius*.

Toutefois l'Autorité compétente peut développer en interne ses propres critères de détermination de la fraîcheur en se basant sur ses connaissances scientifiques et son expertise technique dans le cadre du contrôle sanitaire des produits de la pêche.

### **B. INDICATEURS DE FRAICHEUR**

Lorsque l'examen organoleptique met en doute la fraîcheur des produits de la pêche, sans préjudice des règles applicables aux espèces concernées par les normes de commercialisation, des échantillons peuvent être prélevés et soumis à des tests de laboratoire destinés à déterminer les teneurs en azote basique volatil total (ABVT), incluant l'azote triméthylamine (TMA-N), selon les critères fixés dans la réglementation en vigueur.

Si l'évaluation organoleptique soulève des doutes relatifs à d'autres paramètres pouvant affecter la santé humaine, des échantillons appropriés doivent être prélevés à des fins de vérification.

### **C. HISTAMINE**

Des tests aléatoires de contrôle de l'histamine doivent être effectués dans le but de vérifier le respect des teneurs fixées par la réglementation en vigueur. Ces tests sont réalisés par la méthode HPLC ou méthode équivalente, si les produits considérés sont destinés à être exportés vers le marché de l'UE.

Quant aux autres marchés, en l'absence d'une méthode spécifique imposée par les pays de destination, toutes les autres méthodes jugées conformes et pouvant donner des résultats fiables peuvent être utilisés.

#### **D. RESIDUS ET CONTAMINANTS**

En plus de la mise en œuvre des Plans de Surveillance des contaminants du milieu aquatique et des produits de la pêche, des dispositions doivent être prises afin de contrôler les niveaux de résidus et de contaminants conformément à la législation.

Pour les produits exportés vers l'UE, les limites fixées par le règlement européen n° 915/2023 s'appliquent. Quant aux autres marchés les limites fixés par l'Arrêté relatif aux critères chimiques doivent être respectées, sauf s'il y'a exigence spécifique d'un pays importateur.

#### **E. CONTROLES MICROBIOLOGIQUES**

Des contrôles microbiologiques doivent être effectués en tant que de besoin conformément aux règles et critères établis en la matière par la législation alimentaire.

Ces dites règles et critères sont fonction du produit, du type de traitement appliqué, de conditionnement et d'emballage et du niveau du risque sanitaire pour la santé des consommateurs conformément aux limites fixées par l'arrêté fixant les critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables aux mollusques bivalves vivants et aux produits de la pêche.

#### **F. PARASITES**

Des tests aléatoires doivent être effectués afin de vérifier le respect de la législation en ce qui concerne les parasites.

#### **G. PRODUITS DE LA PECHE TOXIQUES**

Des contrôles doivent être effectués pour veiller à ce que les produits de la pêche ci-après ne soient pas mis sur le marché :

1. les produits de la pêche dérivés de poissons toxiques des familles suivantes ne doivent pas être mis sur le marché : *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* et *Canthigastéridae*. Les produits de la pêche frais, préparés et transformés de la famille des *Gempylidae*, notamment *Ruvettus pretiosus* et *Lepidocybium flavobrunneum*, ne peuvent être mis sur le marché que conditionnés ou emballés et doivent être étiquetés de manière appropriée afin d'informer le consommateur des méthodes de préparation et/ou de cuisson, ainsi que du risque lié à la présence de substances susceptibles de causer des troubles gastro-intestinaux. Le nom scientifique doit accompagner l'appellation commune sur l'étiquette.
2. les produits de la pêche contenant des biotoxines, telles que la *ciguatera* ou d'autres toxines dangereuses pour la santé humaine. Toutefois, les produits de la pêche dérivés de mollusques bivalves peuvent être mis sur le marché s'ils ont été produits conformément à l'arrêté fixant les critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables aux mollusques bivalves vivants et aux produits de la pêche.

### CHAPITRE III - DECISIONS CONSECUTIVES AUX CONTROLES

Les produits de la pêche doivent être déclarés impropres à la consommation humaine si :

1. les contrôles organoleptiques, chimiques, physiques ou microbiologiques ou les examens de recherche de parasites révèlent qu'ils ne sont pas conformes à la législation ;
2. ils contiennent dans leurs parties comestibles des teneurs en contaminants ou des résidus dépassant les limites fixées par la législation ou à des niveaux tels que leur absorption alimentaire calculée dépasserait les doses journalières ou hebdomadaires admissibles pour les êtres humains ;
3. ils proviennent de :
  - i) poissons toxiques,
  - ii) produits de la pêche ne satisfaisant pas aux exigences du chapitre II, partie G, point 2, concernant les biotoxines,
  - iii) mollusques bivalves contenant une quantité totale de biotoxines marines qui dépasse les limites visées dans l'arrêté fixant les critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables aux mollusques bivalves vivants et aux produits de la pêche.

4. les autorités compétentes estiment qu'ils peuvent constituer un risque pour la santé publique ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine.