RECUEIL DES TEXTES REGLEMENTAIRES REGISSANT L’INSPECTION SANITAIRE DES PRODUITS DE LA PECHE EN MAURITANIE

**Code : RTR.ONISPA Révision : 01 Date d’application : 01/07/2025**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Rédigé par** | **Vérifié par** | **Approuvé par** |
| **Nom** | Dr Mohamed Lemine BILAL | Dr Mohamed VALL Cheikh | Dr Aly Yahya DARTIGE |
| **Fonction** | Conseilleur Directeur | Chef du DIS | Directeur de l’ONISPA |
| **Visa** |  |  |  |
| **Date** | **29/05/2025** | **27/06/2025** | **01/07/2025** |

TABLE DES MATIERES

[HISTORIQUE DES REVISIONS 5](#_Toc202214668)

[AVANT-PROPOS 6](#_Toc202214669)

[*Les lois* 7](#_Toc202214670)

[Loi n° 2005-030 du 02 Février 2005 portant Code de l'eau 8](#_Toc202214671)

[Loi n° 2010-042 du 21 juillet 2010 relative au Code d’hygiène. 21](#_Toc202214672)

[Loi n° 2015-017 du 29 juillet 2015 portant Code des pêches. 36](#_Toc202214673)

[*Les décrets* 59](#_Toc202214674)

[Décret n° 81.062 du 02 avril 1981, portant règlementation de l'inspection sanitaire et du contrôle de salubrité des produits de la pêche destinent à l'alimentation humaine 60](#_Toc202214675)

[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 63](#_Toc202214676)

[Décret n° 066-2007 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. 64](#_Toc202214677)

[Décret n° 2008-177 du 07 mai 2008 portant modification de disposition 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. 70](#_Toc202214678)

[Décret n° 2009-172 du 02 avril 2009, abrogeant et remplaçant le décret n°2002-065 du 05 Août 2002 relatif à l’exercice de la profession de mareyeur. 73](#_Toc202214679)

[Décret n° 072-2012 PM du 12 mars 2012, portant règlementation des règles sanitaires applicables aux sous-produits de pêche et produits dérives non destines à la consommation humaine 77](#_Toc202214680)

[Décret n° 2015-159 du 01 octobre 2015, portant application de la loi n° 017-2015 du 29/07/2015 portant Code des pèches 79](#_Toc202214681)

[*Les arrêtés* 101](#_Toc202214682)

[Arrêté n° R 0212 du 09 juin 1996 relatif aux conditions d'hygiène et de salubrité applicables à bord des navires de navires-usines 102](#_Toc202214683)

[Arrêté conjoint n° 2859 du 16 novembre 2006, portant désignation du laboratoire de l’IMROP comme laboratoire national de référence de chimie et microbiologie 110](#_Toc202214684)

[Arrêté conjoint n° 2861 du 16 novembre 2006, relatif aux conditions d'hygiène et de salubrité applicables aux embarcations de pêche artisanale et côtière 115](#_Toc202214685)

[Arrêté conjoint n° 2862 du 16 novembre 2006, portant définition des critères de qualité des eaux utilisées dans l'industrie de traitement des produits de la pêche et de l'aquaculture. 119](#_Toc202214686)

[Arrêté N° 1254 /MPEM du 19 mai 2010 définissant les conditions minimales d’hygiène, de salubrité, de qualité, de traçabilité et les moyens exigés pour l’octroi des cartes professionnelles de mareyeur 129](#_Toc202214687)

[Arrête n° 2466 du 28 octobre 2010, portant classement de salubrité des zones de production de coquillage de Dakhlet Nouadhibou. 132](#_Toc202214688)

[Arrêté conjoint n° 2503 du 14 novembre 2010, modifiant certaines dispositions de l’arrêté conjoint n° 2859 du 16 novembre 2006 portant désignation du laboratoire de l’IMROP comme laboratoire national de référence de chimie et de microbiologie 135](#_Toc202214689)

[Arrêté conjoint n° 979 du 04 juin 2012, portant application du décret n° 072-2012 du 12 mars 2012, portant règlementation des règles sanitaires applicables aux sous-produits de pêche et produits dérivés non destinés à la consommation humaine 136](#_Toc202214690)

[Arrêté conjoint N° 264 du 22 mars 2016, relatif aux exigences sanitaires applicables à l’huile de poisson destinée à la consommation humaine 143](#_Toc202214691)

[Arrêté conjoint n°511/MPEM/MEF du 26 juin 2018, fixant la tarification des prestations de services de l’ONISPA 145](#_Toc202214692)

[Arrêté n° 0913 du 27 décembre 2018, portant modification de certaines dispositions de l’arrêté n° 2466 du 28 octobre 2010 portant classement de salubrité des zones de production de coquillages de Dakhlet Nouadhibou 149](#_Toc202214693)

[Arrêté conjoint n° 016 du 14 janvier 2019, modifiant et complétant certaines dispositions de l’arrêté 979- 2012 portant règlementation des règles sanitaires applicables aux sous-produits de pêche et produits dérivés non destinés à la consommation humaine 151](#_Toc202214694)

[Arrêté N° 293/MPEM du 19 mars 2021, portant réglementation des conditions de transport des produits de la pêche et de l’aquaculture 153](#_Toc202214695)

[Arrêté conjoint n° 000734 du 30 juin 2025, relatif aux règles d’hygiène applicables aux mollusques bivalves vivants, aux produits de la pêche et aux exploitants du secteur halieutique 159](#_Toc202214696)

[Arrêté n° 000735 du 30 Juin 2025 fixant les conditions techniques et sanitaires des sites de débarquement des produits de la pêche 191](#_Toc202214697)

[Arrêté conjoint n° 000736 du 30 juin 2025 portant réglementation des conditions technico-sanitaires d’autorisation des unités de production de la glace destinée à la réfrigération des produits halieutiques et leur fonctionnement 194](#_Toc202214698)

[Arrêté conjoint n°000737 du 30 juin 2025 relatif aux contrôles officiels applicables aux produits de la pêche 197](#_Toc202214699)

[Arrête conjoint n° 000738 du 30 juin 2025, portant critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables aux produits de la pêche et de l’aquaculture et les méthodes d’analyse à utiliser 221](#_Toc202214700)

**HISTORIQUE DES REVISIONS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Indice de révision** | **Date d’application** | **Rédacteur** | **Motif de la révision** |
| 00 | Août 2019 | Dr Mohamed Lemine Bilal | Création |
| 01 | 03/06/2025 | Dr Mohamed Lemine Bilal | Gestion du document dans le cadre du système qualité **(**toutes les pages**)**  Ajout de nouveaux textes règlementaires**.** |

# AVANT-PROPOS

Le recueil des textes règlementaires que vous tenez entre les mains est le fruit d’un long travail entrepris par le Département Inspection Sanitaire de l’ONISPA. Il est destiné avant tout à l’ensemble des inspecteurs de l’ONISPA, aux services techniques des laboratoires de l’ONISPA, mais également aux autres structures d'appui, aux professionnels et privés du secteur de la pêche et enfin à toutes les personnes intéressées par la législation sanitaire relatives aux produits de la pêche.

En effet, suite aux évaluations et audits réalisés par les auditeurs de l’organisme d’accréditation et les inspecteurs de l’UE, nous nous sommes rendus compte, que les agents d’inspection et de contrôle travaillaient parfois sans avoir à portée de main la base législative et réglementaire qui sous-tend leurs actions au quotidien. C’est pourquoi l’idée d’un recueil de cette nature a germé. Cela permettra, dans un contexte de plus en plus exigeant, à tous les agents d’inspection et de contrôle de l’ONISPA de pouvoir disposer d’une documentation permettant, d’une part, d’appliquer au plus juste la réglementation en vigueur et, d’autre part, de pouvoir justifier les décisions qu’ils prennent après l’exécution d’une inspection ou d’un contrôle.

La confection de ce document n’a pas été aisée. En effet, il n’existait nulle part de liste exhaustive de la réglementation et il a donc fallu faire une recherche bibliographique aussi exhaustive que possible des textes qui concernent les aspects relatifs à la sécurité sanitaire des produits de la pêche. De longues investigations ont permis de dénombrer près d’une trentaine de textes. Une fois les documents en notre possession, nous avons fait procéder à la saisie informatique, puis à la vérification de chaque texte saisi. C’est cette dernière étape qui aura été la plus longue et, de loin, la plus fastidieuse.

Vous pourrez le constater que les thèmes retenus pour figurer dans ce recueil débordent parfois des aspects exclusivement l’inspection sanitaire et le contrôle de la qualité des produits de la pêche qu’ils soient destinés à la consommation humaine ou non humaine.

La majeure partie des textes réglementaires en vigueur en Mauritanie relatifs au contrôle sanitaires des produits de la pêche et de l’aquaculture tire son origine des lois, des décrets, des arrêtés pris par les pouvoirs publics depuis l’avènement des normes sanitaires européennes pour l’harmonisation.

Les textes qui figurent dans ce recueil sont en vigueur à la date de l’édition (novembre 2020). Il faut bien préciser que les textes figurant dans ce recueil sont présentés uniquement pour faciliter l’accès des agents d’inspection et de contrôle de l’ONISPA à l’information juridique. Aux fins d’interprétation et d’application de la loi, seules font foi les publications sur papier du Journal officiel de la République Islamique de Mauritanie.

Nous n’avons pas intégré dans le corps des textes le visas qui figurent dans les versions originales des textes en inspirant de ce qui figure dans le Journal Officiel, mais nous avons toujours essayé d’afficher les noms des Ministres signataires de ces textes.

Un travail forcément imparfait et devant faire l’objet de mises à jour en continue. Malgré tout le soin que nous avons apporté à ce travail, il présente très probablement des lacunes et des imperfections. Nous espérons que cela ne vous gênera pas dans votre mission et nous formons le vœu que vous nous ferez part des erreurs que vous aurez relevées, ceci dans un souci d’amélioration.

Outre les erreurs, vous ne manquerez pas de nous signaler les textes abrogés ou modifiés après la parution du présent recueil, de même que toute nouvelle réglementation pour maintenir à jour notre base de données. Nous vous souhaitons une bonne lecture et un bon usage de ce recueil.

**PREMIERE PARTIE**

*Les lois*

# Loi n° 2005-030 du 02 Février 2005 portant Code de l'eau

L'Assemblée Nationale et le Sénat ont adopté ;

Le Président de la République promulgue la loi dont la teneur suit :

**TITRE I-DISPOSITIONS GENERALES**

**Section 1-Objet**

Article 1er : Le présent code a pour objet de définir le régime juridique des eaux continentales, de surface et souterraines, à l'exclusion des eaux de la mer, et notamment les règles relatives à la planification, à l'utilisation et à la préservation des eaux, et celles relatives à l'organisation et au fonctionnement du service public de l'eau.

**Section 2 - Principes généraux**

Article 2 : L’eau fait partie du patrimoine de la Nation

L'usage de l'eau constitue un droit reconnu à tous, dans Je cadre des lois et règlements en vigueur.

La protection et la mise en valeur des ressources en eau, dans le respect des équilibres naturels, sont d'intérêt général et constituent un impératif national qui implique l'Etat, les collectivités locales, les personnes morales de droit privé et l'ensemble de la population.

La politique de l'Etat vise à garantir l'accès des populations à l'eau potable. Elle privilégie le partenariat entre l'Etat, les collectivités locales et les opérateurs privés, comme cadre de financement et de gestion des infrastructures· de production et de distribution d'eau potable.

Article 3 : La gestion de l'eau doit être globale, durable et équilibrée. Elle vise à assurer :

1. La protection quantitative des ressources existantes et la recherche des ressources nouvelles
2. La protection contre toute forme de pollution
3. La préservation des écosystèmes aquatiques ; ·
4. La lutte contre le gaspillage et la surexploitation ;
5. La répartition équitable de cette ressource, de manière à satisfaire ou à concilier, lors des différents usages les exigences :

* de l'alimentation en eau potable et, d 'une manière générale, de la santé et de la salubrité;
* de l'élevage, de l'agriculture, de la pisciculture, de la sylviculture, de l'industrie et des mines, de la production d'énergie, de la navigation, du tourisme, de la pêche continentale, ainsi que de ·toutes autres activités humaines· légalement exercées.

La gestion des ressources en eau est soumise au respect des principes suivants :

1. le principe de précaution visant à prévenir, par l'adoption ·de mesures effectives, les risques graves et irréversibles pour les ressources en eau ;
2. le principe de prévention de la pollution, en priorité à la source ;
3. le principe utilisateur ·payeur selon lequel l'utilisateur de l'eau supporte une partie significative des frais résultant des mesures de prévention, de réduction de la pollution et de restauration de la ressource en qualité et en quantité :
4. le principe d'association des utilisateurs à la gestion administrative de l'eau ;
5. le principe de couverture par les usagers des services publics de distribution d'eau potable et' d 'assainissement, d'une partie significative des coûts engendrés par ces services, en fonction de la capacité contributive des usagers.

Toute consommation abusive ou anarchique des eaux superficielles ou souterraines à quelque fin que ce soit, est interdite.

Article 4 : Les eaux relevant de l'Organisation pour la mise en valeur du Fleuve Sénégal sont gérées conformément aux principes et normes prévus par la Charte des eaux du fleuve Sénégal telle que ratifiée par la République islamique de Mauritanie.

**Section 3-Priorités d'usages**

Article 5 : Les ressources en eau sont allouées en priorité à l'alimentation en eau des populations.

Lorsqu'il a pu être satisfait à l'alimentation en eau des populations et que la sécurité de leur approvisionnement n'est pas remise en cause, la priorité revient, dans l’ordre et en fonction des priorités locales, à la satisfaction des besoins de l'élevage, de l'agriculture, de la sylviculture, de la pisciculture, de la pêche continentale, des projets de reboisement et, enfin, des complexes industriels, miniers et agro­industriels.

Les autres besoins sont satisfaits en fonction de leur intérêt économique et de priorités locales.

**TITRE II-DOMAINE PUBLIC HYDRAULIQUE**

**Section 1.- Domanialité publique des eaux**

Article 6 :Les ressources en eaux superficielles, souterraines ou atmosphériques, où qu'elles soient situées dans les limites du territoire national, sont un bien collectif et, à ce titre, font partie intégrante du domaine public de l'Etat qui est inaliénable et imprescriptible.

**Section 2-Consistance**

**Sous-section 1- Domaine public hydraulique naturel de l'Etat**

Article 7 : Sous réserve des droits des tiers dûment établis, font partie du domaine public hydraulique naturel de l'Etat :

1. les lits des cours d'eau, permanents ou non, navigables ou non, flottables ou non, ainsi que les lits des lacs ou des étangs dans les limites déterminées à l'article 10 ci-dessous ;
2. les aquifères.

Article 8 :Les limites du domaine public d'eau, lacs ou étangs, constituées par la ligne atteinte par les plus hautes eaux avant le débordement.

Elles sont déterminées, en concertation avec le ministre concerné, par arrêté du ministre chargé de l'eau, à son initiative, le cas échéant, ou à la demande des riverains, après enquête publique et sous réserve des droits des tiers.

Article 9 : Les actions en reconnaissance de droits acquis sur les terrains inclus par délimitation dans le domaine public hydraulique naturel sont intentées, sous peine de forclusion, dans le délai d'un an à compter de la date de publication de l'arrêté de délimitation.

Article 10 : En cas de changement des limites du domaine public hydraulique dû à une cause naturelle, les riverains peuvent adresser une demande de nouvelle délimitation au ministre chargé de l'eau qui statue dans un délai d'un an.

Passé ce délai, les riverains sont habilités à saisir la juridiction compétente.

**Sous-section 2 - Domaine public hydraulique artificiel de l'Etat**

Article 11 :Font partie du domaine public hydraulique artificiel de l'Etat, lorsqu'ils ont été réalisés par celui-ci et pour son compte, les aménagements et équipements, énumérés ci-après, ainsi que les ouvrages· annexes, dans la limite des terrains occupés :

1. les ouvrages exécutés pour faciliter la retenue ou le stockage des eaux ;
2. les canaux de navigation et leurs dépendances;
3. les ports fluviaux et leurs dépendances ;
4. les ouvrages hydrauliques destinés au captage en vue de l'adduction en eau potable et au transport des eaux usées ainsi que leurs dépendances ;
5. les ouvrages hydrauliques destinés à l'irrigation et au drainage ainsi que leurs dépendances;
6. les périmètres de protection immédiate des captages d'eau destinée à la consommation humaine mentionnés à l'article 40 ci-dessous ;
7. les ouvrages de mise en valeur des forces hydrauliques;
8. les ouvrages de défense contre les eaux et leurs dépendances ou de maîtrise de ces eaux.

**Sous-section 3 - Domaine public hydraulique artificiel des collectivités locales**

Article 12 :Font partie du domaine public hydraulique artificiel des collectivités locales, dans la limite de l'occupation effective ·des terrains concernés, les aménagements et équipements destinés à l'alimentation en eau potable lorsqu'ils ont été acquis ou réalisés par les collectivités locales, directement ou par l'intermédiaire d'un maître d'ouvrage délégué, ou qu'ils leur ont été transférés par l'Etat.

**TITRE III-INSTITUTIONSDANSLE DOMAIN.E DE L'EAU**

**Section 1 - Ministre chargé de l'eau**

Article 13 :Le ministre chargé de l'eau définit et met en œuvre la politique nationale dans le secteur de l'eau, dans le respect des dispositions du présent code, en concertation avec les départements ministériels et institutions concernés.

Dans ce cadre, il assure notamment le suivi et le contrôle de l'approvisionnement régulier des populations en eau potable et veille à la continuité du service public d'eau potable.

Le ministre chargé de l'eau représente la République islamique de Mauritanie auprès des organisations intergouvernementales à caractère international et régional, spécialisées dans les questions relatives à l'eau et favorise la coopération internationale et régionale.

Il veille à l'exécution des accords conventions et traités internationaux ou régionaux relatifs à l'eau, auxquels la République Islamique de Mauritanie est partie.

Les attributions du ministre chargé de l'eau sont précisées par décret.

Article 14 : Le ministre chargé de l'eau assure l'organisation générale et permanente des réseaux de collecte·, traitement et exploitation des mesures et données sur l'eau qui portent sur les aspects quantitatifs et qualitatifs des eaux superficielles et des eaux souterraines.

Il assure le suivi global et à long terme de l'évaluation des ressources en eau par l'intermédiaire du réseau primaire de collecte des mesures et données sur l'eau, constitué des points de surveillance permanente répartis sur le territoire national.

Il établit un registre national des eaux à partir des évaluations et comptages fournis par les titulaires d'autorisation ou de concession sur les quantités d'eau prélevées et les quantités de pollution rejetées.

Il réalise un inventaire périodique du degré de pollution des eaux superficielles et souterraines.

Article 15 : Le ministre chargé de l'eau élabore un plan directeur national d'aménagement et de gestion intégrée l'eau.

Le plan directeur national d'aménagement et de gestion de l'eau, établi à parti des résultats de l'inventaire mentionné à l’article 14 ci-dessus, vise à assurer la disponibilité des ressources en eau au regard des besoins constatés.

Il définit notamment :

* la programmation des opérations nationales nécessaires à la mobilisation et à la protection de la ressource en eau ;
* le classement des eaux superficielles ou souterraines en fonction des utilisations auxquelles elles sont destinées de façon préférentielle ;
* les objectifs de quantité et de qualité ainsi que les mesures et délais appropriés pour les atteindre ;
* la localisation de zones de sauvegarde de la ressource en eau mentionnées à l'article 32ci-dessous ;
* les mesures d'accompagnement d'ordre réglementaire, institutionnel, économique et financier ainsi que de sensibilisation et d'éducation, nécessaire à sa mise en œuvre.

Le plan directeur national d'aménagement et de gestion de l'eau est établi pour une durée d'au moins dix ans et peut être révisé tous les cinq ans, sauf circonstances exceptionnelles exigeant une modification de son contenu avant l'échéance. Il est approuvé par décret pris après avis du Conseil national de l’eau.

Article 16 :Le ministre chargé de l'eau est assisté par un Conseil national de l’eau composé, à parts égales, de représentants de l'Etat, de représentants des élus nationaux et de représentants des ·différentes catégories d'utilisateurs publics et privés de l’eau et de personnes compétentes.

Le Conseil national de l'eau est consulté sur la planification nationale dans le domaine de l’eau, sur les projets d'approvisionnement en eau et d’aménagement et de gestion des eaux ayant -un caractère national et sur les grandes opérations régionales, ainsi que sur toute question relative à l'eau que le ministre chargé de l’eau juge utile de lui soumettre.

Il donne un avis sur les projets de textes législatifs ou réglementaires portant, en tout ou partie, sur des questions relatives à l'eau, sur tout projet de planification nationale dans le domaine de l'eau, ainsi que, en tant que de besoin, sur toute question ou document à caractère national ou international intéressant l'eau.

Les modalités d'organisation et de fonctionnement du Conseil national de l'eau sont définies par décret.

**Section - Autorité de Régulation**

Article 17 : L'Autorité de Régulation assure, dans le domaine de l'eau, les attributions qui lui sont dévolues par la loi n°2001-18 du 25 janvier 2001, et par le présent code.

Dans ce cadre cette veille à la mise en œuvre des procédures de délégations de service public en matière de distribution de l'eau potable et d'assainissement, dans des conditions objectives, transparentes et non discriminatoires.

L’Autorité peut déléguer par convention et sous sa responsabilité, des activités liées à sa mission générale de régulation à toute entité publique ou privée qu'elle juge qualifiée à cet effet.

L'Autorité est consultée sur les projets de textes législatifs et réglementaires relatifs au secteur de l’eau ainsi que sur la préparation et la négociation des conventions et accords internationaux ou régionaux dans le domaine de l'eau.

**TITRE IV - REGIMES - D'UTILISATION DE L'EAU**

**SOUS-TITRE I-PROCEDURES DE PROTECTION QUANTITATIVE ET QUALITATIVE**

**Section 1- Principe général**

Article 18 : L'usage de l'eau, prélevée à des fins domestiques ou assimilées, à partir de sources disponibles, pérennes ou saisonnières ; est exempté de toute formalité. Un décret définira le critère de la domesticité de l'usage de l'eau.

Les opérations, installations,· ouvrages, travaux, activités diverses, déversements, captages, prélèvements réalisés à des fins non domestiques sur les eaux superficielles ou souterraines, entraînant une modification du niveau où du mode d'écoulement de ces eaux ou une atteinte à leur qualité, sont soumises, dans les conditions prévues par décret, à déclaration, autorisation ou concession, selon des seuils tenant compte de la gravité de leurs effets sur la ressource en eau et les écosystèmes aquatiques, des dangers pour la santé et la sécurité publiques ainsi que l’intérêt général présenté par ces opération

**Section 2-Rimngime d’utilisation de à des fins non domestiques**

**Sous-section 1 - Régime de la déclaration**

Article 19 : Sont soumises au régime de la déclaration les opérations énumérées à l'alinéa 2 de l’article 18 ci-dessus. Susceptibles de ne ·présenter que des dangers faibles pour la santé et ·la sécurité publiques et des incidences limitées sur l’écoulement des eaux. sur la ressource; du point de vue tant quantitatif que qualitatif ainsi que sur la diversité du milieu aquatique.

**Sous-Section 2 - Régime de l’autorisation**

Article 20 : Sont soumis au régime de l’autorisation les opérations énumérées à l'alinéa 2 de l’article 18 ci-dessus susceptibles de présenter des dangers pour la santé et la sécurité publiques de nuire au libre écoulement des eaux, de porter atteinte à la qualité ou à la diversité du milieu aquatique.

**Sous-section 3-Régime de la concession**

Article 21 : Sont soumises au régime des concessions :

* les opérations énumérées à l’alinéa 2 de l'article 18 ci-dessus d’un importance telle qu’elles sont susceptibles de présenter de graves dangers pour la santé et la sécurité publiques, de nuire de façon très significative au libre écoulement des eaux, de réduire la ressource en eau, d’accroitre notablement le risque d’inondation, de porter gravent atteinte à la qualité ou à la diversité du milieu aquatique.
* les opération d’utilisation des eaux présentant un caractère d’intérêt général ou ayant bénéficié d’une déclaration d'utilité publique.

**Section 3- Procédures**

**Sous-section** **1-Dispositions relatives à la déclaration**

Article 22 : le ministre chargé de l'eau instruit le dossier de déclaration et en délivre récépissé s'il estime que celui-ci est complet et que les incidences de l’opération sur la ressource sont li1nitécs.

Le récépissé de déclaration est assorti de toutes prescriptions spécifiques de nature à en limiter les incidences.

**Sous-section 2-Dispositions relatives à l’autorisation**

Article 23 : Le ministre chargé de l’eau instruit le dossier de demande d’autorisation, qui comporte en particulier une étude technique détaillée et une étude d’impact, et accorde ou refuse l’autorisation, par arrêté au vu des résultats d'une enquête publique préalable.

**Sous-section 3 - Dispositions relatives à la concession**

Article 24 : Le ministre chargé de l’eau instruit le dossier de demande de concession conjointement avec le ministre dont relève l’activité de la concession.

Le dossier comporte en particulier une étude d’avant-projet détaillée et une étude d’impact.

La concession est accordée ou refusée, par arrêté conjoint des ministres mentionnées au premier alinéa du présent article au vu des résultats d'une enquête publique préalable

**Sous-section 4- Dispositions communes à l’autorisation et la concession.**

Article 25 **:** les autorisations ou concessions sont accordées à titre précaire et révocable, hormis le cas où l'opération faisant l’objet de la concession présente un caractère d’intérêt général ou bénéficie d’une déclaration d'utilité publique.

Dans les autres cas, la modification ou la révocation sans indemnité de l’acte d 'autorisation ou de concession est prononcées de plein droit, à tout moment par. Le ministre chargé de l’eau en particulier lorsque cette modification ou révocation rendue nécessaire pour l’alimentation en­ eau des populations soit pour prévenir ou faire cesser un trouble de dommageable causé par les eaux soit de raison d’inobservation des clauses quelle comporte.

Article 26 :tout transfert partiel ou total d’autorisation ou de concession ne peut se faire qu’après accord préalable du Ministre chargé de l’eau

Article 27 : En cas de demandes concurrentes d’autorisation ou de concession le ministre chargé de l’eau statut au regard des priorités d’usages définies dans l’article5 ci-dessous.

Lorsque aucune demande ne revêt un caractère de priorité par rapport à une autre le ministre chargé de l’eau décide s’il y a lieu d’accorder la préférence à la première en date

Article 28 : les frais d’instruction sur les lieux de demande d’autorisation ou de concession, que celles-ci soient accordées ou refusées sont à la charge du demandeur. Il en est de même pour les frais de récolement des travaux.

Article 29 : les autorisations et concessions sont accordés sous réserves des droits des tierces.

Article 30 : L’autorisation et la concession donnent lieu à la perception d'une redevance fixée par décret pris sur rapport conjoint du Ministre 'chargé des finances et du Ministre chargé de l'eau.

La redevance est calculée en fonction de la quantité d’eau prélevée ou de la quantité de pollution rejetée dans le domaine public hydraulique à partir de dispositifs d’évaluation ou de comptage installés aux frais du bénéficiaire de l'autorisation ou de la concession.

Les installations existantes disposent d’un délai de deux ans à compter de la publication du présent code au Journal officiel pour se mettre en conformité.

Article 31 : Les 1modalités d’application des articles 1 8 à 30 ci-dessus sont fixées par décret. Notamment en ce qui concerne :

* + Les seuils de soumission aux procédures de déclaration autorisation et concessions :
  + la définition de l’usage domestique de l’eau
  + les procédures de déclaration, autorisation et concession
  + les conditions dans lesquelles sont effectuées les contrôles du respect des prescriptions ;
  + les condition de détermination de l’assiette et du taux de la redevance due pour prélèvement ou pollution.

**SOUS-TITRE II - NORMES DE PROTECION**

Article 32 : Pour faire face à une menace ou aux conséquences d’accidents de sécheresse, d’une pollution accidentelle d'inondations ou à un risque de pénurie, le ministre chargé de l'eau peut de plein droit et sans indemnité ordonner des mesurés de limitation ou de suspension provisoire ou définitive des usages de l’eau.

Au cas où la ressource en eau est menacée au plan quantitatif ou qualitatif des zones de sauvegarde stratégique peuvent être instaurées sur les eaux superficielles ou souterraines, à l'initiative du ministre chargé de l’eau

Article 33 : Les modalités d'application de !"article 32 ci-dessus sont fixées par décret notamment en ce qui concerne :

* les conditions de mise en œuvre des mesures de limitation ou de suspension provisoire ou définitive des usages de l'eau ;
* les conditions d’instauration des zones de sauvegarde stratégique de la ressource en eau.

**SOUS-TITRE III QUALITE DE L’EAU OFFERTE A LA CONSOMMATION HUMAINE**

Article 34 : Quiconque offre au public de l'eau en vue de l’alimentation hun1aine.à titre onéreux ou gratuit sous quelque forme que ce soit, y compris de l'eau minérale ou naturelle et de la glace alimentaire est tenu de s'assurer que cette eau est conforme aux normes de potabilité définies par la législation et la réglementation en vigueur.

En cas de distribution publique d'eau potable le service distributeur de l'eau est tenu de s'assurer de la conformité de l'eau distribuée aux nonnes mentionnées à l'alinéa précédent.

Article 35 : Le service distributeur de l’eau est tenu de faire analyser périodiquement l'eau distribuée et autant de fois qu'il le jugera utile dans les cas d'épidémie ou de forte présomption d'épidémie, sous le contrôle des agents du ministère chargé de la santé publique qui à cette fin ont libre accès à toute installation et documentation.·. ·

Les frais d'analysé sont à la charge du service distributeur ou du délégataire. Pour le contrôle périodique de la qualité de l'eau offerte à la consommation humaine, il est obligatoirement fait appel à un laboratoire agréé par le ministre chargé de la santé publique.

Article 36 : Le service distributeur de l’eau est présumé ·responsable des dommages résultant d'un défaut de conformité de l'eau aux nonnes de potabilité mentionné article 34 ci-dessus à charge pour celui-ci d’apporter la preuve de l’existence d’une cause exonératoire de sa responsabilité

**TITRE V : ASSAINISSEMENT·DES.EAUX USEES DOMESTIQUES ET INDUSRTIELLES RACCORDEES**

Article 37 : les agglomérations disposant· d'un schéma directeur d'urbanisme doivent être· dotées d’un assainissement collectif permettant d'assurer une évacuation rapide des eaux usées domestiques et industrielle raccordée ainsi que leur traitement dans des conditions conformes aux exigences de la santé publique et de la protection de l’environnement.

Dans un délai fixé par arrêté conjoint des ministres chargés de l’eau, des collectivités locales et de la santé publique, à compter de la mise en service du réseau d’assainissement collectif, le raccordement à l’égout de toute habitation ou établissement rejetant des eaux usées est obligatoire.

**TITRE VI - SERVITUDES**

**SOUS-TITRE 1 SERVITUDES LEGALES**

**Section 1 : Périmètres de protection des captages d’eau destines à l’alimentation humaine**

Article 39 : Les périmètres de protection des captages d’eaux ont pour objet d’assurer la protection qualitative et quantitative des eaux destinées à l’alimentation humaine, quelles proviennent des eaux souterraines ou des eaux superficielles.

Article 40 : il est institué par arrêté du Ministre chargé de l’eau, autour de tout point de captage d’eau destinée à la consommation humaine

1. Un périmètre de protection immédiate, dont les terrains sont acquis en pleine propriété et clôturés par l’institution responsable de prélèvement ou de la distribution de l’eau potable, au terme d’une procédure d’exploitation pour cause d’utilité publique
2. Un périmètre de protection rapprochée, à l’intérieur duquel sont interdits :
   * l’implantation, sans étude d’impact préalable, d’ouvrage de prélèvement supplémentaires ;
   * le dépôt d'ordures, immondices, détritus, cadavres d'animaux et tous produits et matières susceptibles d'altérer la qualité de l'eau ;
   * l'installation de canalisations, réservoirs ou dépôts d'hydrocarbures, de produits chimiques ou de substances toxiques ;
   * l'épandage de fumier, l'abreuvage et le pacage d'animaux ;
   * l'exploitation de carrières à ciel ouvert ;
   * l'établissement de quelque construction que ce soit.

Article 41 : Les indemnités qui peuvent être dues aux propriétaires et aux occupants des terrains à acquérir soit pour constituer le périmètre de protection immédiate, soit pour la mise en œuvre des servitudes dans le périmètre de protection rapprochée, sont fixées selon les règles applicables en matière d'expropriation pour causes d’utilités publique.

Si du fait de l’application des interdictions énumérées au 2) de l'article 40 ci-dessus, un propriétaire vient à perdre la jouissance de terres mises en valeur, il est en droit d'exiger une juste indemnisation.

**Section 2 : Servitude de protection du domaine public hydraulique**

Article 42 : Les fonds riverains d'un cours d 'eau ou d'un lac sont grevés, à partir des limites du domaine public hydraulique naturel déterminées conformément à l’article 8 ci-dessous d’une servitude d’utilité publique d 'une largeur de six mètres, dite servitude de marchepied et de libre accès, au profit des agents du ministre chargé de l'eau, sur l’espace de laquelle il ne peut être fait aucune construction ou clôture. Le ministre chargé de l'eau peut exiger la démolition de tout construction ou l'enlèvement de toute clôture.

Les mêmes fonds sont également gravés d’une servitude permettant aux agent du ministère chargé de l’eau d’y installer les instruments de mesure qui nécessite le recueil des données sur l’eau prévues à l’article 14 ci-dessus.

Article 43 : Les fonds supportant un ou plusieurs éléments du domaine public hydraulique artificiel de l'Etat ou des collectivités locales sont grevés d'une servitude d'accès à ces éléments, au profit des agents du ministère chargé de l’eau.

**Section 3 : Servitudes de canalisation**

Article 44 :Les fonds intermédiaires sont grevés d'une servitude de canalisation permettant à tout exploitant de la ressource en eau effectuée dans un but d’utilité publique d'y faire transiter des conduites d'eau potable ou d'eaux usées, des canaux d'amenée d'eau, d'irrigation ou de drainage.

L'instauration de cette servitude ouvre droit à une juste indemnité et ne s'applique pas aux habitation cours, jardins et dépendances

**SOUS TITRE II - SERVITUDES D'INTERET PRIVE**

Article 45 : les fonds inférieurs sont tenus, envers ceux qui sont plus élevés, à recevoir les eaux qui en découlent naturellement sans que la main de l’homme y ait contribué.

Le propriétaire du fonds inférieur ne peut élever aucun obstacle qui empêche cet écoulement.

Le propriétaire du fonds supérieur ne peut rien faire qui aggrave la servitude du fonds inférieur.

**TITRE VII : MAITRISE D’OUVRAGE PUBLIQUE**

Article 46 : Le ministre chargé de l’eau est maitre d'ouvrage pour les opérations relatives à la mise en valeur des ressources en eau et à la mise en œuvre des programmes nationaux d’investissement public dans le secteur de l’eau.

Article 47 : Les communes exercent la maîtrise d’ouvrage publique à l’égard des aménagements, installations et équipements relevant de leur compétence dans le domaine de l'eau qu'elles tiennent des dispositions de l'article 2 de l’ordonnance n°87-289 du 20 octobre 1987, lorsque ces aménagements, installations ou équipements ont été acquis ou réalisés par les communes directement ou par l’intermédiaire d 'un maître d'ouvrage délégué ou lorsqu’ils leur ont été transférés par l'Etat.

Les communes peuvent déléguer la gestion des ouvrages dont elles ont la maîtrise à des personnes publiques ou privées, conformément à la législation en vigueur et dans le respect de la procédure prévue au Titre VIII ci-après.

**TITRE VII - SERVICE PUBLIC DE L'EAU**

**SOUS -TITRE 1- DEFINITION.**

Article 48 :Le service public de l'eau recouvre l'ensemble des activités visant l'approvisionnement en eau potable des populations, y compris l'exploitation de l'eau minérale et l'assainissement des eaux usées domestiques.

Le service public de l'eau peut faire l’objet d'une délégation à une entité publique ou privé

**SOUS-TITRE II DELEGATION DU SERVICE PUBLIC DE L'EAU**

**Section 1 - Champ d'application**

Article 49 : Au-delà d'un seuil fixé par décret pris sur proposition du ministre chargé de l'eau la distribution publique d'eau potable fait l'objet d’une délégation de service dans les conditions prévues par le présent code

-

Dans les zones non soumises au régime de la délégation, les conditions de distribution d'eau potable sont fixées par arrêté conjoint du ministre chargé de l'eau et du ministre chargé des collectivités locales.

**SECTION 2 - MODALITES DE LA DELEGATION**

**Sous-section 1 - Octroi, transfert, révocation**

Article 50 : les délégations de service public de l’eau potable sont accordées par le maîtrise d’ouvrage sur proposition de l’autorité chargée de la régulation

Ces délégations sont accordées pour une durée déterminée aux personnes morales publiques ou privées et dans certains cas à des personnes physiques exerçant une activité d’intérêt général.

La durée de délégation doit être suffisante pour permettre la rentabilisation des investissements du délégataire.

Par l’effet de la délégation, le délégataire se trouve soumis de plein droit à l’ensemble des normes applicables aux services de distribution de l’eau potable, et notamment aux règles prévues aux article 34 à 36 ci-dessus.

Article 51 : Les délégations sont accordées sur la base ·d'un appel public à candidatures assorti d'un cahier des charges. La procédure d'attribution des délégations est mise en œuvre par voie d 'appels d’offre, par l'autorité chargée de la régulation, dans le respect strict des principes d 'équité. De transparence et de non-discrimination.

Article 52 : Les délégations donnent lieu au paiement d’une redevance dans les conditions prévues au cahier des charges. Les modalités d’affectation du produit de cette redevance seront définies par décret pris sur rapport conjoint du ministre chargé des finances t du ministre chargé de l'eau.

Article 53 : Des modification aux délégations ou aux cahiers des charges des opérateurs peuvent être apportées. Après approbation du maître d'ouvrage sur avis de l’autorité chargée de la régulation. Les raisons de ces modifications doivent être objectives et non discriminatoires. L'avis prévu à l'alinéa ci-dessus est motivé. Il est publié au bulletin officiel de l’autorité chargée de la régulation.

L'autorité chargée de la régulation indique le délai qui ne pourra être inférieur à 30 jours pendant lequel le titulaire de la délégation pourra exprimer son avis sur la modification envisagée et demander à être entendu. L’autorité chargée de la régulation devra entendre chaque opérateur qui en aura fait la demande.

Article 54 : Toute modification de la délégation ou du cahier des charges qui affecte les obligations de son titulaire devra prendre en compte l'équilibre économique et financière de la délégation. Les décisions concernant la modification des délégations sont susceptibles des recours prévus par les lois et règlements en vigueur.

Article 55 :Les délégations délivrées en application du présent code sont personnelles. Elles ne peuvent être transférées à un tiers qu’avec l'accord du maître d'ouvrage et sur proposition de l’autorité chargée de la régulation. L’autorisation ou le refus du transfert est notifié par écrit dans un délai maximal de deux (2) mois à compter de la date de saisine de l’autorité chargée de la régulation. Le refus doit être motivé.

Article 56: Tout transfert implique la poursuite du respect de l'ensemble des obligations liées à la délégation. En cas de transfert d'une délégation les parties sont tenues d’en informer l'autorité chargée de la régulation quinze jours au moins avant la conclusion de la convention de transfert et d'accomplir les formalités prévues à cet effet.

-

'

Le non-respect de ces procédures est sanctionné conformément aux dispositions du présent code.

Article 57 : Les délégations de service- public de l’eau potable sont retirées par le maître d’ouvrage sur rapport de l'autorité chargée de la régulation lorsque le titulaire a violé de· façon grave et/ou répétée les obligations légales, réglementaire et contractuelles qui s’imposaient à lui.

La décision de retrait d’une délégation est motivée. Elle est prise pour des raisons objectives et non discriminatoires.

Article 58 : Le retrait est prononcé après que l’intéressé ait reçu notification des griefs et ait été mis en mesure de consulter le dossier et de présenter des observation écrites et verbales. L'intéressé peut exercer' toutes les voies de recours prévues par les lois et règlements en vigueur. ·.

**Sous-section 2 - Sanctions**

Article 59 : L’autorité chargé de la régulation sanctionne, soit d'office soit à la demande du maître d'ouvrage d'une organisation professionnelle d’une association d'utilisateurs ou d'une personne physique ou morale ayant intérêt à agir. Les manquements qu'elle constate de la part des opérateurs bénéficiant d'une délégation de service public.

Article 60 : Quand elle est saisie d’une demande de sanction, l'autorité chargée de la régulation met en demeure l’auteur du manquement de se conformer aux règles applicables à son activité dans un délai déterminé.

L'autorité chargée de la régulation rend cette mise en demeure publique par tout moyen approprié.

Article 61 :L’autorité chargée de la régulation informe l’opérateur susceptible d’être sanctionné des griefs qui sont relevés à son encontre. Elle lui accorde un délai pour lui permettre de consulter le dossier le concernant et présenter ses observations écrites et verbales.

Article 62 : Lorsque l’auteur du manquen1ent ne se conforme pas dans le délai fixé par l’autorité chargée de la régulation. Celle-ci prononce à son encontre sans préjudice des sanctions pénales éventuelles, l'une ou l’autre des sanctions suivantes :

* Suspension total ou partielle de l’activités déléguée ;
* Une sanction pécuniaire proportionnelle à l’activité du manquement constaté.

Article 63 : Les sanctions pécuniaire prononcées à l’encontre d’un opérateur du secteur ne peuvent excéder, par manquement constaté 2% du chiffre d’affaire hors taxe du dernier exercice écoulé de l’auteur du manquement.

A défaut d’activité permettant de déterminer ce montant, la sanction ne peut excéder 20 million d’Ouguiya.

Tout récidive entraînera le doublement des sanctions pécuniaires

Article 64 : La décision par laquelle l'autorité chargée de la régulation inflige une sanction à l'opérateur est motivée. Elle est susceptible d'un recours devant la Chambre administrative de la Cour suprême, dans le délai d'un mois à compter-de la notification qui est faite par l'autorité chargée de la régulation.

La sanction est publiée au bulletin officiel de l'autorité chargée de la régulation.

**Sous-section 3-Tarifs**

Article 65 : Les tarifs de l'eau sont homologués par le ministre chargé de l’eau, sur avis de l’autorité chargée de la régulation.

Article 66 : Les principes de la tarification de l'eau sont fixés par l’autorité chargée de la régulation.

Ces principes devront prendre en compte les exigences de l'équilibre économique et financier des délégataires.

Les délégataires ont l'obligation de tenir une comptabilité analytique.

Les conditions tarifaires resteront en vigueur pendant une période déterminée qui sera définie au préalable dans le cahier des charges du titulaire de la délégation.

**TITRE IX -DISPOSITIONS PENALES**

**Section 1-Constatation des infractions et poursuites pénales**

Article 67 : Outre les officiers et agents de police judiciaire, sont habilités à rechercher et à constater les infractions au présent code et aux règlements pris pour son application, les agents de contrôle relevant du ministre

Article 68 : En vue de rechercher et de constater les infractions mentionnées à l'article 67 ci-dessus, les agents énumérés au même article ont le droit de pénétrer à l'intérieur d'une propriété bâtie ou non bâtie clôturée ou non aux fin de contrôler le respect des dispositions du présent code et des règlements et décisions pris pour son application.

Ils sont en droit de se faire produire tous renseignements et documents utiles à l'exécution de leur mission.

Au cas où l’accès leur serait indûment refusé par l'occupant, ils peuvent y pénétrer de force, soit sur réquisition du procureur de la République, du juge d'instruction ou de toute autorité judiciaire, soit sur mandat de cette dernière, soit encore accompagnés par un officier de police judiciaire

Toutefois, l’accès des locaux à usage d'habitation ne leur est permis que sous réserve de l'assentiment exprès de l'occupant.

Article 69 : Les infractions aux dispositions du présent code et aux règlements et décisions pris pour son application sont constatées par des procès-verbaux dûment notifiés au contrevenant et transmis au procureur de la République.

En cas de ·flagrant délit et dans les conditions prévues par la législation en vigueur, les agents chargés du contrôle peuvent demander au : procureur de la République le déféré des délinquants et les conduire devant lui ou devant l'autorité judiciaire compétente.

**Section a·2 –Sanctions pénales**

Article 70 : Toute personne qui a réalisé, exploité ou participé à la réalisation d'une opération mentionnée à l'alinéa 2 de l'article 18 ci-dessus sans avoir satisfait aux formalités procédurales mentionnées aux articles 19 à 21 ci-dessus, est passible :

* D'une peine d'amende de 50 000 à 100 000 ouguiyas, s'il s'agit du récépissé de déclaration ;
* D'une peine d'emprisonnement d'un à dix jours et d’une peine d'amende de 100 000à 300.000 ouguiyas, ou de l'une de ces deux peines seulement s'il s'agit d’une autorisation ;
* D’une peine d'emprisonnement de dix à trente jours et d'une peine d’amende de 200 000à 500 000 ouguiyas, ou de l'une de ces deux peines seulement, s'il s'agit d’une concession.

Le juge peut en outre prononcer la suspension du fonctionnement de l'installation, voire sa suppression aux frais du contrevenant.

Article 71 : Toute personne qui a jeté, déversé ou laissé s'écouler dans les eaux superficielles ou souterraines, directement ou indirectement, une ou plusieurs substances dont l'action ou les réactions ont entraîné des effets nuisibles à la santé et à l'environnement, est passible d'une peine d'emprisonnement de dix à trente jours et d'une peine d'amende de 100 000 à 300. 000 ouguiyas ou de l'une de ces deux peines seulement.

Article 72 : Toute personne qui ne respecte pas les prescriptions édictées par le ministre chargé de l'eau au titre des procédures prévues aux articles 19 à 21 ci-dessus, est passible

* D'une peine d’amende de 30 000 à 50 000 ouguiyas, s'il s'agit de prescriptions annexées au récépissé de déclaration ;
* D 'une peine d'amende de 50 000à ·150000 ouguiyas, s'il s'agit d'une autorisation ;

Article 73 : Toute personne qui ne respecte pas les interdictions, et servitudes instaurés dans un périmètre de protection de captage d’eau destinée à la consommation humaine, mentionnée à l’article39 ci-dessus est passible d'une peine d’emprisonnement d’un à dix jours et d’une peine d’amende de 50 000 500 000 ouguiyas. ou de l’une de ces deux peines seulement:

Article 74 : Toute personne qui ne respecte pas les mesures de limitation ou de suspension provisoire ou définitive des usages mentionnées à l’article 31 ci-dessus est passible d'une peine d'emprisonnement d'un à dix jours et d'une peine de 100 000 à 300 000 ouguiyas, ou de l'une de deux peines seulement.

Article 75 : Le défaut de raccordement l’égout dans le délai prescrit à l’article 37 ci-dessus est passible d'une peine d'amende de 50 000 à 200 000 ouguiyas. La même peine est applicable en cas de défaut de conformité ou d’entretien des installations d'assainissement individuel prévues à1'article 38ci-dessus.

Article 76 :Tout maître d'ouvrage ou délégataire du service public de l'eau qui offre de l'eau à la consommation humaine non conforme aux normes de potabilité prescrites ou qui ne procède pas aux contrôles de qualité requis, est passible d'une peine d'emprisonnement de dix à 30 jours et d'une peine d'amende de 300 000 à un million d'ouguiyas, ou de l'une de ces deux peines seulement.

Article 77 : Toute personne qui consomme de l'eau obtenue directement ou indirectement par l'intermédiaire de raccordements clandestins ou frauduleux, est passible des peines d'emprisonnement et d'amende, ou de l'une de ces peines seulement, prévues pour le vol par la législation pénale en vigueur.

Article 78 : Toute personne qui est confondue d'utilisation abusive d'eau entraînant un gaspillage ou une surexploitation, volontairement ou par négligence et à quelque fin que ce soit, est passible d'une peine d'amende de 3 000 à 30 000 ouguiyas.

La même peine est applicable à l'encontre de toute personne qui aura omis de porter à : la connaissance de l'administration en charge de l'eau tout fait susceptible de porter atteinte à la ressource en eau.

**TITRE X-DISPOSITIONS TRANSITOIRES**

Article 79 : Les déclarations déposés les autorisations ou concessions accordées au titre de l'ordonnance n°85-144du 4 juillet 1985 portant code de l'eau valent déclaration, autorisation ou concession au titre du présent code.

Lorsque des opérations légalement réalisées sans qu'il y ait eu lieu à application de l'ordonnance précitée du 4 juillet I985 viennent à être soumises à déclaration, autorisation ou concession au titre du présent code, ces opérations peuvent se poursuivre sans cette déclaration, cette autorisation ou cette concession à la condition que l'exploitant, le propriétaire ou le responsable informe le ministre chargé de l'eau dans le délai de deux ans à compter de la publication du présent code au Journal officiel de la République islamique de Mauritanie.

Le manquement à l'obligation d'information dans le délai prescrit entache de nullité les récépissés de déclaration obtenus, les autorisations et concessions accordées.

Article ·80 : Est réputée bénéficier d'une délégation, au sens du présent code, la Société nationale des eaux(SNDE), telle que créée par le décret n°88-2001/PM du 29juillet 2001 portant scission de la Société Nationale d’Eau et d’Electricité en deux sociétés nationales

Article 81 : Est réputée bénéficier de délégations, au sens du présent code, l'Agence nationale d'eau potable et d'assainissement (ANEPA), reconnue d'utilité publique par le décret n°2002-19 du 31 mars 2002, dans les centres urbains ou ruraux gérés sous sa supervision et qui, a la date de publication du décret prévu à l'article 49 ci-dessous, atteignent le seuil prévu à ce même article. La délégation prévue à l'alinéa ci-dessus est accordée pour une durée de trois ans et exercée dans les conditions définies dans un cahier des charges approuvé par l'autorité chargée de la régulation. Pendant la durée prévue à l'alinéa ci­ dessus, l'autorité chargée de la régulation met en œuvre la procédure prévue aux articles 50 et suivants ci-dessus afin de sélectionner des délégataires de service.

Dans le cas où la procédure de sélection d'un délégataire serait infructueuse, le ministre chargé de l'eau peut proroger par arrêté la durée de la délégation consentie à I'ANEPA, sur demande de l'autorité chargée de la régulation.

**TITRE XI-DISPOSITIONSFINALES**

Article 82 : Les dispositions du présent code sont précisées, en tant que de besoin, par voie réglementaire.

Article 83 : Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires aux dispositions de la présente loi et notamment celles de l’ordonnance n° 85-144 du 04 juillet 1984 portant code de l’eau.

Article 84 : La présente loi sera publiée suivant la procédure d'urgence et exécutée comme loi de l'Etat.

**Le Président de la République**

**Maaouya Ould Sid'Ahmed Taya**

**Le Premier Ministre**

**Me Sghair Ould M'Bareck**

# Loi n° 2010-042 du 21 juillet 2010 relative au Code d’hygiène.

*L'Assemblée Nationale et le Sénat ont adopté ;*

*Le Président de la République promulgue la loi dont la teneur suit :*

TITRE PREMIER : DE L'OBJET ET DU CHAMP D'APPLICATION.

Articlepremier :Les dispositions de la présente loi définissent les règles de santé et d'hygiène publiques en République Islamique de Mauritanie notamment sur les espaces publiques, les habitations, les denrées et produits alimentaires et non alimentaires, l'eau, les installations et industries commerciales, les établissements scolaires et sanitaires, les bâtiments publics et le milieu naturel. Son objectif principal est de préserver et de promouvoir la santé publique.

TITRE II : DISPOSITIONS GENERALES

CHAPITRE I : REGLEMENTS SANITAIRES

Article2: Dans chaque Wilaya, l'autorité administrative compétente est tenue d'appliquer le code d'hygiène publique et d'établir les dispositions sanitaires applicables à l'ensemble de la Wilaya. Ce règlement est établi sur la proposition des autorités sanitaires locales et après avis des services compétents du ministre chargé de la santé.

Article3: Le règlement sanitaire détermine :

1. Les précautions à prendre par les autorités sanitaires compétentes et par les autorités administratives locales pour prévenir ou faire cesser les maladies transmissibles et spécialement les mesures propres à assurer la protection des denrées alimentaires et les produits non alimentaires mises en vente, la désinfection ou la destruction des objets à l'usage des malades ou qui ont été souillés par eux et généralement des objets quelconques pouvant servir de véhicule à la contagion ;
2. Les prescriptions destinées à assurer la salubrité des habitations et de leur dépendance, des voies privées, closes ou à leur proximité, des logements loués en garni et des centres et agglomérations quelle qu'en soit la nature ;
3. Les prescriptions relatives à l'alimentation en eau potable et à la surveillance des puits, à l'évacuation des matières usées et aux conditions auxquelles doivent satisfaire les fosses d'aisance.

Article4 : Les dispositions des articles 2 et 3 ne font pas obstacle aux droits des autorités administratives locales de prescrire, par voie réglementaire, des dispositions particulières, en vue d'assurer la protection de la santé publique. Ces dispositions sont approuvées conjointement par les ministres chargés de la Santé publique et/ou le(s) ministre(s) concerné(s).

**CHAPITRE II : LUTTE CONTRE LES EPIDEMIES ET VACCINATION CONTRE CERTAINS MALADIES TRANSMISSIBLES**

Article5 : La lutte contre les épidémies et les vaccinations contre certaines maladies transmissibles s'effectueront conformément à la réglementation en vigueur.

Article6 : Toute personne qui exerce, dans un établissement ou organisme public ou privé de prévention ou de soins appartenant aux catégories dont la liste est établie par arrêté conjoint du ministre chargé de la Santé publique et du ministre chargé du Travail, une activité professionnelle l'exposant à des risques de contamination ,doit être vaccinée contre l'hépatite B, la tuberculose, la diphtérie, le tétanos ,la fièvre typhoïde et la poliomyélite L'introduction de la vaccination pour toute autre pathologie émergente sera fixée par voie réglementaire.

Les conditions de cette vaccination sont fixées par arrêté conjoint des ministres chargés de la Santé publique et du Travail.

Article7 : Tout élève ou étudiant d'un établissement préparant à l'exercice des professions médicales et des autres professions de santé dont la liste est déterminée par arrêté du ministre chargé de la santé, qui est soumis à l'obligation d'effectuer une part de ses études dans un établissement ou organisme public ou privé de prévention ou de soins, doit être vacciné contre les maladies mentionnées à l'article 6.

Article8 : Les établissements ou organismes employeurs ou, pour les élèves et étudiants, les établissements d'enseignement, prennent à leur charge les dépenses entraînées par ces vaccinations.

Les conditions de l'immunisation prévue au présent article sont fixées par arrêté du ministre chargé de la santé.

Article9 : La déclaration à l'autorité sanitaire de tout cas de maladie à déclaration obligatoire est impérative, d'une part pour tout médecin ou autre agent des services de santé qui en a constaté l'existence, d'autre part pour le principal occupant, chef de famille ou d'établissement, des locaux où se trouve la maladie et, à son défaut, dans l'ordre ci-après ; pour le conjoint, l’ascendant le plus proche du malade ou toute autre personne résidant avec lui ou lui donnant des soins.

Article10 : Les maladies auxquelles sont applicables les dispositions de l'article ci­ dessus concernant la déclaration des maladies contagieuses sont définies par décret pris sur le rapport du ministre charge de la Santé publique.

Article11 : La désinfection est obligatoire pour tous les cas prévus à l'article 9. Les mesures de désinfection sont décidées par le ministre chargé de la Santé publique.

Article12: Le contrôle sanitaire aux frontières est régi sur le territoire national par les dispositions des règlements sanitaires internationaux de l’organisation mondiale de la santé, conformément aux article 21 et 22 de sa constitution, de l’Organisation Mondiale de la Santé Animale, des arrangements internationaux et des lois et règlement nationaux intervenues ou à intervenir en cette matière, en vue de prévenir la propagation par la voie terrestre, maritime ou aérienne des maladies transmissibles.

Article13 : ont qualité pour constater les infractions en matière de contrôle sanitaire aux frontières, les médecins de santé pulques et agents chargés du contrôle sanitaire aux frontières commissionnés et assermentés dans les conditions fixées par arrêté du Ministre chargé de la santé publique.

Article14 : il est interdit à tout fonctionnaire ou agent public, commandant ou officier d’un navire ou d’un aéronef, tout médecin d’atelier, de dissimuler sciemment dans un document ou une déclaration, des faits sanitaires de nature à compromettre la santé publique.

**TITRE III : REGLES D’HYGIENE PUBLIQUE**

**CHAPITRE I MESURES D’ASSAINISSEMENTS DE BASE**

**Section 1 L’eau potable :**

Article15 : quiconque offre au public de l’eau en vue de l’alimentation humaine, à titre onéreux ou gratuit et sous quelque forme que ce soit, y compris de l’eau minérale ou naturelle et de la glace alimentaire, est tenu de s’assurer que cette eau est conforme aux normes de potabilité définies par la législation et la réglementation en vigueur.

En cas de distribution publique d’eau potable, le service distributeur de l’eau est tenue de s’assurer de la conformité de l’eau distribuée aux normes mentionnées à l’alinéa précédente.

Les normes et les conditions que doivent respecter les eaux minérales ou autres, mise en bouteilles, en sachets, préemballées, ou sous d’autres conditionnements pour être consommées comme eau de boisson, sont fixés par voie règlementaire

Article16 : le service distributeur de l’eau est tenue de faire analyser périodiquement l’eau distribuée et autant de fois qu’il jugera utile dans les cas d’épidémie ou de fort présomption d’épidémie, sou le contrôle des agents du Ministère chargé de la santé publique, qui a cette fin ont libre accès à toute installation ou documentation.

Les frais d’analyse sont à la charge du service distributeur ou du délégataire.

Pour le contrôle périodique la qualité de l’eau offerte à la consommation humaine, il est obligatoirement fait appel à un laboratoire agréé par le Ministère chargé de la santé publique.

La surveillance et le contrôle de la qualité des eaux destinées à la consommation humaine sont assurées par les services compétents du Ministère chargé de la santé publique ou par un laboratoire agréé par le Ministère chargé de la santé publique

Article 17 : Lorsqu'il est constaté qu'une eau destinée à la consommation directe ou indirecte n'est pas potable ou qu'elle est mal protégée, son usage est immédiatement suspendu pour l'alimentation humaine. Son utilisation ultérieure est subordonnée à une autorisation spéciale de l'autorité sanitaire compétente.

Article 18 : Le service distributeur de l'eau est présumé responsable des dommages résultant d'un défaut de conformité de l'eau aux normes de potabilité mentionnées à l'article 15 ci-dessus, à charge pour celui-ci d'apporter la preuve de l'existence d'une cause exonératoire de sa responsabilité.

Article 19 : En vue d'assurer la protection de la qualité des eaux, l'acte portant déclaration d'utilité publique des travaux de prélèvement d'eau destinée à l'alimentation des collectivités humaines, détermine, autour du point de prélèvement, un périmètre de protection.

Article 20 : Ouvrages d'alimentation et de distribution d'eau.

1. **Protection des ouvrages**

Toutes les dispositions doivent être prises pour assurer la protection des ouvrages d'alimentation et de distribution d'eau potable contre les contaminations extérieures, conformément à la réglementation et aux instructions techniques du ministère chargé de la Santé publique.

Les ouvrages de captage, de traitement, de stockage et d'élévation des eaux, doivent être protégés des crues et installés de manière à éviter tout risque de pollution.

1. **Réservoirs de distribution**

Les réservoirs de distribution sont couverts et établis de manière à permettre leur vidange totale et leur nettoyage périodique. Ce nettoyage doit pouvoir être effectué sans coupure d'eau.

Les réservoirs ne doivent être alimentés qu'en eau potable et par surverse, sauf exception justifiée.

Une aire circulaire étanche de deux mètres de rayon au minimum et légèrement inclinée vers l'extérieur assure leur protection contre les infiltrations superficielles ; un caniveau doit éloigner les eaux s'échappant du dispositif de pompage.

L'ensemble de l'ouvrage doit être maintenu en bon état d'entretien et en état constant de propreté. Il doit être procédé à son nettoyage et à sa désinfection sur injonction des autorités administratives compétentes, à la diligence de l'autorité sanitaire.

1. **Désinfection**

La désinfection du réseau d'adduction collective et des réservoirs est obligatoire avant leur mise en service et s'effectuera dans les conditions fixées par les instructions techniques du ministère chargé de la Santé.

En outre, des mesures de désinfection complémentaires peuvent être prescrites en cours d'exploitation là où les contaminations seraient observées ou à craindre.

1. **Desserte des immeubles.**

Dans toutes les agglomérations ou parties d'agglomération possédant un réseau de distribution publique d'eau potable, toutes les voies publiques ou privées doivent, dans tous les cas où cette mesure est techniquement réalisable, comporter au moins une conduite de distribution.

Tout immeuble desservi par l'une ou l'autre de ces voies est relié à cette conduite par un branchement. Ce branchement est suivi d'un réseau de canalisations intérieures qui met cette eau à la disposition de tous les habitants de I' immeuble, à tous les étages et à toute heure du jour et de la nuit.

1. **Précautions concernant d'autres réseaux de distribution d'eau.**

En dehors de l'eau potable, provenant de la distribution publique, toutes les eaux d'autres origines sont considérées à priori comme non potables et ne peuvent être utilisées qu'à certains usages industriels, commerciaux ou agricoles non en rapport avec l'alimentation et la toilette, dans les conditions de distribution et d'emploi ci-après.

Dans le cas où un immeuble est desservi, à l'exclusion des parties réservées à l’habitation, par une canalisation d'eau non potable, celle-ci doit être entièrement distinguée de la première et recouverte d'une peinture ou de tout autre signe distinctif conforme aux normes fixées par arrêté. Tout robinet de puisage d'eau non potable est surmonté d'une plaque apparente et scellée à demeure, portant d'une manière visible "Eau dangereuse A boire".

1. **Entretien des installations en vue d'éviter le gaspillage de l'eau.**

Les propriétaires, locataires et occupants doivent maintenir les installations intérieures en bon état d'entretien et de fonctionnement et supprimer toute fuite dès qu'elle est déclarée.

Article 21 : En l'absence d'une distribution publique d'eau potable, l'usage de l'eau des sources et des puits publics ou particuliers n'est autorisé pour l'alimentation humaine que si elle est potable et si toutes les précautions sont prises pour la mettre à l'abri de toutes contaminations.

1. Puits: L'orifice des puits est protégé par une margelle surélevée destinée à limiter la pénétration des animaux et des corps étrangers . Leur paroi doit être étanche dans la partie non captante et la margelle doit s'élever à 50 cm au minimum au-dessus du sol.
2. Sources: L'ensemble de ces dispositions s'applique aux sources et à leurs ouvrages de captage, en ce qui concerne leur entretien et leur protection au regard des contaminations .

Les autorités administratives et sanitaires veilleront à l'application des mesures prévues au présent article dans la limite des possibilités techniques et des disponibilités économiques.

Un arrêté du ministre chargé de la Santé publique déterminera les conditions d'application du présent article.

Article 22 **:** Les citernes destinées à recueillir l'eau de pluie ou au transport de l'eau destinée à la consommation doivent être étanches et protégées des pollutions externes. Elles comportent un dispositif d'aération muni d'un treillage métallique inoxydable et de la taille d'un millimètre au maximum, pour empêcher les insectes et petits animaux d'y pénétrer. Les parois intérieures doivent être en matériaux inertes vis-à-vis de l'eau de pluie.

Elles seront munies de dispositifs spéciaux destinés à écarter les premières eaux de lavage des toitures. Un filtre à gros éléments doit arrêter les corps étrangers, tels que terre, gravier, feuilles, détritus et déchets de toutes sortes.

Elles doivent être soigneusement nettoyées et désinfectées une fois par an. Sur la couverture des citernes enterrées, un revêtement de gazon est seul toléré, à l'exclusion de toute autre culture. L'usage des pesticides, des fumiers organiques ou autres y est interdit. Les conditions de protection des citernes sont conformes à celles prescrites pour les puits et les sources.

L'utilisation des canalisations en plomb pour le transport et la distribution de l'eau de citernes est interdite.

L'eau des citernes doit être à priori considérée comme suspecte. Elle ne peut être utilisée pour l'alimentation que lorsque sa potabilité a été établie.

Une protection doit être assurée contre toute pollution d'origine extérieure, contre la pénétration d'animaux, d'insectes et contre les variations de températures, lorsqu'il s'agit d'une eau naturellement potable.

Des dispositions sont prises pour assurer la continuité de l'alimentation en eau potable pendant la mise hors circuit des réservoirs et pour permettre, aux fins de contrôle, des prélèvements de l'eau à l'arrivée et à la sortie.

**Section 2 : Assainissement du milieu**

Article 23 : Elimination des matières usées, solides et liquides.

La collecte et l'élimination des matières usées solides sont à la charge des autorités administratives ou des collectivités locales.

Les matières usées liquides doivent être éliminées par les réseaux d'égouts publics, installés et entretenus par les services compétents. Les propriétaires d'immeubles sont tenus de brancher leurs installations sanitaires à ces réseaux.

En l'absence de tels réseaux, tout immeuble disposera d'installations sanitaires convenables et sera doté d'un système d'assainissement particulier de type fosse septique, latrine et puisard, conformément aux normes réglementaires.

La responsabilité d'installation des ouvrages est à la charge du propriétaire et l'entretien à la charge de l'occupant.

Article 24 : Propreté du milieu :

Les mesures de propreté concernant les habitations et leurs alentours, les voies publiques, les terrains clos ou non, les plages, doivent être assurées régulièrement, suivant le cas, soit par les usagers, soit par les autorités immobilières responsables, en vertu du cahier des charges.

**Section 3 : Gestion des déchets**

Article 25 : Les déchets doivent être éliminés ou recyclés de manière écologiquement rationnelle afin de supprimer ou de réduire leurs effets nocifs sur la santé de l'homme, sur les ressources naturelles, la faune et la flore ou la qualité de l'environnement.

Les dispositions de la présente section s'appliquent à toutes les catégories de déchets, y compris les déchets biomédicaux, physico-chimiques et microbiologiques.

Article 26 : Toute personne, qui produit ou détient des déchets, doit en assurer elle-même l'élimination ou le recyclage ou les faire éliminer ou recycler auprès des entreprises agréées conformément à la réglementation en vigueur. A défaut, elle doit remettre ces déchets à la collectivité locale ou à toute société agréée par l'Etat en vue de la gestion des déchets.

Les collectivités locales veillent à enrayer tous les dépôts sauvages.

L’Etat et les collectivités locales peuvent faire appel aux associations des consommateurs pour des actions de sensibilisation et d'éducation.

CHAPITRE II : DISPOSITIONS SPECIALES RELA TIVESA UX DENREES ALIM ENTAIRES

Section 1 : L’hygiène des lieux

Article 27 : Les exigences pour les magasins, ateliers de préparation, de stockage, de vente ou de distribution des produits alimentaires destinés à la consommation humaine seront fixées par arrêté des Ministres compétents conformément aux normes nationales et internationales dans le domaine de la santé et d'hygiène publiques.

Article 28 : Les denrées alimentaires vendues sur la voie publique, les marchés et autres lieux publics de vente sont soumises aux conditions générales ou particulières définies par arrêté du Ministre charge de la Santé Publique.

Article 29 : Toute demande d'ouverture d'un établissement destiné à la production, à la manipulation ou au stockage des denrées alimentaires doit obligatoirement comporter un certificat de conformité aux normes d'hygiène des locaux, équipements et installations dûment établi par les services compétents. Ces normes d'hygiène seront fixées par arrêté du(des) Ministre(s) concerné(s)

Les établissements déjà existants doivent se conformer à la réglementation en vigueur.

**Section 2 : Hygiène des manipulations**

Article 30 : Sans préjudice de l'application de la réglementation en vigueur, les personnes appelées, en raison de leur emploi, à manipuler les denrées alimentaires, tant au cours de leur collecte, préparation, traitement, transformation, conditionnement, emballage, transport, entreposage, que pendant leur exposition, mise en vente et distribution, sont astreintes à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire, sous la responsabilité de l'employeur. Le personnel doit disposer d'un certificat de santé établi par les autorités de santé publique compétentes du Ministère chargé de la santé.

La manipulation des denrées alimentaires est interdite aux personnes susceptibles de les contaminer, notamment celles qui sont atteintes d'infections cutanéomuqueuses, respiratoires ou intestinales, conformément aux exigences des directives internationales.

Article 31 : Les exigences liées aux équipements et matériaux de conditionnement et d'emballages utilisés pour les denrées alimentaires destinées à la consommation humaine, seront fixées par arrêté(s) de(s) Ministre(s) compétent(s).

Article 32 : Les moyens de transport utilisés pour les denrées alimentaires doivent répondre aux exigences nationales et internationales relatives aux conditions d'hygiène.

###### **Section 3 : Les boissons.**

###### **Sous-section 1 : Boissons autres que le lait**

Article 33 : Les dispositions suivantes concernant les établissements de fabrication, de conditionnement et de vente des denrées alimentaires liquides tels que fabriques de sodas et limonades, d'eaux gazeuses, de sirop, brasseries, cidreries doivent être respectées.

1° Les locaux doivent satisfaire aux prescriptions relatives aux ateliers de préparation des aliments.

2° Seule, une eau reconnue potable distribuée en tous points par des canalisations distinctes peut être utilisée pour la fabrication des limonades et sodas, des eaux gazeuses ainsi qu'en brasserie et en cidrerie.

Les machines et appareils de toutes sortes utilisées pour la fabrication et le conditionnement de ces denrées liquides doivent être conçus pour permettre, si nécessaire, un montage facile de leurs différents éléments en vue de leur entretien. Ils sont nettoyés à l'eau potable additionnée de produits autorisés, rincés et égouttés.

Les récipients divers destinés au stockage de ces denrées sont nettoyés de la même façon. Les matériaux de conditionnement et les matériaux de bouchage : capsules, rondelles, lièges doivent être neufs et dans un état de propreté excluant toute contamination.

Article 34 : Hygiène des débits de boissons. Les cafés et buvettes, les salons de thé, les débits de boissons, quel que soit leur emplacement, sont soumis aux dispositions de l'article ci­ dessus en ce qui concerne l'hygiène de la vaisselle et de la verrerie.

Par ailleurs, la vente ambulante des boissons doit être faite de telle sorte que les véhicules soient aménagés de façon à protéger les produits débités contre toute souillure ou altération.

Article 35 : Dispositions spéciales relatives à la fabrication de certaines boissons. La fabrication et la vente de toute boisson dans laquelle interviennent des plantes, parties de plantes, extraits de végétaux ou tout autre produit, sont soumises à une réglementation.

###### **Sous-section 2 : Lait et produits laitiers**

Article 36 : La production, le traitement, la distribution et la vente du lait et des produits laitiers doivent répondre aux normes nationales et internationales d'hygiène et de santé publiques.

Les conditions exigées en matière d'hygiène et de santé publique et d'octroi des agréments pour l'exercice des activités liées à l'industrie laitières, seront définies par arrêté(s) du (des) Ministre(s) concerné(s)

Article 37 : Fabrication et vente des glaces et crèmes glacées. Ces denrées doivent répondre aux dispositions réglementaires définies par arrêté du Ministre chargé de la santé publique, notamment en ce qui concerne :

* le matériel servant à la fabrication;
* la température des produits mis en vente;
* leur fabrication .

Ces prescriptions s'appliquent aussi bien à la vente ambulante que celle pratiquée en magasin.

Les crèmes glacées pourront renfermer, outre des produits laitiers, du sucre, des œufs et de l'eau ainsi que des matières aromatisants, des colorants, des stérilisateurs admis pour la préparation des denrées alimentaires

**Section 4 : Aliments d'origine végétale**

Article 38 :

1. Le déversement ou le dépôt de déchets, vidanges, ordures ménagères, gadoues, matières fécales sont interdits sur tous les terrains où sont cultivés des fruits et légumes susceptibles d'être consommés crus et dont la partie comestible peut se trouver au contact de ces déchets. Les engrais organiques, fumiers composes ne doivent être répandus qu'un mois au plus tard avant les récoltes.
2. Les fruits et légumes doivent être conformes aux prescriptions en vigueur en matière d'hygiène, notamment en ce qui concerne les résidus de pesticides. Les produits jugés nuisibles à la santé humaine doivent être éliminés de la vente.
3. Les fruits et légumes doivent respecter les conditions de qualité en ce qui concerne le degré de développement, de maturité naturelle, de goût et d'odeur.
4. Les fruits doivent être exempts de terre, de même que les légumes. Si le lavage des fruits ou de légumes s'avère nécessaire, de l'eau potable de qualité sera utilisée et l'opération sera suivie d'un égouttage approprié.

###### **Section 5 : Aliments d'origine animale**

Article 39 : Viande. La vente des produits carnés est soumise à une législation particulière et contrôlée par le service de l'inspection vétérinaire.

La vente des viandes et produits dérivés en dehors des locaux de vente appropriés (boucheries, marchés, charcuteries) doit être proscrite.

Les prescriptions générales concernant l'hygiène des denrées alimentaires leur sont applicables. Des mesures renforcées peuvent être prises par décret.

Article 40 : Poissons et produits de pêche. La vente des poissons et produits de pêche est soumise à une législation particulière et contrôlée par le service de l'inspection des pêches. Les poissons ne seront vendus que dans les établissements et les marchés publics autorisés.

Les coquillages, qui peuvent être le siège de toutes sortes de microbes pathogènes (bacilles typhiques en particulier), devront faire l'objet d'une réglementation spéciale par décret.

###### **Section 6 : La restauration collective**

Article 41 : Hygiène des restaurants et locaux similaires. Les dispositions suivantes s'appliquent aux salles à manger et annexes des restaurants, buffets et brasseries servant des repas, ainsi qu'aux établissements de restauration collective.

1. 1° l'ouverture d'un restaurant est soumise à une autorisation préalable du(des) Ministère(s) concerné(s).
2. 2° Les locaux, les équipements et les produits doivent répondre aux exigences requises en matière d'hygiène et de santé publiques.
3. 3° Le personnel de la restauration est soumis au respect des règles d'hygiène et de santé publiques individuelles qui seront définies par arrêté du Ministère chargé de la santé.

###### **CHAPITRE III : DE L’HYGIENE DES BATIMENTS PUBLICS ET DES ETABLISSEMENTS SCOLAIRES ET PRESCOLAIRES**

Article 42 : L'installation des bâtiments publics et des établissements scolaires et préscolaires doit se faire conformément à la réglementation en vigueur.

Article 43 : La conception, les matériels et matériaux de construction des bâtiments publics, doivent assurer le maximum de sécurité sanitaire et le confort au personnel.

Chaque bâtiment public doit disposer d'une source d'approvisionnement en eau potable de qualité et d'installations sanitaires assurant l'hygiène et la santé publiques du personnel et des visiteurs.

Tout bâtiment public doit posséder un système d'évacuation approprié des déchets liquides et solides et des équipements anti-incendie.

Article 44 : L'emplacement des établissements scolaires et préscolaires doit être choisi de façon à assurer le maximum d'éclairage naturel et d'aération aux salles de cours et de façon à éviter aux élèves les poussières, les odeurs, les bruits et autres nuisances.

Le terrain doit permettre le drainage des eaux usées et les abords immédiats dépourvus d'immondices.

La superficie de la cour, des salles de classe et des espaces de jeux aménagés, ainsi que l'éclairage artificiel, le cas échéant, doivent être conformes aux normes d'hygiène et de santé publiques.

Article 45 : La vente des denrées alimentaires aux abords des établissements scolaires et préscolaires doit s'effectuer dans les conditions d'hygiène et de santé publiques prévues à l'article 41.

CHAPITRE IV : DE L’HYGIENE DES ETABLISSEMENTS SANITAIRES

Article 46 : L'installation des établissements sanitaires est soumise à la réglementation en vigueur.

Article 47 : Chaque établissement sanitaire doit disposer d'une source d'approvisionnement en eau potable et d'installations sanitaires appropriées.

Article 48 : Tout établissement sanitaire public et privé doit assurer l'élimination immédiate et correcte des déchets générés conformément aux dispositions et règlement en vigueur dans les différentes étapes de collecte, de tri, de transport, de stockage et de traitement.

L'établissement doit posséder son propre système d'évacuation approprié et de traitement des déchets liquides. Les installations d'élimination des déchets biomédicaux doivent être conformes aux règles et normes en vigueur.

Ces déchets doivent faire l'objet de désinfection préalable avant rejet dans les ouvrages d'assainissement.

En l'absence d'un réseau d'égouts public, ces déchets peuvent être évacués dans des fosses septiques ou dans des latrines.

Les déchets biomédicaux anatomiques, doivent être désinfectés avant enfouissement. Les déchets non anatomiques doivent être désinfectés avant leurs éliminations finales.

L'organisation, les procédures de gestion des déchets biomédicaux et les contrôles des établissements seront fixés par voie réglementaire.

Article 49 : Dans le cadre du contrôle des maladies contagieuses, notamment celles à potentiel épidémique, tout cas de l'une de ces maladies doit faire l'objet d'une déclaration à l'autorité sanitaire par tout médecin, tout(e) infirmier(e) et en général tout personnel de santé responsable d'une formation sanitaire publique ou privée, qui en a constaté l'existence ou en a été informé.

Tout décès dû à l'une de ces maladies doit être déclaré à l'autorité sanitaire dans les conditions prévues à l'alinéa précédent.

La liste des maladies à déclaration obligatoire est dressée par voie réglementaire.

Article 50 : La non déclaration à l'autorité sanitaire de tout cas de l'une des maladies visées à l'article précédent constitue une infraction punie conformément aux dispositions en vigueur.

Article 51 : La manipulation des corps des victimes de maladies contagieuses doit obéir à des règles strictes édictées par les agents chargés de l'hygiène et de l'assainissement.

Article 52 : Les morgues doivent être construites de manière à être étanches. Les murs, le plancher et les banquettes doivent être en matériaux permettant un lavage et une désinfection facile.

Elles doivent être dotées d'installations permettant de conserver et de préparer les corps à l'enterrement et d'un système de traitement et d'évacuation des eaux usées.

TITRE IV : ORGANES

**CHAPITREII : ORGANES DE COORDINATION ET DE CONCERTATION EN MATIER D’HYGIENE**

Article 53 : Il est créé, auprès du premier Ministre, un cadre de concertation, d'orientation, de promotion et d'aide à la décision en matière d'hygiène publique, dénommé Conseil National de l'Hygiène Publique, en abrégé CNHP.

Article 54 : La composition, l’organisation, les attributions et le fonctionnement du Conseil National de !'Hygiène Publique sont fixés par Décret.

CHAPITRE II : ORGANE TECHNIQUE DE NORMALISATION

Article 55 : Il est créé un Comité national du *Codex Alimentarius* correspondant de la Commission mixte Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture - Organisation mondiale de la Santé (FAO-OMS) sur les normes alimentaires, ayant pour mission de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires.

Article 56 : La composition, l'organisation, les attributions et le fonctionnement du Comité national du *Codex Alimentarius* sont fixés par un Décret.

CHAPITRE III : ORGANES DE CONTROLE DE SURVEILLANCE ET D’INSPECTION SANITAIRE DES DENREES ALIMENTAIRES

Article 57 : La surveillance, le contrôle et l'inspection sanitaire des denrées alimentaires sont assurés par les services compétents relevant des ministères concernés.

Des décrets préciseront les champs des compétences de chaque Ministère notamment dans les domaines de la santé publique, des pêches, de l'agriculture, de l'élevage, du commerce, de !'Industrie et de l'environnement.

Article 58 : Il est interdit de produire, d'importer, d'exporter, de commercialiser ou de distribuer les denrées alimentaires avariées, périmées, falsifiées ou contenant des substances pouvant nuire à la santé humaine. Il est également interdit d'introduire sur le marché tout additif alimentaire non conforme aux directives du *Codex Alimentarius* FAO/OMS et de l'OIE.

Toute denrée alimentaire suspecte destinée à la consommation humaine doit faire l'objet d'une déclaration aux services techniques compétents en vue de son analyse ou destruction conformément à la réglementation en vigueur.

Article 59 : Les denrées alimentaires sont contrôlées à l'entrée et à la sortie du pays par les services techniques habiletés selon les compétences de chaque ministère concerné et conformément à la réglementation en vigueur et aux directives du *Codex Alimentarius* FAO/OMS/OIE.

Article 60 : Les frais d'analyse, de destruction ou de refoulement et autres charges récurrentes aux opérations de contrôle, sont intégralement à la charge du propriétaire de la denrée.

**TITRE V : POLICE D’HYGIENE**

**CHAPITRE 1 : ORGANE D’EXECUTION :**

Article 61 : Il est créé une police de l'hygiène publique rattachée au ministère chargé de la santé dont les agents sont chargés entre autres, de rechercher et de constater les infractions à la législation de l'hygiène. Ses attributions, son organisation et son fonctionnement ainsi que le statut du corps des personnels d'hygiène sont définis par décret.

Dans le cadre de la prévention de la population contre les maladies, le corps de police d'hygiène publique exercera ses missions en collaboration avec les inspecteurs d'hygiène des autres Ministères concernés. Chaque Ministère garde ses prérogatives d'inspection et de contrôle en fonction de son domaine de spécialisation.

**CHAPITRE II : PROCEDURES**

**Section 1 : Des pouvoirs du personnel d'hygiène**

Article 62 : Les personnels d'hygiène ainsi que les agents comm1ss1onnés du service d'hygiène du Ministère chargé de la santé et/ou des départements concernés sont chargés de rechercher et de constater les infractions à la législation de l'hygiène et de la salubrité des habitations, voies publiques, plages, installations industrielles et tous autres établissements publics et privés. A cet effet, ils opèrent sur l'ensemble du territoire national.

Article 63 : On entend par "personnels d'hygiène" le personnel médical et paramédical affecté à cet effet, les ingénieurs sanitaires, les inspecteurs sanitaires, les contrôleurs et agents d'hygiène.

Sont "agents d'hygiène commissionnés du service d'hygiène" les agents appartenant à des administrations autres que celle du service d'hygiène et qui ont été commissionnés par le ministre chargé de la Santé pour remplir les fonctions prévues par le présent code ou autres départements concernés en fonction de leur domaine d’intervention.

Article 64 : Les personnels d'hygiène et les agents commissionnés prêtent serment devant le tribunal régional de la circonscription administrative où ils sont appelés à servir. Le serment est enregistré sans frais au greffe de la juridiction et n'est pas renouvelé en cas de changement de résidence dans le ressort d'une autre juridiction.

Article 65 : Le chef du service d’hygiène, les ingénieurs sanitaires et les inspecteurs sanitaires peuvent, en cas de flagrant délit, faire procéder à l'arrestation des auteurs d'infraction et les conduire devant le Procureur de la République ou toute autre autorité judiciaire compétente.

Les agents visés au paragraphe précédent conduisent tout individu surpris en flagrant délit devant le personnel d'hygiène compétent ou l'officier de police judiciaire le plus proche qui dresse un procès-verbal et instrumente dans les conditions prévues par le Code de procédure pénale. Ils ont le droit de requérir la force publique dans l'accomplissement de leur mission.

Article 66 : Le produit des amendes et transactions prononcées en application du présent code sera réparti dans des conditions déterminées par décret.

**Section 2 : Recherche et constations des infractions d'hygiène**

Article 67 : Les infractions en matière d'hygiène sont constatées par procès-verbaux établis par les officiers de police judiciaire, les personnels d'hygiène et les agents commissionnés du service d'hygiène assermentés.

Article 68 : Les agents d'hygiène doivent procéder à des visites de terrain afin de constater les infractions en matière d'hygiène. Les modalités pratiques de ces visites et des infractions seront fixées par arrêté du Ministre chargé de la santé et/ou du (des) ministre(s) concerné(s).

**Section 3 : Actions et poursuites**

Article 69 : Les actions et poursuites sont exercées directement par le(s) ministère(s) concerné(s), le recours peut être fait également par les organisations agréées de défense du consommateur, devant les juridictions compétentes sans préjudice du droit qui appartient au ministère public.

Article 70 : L'action publique en matière d'infraction à la réglementation d'hygiène sera définie par décret.

Article 71 : Les dispositions réglant la procédure en matière répressive devant les tribunaux sont applicables à la poursuite des délits et contraventions d'hygiène. Les infractions en matière d'hygiène relèvent des juridictions territorialement compétentes.

**Section 4 : Transaction**

Article 72 : Le ministre chargé de la Santé ou les Ministres concernés sont autorisés à transiger au nom de l'Etat avant le jugement, pour les infractions visées aux articles 96 ,98, 99, 100. L'action publique est éteinte par la transaction.

**Section 5 : Action administrative**

Article 73 : Est sanctionné par les mesures administratives lorsque l'Etat est seul en cause le non-respect des articles 15, 16, 17, 18, 19 et 20.

Article 74 : Les dispositions des articles 456 et suivants du Code de procédure pénale sont applicables aux infractions prévues aux articles 106 à 107.

**CHAPITRE III : INFRACTIONS ET PENALITES**

**Section 1 : Infractions.**

**Sub-Section 1 : Les infractions relatives à l'hygiène et la propreté des habitations**

Article 75 : Dans chaque immeuble, les ordures ménagères doivent être conservées dans les poubelles réglementaires ou dans des containers. Tout dépôt d'ordure à l'intérieur, comme à l'extérieur des habitations, non conforme à la réglementation en vigueur, est interdit.

Article 76 : Sont interdits :

1. Le mélange des matières fécales ou urinaires aux ordures ménagères.
2. Tout branchement d'égout sur collecteur d'eau pluviale.
3. La culture des plantes dites à larves dans les agglomérations urbaines.
4. La conservation dans les habitations des objets ou récipients de toute nature, boites vides, canaris, épaves de voiture susceptibles de constituer des gîtes à larves de moustiques.
5. L'élevage des moutons et volailles à l'intérieur des habitations
6. Toute installation d'urinoir et de latrine dans les habitations non conformes aux normes prescrites par la réglementation en vigueur.

Article 77 : Les terrains, clos ou non, les tours des habitations doivent être tenus en bon état de propreté constante par balayage ou désherbage.

**Sub-Section 2 : Infractions relatives à l'hygiène des voies publiques**

Article 78 : Il est interdit :

* de déposer sur la voie publique,
* de jeter dans les mares, fleuves ,rivières, lacs, étangs ,mers ou sur les rives,
* d’enfouir, d’une façon générale à moins de 35 mètres des habitations ,des puits, des sources ou dans les périmètres de protection des sources ainsi que des ouvrages de captage et d'adduction d'eau ,les cadavres d'animaux et les ordures ménagères.

Article 79 : 11 est formellement interdit de jeter ou de déposer des détritus sur les trottoirs, chaussées, squares et jardins publics.

Article 80 : Il est interdit de jeter les eaux usées, de déposer des urines et des excréments sur la voie publique.

Article 81 : Il est interdit de laver les voitures sur les voies et dans les lieux publics ainsi que de laver le linge et les ustensiles ménagers aux bornes fontaines.

Article 82 : Il est interdit de déposer sur la voie publique ainsi qu'à ciel ouvert les ferrailles et les épaves de toutes sortes.

Article 83 : Il est interdit de verser ou de déposer des ordures ou des déchets de cuisine dans les canaux d'assainissement ou dans les bouches à eaux grasses.

Article 84 : Dans les communes ou dans les communautés rurales où le balayage n'est pas assuré par un service de nettoiement, les propriétaires riverains des voies livrées à la circulation publique sont tenus de balayer, chacun au-devant de sa façade, sur une largeur égale à celle de la moitié de ladite voie.

Lorsque le balayage est assuré par les soins de la collectivité, les riverains ont la responsabilité de la propreté du terrain qui les concerne.

**Sub-Section 3 : Infractions relatives à l'hygiène des plages**

Article 85 : Il est interdit d'abandonner sur les plages tout objet susceptible d'altérer la propreté des lieux, notamment des boites de conserve, des poissons ou des détritus.

Article 86 : L'accès des plages est interdit aux chiens, aux chats et à tous autres animaux.

Article 87 : La circulation des animaux, des voitures à chevaux, des automobiles, motocyclettes et bicyclettes est formellement interdite sur les plages.

**Sub-Section 4 : Infractions relatives à l'hygiène des installations industrielles**

Article 88 : Les locaux et alentours des établissements industriels et commerciaux ne doivent pas être insalubres. L'élimination des eaux résiduaires doit se faire selon la réglementation en vigueur et spécifique à chaque industrie.

Article 89 : Les hôpitaux et les formations sanitaires publiques ou privées sont tenus de détruire par voie d'incinération ou enfouissement après désinfection les déchets anatomiques ou contagieux.

Article 90 : Le personnel des usines et autres entreprises industrielles doit être soumis à des visites médicales périodiques.

Article 91 : Le personnel travaillant dans les industries alimentaires doit observer, en plus des visites périodiques, une hygiène individuelle corporelle et vestimentaire permanente selon la nature de l'industrie et conformément à la réglementation en vigueur.

Article 92 : L'utilisation éventuelle des ordures ménagères à des fins agricoles ou autres est formellement interdite.

**Sub-Section 5 : Infractions relatives à l'hygiène de l'eau**

Article 93 : Les ouvrages ainsi que les réservoirs de distribution d'eau potable doivent être protégés contre les contaminations extérieures.

Article 94 : Tout concessionnaire de distribution d'eau potable est tenu, clans les conditions fixées par décret, de faire vérifier la qualité de l'eau qui fait l'objet de cette distribution.

Article 95 : Est interdite, pour la préparation et la conservation de toutes denrées et marchandises destinées à l'alimentation humaine, l'utilisation d'eau non potable.

**Sub-Section 6 : Infractions relatives à l'hygiène des denrées alimentaires**

Article 96 : Les ateliers, magasins de préparation, de stockage et de vente des denrées alimentaires ne doivent pas être insalubres. Ils doivent être aménagés et entretenus de manière à soustraire ces denrées à toute contamination, altération ou souillure.

Article 97 : La manipulation des denrées alimentaires est interdite aux personnels susceptibles de les contaminer, notamment celles qui sont atteintes d'infections cutanées, muqueuses respiratoires ou intestinales.

Article 98 : Il est interdit d’utiliser, dans la fabrication des boissons, glaces, crème glacées, pâtisseries, des matières aromatisants et des colorants non admis pour la préparation des denrées alimentaires.

Article 99 : Les bouteilles de conditionnement des boissons sodas et limonades, eaux gazeuses, doivent être dans un état de propreté excluant toute contamination.

Article 100 : Il est interdit de vendre des fruits n'ayant pas atteint un degré de développement et de maturité convenables ou des fruits traités à des substances non autorisées.

Article 101 : La viande et les produits dérivés exposés à la vente doivent être protégés contre les poussières, les mouches et toutes autres pollutions.

**Sub-Section 7 : Infractions relatives à l'hygiène des restaurants et des locaux similaires.**

Article 102 : Les locaux et les abords des restaurants et autres établissements similaires doivent être toujours tenus en bon état d'entretien et de salubrité.

Article 103 : Dans les restaurants et locaux similaires :

* L'utilisation de l'eau non potable est interdite ;
* Les mets servis doivent être protégés contre toute pollution ;
* Le personnel employé doit servir dans les conditions de propreté et de salubrité requises par la réglementation.

Sub-Section 8 : Protection des agents d'hygiène dans l'exercice de leur fonction.

ARTICLE 104 : Il est formellement interdit de s'opposer aux visites des agents verbalisateurs dans les maisons, conformément à la loi.

ARTICLE 105 : Il est interdit de s'opposer à la désinfection, à la désinsectisation et à la dératisation domiciliaires.

Section 2 : Pénalités

ARTICLE 106 : Sont punis d'une amende de 3000 à 9000 ouguiyas les infractions aux dispositions des articles 75, 76, 77, 79, 80, 81, 83 et 84.

ARTICLE 107 : Sont punis d'une amende de 10000 à 20000 ouguiyas les infractions aux dispositions des articles 78, 82, 85, 86, 87, 100 et 101.

ARTICLE 108 : Sont punis d'une amende de 50000 à 200000 ouguiyas et d'un emprisonnement de 5 à 8 jours ou de l'une de ces peines seulement, les infractions aux dispositions des articles 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96 et 97.

ARTICLE 109 : Sont punis d'une amende de 200000 à 1000000 d'ouguiyas et d'une peine d'emprisonnement de deux à cinq années, les infractions aux dispositions des articles 98, 99, 103, 104 et 105.

TITRE VI : DIPOSITIONS FINALES

ARTICLE 110 : des décrets préciseront, en cas de besoin, les modalités d’application de la présente loi

ARTICLE 111 : les dispositions qui précèdes ne font pas obstacle au droit des autorités administratives compétentes de prescrire, par arrêtés, toutes mesures de protection non prévues dans le présent code en vue d’assurer la salubrité publique.

ARTICLE 112 ; sont abrogés toutes les dispositions antérieures contraires à la présente loi.

ARTICLE 113 : la présente loi prendre effet six mois après son adoption.

ARTICLE 114 : la présente loi sera publiée dans le Journal Officiel de la République Islamique de Mauritanie et exécutée comme loi de l’Etat.

Fait à Nouakchott, le 21 juillet 2010

MOHAMED OULD ABDEL AZIZ

Le Premier Ministre

Dr MOULAYE OULD MOHAMDE LAGHDAF

Le Ministre de la Santé

Dr CHEIKH EL MOCTAR OULD HOURMA OULD BABANA

# Loi n° 2015-017 du 29 juillet 2015 portant Code des pêches.

L'Assemblée Nationale et le Sénat ont adopté ;

Le Président de la République promulgue la loi dont la teneur suit :

Article Premier :La présente loi portant code des pêches a pour objet de définir les règles applicables à la pêche dans les eaux sous juridiction mauritanienne.

**CHAPITRE PRELIMINAIRE : DISPOSISITIONS GENERALES**

**Section première : Champ d’application**

Article 2 :Les dispositions de la présente Loi sont applicables aux eaux maritimes intérieures, à la mer territoriale et à la zone économique exclusive, telles que définies par les textes législatifs en vigueur, ainsi qu'aux eaux salées ou saumâtres des estuaires et embouchures du Fleuve Sénégal, désignées par l'expression "eaux sous juridiction mauritanienne".

**Section 2 : Du patrimoine halieutique de la République Islamique de Mauritanie**

Article 3 :Les ressources halieutiques des eaux sous juridiction mauritanienne et leur écosystème constituent un patrimoine national que l’État a l'obligation de gérer dans l'intérêt de la collectivité nationale, dans le cadre défini par les dispositions de la présente Loi. Il définit à cet effet une stratégie visant à protéger ces ressources et à permettre leur exploitation durable de manière à préserver l'équilibre des écosystèmes et de l'habitat aquatique pour les générations présentes et futures.

**Section 3 : Définition de la pêche**

Article 4 : La pêche désigne, au sens de la présente loi et des règlements pris pour son application, l'acte ou la tentative de capturer, extraire ou tuer, par quelque procédé que ce soit, des espèces vivantes dont le milieu de vie normal ou le plus fréquent est l'eau.

Sont assimilées à la pêche les activités suivantes et celles entrant dans le cadre de leur préparation :

1. les activités préalables ayant pour finalité directe la pêche, le déploiement ou le retrait des dispositifs destinés à attirer le poisson et autres organismes aquatiques ;
2. les activités ultérieures exercées directement et immédiatement sur les espèces extraites, capturées ou mortes, le transbordement des captures dans les eaux sous juridiction mauritanienne, le débarquement et le transport des produits dans les ports mauritaniens, l'entreposage, le traitement, la transformation ou le transport des produits halieutiques capturés dans les eaux sous juridiction mauritanienne à bord des navires jusqu'à leur première mise à terre ainsi que la collecte en mer de produits de pêche ;
3. le ravitaillement ou l'approvisionnement de navires de pêche ou toute autre activité de soutien logistique à des navires de pêche en mer.
4. les activités de cultures d’organismes aquatiques et de pêche fondée sur l’amélioration des rendements des écosystèmes aquatiques.

**Section 4 : Du droit de pêche**

Article 5 :Le droit de pêche appartient à l’État qui peut en concéder l’usage conformément aux dispositions de la présente Loi et des règlements pris pour son application.

**Section 5 : Des différents types de pêche**

Article 6 :La pêche peut avoir pour finalité :

1. La subsistance ;
2. Le commerce ;
3. L’exploration ;
4. La recherche scientifique ou technique ;
5. Le sport.

* La pêche de subsistance est celle pratiquée sous la forme traditionnelle, elle a pour but principal l'obtention d'espèces comestibles pour la subsistance du pêcheur et de sa famille et ne donne pas lieu à la vente de la majeure partie des captures.
* La pêche commerciale est pratiquée dans un but lucratif.
* La pêche exploratoire est pratiquée dans le but d'explorer la viabilité commerciale et la durabilité biologique de l’exploitation d’une ressource halieutique qui ne fait pas l’objet d’une pêche commerciale. La pêche exploratoire fait l’objet d’un suivi assuré par l’institution chargée des recherches océanographiques et des pêches.
* La pêche à des fins de recherche scientifique ou technique est pratiquée pour l'étude et la connaissance des ressources halieutiques et de leur environnement, des navires, des engins et autres matériels et techniques de pêche.
* La pêche sportive est pratiquée sans but lucratif à des fins récréatives avec un matériel dont la composition et les modalités d'utilisation sont définies par arrêté du ministre chargé des pêches, dans les zones qu'il aura fixées.

Les types de pêche peuvent être distingués en fonction des techniques utilisées, des espèces ciblées ou des zones où la pêche est pratiquée.

Les types de pêche sont définis par décret pris en Conseil des Ministres sur rapport du Ministre chargé des pêches.

**Section 6 : Des navires de pêche**

Article 7 :Sont considérés comme navires de pêche au sens de la législation sur la pêche et ses règlements d’application, tout navire de mer y compris les embarcations et pirogues, soumis au code de la marine marchande et pourvu d'équipements et d'installations conçus pour la pêche telle que définie à l'article 4 ci-dessus.

Les navires de pêche opérant dans les eaux sous juridiction mauritanienne sont soit des navires de pêche mauritaniens soit des navires de pêche étrangers.

Sont des navires de pêche mauritaniens, les navires de pêche immatriculés et naturalisés en Mauritanie conformément aux dispositions de la Loi portant Code de la Marine Marchande.

Sont des navires de pêche étrangers, les navires de pêche qui ne sont pas des navires de pêche mauritaniens au sens de l'alinéa précédent.

Article 8 : Les opérations d'importation, d'exportation, de construction, de transformation ainsi que la modification de l'une des caractéristiques techniques du navire de pêche sont soumises à l'autorisation préalable du ministre chargé des pêches. Un arrêté du ministre chargé des pêches précisera les conditions de cette autorisation.

La décision du ministre tient compte des dispositions des plans d'aménagement ou de gestion des pêcheries et notamment de celles relatives à la disponibilité des ressources halieutiques exploitables.

La vente des navires entre mauritaniens est libre sous réserve du respect des dispositions législatives ou réglementaires applicables.

**Section 7 : Du principe de précaution appliqué à la gestion des pêcheries**

Article 9 :Conformément au principe de précaution reconnu par le droit international, des mesures effectives de gestion prudente visant à prévenir la dégradation de l’environnement et des ressources sont prises à tous les stades des processus de gestion des pêcheries, notamment dans les pêcheries émergentes et sur les ressources sensibles pour lesquels le niveau de connaissances scientifiques et techniques est faible ou inexistant.

**Section 8 : Du mécanisme de gestion adaptative des pêcheries**

Article 10 :Les mécanismes de gestion de pêcheries seront adaptés, notamment à la lumière des nouvelles connaissances disponibles pour l’atteinte des objectifs des politiques publiques de gestion des ressources halieutiques et de l’environnement marin. L’adaptation tiendra compte du suivi de gestion des pêcheries et des leçons apprises de l’action.

**Section 9 : Du principe d’évaluation régulière appliqué à l’aménagement et à la gestion des pêcheries**

Article 11 :La mise en œuvre des politiques et stratégies d'aménagement et de gestion des ressources halieutiques fait l’objet d’un processus régulier de suivi, évaluation et de révision pour en permettre l’amélioration.

**TITRE Ier : DE L’AMENAEMENT ET DE LA GESTION DURABLE DES PÊCHERIES**

**CHAPITRE PREMIER : DES POSSIBILTES DE CAPTURES AUTORISEES**

**(TOTAL ADMISSIBLE DE CAPTURES (TAC))**

**Section première : Du Total Admissible de Captures (TAC)**

Article 12 : Afin de limiter la quantité des ressources halieutiques qui peuvent être capturées pendant une période donnée, aux capacités de production des stocks, un Total Admissible des Captures (TAC) est fixé pour les différentes pêcheries par le Ministre chargé des Pêches.

**Section 2 : De la détermination du TAC**

Article 13 :Le TAC est déterminé sur la base des meilleures connaissances scientifiques, techniques et économiques, fournies par l’institution nationale chargée de la recherche océanographique et des pêches. Il est géré conformément aux plans d'aménagement ou de gestion des pêcheries

**CHAPITRE II : DU CADRE JURIDIQUE ET INSTITIONNEL DE L’AMENAGEMENT DES PECHES**

**Section première : Des plans d’aménagement ou de gestion des pêcheries**

Article 14 :Le ministre chargé des pêches établit des plans d'aménagement ou de gestion des pêcheries, annuels ou pluriannuels.

Au sens de la présente loi et des règlements pris pour son application, le plan d’aménagement d'une pêcherie est un ensemble de mesures porté par un arrangement entre le ministère chargé des pêches et les parties intéressées, qui définit notamment les partenaires intervenant dans la pêcherie et leurs rôles respectifs, énonce, en détail, les objectifs concertés pour la pêcherie, précise les règles et règlements de gestion durable qui s’appliquent à cette dernière.

Le plan de gestion définit les règles d’administration concernant un segment d’exploitation ou une flotte de pêche.

Les plans d’aménagement ou de gestion constituent un outil pour la conservation et la gestion durable de la ressource halieutique.

Les plans d’aménagement ou de gestion des pêcheries servent de référence pour toutes formes d’allocation et d’accès aux ressources sur le plan national ou dans le cadre d’accords de pêche avec un pays, un groupe de pays ou des entités privées.

Article 15 :Lors de l'élaboration des plans d'aménagement ou de gestion des pêcheries, l'avis du Conseil Consultatif National pour l’Aménagement et le Développement des Pêcheries (CCNADP) institué à l’article 20 ci-dessous est requis.

Article 16 :Les plans d'aménagement ou de gestion des pêcheries font l'objet de mesures de publicité et sont révisables périodiquement en fonction de l’évolution des données qui caractérisent les pêcheries.

Article 17 :Les plans d'aménagement ou de gestion des pêcheries doivent notamment :

1. identifier les principales pêcheries et leurs caractéristiques ;
2. spécifier, pour chaque pêcherie, les objectifs à atteindre en matière d'aménagement et de gestion durable ;
3. définir les mécanismes de répartition, pour chaque pêcherie, du total admissible de captures (TAC) et la stratégie de limitation des prises accessoires et les rejets en mer ;
4. définir les supports de droits d’usage relatifs aux principales pêcheries et aux activités de pêche qui pourront être effectuées par des navires nationaux ou étrangers de pêche;
5. définir, dans les pêcheries soumises à quotas individuels, le volume total de quotas individuels alloué qui ne pourra dépasser le TAC fixé sur la période de référence choisie pour sa fixation ;
6. définir le cahier des charges applicable à la concession des droits d'usage;
7. définir, après avis du CCNADP et avec l'approbation du ministre chargé des finances, les taxes et redevances applicables à l’exploitation des ressources halieutiques.

Les mesures à caractère réglementaire des plans d’aménagement ou de gestion des pêcheries sont adoptées par décret pris en Conseil des Ministres et font l'objet de mesures de publicité. Elles sont révisables périodiquement en fonction de l’évolution des données qui caractérisent les pêcheries.

Article 18 :L'élaboration et la mise à jour des plans d'aménagement ou de gestion des pêcheries font l’objet de concertations organisées avec les organisations professionnelles concernées ainsi que toute autre personne dont l'avis est jugé nécessaire.

Article 19 :En conformité avec les dispositions des conventions et accords internationaux applicables, le ministre chargé des pêches se concerte, lors de l'établissement des plans d'aménagement concernant les stocks partagés ou transfrontaliers de la sous-région, avec les autorités nationales chargées de la pêche dans les États concernés et avec les organisations sous régionales des pêches, en vue d'une harmonisation des plans nationaux d'aménagement ou de gestion des pêcheries.

**Section 2 : Du Conseil Consultatif National pour l’Aménagement et le Développement des Pêcheries et des institutions rattachées**

Article 20 :Il est institué un organe dénommé Conseil Consultatif National pour l'Aménagement et le Développement des Pêcheries (CCNADP).

Article 21 :Le Conseil Consultatif National pour l'Aménagement et le Développement des Pêcheries a notamment pour missions de :

* 1. donner un avis sur l'utilisation du TAC tel que déterminé aux articles 12 et 13 ci-dessus;
  2. donner un avis sur le choix des stratégies d'aménagement, de gestion et de développement des pêches ;
  3. donner un avis préalable sur les plans d'aménagement et de gestion des pêcheries ;
  4. donner périodiquement, au Ministre chargé des pêches et sur sa demande, des avis consultatifs sur les questions d'ordre général concernant notamment l'exercice de la pêche, la commercialisation des produits de la pêche et sur les mesures techniques de gestion susceptibles d'être prises.

Le Conseil Consultatif National pour l'Aménagement et le Développement des Pêcheries comprend des représentants de l’Administration, des organisations professionnelles concernées et, le cas échéant, des personnalités qualifiées sur le plan scientifique.

Les attributions, le fonctionnement et la composition du Conseil Consultatif National pour l'Aménagement et le Développement des Pêcheries sont fixés par décret pris en Conseil des ministres, sur rapport du ministre chargé des pêches.

**Section 3 : Des Comités consultatifs territoriaux pour l’aménagement et la gestion des pêcheries**

Article 22 : Des comités consultatifs territoriaux pour l’aménagement et la gestion des pêcheries sont institués par un arrêté du ministre chargé des pêches qui précise leur organisation et leur fonctionnement.

**TITRE II : DE L’ACCES AUX RESSOURCES HALIEUTIQUES CHAPITRE PREMIER : DU DROIT D'USAGE**

**Section première : Généralité du droit d’usage**

Article 23 :Nul ne peut exploiter une ressource halieutique dans les eaux sous juridiction mauritanienne s’il n’est titulaire d'un droit d’usage accordé dans les conditions prévues par la présente loi et les règlements pris pour son application.

Le droit d’usage porte sur une ressource et donne lieu à un contrat de concession.

Article 24 :Une même personne physique ou morale peut être titulaire d'un ou plusieurs droits d’usage, si leurs conditions de pêche sont compatibles.

Article 25 : Les mécanismes d’allocation des droits d'usage et de gestion des concessions y afférentes se feront dans le respect des règles de transparence et d'équité, dans l’intérêt général et dans le but d’atteindre un objectif de croissance inclusive pour le développement du pays.

A cette fin, le Ministre chargé des Pêches peut prendre en considération les éléments suivants :

1. si le demandeur est un citoyen mauritanien ;
2. si le demandeur est une personne morale, la mesure dans laquelle le contrôle de la société est dévolu à des citoyens mauritaniens;
3. si le propriétaire du navire qui sera utilisé par le requérant est de nationalité mauritanienne;
4. si le requérant du droit d'usage a la capacité de l'exercer de manière satisfaisante;
5. le développement régional au sein de la Mauritanie ;
6. la coopération avec le pays concerné, le cas échéant;
7. la conservation et le développement économique des ressources halieutiques;
8. si le demandeur a réalisé avec succès un droit d’usage dans le cadre d’une pêche exploratoire à l'égard de la pêcherie ciblée;
9. des préoccupations sociales et économiques pour garantir l'équité dans la l'accès à un patrimoine national;
10. l'intégration de l'activité dans le cadre de la politique en matière de sécurité alimentaires ;
11. toute autre question qui peut être prescrite dans le cadre des plans d'aménagement des pêcheries.

Article 26 :La durée d’allocation des droits d’usage est variable. Elle est fixée en fonction du volume des investissements et du niveau d'intégration des activités à l'économie nationale.

**Section 2 : De la concession du droit d'usage**

Article 27 :Le droit d'usage est exploité dans le cadre d'une concession accordée dans les conditions prévues par la présente Loi et les règlements pris pour son application.

Le contrat de concession est l’acte par lequel l’État (ou concédant), détermine les conditions d'exploitation du droit d'usage alloué à une personne physique ou morale (le concessionnaire) pour prélever des ressources halieutiques conformément à un cahier des charges.

Le cahier des charges définit les droits et obligations du concessionnaire, les mécanismes de suivi-évaluation de sa mise en œuvre et porte notamment sur les conditions techniques, administratives, sociales et financières relatives à la pêcherie ciblée ainsi qu’aux quantités fixées dans le cadre des plafonds conformément aux mesures définies par les plans d’aménagement ou de gestion des pêcheries. Il prévoit les mesures appropriées en cas de manquement.

Le contrat de concession est établi selon un modèle approuvé par arrêté du ministre chargé des pêches.

Article 28 :Les supports de droits d’usages susceptibles d'être concédés par l’É**t**at pour réguler les taux d'exploitation sont les droits portant sur : les contingents individuels de capture (quotas individuels), les moyens de production (l’effort ou les capacités de pêche), les zones de pêche (droits territoriaux d’usage halieutique).

Article 29 :L'allocation, le cumul, la suspension et le retrait éventuel des droits d'usage et de leur concession sont définis par décret pris en Conseil des ministres, sur rapport du ministre chargé des pêches, après avis du CCNADP.

Les concessions de droits d’usage ne sont transférables d’une personne à une autre qu'au terme d'une période définie par décret pris en Conseil des ministres sur rapport du ministre chargé des pêches.

Passée cette période, les concessions du droit d'usage sont transférables sur autorisation du ministre chargé des pêches.

Article 30 :Dans les pêcheries de nature commerciale, l’allocation des droits d'usage sous la forme de quotas individuels est privilégiée. Toutefois, les pêcheries commerciales, dont les caractéristiques ne permettraient pas une régulation à l’aide de quotas individuels, pourront être gérées au moyen d’autres types de supports de droits d’usages énoncés à l’article 28 ci-dessus, conformément à des plans de gestion.

Article 31 :Les concessions de droits d’usage peuvent être accordées à des concessionnaires dans le cadre d’accords internationaux de pêche ou autres arrangements avec un pays tiers, un groupe de pays ou une entité privée étrangère.

Article 32 :Il est institué un registre des concessionnaires des droits d’usage qui spécifie notamment le détenteur du droit, la date d’allocation, la ressource concernée, le support et la durée**.** Ce registre est rendu public. Le registre des détenteurs des droits d’usage est tenu à jour pour prendre en considération toute évolution dans l’allocation des droits d'usage.

**Section 3 : L’exploitation des concessions des droits d’usage**

Article 33 :Les concessions des droits d’usage dans les eaux sous juridiction mauritanienne sont exploitées suivant l’un des deux régimes ci-après :

* régime national;
* régime étranger.

Le régime national constitue le régime de principe pour l'exploitation des ressources halieutiques des eaux sous juridictions mauritaniennes. Il est accordé à tout concessionnaire débarquant, traitant et commercialisant les produits de ses captures à partir de la Mauritanie. Le navire opérant dans le cadre de ce régime doit battre pavillon national.

L'exploitation de navires étrangers sous le régime national peut être autorisée par le ministre chargé des pêches dans les conditions prévues par décret pris en Conseil des Ministres.

Le régime étranger est un régime d'exploitation exceptionnel accordé à tout concessionnaire disposant d'un droit d'usage alloué dans le cadre d’accords internationaux de pêche ou autres arrangements avec un Pays tiers, un Groupe de Pays ou une entité privée étrangère. Le navire opérant sous ce régime bat pavillon étranger et est astreint au débarquement de ses captures en Mauritanie. Des dérogations peuvent être accordées conformément aux dispositions de l’article 41 ci-dessous.

Article 34 :Aucun navire de pêche, national ou étranger, ne pourra se livrer à des activités de pêche dans les eaux sous juridiction mauritanienne, si ce n’est dans le cadre d'une concession de droit d'usage et conformément à l'un des régimes sus mentionnés.

Dans un régime d’exploitation donné, une licence de pêche est délivrée pour un navire exerçant dans le cadre d’une ou plusieurs concessions de droit d’usage et pour une durée maximale d'un an.

Article 35 :Les procédures d’attribution du régime national d'exploitation de concessions de droits d’usage sont définies par décret pris en conseil des ministres sur rapport du ministre chargé des pêches.

Article 36 :Les procédures d’attribution du régime étranger d’exploitation de concessions de droits d’usage, sont définies dans le cadre d’accords internationaux ou autres arrangements conclus entre l'État mauritanien et la partie étrangère titulaire de la concession.

Article 37 :Les Accords internationaux ou autres arrangements d'accès de navires de pêche étrangers opérant dans le cadre du régime étranger pour l’exploitation de concessions de droits d’usage dans les eaux sous juridiction mauritanienne doivent notamment :

* 1. spécifier le nombre et les caractéristiques techniques des navires de pêche dont les opérations sont permises ainsi que les types de pêche, les espèces et les tonnages dont la capture est autorisée ;
  2. spécifier, le cas échéant, le nombre et les caractéristiques techniques des navires mauritaniens dont les opérations sont autorisées dans les eaux de l’État partie à l'Accord ;
  3. définir le montant des redevances ou autres paiements ou prestations en espèces ou en nature. Les clauses financières des Accords ainsi que celles relatives à l'effort de pêche seront de préférence valables pour des périodes au plus égales à douze mois ;
  4. contenir une clause relative à la communication périodique et régulière par les armateurs, au service compétent du ministère chargé des pêches, des données statistiques sur les captures dans les conditions qui auront été requises ;
  5. prévoir l'obligation de l’État du port ou de toute autre entité compétente d'adopter toutes les mesures appropriées afin de garantir que ses navires respectent les termes et conditions des Accords ou autres arrangements et les dispositions pertinentes des lois et règlements de la Mauritanie et notamment les dispositions des plans d'aménagement des pêcheries ainsi que les formalités relatives aux mouvements des navires et à l'exportation de leurs captures.

Des navires de pêche étrangers peuvent bénéficier du régime étranger, en l’absence d’Accords ou autres arrangements prévus à l’alinéa ci-dessus. Dans ce cas, le ministre chargé des pêches pourra exiger que les armateurs de ces navires déposent, auprès du Trésor public mauritanien, un cautionnement destiné à garantir le respect par lesdits armateurs des obligations assumées en vertu de la présente Loi et des règlements pris pour son application, des concessions du droit d'usage, des licences de pêche et de tous autres engagements contractuels. Ce cautionnement est restitué aux armateurs à la date d’expiration de la concession, au vu d’un quitus délivré par le ministère chargé des pêches. Il sera retenu par l’État, dans une mesure appropriée en cas de non-respect par les armateurs de leurs obligations.

Un arrêté conjoint du ministre chargé des pêches et du ministre chargé des finances précisera les règles applicables à ce cautionnement.

**CHAPITRE II : DISPOSITIONS APPLICABLES AUX ACTIVITES DE PECHE**

**Section première : De l'interdiction d'usage ou de transport d'explosifs ou de substances toxiques.**

Article 38 :Il est expressément interdit, sauf autorisation spéciale du ministre chargé des pêches, de :

* + 1. faire usage, dans l’exercice de la pêche, de matières explosives ou de substances toxiques susceptibles d’affaiblir, étourdir, exciter ou tuer des poissons ou de polluer le milieu marin ;
    2. détenir à bord des navires de pêche des matières et substances mentionnées à l’alinéa précédent.

**Section 2 : De la protection de certaines espèces**

Article 39 :Sont interdits en tout temps et en tout lieu, sauf autorisation spéciale du ministre chargé des pêches et à des fins de recherche scientifique ou technique :

1. la pêche, la capture et la détention de toutes espèces de mammifères marins ;
2. la pêche, la capture et la détention des tortues marines ;
3. la chasse, la capture, la détention de toutes espèces d'oiseaux marins;
4. la pêche, la capture ou la rétention des animaux aquatiques faisant l’objet d’une restriction particulière prévue par les textes en vigueur.

La commercialisation des espèces visées aux alinéas ci-dessus est interdite.

**Section 3 : De l’obligation de débarquement des produits de la pêche**

Article 40 :Sous réserve des dispositions de l'article 41, les navires de pêche autorisés à opérer dans les eaux sous juridiction mauritanienne sont astreints au débarquement de leurs produits et captures dans les ports de Mauritanie.

On entend par débarquement, la mise à terre effective de tous les produits pêchés en vue de leur stockage, traitement ou transformation, et exportation.

Sont considérés produits de pêche au sens de la législation sur les pêches et ses règlement d’application, tous les animaux ou parties d’animaux aquatiques y compris leurs œufs et laitances, à l’exclusion des mammifères aquatiques, des grenouilles et des animaux aquatiques faisant l’objet d’une réglementation particulière concernant la conservation.

Article 41 :Des dérogations à l’obligation de débarquement des produits prévue aux articles 33et 40 ci-dessus peuvent être accordées aux navires de pêche opérant sous le régime étranger, pour des raisons techniques, économiques ou de politique générale. Dans ce cas, ils sont astreints au transbordement en rade de leurs captures sous contrôle des services compétents de l’État.

Le montant des redevances, paiements ou autres avantages perçus par l’État au titre de l'activité de chacun des navires étrangers exemptés de l'obligation de débarquement comportera, outre le montant des redevances, paiements ou autres avantages exigés de chaque navire similaire astreint au débarquement des captures en Mauritanie, un montant compensatoire pour le non débarquement des captures.

Toutefois, aucune dérogation aux dispositions de l'article 40 ne pourra être accordée aux navires céphalopodiers ou aux navires destinés à la capture des espèces pour lesquelles le plan d'aménagement et de gestion des pêcheries exclut toute dérogation.

Afin d'assurer le respect effectif de l'obligation de débarquement des produits ou captures en Mauritanie, les modalités de suivi et de contrôle des marées et des opérations de carénage des navires de pêche sont définies par arrêté du ministre chargé des pêches.

**Section 4 : Des droits et taxes sur les produits de la pêche**

Article 42 :Les produits de la pêche sont assujettis au paiement des redevances, droits et taxes institués par les textes en vigueur.

**Section 5 : Du registre des navires de pêche**

Article 43 : Le ministre chargé des pêches peut instituer, par arrêté, un registre des navires de pêche. Dans ce cas, l'inscription sur le registre sera une condition nécessaire à l'obtention de la licence de pêche pour opérer dans les eaux sous juridiction mauritanienne.

Le registre des navires de pêche contiendra toutes les informations utiles sur les navires de pêche étrangers opérant dans les eaux sous juridiction mauritanienne et notamment les données et informations suivantes :

1. informations et données sur les navires, notamment, nom, port d'attache, numéro d'immatriculation, les spécifications techniques et toutes autres informations jugées utiles ;
2. informations et données sur les activités des navires dans les eaux sous juridiction mauritanienne, entre autres, mention de l'Accord avec l’État dont les navires battent pavillon, contrats, caractéristiques et spécifications des licences dont il a été titulaire, mesures d'inspection dont il a fait l'objet, ainsi que, éventuellement, les infractions constatées et sanctions imposées.

Les dispositions prévues ci-dessus ne font pas obstacle à la mise en œuvre, sur la base d’Accords internationaux auxquels la Mauritanie est partie, de registres de navires de pêche à l’échelle de la sous-région.

**Section 6 : De la déclaration sur les captures**

Article 44 : Les navires de pêche autorisés à opérer dans les eaux sous juridiction mauritanienne doivent transmettre à l'autorité compétente, les données statistiques et les informations sur les captures réalisées, dans les formes et délais qui auront été prescrits par arrêté du ministre chargé des pêches.

L’arrêté prévu à l’alinéa, ci-dessous, précisera les mesures spéciales applicables au contrôle statistique des captures réalisées par les embarcations et pirogues.

**Section 7 : Du journal de pêche à bord**

Article 45 :Les capitaines des navires de pêche autorisés à opérer dans les eaux sous juridiction mauritanienne sont tenus de maintenir à jour un journal de pêche à bord dans les conditions et selon un format approuvé par arrêté du ministre chargé des pêches dans lequel ils enregistrent quotidiennement les renseignements relatifs aux activités de pêche.

Le journal de pêche à bord est transmis à l’issue de chaque marée à l’autorité mauritanienne compétente qui pourra exiger, si nécessaire, la transmission par message radio de renseignements sur les captures au fur et à mesure qu’elles se réalisent.

Le journal électronique de pêches sera institué par arrêté du ministre chargé des pêches. Il est transmis en temps réel.

Les renseignements à fournir portent, notamment, sur les quantités de capture des produits de pêche, les espèces pêchées, transbordées ou transportées, les dates et les zones de pêche, les caractéristiques techniques des navires, les engins de pêche, les méthodes de pêche utilisées ou tout autre renseignement utile.

**Section 8 : De la déclaration à l'entrée et à la sortie des eaux sous juridiction mauritanienne**

Article 46 :Les navires de pêche étrangers autorisés à pêcher dans les eaux sous juridiction mauritanienne sont tenus de communiquer à l'administration compétente et selon les modalités fixées par arrêté du ministre chargé des pêches, les informations indiquant le moment et le lieu de leurs entrée et sortie des eaux sous juridiction mauritanienne, leur position à intervalles réguliers, leurs cargaisons et titres justificatifs ou captures éventuelles effectuées.

**Section 9 : De l'arrimage des engins de pêche des navires étrangers non autorisés à opérer**

Article 47 :Les engins de pêche des navires étrangers non autorisés à opérer qui se trouvent dans les eaux sous juridiction mauritanienne devront être arrimés à bord de manière à ne pouvoir être facilement utilisés pour pêcher.

**Section 10 : Du marquage ou autres dispositifs d’identification et de localisation des navires de pêche**

Article 48 :Sans préjudice des normes relatives à l'immatriculation, les navires de pêche exerçant dans les eaux sous juridiction mauritanienne sont astreints au marquage obligatoire ou à d’autres dispositifs d’identification et de localisation, conformément aux règles fixées par arrêté du ministre chargé des pêches maritimes.

Sans préjudice des normes relatives aux autres dispositifs d’identification, les navires de pêche autorisés à opérer dans les eaux sous juridiction mauritanienne devront exhiber en permanence les noms, lettres et numéros permettant leur identification conformément aux règles qui auront été prescrites par voie réglementaire concernant notamment, leur couleur, dimensions et emplacement.

Il est interdit d'effacer, de rendre méconnaissable, de couvrir ou de cacher par un moyen quelconque le nom, lettres et numéros portés sur les navires de pêche ou leurs accessoires.

Un arrêté du ministre chargé des pêches pourra rendre obligatoire les dispositifs de localisation des navires de pêche.

**Section 11 : De la pêche exploratoire**

Article 49 :Le ministre chargé des pêches peut garantir un droit d'usage pour explorer la viabilité commerciale et la durabilité biologique d'une ressource vivante, pour une période déterminée et ce aux fins d’exploiter une ressource vivante pour laquelle aucun droit n’a été accordé à une autre personne ;

Le droit d'usage exploratoire pour la même ressource et dans la même zone ne peut être alloué à plus d'une personne. Toutefois, ce droit ne donne pas droit à l’exploitation commerciale à titre exclusif

Les dispositions de l'article 50 ci - dessous relatives à la pêche scientifique et technique sont applicables à la pêche exploratoire.

Les dispositions du présent article seront précisées par décret pris en Conseil des ministres sur rapport du ministre chargé des pêches.

**Section 12 : Les activités des navires à des fins de recherche scientifique et technique**

Article 50 :Les activités des navires à des fins de recherche océanographique, halieutique et des pêches, dans les eaux sous juridiction mauritanienne sont soumises à autorisation préalable du ministre chargé des pêches, sur présentation par les entités intéressées, du plan des opérations à réaliser. L'autorisation est délivrée sur avis de l'institution nationale chargée de la recherche océanographique et des pêches.

Les activités de pêche visées au présent article peuvent, dans la mesure où cela est strictement nécessaire, être exemptées de l’obligation du respect des mesures de conservation adoptées dans le cadre de l’article 51 de la présente Loi et qui auront été spécifiées dans l’autorisation. L'embarquement de scientifiques représentant l'institution en charge de recherches océanographiques et des pêches à bord des navires de recherche scientifique opérant dans les eaux sous juridiction mauritanienne est obligatoire.

La totalité des données recueillies pendant les opérations de recherches ainsi que les résultats obtenus avant et après traitement et analyse, est communiquée au ministère chargé des pêches, ou à l'autorité désignée à cet effet.

**Section 13 : Des mesures réglementaires d'application**

Article 51 :Pour l’application des dispositions de la présente Loi, des décrets pris en Conseil des Ministres sur rapport du ministre chargé des pêches et, le cas échéant, des autres ministres concernés, seront adoptés, en tant que de besoin. Ces décrets porteront notamment sur :

1. Les mesures applicables aux régimes nationaux et étrangers dans les eaux sous juridiction mauritanienne ;
2. Les conditions d'allocation, de renouvellement, de suspension, de transfert et de retrait du droit d’usage ;
3. Les mesures spéciales applicables au stationnement et à l'activité dans les eaux sous juridiction mauritanienne, des navires désarmés de tout moyen de pêche et affectés à la collecte des produits pêchés par d'autres navires de pêche ;
4. Les mesures spéciales applicables à l'exercice de la pêche de subsistance, commerciale, scientifique, exploratoire et sportive ;
5. La réglementation du mareyage, de la commercialisation des produits de pêche ;
6. L’organisation et le fonctionnement du système de contrôle et de surveillance des pêches (SCS);
7. Les conditions d'embarquement d'observateurs et chercheurs scientifiques à bord des navires et les conditions d'exercice de leurs activités ;
8. Les mesures de conservation, d'aménagement et de gestion de la ressource halieutique ;
9. La définition des types et caractéristiques des engins de pêche et le marquage des engins ;
10. La définition de mesures destinées à prévenir et régler les conflits d’intérêt entre différentes pêcheries ;
11. La réglementation des dispositifs de concentration de poissons ;
12. La réglementation des rejets en mer des espèces vivantes ;
13. La réglementation régissant l’aquaculture marine et la pêche fondée sur l’amélioration des rendements des écosystèmes aquatiques ;
14. Toutes autres dispositions relatives à la pêche et aux produits halieutiques.

**TITRE IV : DE L’AQUACULTURE MARINE**

Article 52 :L'aquaculture marine englobe toutes les activités d'élevage des espèces animales ou végétales en milieu marin et littoral, pour un but commercial.

L'aquaculture marine regroupe plusieurs domaines, notamment :

* la mariculture: élevage des poissons ;
* l’algoculture : culture des algues ;
* la conchyliculture: élevage des mollusques bivalves ;
* la mytiliculture: élevage des mollusques bivalves de la famille Mytilidae ;
* la carcinoculture: élevage des crustacés.

Les conditions régissant l’aquaculture marine seront définies par décret pris en conseil des Ministres sur rapport du ministre chargé des pêches.

Article 53 :Constitue un établissement de cultures marines ou d’aquaculture marine, toute installation faite en mer ou sur le littoral, des eaux sous juridiction mauritanienne ayant pour but l'élevage et l'exploitation d'espèces vivantes destinées à la consommation et qui entraîne une occupation prolongée du domaine public ou bien, dans le cas d'une installation sur propriété privée, est alimentée par les eaux de la mer.

La création ou l'exploitation d'un établissement de cultures marines sont soumises à autorisation préalable du ministre chargé des pêches.

Les règles relatives à la création et à l’exploitation d’établissement des cultures marines sont précisées par décret pris en Conseil des Ministres sur rapport du ministre chargé des pêches.

**TITRE V : DE LA SECURITE SANITAIRE, DE LA VALORISATION ET DE LA COMMERCIALISATION DES PRODUITS DE PECHE**

**CHAPITRE PREMIER : DISPOSITIONS APPLICABLES AUX PRODUITS DE PECHE**

**Section première : Qualité, Hygiène et salubrité des produits de pêche**

Article 54 :Le ministre chargé des Pêches est l'autorité compétente en matière d'hygiène et de salubrité et de qualité des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Un décret pris en Conseil des ministres sur rapport du ministre chargé des pêches fixera, le cas échéant, conjointement avec les ministres concernés, les procédures de contrôle et d'inspection sanitaires, d'hygiène et de salubrité des produits de la pêche et de l'aquaculture en Mauritanie.

**Section 2 : Contrôle des normes d’hygiène, de qualité et de salubrité des produits de la pêche**

Article 55 :Le décret prévu à l’article 54 ci-dessus désigne l'autorité compétente déléguée pour assurer le respect des normes définies en vertu du présent titre. A cet effet, les agents de ladite autorité sont habilités à :

* + 1. entrer et effectuer des inspections dans tout établissement de traitement et de transformation des produits de pêche et d'aquaculture;
    2. exiger la production de toute licence ou tout document relatif au fonctionnement de l'établissement et en particulier les registres concernant le produit traité ;
    3. prélever des échantillons de produits de pêche pour examen et contrôle d'hygiène et de salubrité.

Sans préjudice des dispositions de l'alinéa ci-dessus, les établissements de traitement et de transformation sont tenus de transmettre, à intervalles réguliers, à l'autorité du ministère des pêches désignée à cet effet, les informations relatives à l'hygiène et à la salubrité des produits traités ou toutes autres informations utiles, dans des conditions qui seront précisées par décret.

**CHAPITRE II : DISPOSITIONS APPLICABLES AUX ETABLISSEMENTS DE TRAITEMENT ET DE TRANSFORMATION DES PRODUITS DE LA PECHE**

**Section 1 : Des établissements de traitement et de transformation des produits de la pêche**

Article 56 :Au sens du présent article, on entend par établissement de traitement et de transformation de produits de pêche, tout local ou installation à terre ou à bord, dans lequel des produits de pêche sont traités, manipulés, entreposés, mis en boite, séchés, mis en saumure, salés, fumés, réfrigérés, mis en glace ou congelés ou traités de toute autre manière, à des fins commerciales.

Sans préjudice des attributions des autres ministres compétents, la localisation géographique et le plan de construction et d’équipement d'établissements de traitement et de transformation des produits de pêche sont soumis à l'approbation préalable du ministre chargé des pêches.

Un décret pris en Conseil des ministres sur rapport du ministre chargé des pêches fixera les normes d'hygiène et de salubrité relatives à la construction, à l'équipement, au fonctionnement et à la production des établissements de traitement et de transformation de produits de pêche et d'aquaculture, et aux conditions de contrôle et supervision des activités.

**Section 2 : Du contrôle des établissements de traitement et de transformation des produits de la pêche**

Article 57 :Le Ministre chargé des pêches ou l'autorité désignée à cet effet peut ordonner l'arrêt temporaire ou définitif des activités d'un établissement de traitement et de transformation des produits de pêche, lorsque ledit établissement ne se conforme pas aux normes en vigueur.

**CHAPITRE III : DISPOSITIONS APPLICABLES A LA COMMERCIALISATION DES PRODUITS DE LA PECHE**

**Section 1 : Du commerce international et infrarégional des produits de la pêche**

Article 58 :Le Ministre chargé des pêches prendra les mesures appropriées, pour promouvoir le commerce national, régional et international des produits de la pêche de la Mauritanie.

Un décret pris en Conseil des ministres définira les normes applicables à la commercialisation des produits de la pêche.

**Section 2 : Des normes, usages et pratiques des pays importateurs des produits de la pêche**

Article 59 :Lors de la détermination des normes réglementaires applicables à la commercialisation des produits de la pêche, seront prises en compte, le cas échéant, les normes d'hygiène et de salubrité recommandées par les Organisations internationales compétentes et, dans une mesure appropriée, les pratiques et usages généralement suivis dans les États importateurs ou potentiellement importateurs de produits de la pêche de la Mauritanie.

**TITRE VI : DISPOSITIONS RELATIVES AU CONTRÔLE ET A LA SURVEILLANCE DES ACTIVITES DE PECHE**

**CHAPITRE PREMIER : RECHERCHE ET CONSTATATION DES INFRACTIONS**

**Section première : De l'Autorité chargée de la surveillance des pêches.**

Article 60 :Le ministre chargé des pêches est responsable de la coordination des opérations de contrôle et de surveillance des pêcheries, dans les eaux sous juridiction mauritanienne, conformément aux dispositions de la présente Loi et des règlements pris pour son application. Il prend toutes les mesures nécessaires pour assurer l'application et le respect des dispositions de la présente Loi et de ses textes d'application.

La Garde Côtes Mauritaniennes, placée sous l’autorité du ministre chargé des pêches, constitue l’institution principale du système national de suivi, Contrôle et Surveillance (SCS) des pêches.

**Section 2 : Des mesures de l’État du Port et de la lutte contre la pêche illicite, non déclarée et non réglementée (Pêche INN)**

Article 61 :Le ministre chargé des pêches prend, conformément aux conventions et autres Instruments internationaux applicables, l’ensemble des mesures nécessaires en vue de prévenir, contrecarrer et éliminer la pêche illicite, non déclarée et non réglementée (pêche INN).

A cet effet, il s’emploie à promouvoir la coopération sous régionale, régionale et internationale dans le domaine de la lutte contre la pêche INN, conformément au droit international.

Article 62 :Un décret pris en Conseil des Ministres sur rapport du ministre chargé des pêches désigne le (ou les) port(s) mauritanien (s) habilité(s) à recevoir les navires de pêche étrangers en escale.

Les ports désignés doivent, dans toute la mesure du possible, permettre les contrôles prévus par les dispositions des conventions internationales relatives au contrôle des navires par l’État du port.

Les navires de pêche étrangers ne sont autorisés à accéder aux services portuaires et à réaliser des opérations de débarquement ou de transbordement que dans les ports ainsi désignés.

La liste desdits ports est communiquée par les moyens appropriés aux organisations internationales ou régionales concernées.

Article 63 :Les navires de pêche étrangers sont tenus de notifier au préalable leur arrivée au port et de fournir les informations requises par la réglementation de l’État mauritanien en particulier :

* le nom et les caractéristiques techniques du navire ;
* la (les) raison(s) motivant son entrée au port ;
* le cas échéant, les quantités de poisson à débarquer ;
* les dates probables d’entrée et de sortie du port.

Ces informations doivent être communiquées au moins quarante-huit (48) heures à l'avance.

Les navires qui exercent des activités connexes sont tenus de notifier au préalable leur arrivée au port et de fournir les informations requises par l’État mauritanien, en particulier :

* le motif de la rentrée au port (transbordement, ravitaillement…) ;
* les quantités des produits de pêche à bord, à transborder ou embarquer ;
* la nature et les quantités des produits d’avitaillement ;
* la date d’entrée et la durée du séjour.

Ces informations doivent être communiquées au moins 48 heures à l'avance.

Article 64 :Le débarquement ou le transbordement des captures ne seront pas autorisés pour les navires qui se sont livrés à des activités de pêche illicite, non déclarée et non réglementée à l’intérieur ou en dehors des eaux placées sous juridiction de la Mauritanie.

L’utilisation des services portuaires, sera refusée à ces navires.

Les mesures prévues au paragraphe ci-dessus seront communiquées par les moyens appropriés aux organisations internationales, régionales ou sous régionales concernées.

Article 65 :L’État mauritanien veille à ce que les navires battant son pavillon ne pratiquent la pêche au-delà de la zone économique exclusive mauritanienne que si ces navires sont dûment autorisés à cet effet.

Section 3 : De la compétence pour la constatation des infractions

Article 66 :Les infractions aux dispositions de la présente Loi et les textes pris pour son application sont recherchées et constatées par :

1. les agents de l'administration chargée des pêches spécialement habilités à cet effet par écrit ;
2. les agents habilités de l'autorité compétente en matière d'hygiène et de salubrité des produits de la pêche et de l'aquaculture ;
3. les officiers et agents de la Garde -Côtes mauritaniennes;
4. les officiers de police judiciaire ;
5. les officiers commandant les navires ou avions de guerre ;
6. les agents de l'administration des douanes ;
7. les capitaines et officiers des ports ;
8. les agents du Parc National du Banc d'Arguin affectés à la surveillance maritime; et,
9. tous les agents spécialement habilités à cet effet par décret.

Ces agents sont ci-après désignés par l'expression “agents de contrôle”.

Les agents de contrôle prêtent serment devant le tribunal compétent, à moins qu'ils ne l'aient déjà prêté au titre de leurs fonctions.

Le serment est enregistré sans frais au greffe de la juridiction et n'est pas renouvelé en cas de changement de résidence dans le ressort d'une autre juridiction.

La formule du serment est la suivante :

"Je jure par ALLAH LE TOUT PUISSANT de bien et loyalement remplir mes fonctions et d'observer en tout les devoirs qu'elles m'imposent".

Section 4 : Des pouvoirs des agents de contrôle

Article 67 :Pour la recherche et la constatation des infractions et sans préjudice des dispositions du code de procédure pénale, les agents de contrôle visés à l'article

66 ci-dessus sont habilités à arraisonner et monter à bord de tout navire, à procéder à toute perquisition, contrôle, fouille et saisie qu'ils jugent utiles et notamment à :

1. ordonner à tout navire effectuant des activités de pêche se trouvant dans les eaux sous juridiction mauritanienne de s'arrêter et d'effectuer toutes les manœuvres nécessaires pour en faciliter la visite ;
2. visiter le navire ;
3. demander la production de la concession de droits de pêche, de la licence de pêche, du journal de pêche à bord ou tout autre document relatif au navire ou aux captures qui se trouvent à bord et saisir éventuellement lesdits documents ;
4. ordonner que soient présentés les filets et autres engins de pêche et les captures qui se trouvent à bord.

Article 68 :Lorsqu'ils ont des raisons de suspecter qu'une infraction aux dispositions de la présente Loi et des règlements pris pour son application a été commise, les agents de contrôle peuvent, en l'absence d'un mandat spécial à cet effet :

1. entrer et perquisitionner les locaux d'industries de traitement et de commercialisation des produits de pêche ;
2. entrer et perquisitionner les locaux, sauf s'ils sont exclusivement destinés à habitation ;
3. recueillir des échantillons de produits de pêche à bord de tout navire, véhicule ou local objets d'inspection aux termes du présent article.

Article 69 :L'agent de contrôle peut, s'il le juge nécessaire, requérir de la force publique, l'aide en personnel ou en matériel qui lui est indispensable, pour assurer sa mission ou le respect des dispositions de la présente Loi et ses règlements d’application.

Article 70 :Lorsqu’au cours des opérations d'inspection ou de contrôle, les agents constatent qu'une infraction aux dispositions de la présente Loi et des règlements pris pour leur application a été commise, ils pourront en l'absence de mandat spécial à cet effet :

1. saisir à titre de mesure conservatoire tout véhicule, engin, matériel de pêche, filets ou autres instruments qu'ils soupçonnent avoir été employés dans la commission de ladite infraction;
2. saisir à titre de mesure conservatoire, toutes captures ou produits qu'ils soupçonnent avoir été réalisés au cours de la commission d'une infraction ou qui soient conservés en infraction à la présente Loi.

Les agents de contrôle dressent un relevé des objets, produits et captures saisis, spécifiant leur quantité, état et toutes autres données pertinentes.

Section 5 : De la procédure de constatation des infractions

Article 71 :Compte tenu des conditions météorologiques, de la nature de l'infraction et des difficultés que peut rencontrer l'aéronef ou le navire de surveillance dans l'exécution de sa mission, deux procédures peuvent être employées pour rechercher et constater les infractions pratiquées par les navires de pêche :

* la procédure ordinaire ;
* la procédure à vue.

Article 72 :La procédure ordinaire est employée dans les cas où les conditions autorisent la visite du navire, le navire contrôlé ayant obtempéré à l'ordre de stopper.

Une équipe de contrôleurs est envoyée à bord du navire de pêche pour vérifier notamment les documents de bord et le journal de pêche, les engins de pêche et les captures. Lorsqu'il apparaît qu'une infraction a été commise, le chef d'équipe dresse procès-verbal de l'infraction.

La procédure ordinaire comprend également la constatation des infractions relevées à distance par des moyens techniques de surveillance électronique ou par satellite dont la fiabilité est communément reconnue. Ces moyens constituent des preuves faisant foi jusqu'à preuve contraire.

Article 73 :La procédure à vue est utilisée lorsque les conditions n'autorisent pas la visite du navire, le navire de pêche n'ayant pas obtempéré aux sommations ou ayant pris la fuite ou lorsque les navires de pêche dans la zone sont trop nombreux pour être contrôlés individuellement.

La procédure à vue n’est valable que pour la constatation des infractions relatives au défaut de licence, au refus d'obtempérer à l'ordre donné par des agents de contrôle de stopper, à la pêche pendant une période interdite ou dans une zone interdite et à des opérations connexes à la pêche non autorisées.

Dans le cas particulier de la recherche et la constatation des infractions par le système de suivi des navires ou par un aéronef, les renseignements pertinents sont relevés par les agents de contrôle. Ces renseignements constituent des moyens de preuve faisant foi jusqu'à preuve contraire.

Article 74 :Les procédures de contrôle prévues aux articles ci-dessus seront précisées par décret pris en Conseil des Ministres sur rapport du ministre chargé des pêches. Ce décret précisera notamment les modalités d’emploi de la force armée lors des opérations de contrôle.

Section 6 : Du droit de poursuite

Article 75 :L'arraisonnement d'un navire de pêche pourra avoir lieu au-delà des limites de la zone économique exclusive si sa poursuite a été initiée dans les eaux sous juridiction mauritanienne.

Le droit de poursuite est exercé conformément au droit international et cesse dès lors que le navire de pêche entre dans la mer territoriale de l’État dont il bat pavillon ou d'un État tiers. Ces dispositions sont cependant sans préjudice de celles d'Accords bilatéraux, sous régionaux ou internationaux qui pourraient stipuler autrement.

Section 7 : Du procès-verbal des infractions

Article 76 :Lors de la constatation d'une infraction, les agents de contrôle dressent un procès-verbal d'infraction, contenant l'exposé précis des faits, de toutes les circonstances pertinentes entourant la commission de l'infraction et les témoignages éventuels.

Le modèle de procès-verbal utilisé par les agents de contrôle est approuvé par arrêté du ministre chargé des pêches.

Le procès-verbal est signé par les agents de contrôle, par les témoins éventuels et, dans la mesure du possible, par l'auteur de l'infraction qui pourra formuler ses observations. Une copie du procès-verbal est remise à l’auteur de l’infraction, s’il l’accepte. Mention est faite le cas échéant du refus de signer le procès-verbal ou d’en recevoir copie.

Il est, dès que possible, transmis à l’autorité compétente désignée qui prendra les décisions qui s’imposent en vertu de la présente loi.

Les procès-verbaux d'infraction dûment établis par ces agents de contrôle font foi jusqu'à inscription de faux pour les opérations qu'ils constatent, jusqu'à preuve du contraire pour les témoignages et aveux et ne sont pas soumis à l'affirmation.

Ils sont exemptés des timbres et droits d'enregistrement.

Article 77 :Si nécessaire pour sauvegarder les preuves d'une infraction ou pour garantir des condamnations qui pourraient être prononcées, tout navire arraisonné aux termes du paragraphe précédent et son équipage pourront être conduits jusqu'au port le plus proche ou le plus convenable de la Mauritanie et être retenus jusqu'à la fin des procédures prévues par la présente Loi ou jusqu'à paiement de la caution prévue à l'article 95 ci-dessous.

Dans tous les cas, la procédure de déroutement prévue au paragraphe ci-dessus est appliquée aux navires ayant fait l'objet d'un procès-verbal pour l’une ou plusieurs infractions de pêche très graves telles que prévues à l'article 84 ci-dessous.

L'administration chargée de la surveillance et du contrôle des pêches a la garde et la surveillance du navire pendant la période d'immobilisation. Les frais découlant de cette surveillance sont à la charge du propriétaire ou de l'exploitant du navire.

Article 78 :Les agents de contrôle qui auront dressé un procès-verbal d’infraction à la présente Loi et à ses règlements d’application, doivent le notifier immédiatement au ministre chargé des pêches ou à l’autorité désignée à cet effet qui prendra les mesures, notamment :

1. décider de la destination des captures saisies à titre conservatoire, conformément aux dispositions de l’article 70 ci-dessus ;
2. notifier ou faire notifier le fait, le cas échéant, au ministre des affaires étrangères, lequel en informera le Gouvernement de l’État dont le navire bat le pavillon ;
3. transmettre, dans un délai de trente jours, le dossier au Procureur de la République près le tribunal territorialement compétent, à moins qu’il ne décide de transiger, conformément aux dispositions l’article 92 ci-dessous.

Section 7 : De la destination des captures saisies à titre de mesure conservatoire

Article 79 **:** Si les captures saisies aux termes de l'article 70 ci-dessus provenant d'activités de pêche prohibées sont susceptibles de se détériorer, le ministre chargé des pêches ou l’autorité compétente désignée à cet effet fait procéder à leur vente immédiate ou, à défaut, à leur cession aux collectivités locales qu'elle aura désignées. Le produit de la vente des captures est consigné auprès du Trésor public jusqu'à la décision des autorités mentionnées.

S'il est établi que les captures saisies, vendues ou cédées conformément au paragraphe précédent n'ont pas été effectuées lors de la commission d'une infraction, la valeur desdites captures est restituée à leur propriétaire.

Section 8 : Du procès-verbal de prélèvement d'échantillons

Article 80 :Tout agent de contrôle qui aura effectué des prélèvements d'échantillons de produits de pêche à bord d'un navire, dans un établissement, ou véhicule objet d'inspection aux termes de l'article 68 (c), en dresse un procès- verbal.

Le procès-verbal visé au paragraphe précédent spécifie les espèces et quantités prélevées et est signé par la personne responsable en possession des captures à qui est remise copie du document.

Le modèle du procès-verbal de prélèvement d'échantillons est approuvé par arrêté du ministre chargé des pêches.

Section 9 : De la responsabilité des agents de contrôle

Article 81 :Sauf cas de négligence ou de faute grave, il ne pourra être intenté aucune action contre un agent de contrôle pour tout fait commis de bonne foi dans l'exercice de ses fonctions.

CHAPITRE II : DES INFRACTIONS ET SANCTIONS

Section première : De la responsabilité pénale

Article 82 :Sauf les cas visés aux articles 89 et 90 ci-dessous, les sanctions prévues dans la présente Loi sont applicables au capitaine ou patron de navire de pêche, le concessionnaire ou l'armateur étant solidairement responsables du paiement des amendes.

Les concessionnaires et exploitants des établissements de pêche, de traitement, de transformation ou de transport de produits halieutiques seront solidairement responsables du paiement des amendes prononcées à l'encontre de leurs employés ou ayants cause.

Section 2 : Des activités de pêche de navires étrangers non autorisés

Article 83 :Tout navire de pêche étranger qui aura entrepris des opérations de pêche dans la limite des eaux sous juridiction mauritanienne sans y avoir été dûment autorisé conformément à l'article 23 de la présente Loi, sera confisqué d'office, avec ses filets, engins et produits de la pêche, au profit de l’État, sur décision du Ministre chargé des pêches, non susceptible de recours.

Il sera prononcé à l’encontre du capitaine du navire de pêche étranger une interdiction d’exercice de la profession dans les eaux sous juridiction mauritanienne.

En outre, il sera prononcé à son encontre une amende de :

* Un million (1.000.000) d'ouguiya pour les navires non pontés ;
* Trois millions (3.000.000) d'ouguiya pour les navires de tonnage inférieur à 100 GT ;
* Six millions (6.000.000) d'ouguiya pour les navires de tonnage supérieur ou égale à 100 Gt et inférieur à 250 GT ;
* Douze millions (12.000.000) d'ouguiya pour les navires supérieur ou égal à 250 GT.

Section 3 : De la classification des infractions

Sous-Section 1 : Des infractions de pêche très graves

Article 84 :Constituent des infractions de pêche très graves :

1. L’exercice de la pêche dans les eaux sous juridiction mauritanienne sans être titulaire d’un droit de pêche et de la licence de pêche y afférente ;
2. Les fausses déclarations de captures ;
3. le non-respect de l'obligation de débarquement des produits de la pêche en Mauritanie, les transbordements illicites de captures sous quelque circonstance que ce soit et l'utilisation des départs en carénage à des fins de pêche;
4. la vente, l'achat, le transport, le colportage des espèces biologiques destinées à l'élevage sans autorisation préalable du ministre chargé des pêches;
5. l'importation, l'exportation, la construction, la transformation ou la modification de l'une des caractéristiques techniques du navire de pêche sans autorisation préalable du Ministre chargé des pêches;
6. la pêche pendant les périodes de fermeture de pêche;
7. la destruction ou l'endommagement intentionnel de navires de pêche, de filets ou des balises de suivi des navires de filets ou d'engins de pêche appartenant à des tiers;
8. la rupture intempestive de communication de position ou l'utilisation de procédés gênant le fonctionnement normal de la balise;
9. la mise en fonction d'un établissement de pêche sans autorisation;
10. la mise sur le marché de produit sans certificat sanitaire.

Les infractions de pêche très graves seront punies, d'une amende :

* de cent mille (100.000) ouguiya jusqu'à huit cent mille (800.000) ouguiya pour les navires de petite taille;
* de cinq cent mille (500.000) ouguiya jusqu'à six millions (6.000.000) d’ouguiya pour les navires de pêche d’un tonnage égal ou inférieur à 50 GT;
* de sept millions (7.000.000) ouguiya jusqu’à vingt millions (20.000.000) d’ouguiya pour les navires de pêche d’un tonnage supérieur à 50 GT et inférieur à 100 GT;
* de quinze millions (15.000.000) d’ouguiya jusqu'à quarante millions (40.000.000) d’ouguiya pour les navires de pêche d'un tonnage supérieur ou égal à 100 GT et inférieur à 250 GT;
* de vingt millions (20.000.000) d’ouguiya jusqu'à quatre vingt millions (80.000.000) d’ouguiya pour les navires de pêche d'un tonnage supérieur ou égal à 250 GT et inférieur à 600 GT;
* de trente millions (30.000.000) ouguiya jusqu'à cent cinquante millions (150.000.000) d’ouguiya pour les navires de pêche d'un tonnage supérieur ou égal à 600 GT.

A l'intérieur des intervalles ci-dessus, l'amplitude des amendes sera ajustée à la taille des navires par décret pris en conseil des Ministres sur rapport du Ministre chargé des pêches.

En outre, le tribunal pourra prononcer :

* la confiscation des captures à bord ou du produit de leur vente;
* la confiscation des engins de pêche et substances employés dans la commission desdites infractions.

Sous-section 2 : Des infractions de pêche graves

Article 85 :Constituent des infractions de pêche graves :

1. l’exercice de l’activité de pêche par des navires de pêche mauritaniens sans concession ou licence ;
2. l’emploi d’un navire de pêche pour un type d’opération différente de celui pour lequel il est autorisé dans le cadre de la catégorie de licence ou de l’autorisation dont il est titulaire ;
3. la pêche dans les zones interdites ou avec des engins de pêche ou technique prohibée ;
4. la détention à bord le transport ou l’emploi d’explosifs ou autres substances toxiques ou non autorisées, ou de tous moyens ou dispositifs ayant pour effet de réduire l’action sélective des engins de pêche ;
5. la capture, la détention, le traitement, le débarquement, la vente et la commercialisation d’espèces dont les tailles ou poids sont inférieurs aux minima autorisés ;
6. le dépassement des quotas autorisés ou du taux de prises accessoires ;
7. les infractions aux règles relatives aux opérations connexes de pêche ;
8. les fausses déclarations des spécifications techniques des navires de pêche;
9. le défaut de communication des entrées et sorties ainsi que les positions et captures ;
10. les infractions aux dispositions de l’article 39 ci-dessus ;
11. l’abandon en mer de filets ou engins de pêche non autorisé, sauf pour des raisons techniques ou de sécurité ;
12. le défaut d’embarquement du quota de marins mauritaniens ;
13. le refus d'obtempérer à un ordre donné par les agents de contrôle ;
14. le refus de communiquer les informations sur les captures ou de faire mention des captures dans les journaux de pêche, et la fourniture intentionnelle de données fausses ou incomplètes;
15. la destruction ou la dissimulation du marquage ou autres dispositifs d’identification des navires de pêche;

Les infractions de pêche graves seront punies d'une amende :

* + de cinquante mille (50.000) ouguiya jusqu'à cinq cent milles (500.000) ouguiya pour les navires de petite taille;
  + de quatre cents mille (400.000) ouguiya jusqu'à quatre millions (4.000.000) ouguiya pour les navires de pêche d’un tonnage égal ou inférieur à 50 GT;
  + d'un million (1.000.000) ouguiya jusqu'à huit millions (8.000.000) d’ouguiya pour les navires de pêche d’un tonnage supérieur à 50 GT et inférieur à 100 GT;
  + de deux millions (2.000.000) d’ouguiyas jusqu'à quinze millions (15.000.000) d’ouguiyas pour les navires de pêche d'un tonnage supérieur ou égal à 100 GT et inférieur à 250 GT;
  + de deux millions cinq cent mille (2.500.000) ouguiya jusqu'à vingt-cinq millions (25.000.000) d’ouguiya pour les navires de pêche d'un tonnage supérieur ou égal à 250 GT et inférieur à 600 GT;
  + de quatre millions (4.000.000) d’ouguiya jusqu'à quarante-cinq millions (45.000.000) d’ouguiya pour les navires de pêche d'un tonnage supérieur ou égal à 600 GT.

A l'intérieur des intervalles ci-dessus, l'amplitude des amendes sera ajustée à la taille des navires par décret pris en conseil des Ministres sur rapport du Ministre chargé des pêches :

En outre, le tribunal pourra prononcer :

1. la confiscation des captures à bord ou du produit de leur vente;
2. la confiscation des engins de pêche et substances employées dans la commission desdites infractions.

Article 86 :Le montant des amendes prévues aux articles précédents sera ajusté dans les limites fixées par la présente Loi en fonction de la nature de l’infraction, des caractéristiques techniques et économiques du navire, du genre de pêche pratiqué, des circonstances de l’espèce et du bénéfice économique que l’auteur de l’infraction en aura retiré.

Le paiement des amendes prononcées à l’encontre des navires de pêche étrangers pour des infractions prévues par la présente Loi est effectué en monnaies convertibles.

En ce qui concerne les capitaines de navires, les dispositions de l'article 82 alinéa 2 s'appliquent de plein droit.

Article 87 :En cas de récidive aux infractions prévues à l'article 84, la grille des amendes prévues au dit article, sera portée au double, En outre le tribunal pourra prononcer la confiscation du navire de pêche utilisé dans la commission desdites infractions.

En cas de récidive aux infractions prévues à l’article 85, la grille des amendes prévues aux dits articles sera portée au double.

Il y a récidive lorsque, dans les douze (12) mois qui précèdent la commission d'une infraction aux dispositions de la présente Loi et de ses règlements d’application, il a été rendu contre le contrevenant un jugement pour une infraction de même nature. Au sens des présentes dispositions, on entend par infractions de même nature, les infractions prévues par les dispositions d'un même article de la législation sur les pêches et ses règlements d’application.

Dans les deux cas visés aux alinéas : 1 et 2 du présent article, les dispositions de l'article 82 s’appliquent de plein droit, en ce qui concerne les capitaines de navires.

Les captures et produits de pêche trouvés à bord d'un navire de pêche utilisé dans la commission d'une infraction à la présente Loi, à ses règlements d'application et aux conditions auxquelles sont assujetties les concessions et les licences de pêche sont présumés, sauf preuve contraire, provenir de l'infraction.

Article 88 :Le ministre chargé des pêches pourra suspendre ou retirer une concession de droit d’usage ou une licence de pêche, s'il constate qu'un navire de pêche a été utilisé dans la commission d'une infraction à la législation sur les pêches et ses règlements d’application, ou aux conditions auxquelles sont assujetties les licences ou autorisations de pêche.

Outre une amende de cinq cent milles (500 000) ouguiya à dix millions (10 000 000) ouguiyas à l’encontre du capitaine, le ministre chargé des pêches pourra également interdire à titre provisoire ou définitif l’exercice de la profession

Dans les eaux sous juridiction mauritanienne à tout capitaine ou membre d’équipage d’un navire utilisé dans la commission d’une infraction à la législation sur les pêches et ses règlement d’application ou aux conditions auxquelles sont assujetties les concessions de droits d’usage et licences de pêche.

Sous-section 3 : Des autres infractions

Article 89 :Quiconque agresse ou s'oppose avec ou sans violence à l'action d'un agent de contrôle dans l'exercice de ses fonctions ou menace ledit agent, sera passible d'une amende de deux cent milles (200.000) ouguiya à un million cinq cent milles (1 500.000) ouguiya et d'une peine de prison de 3 à 6 mois ou de l'une de ces deux peines seulement, sans préjudice des peines plus graves prévues par les dispositions du Code Pénal.

Article 90 :Quiconque empêche intentionnellement les agents de contrôle d'exercer leurs fonctions, détruit ou dissimule les preuves d'une infraction de pêche sera puni d'une amende de deux cent mille (200.000) ouguiya à deux millions (2000.000) d’ouguiya.

Article 91 :Les autres infractions aux règles prescrites par la présente Loi et ses règlements d’application qui ne sont pas expressément définies seront punies d'une amende de deux cent mille (200.000) ouguiya à vingt millions (20.000.000) d’ouguiya.

En outre, le tribunal pourra prononcer :

1. la confiscation des captures à bord ou du produit de leur vente ;
2. la confiscation des engins de pêche et substances employés à la commission desdites infractions.

CHAPITRE III : DES COMPÉTENCES ET PROCÉDURES ADMINISTRATIVES ET JURIDICTIONNELLES

Section première : De la transaction

Article 92 :Le ministre chargé des pêches, ou l’autorité déléguée à cet effet, peut transiger au nom de l’État à l'égard des infractions visées aux articles 84, 85 et 91 de la présente Loi. Dans ce cas, il est assisté par une commission dénommée Commission de transaction dont la composition et les attributions sont fixées par arrêté.

Lorsque l'auteur de l'infraction refuse la transaction, l’autorité compétente transmet le dossier, sans tarder, au Procureur de la République compétent en lui demandant de mettre en mouvement l'action publique.

A cet effet, elle peut faire conduire, s'il y a lieu, le navire au port de la circonscription administrative du tribunal compétent pour y être remis au juge.

Dans ce cas, l'affaire est jugée dans un délai de deux mois.

Article 93 :La transaction et l'action publique sont exclusives l'une de l'autre. S'il y a constitution de partie civile, celle-ci doit être préalablement désintéressée.

Le montant de l'amende de transaction ne saurait être inférieur au minimum de l'amende prévue pour l'infraction commise et est payable dans un délai n'excédant pas un mois. Le défaut de paiement entraîne la saisie de la juridiction compétente.

Article 94 :L’autorité compétente peut, dans le cadre de la transaction, prononcer la confiscation, au profit de l’État, des captures ou produits de leur vente, des engins de pêche et autres instruments employés dans la commission de l'infraction.

Le paiement de l'amende de transaction implique reconnaissance de l'infraction et tient lieu de premier jugement pour la détermination de la récidive.

L’autorité compétente décide de la destination des biens, objets et produits confisqués aux termes de la présente Loi.

Section 2 : De la constitution d'une caution

Article 95 **:** L’autorité compétente ou le tribunal compétent, selon le cas, fait procéder à la libération de navire et de l'équipage sur demande de l'armateur, du capitaine ou maître de navire ou son représentant local, avant jugement, dès constitution d'un cautionnement suffisant.

Le montant du cautionnement ne sera pas inférieur au montant maximum de l'amende dont sont passibles les auteurs de l'infraction, aux coûts d'arraisonnement et de détention du navire, et de l'éventuel rapatriement des équipages.

La décision mentionnée à l'alinéa précédent intervient dans un délai maximum de soixante douze heures à compter de la date de dépôt du cautionnement.

Dans le cas des infractions pour lesquelles la législation sur la pêche prescrivent ou autorise la confiscation des captures, des engins de pêche et du navire, le Tribunal ajoutera à la valeur du cautionnement, la valeur des dites captures, des engins de pêche et du navire.

Article 96 :Le cautionnement prévu aux termes de l'article 95 ci-dessus sera immédiatement restitué :

1. si le montant correspondant à une transaction a été intégralement versé ;
2. s'il a été prononcé une décision de non-lieu ou d'acquittement des prévenus ;
3. si le Tribunal a condamné le ou les auteurs de l'infraction et s'il a été procédé au paiement intégral de toutes les amendes, dépenses et émoluments à la charge des auteurs de l'infraction conformément au jugement, dans les trente jours suivant ce dernier, et, le cas échéant, des pénalités de retard dues.

Section 3 : Du régime financier des amendes et confiscations

Article 97 :Le produit des amendes et confiscations prononcées en application du présent Code est, après déduction des droits et taxes et autres frais, affecté et réparti dans les conditions prévues par décret pris en Conseil des ministres, sur rapport conjoint du ministre chargé des pêches et du ministre chargé des finances.

Section 4 : De la procédure juridictionnelle

Article 98 :Les juridictions mauritaniennes sont compétentes pour connaître de toutes les infractions commises dans les eaux sous juridiction mauritanienne en violation des dispositions de la présente Loi et des textes pris pour son application. Elles sont également compétentes en cas d’infractions de pêche INN commises en dehors des eaux sous juridiction mauritaniennes, conformément au droit international.

TITRE VII : DISPOSITIONS TRANSITOIRES ET FINALES

Article 99 :Les dispositions réglementaires prises en application de la législation des pêches antérieures demeurent en vigueur et conservent leur nature juridique d'origine jusqu'à la publication des mesures d'application prévues par la présente Loi.

Article 100 :Sont abrogées les dispositions antérieures, contraires aux dispositions de la présente Loi, notamment la Loi n°2000-025 du 24 janvier 2000 portant Code des Pêches et l’Ordonnance n°2007-022 du 9 avril 2007 modifiant et complétant certaines dispositions la loi n° 2000-025 du 24 janvier 2000 portant Code des Pêches.

Article 101 **:** La présente Loi sera exécutée en tant que Loi d'Etat et sera publiée au journal officiel de la République Islamique de Mauritanie.

*Fait à Nouakchott, le* 29 juillet 2015

MOHAMED OULD ABDEL AZIZ

Le Premier Ministre

YAHYA OULD HADEMINE

Le Ministre des Pêches

et de l’Economie Maritime

NANI OULD CHROUGHA

**DEUXIEME PARTIE**

*Les décrets*

# Décret n° 81.062 du 02 avril 1981, portant règlementation de l'inspection sanitaire et du contrôle de salubrité des produits de la pêche destinent à l'alimentation humaine

Article 1er : Le contrôle des produits de la pêche maritime et fluviale ci-après dénommés les produits de la pêche, visé dans le présent décret, porte sur les points suivants :

* L'origine, la nature et la fraîcheur des produits de la pêche suivant les normes établies par les organismes compétents ;
* L'hygiène et la salubrité des opérations de manipulation, de traitement, de conditionnement, de stockage, de transport et de mise en vente des produits de la pêche ;
* La salubrité des ingrédients utilisés dans les procédés de fabrication et, notamment, les condiments et colorants ;
* Les normes de qualité et d'hygiène des produits finis, des sous-produits ou des produits frais.

Article 2 : Les fabricants, distributeurs et vendeurs des produits de la mer doivent permettre l'exécution de toutes les opérations faites par les agents du service de contrôle dans leurs établissements. Les inspections effectuées sont mentionnées sur un registre coté et paraphé, sur lequel les agents de contrôle inscrivent leurs observations et les décisions prises pour l'application des dispositions en vigueur. Les fabricants, distributeurs et vendeurs ou leurs représentants doivent prendre connaissance de ces inscriptions et émarger sur ledit registre dont ils sont responsables de la conservation. Ce registre doit être tenu constamment à la disposition des agents de contrôle.

Article 3 : Outre les prélèvements ordinaires de matières premières de produits finis ou de matières utilisées en fabrication, faits à titre de sondage, les agents de contrôle consignent, en usine ou en entrepôt, les matières premières ou fabriquées qui paraissent corrompues, toxiques ou impropres à la consommation, et qui ne semblent pas correspondre aux dispositions législatives en vigueur.

Article 4 : Les matières et produits consignés sont placés sous scellés ou dans un local sous scellés, ou, si ces opérations sont impossibles, dans un local ou un emplacement spécial dépendant de l'usine. Les mesures de consignation sont notées par l'agent de contrôle sur le registre visé à l'article 2. Les mentions portées au registre indiquent notamment la désignation des matières et produits consignés, leur qualité et le motif de la consignation.

Article 5 : Lorsque, à la suite de consignation, des examens de laboratoire ou des vérifications complémentaires sont nécessaires, l'agent de contrôle procède à un prélèvement d'échantillons dont le nombre et la quantité de matières ou de produits prélevés sont fixés selon la nature de la substance à examiner, les motifs de prélèvement et les vérifications à opérer.

Le fabricant, distributeur ou vendeur peut toujours demander que des échantillons soient placés sous scellés et tenus en réserve en vue d'une contre-analyse éventuelle.

Les mentions de prises d'échantillons sont portées sur le registre visé à l'article 2. Le fabricant, distributeur ou vendeur ou leur représentant, sont invités à émarger en regard de ces mentions.

Les modalités d'exécution des prélèvements ci-dessus définies seront précisées par arrêté du ministre chargé des Pêches.

Article 6 : Si les examens de laboratoire ou les vérifications opérées font apparaître que :

1. Les matières ou produits consignés peuvent être mis en fabrication ou en vente pour la consommation humaine, l'agent de contrôle lève la consignation ;
2. La mise en fabrication ou en vente ne peut être faite que dans certaines conditions, le fabricant est tenu de se conformer aux indications données à cette fin par l'agent de contrôle ;
3. Les matières ou produits sont impropres à la consommation humaine, l'agent de contrôle fait procéder à leur destruction à moins qu'ils puissent être livrés à la consommation animale.

Article 7 : Les prélèvements d'échantillons sont gratuits et ne donnent lieu à aucun remboursement.

Les analyses nécessitées par l'exercice du contrôle sont exécutées par les laboratoires du Centre National de Recherches Océanographiques et des Pêches ou par les laboratoires agréés par le directeur du centre. Les conditions d'agrément seront fixées par arrêté du ministre chargé des Pêches.

Article 8 : Les frais occasionnés par les examens de laboratoire et les vérifications effectuées sont à la charge du fabricant, distributeur ou vendeur. Les taux et le mode de recouvrement de ces frais seront fixés par arrêté du ministre chargé des Pêches, sur proposition du conseil d'administration du Centre National de Recherches Océanographiques et des Pêches.

Article 9 : Les levées de consignation et les destructions sont mentionnées sur le registre visé à l'article 2, ainsi que les livraisons des denrées effectuées pour la consommation animale.

Article 10 : Les agents de contrôle sont pris parmi les agents du Centre National de Recherches Océanographiques et des Pêches, ou parmi les correspondants assermentés recrutés parmi les agents de services vétérinaires et d'hygiène. Les agents de contrôle sont agréés par arrêté du ministre chargé des Pêches sur proposition du directeur du centre.

Article 11 : L'exploitation, l'importation, le transport, la mise en vente ou la vente des produits visés dans le présent décret, ne peuvent être autorisés que pour des produits ayant fait l'objet d'une inspection sanitaire par les autorités habilitées.

Article 12 : Tous les produits de la pêche doivent satisfaire aux exigences du contrôle sanitaire et doivent être nantis d'un certificat de contrôle, d'origine et de salubrité.

Ce document est exigé pour tous les produits de la pêche, à l'importation et à l'exportation, ainsi que pour les produits circulant à l'intérieur de la Mauritanie.

Ce certificat mentionne notamment, l'origine des produits, leur nature, la désignation du nom du produit en langue française ou son nom scientifique, leur poids brut et net, le nombre de colis, la date de l'expédition, la destination et les éventuels renseignements spécifiques aux produits d'importation et d'exportation.

Ce certificat est délivré dans les ports, aéroports, aérogares et tous les lieux de débarquement, de production ou de contrôle des produits de la pêche.

Article 13 : Les produits de la pêche transportés ou exposés en vue de leur vente sans être munis de certificat de contrôle d'origine et de salubrité sont saisis.

Article 14 : Un arrêté du ministre chargé des Pêches précisera la durée de validité du certificat de contrôle d'origine et de salubrité.

Article 15 : Les agents agréés des services des Pêches, de l'Elevage, des Douanes, du contrôle économique et les officiers de police judiciaire peuvent pratiquer la saisie des produits.

Les produits saisis sont soumis à l'examen d'un agent de contrôle habilité du Centre National de Recherches Océanographiques et des Pêches ou d'un vétérinaire du service de l'Elevage. S'ils sont reconnus aptes à la consommation humaine, ces produits seront distribués gracieusement dans les établissements publics (hôpitaux, orphelinats, écoles) ; sinon ils seront détruits ou destinés à la consommation animale. La mention de la destination finale des produits sera ajoutée sur le certificat de salubrité.

Article 16 : Des arrêtés du ministre des Pêches feront pour chaque type d'industrie de transformation (conserve, semi-conserve, congélation, séchage, fumage, huile et farine de poisson), les règles d'hygiène et salubrité qui lui sont spécifiques, les fabrications, les conditions d'entreposage des matières premières et des produits fabriqués, la salubrité et l'hygiène des produits transportés, les obligations des fabricants.

Ces arrêtés seront pris par le ministre chargé des Pêches sur proposition du directeur du Centre national de Recherches Océanographiques et des Pêches.

Article 17 : Sous réserve des peines plus fortes prévues par les textes en vigueur, les contrevenants au présent décret seront passibles d'une amende de quatre mille huit cents ouguiyas (4.800 UM) et d'un emprisonnement de dix jours ou de l'une des deux peines seulement.

Article 18 : Toutes les dispositions antérieures contraires au présent décret sont abrogées.

Article 19 : Le Ministre chargé des pêches est chargé de l'exécution du présent décret.

*Fait à Nouakchott*, le 2 avril 1981

Le Premier Ministre

Le colonel Maaouya Ould Sid'Ahmed Taya

Le Ministre des Pêches

et de l’Economie Maritime

Soumare SILMANE

# 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

Article 1 : Ne peuvent être mis sur le marché que les produits de la pêche non-toxiques par nature et non-contaminés par des substances ou des organismes dangereux pour la santé humaine.

Sans préjudice des attributions propres des autres ministères compétents, le Ministre chargé des pêches est l'autorité compétente pour fixer les normes d'hygiène et de salubrité et réglementer l'inspection sanitaire des produits de la pêche destinés à l'alimentation humaine.

Article 2 : La production, les manipulations, le conditionnement et la distribution des produits de la pêche doivent être réalisées dans des établissements ou à bord de navires autorisés et répertoriés par le Ministre chargé des pêches.

Article 3 : L'inspection sanitaire et le contrôle en tout lieu de production, manipulation, transformation, conditionnement et distribution des produits de la pêche selon les modalités prévues au décret n° 81/62 du 2 avril 1981.

Article 4 : Les normes d'hygiène et de salubrité relatives à la construction, au fonctionnement et à la production des établissements de traitement et des navires et celles relatives à la manipulation, à l'entreposage et à la distribution des produits de la Pêche seront précisées par arrêté conjoint des Ministres chargés des pêches, de la Santé, de l'Elevage, et du commerce après avis des services compétents en matière d'hygiène alimentaire.

Sans préjudice des normes générales prévues ci-dessus, l'autorité compétente définira, le cas échéant et dans une modalité du contrôle spécifique requise pour les marchés des Etats importateurs des produits de la pêche originaires de Mauritanie.

Article 5 : Sous réserve des peines plus fortes prévues par les textes en vigueur, les infractions au présent décret et de règlements pris pour son application seront punis conformément aux dispositions de l'article 54 de l'ordonnance 88.144 du 30 Octobre 1988 portant Code des Pêches Maritimes.

Article 6 : Sont abrogées les dispositions antérieures contraires à celles du présent décret.

Article 7 : Le Ministre chargé des pêches, le Ministre Chargé de la santé, le Ministre chargé de l'élevage et le Ministre chargé du commerce sont chargés chacun, en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au Journal Officiel.

*Fait à Nouakchott*, *le* 8 mars 1994

Le Premier Ministre

Sidi Mohamed Ould BOUBACAR

Le Ministre des pêches

et de l’Economie Maritime

Mohamed Lemine Salem Ould DAH

# Décret n° 066-2007 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.

Article premier: II est créé un établissement public à caractère administratif dénommé « Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l’Aquaculture », ci-après désigné, en abrégé «ONISPA». L'ONISPA est doté de la personnalité morale et de l'autonomie financière. Il est placé sous la tutelle du Ministre des Pêches et de l'Economie Maritime. Le siège de l'ONISPA est fixé à Nouadhibou. Il peut ouvrir, pour les besoins de ses activités, des Antennes en tous lieux sur le territoire national.

Article 2*:* L'Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture a pour missions de :

1. appliquer la réglementation nationale et internationale relative à la qualité, à T'hygiène et à la salubrité des produits, des établissements et des zones de production;
2. organiser et exécuter les opérations de contrôle et d'inspection des produits, des établissements et des zones de production;
3. fournir les avis techniques et scientifiques à l'autorité nationale compétente en matière de qualité, d'hygiène et de salubrité des établissements, des produits et des zones de production;
4. contribuer à la création d'un label mauritanien de qualité commerciale et hygiénique;
5. Au sens du présent décret, on entend par établissements les navires, les embarcations ou pirogues de pêche artisanale, les usines de traitement ou de valorisation des produits et les sites de cultures aquacoles. Dans le cadre de ses attributions, définies ci-dessus, l'ONISPA est notamment chargé de :

* contribuer à l'élaboration de la réglementation en matière de qualité, d'hygiène et de salubrité des produits;
* veiller au respect des normes nationales et internationales relatives à la qualité, à l'hygiène et à la salubrité des produits, des établissements et des zones de production;
* identifier, caractériser et communiquer sur les risques sanitaires des produits de pêche en application des principes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) associés à la mise en œuvre des Bonnes Pratiques d'Hygiène;
* élaborer des méthodes et procédures de contrôle et d'inspection fiables et transparentes pour les produits, les établissements et les zones de production.
* assurer le contrôle de qualité et de salubrité des produits, des établissements; et des zones de production;
* faire effectuer les analyses sur les produits, l'eau de traitement et la glace utilisée dans la production;
* assurer le contrôle des autocontrôles appliqués aux produits et aux établissements;
* délivrer les certificats sanitaires pour l'expédition à l'intérieur du pays et pour l'exportation des produits de pêche;
* contrôler et inspecter les produits de pêche et d'aquaculture mis sur le marché national;
* évaluer les établissements de pêche en vue de leur agrément, de leur suspension ou du retrait de l'agrément;
* constituer une base de données sur les contrôles et les analyses effectués;
* élaborer et mettre en œuvre des programmes de normalisation et d'assurance qualité pour les produits. L'ONISPA contribue, dans le cadre de ses missions, à la réalisation des objectifs de la politique nationale en matière de promotion de la qualité commerciale et hygiénique des produits de la pêche et d'aquaculture.

Article 3 : L'ONISPAest l'établissement agréé par l'administration dans les domaines relevant de sa compétence. Ace titre, il exerce de plein droit l'ensemble des compétences que les règlements attribuaient en matière de contrôle sanitaire des produits, à l'IMROP. Aux fins de bonne exécution de ses missions de contrôle et d'inspection sanitaire en toute indépendance, avec la diligence et la qualité requise pour les avis scientifiques et techniques, l'ONISPA fera recours à des laboratoires agréés dont les procédures et protocoles d'analyses sont approuvés par celui- ci. Les conditions d'agrément seront fixées par arrêté du Ministre des pêches et de l'Economie Maritime.

Article 4 ***:*** Les missions d'inspection et de contrôle sanitaire, prévues par 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 et par les textes subséquents, jusqu'ici dévolues à l'IMROP, reviennent à l'ONISPA**.**

Article 5*:* L'ONISPAest un établissement ayant un objet scientifique et technique au sens des dispositions de l'alinéa 3 de l'article 5 de l'ordonnance 90-09 du 4 avril 1990 portant statut des établissements publics et des sociétés à capitaux publics et régissant les relations de ses entités avec l'Etat. A ce titre, il bénéficie des assouplissements prévus aux articles 6 à 27 ci- après, en matière de régime administratif, comptable et financier.

TITRE II : ORGANISATION ET FONCTIONNEMENT

Article 6*:* L'Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de Pêche et de l'Aquaculture est administré par un organe délibérant et géré par un organe exécutif.

Article L'organe délibérant de l'ONISPA. Dénommé « Conseil d'Administration », est composé comme suit :

* Un Président ;
* Un Représentant du Ministère des Pêches et de l'Economie Maritime :
* Un Représentant du Ministère des Finances ;
* Un Représentant du Ministère des Affaires Economiques et du Développement ;
* Un Représentant du Ministère du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme ;
* Le Directeur de l'Institut Mauritanien de Recherches Océanographiques et des Pêches (IMROP) ;
* Le Directeur de l'Institut Nationale de Recherche en Santé Publique (INRSP) ;
* Le Directeur du Centre National d'Elevage et de Recherche Vétérinaire (CNERV) ;
* Deux (2) Représentants actifs des organisations socioprofessionnelles dont un Armateur et un responsable d'une industrie de pêche ;
* Un Représentants - du Personnel de l'Office ;

Le Conseil d'Administration peut inviter, à ses réunions, toute personne dont il juge l'avis, les compétences ou la qualité utiles à la discussion des points inscrits à l'ordre du jour.

Article 8*:* Le Président et les Membres du Conseil d'Administration de l'Office sont nommés par décret pris en Conseil des Ministres sur Proposition du Ministre Chargé des Pêches, pour un mandat de trois (3) ans renouvelable. Toutefois, lorsqu'un un membre du Conseil d'Administration perd, en cours du mandat, la qualité en vertu de laquelle il avait été nommé, il est procédé à son remplacement dans les mêmes formes, pour le temps restant du mandat. Au titre de leurs fonctions, le Président et les membres du Conseil d'Administration perçoivent des indemnités ou avantages conformément à la réglementation applicable.

Article 9*:* Le Conseil d'Administration délibère sur toutes les questions concernant l'administration et la gestion de l'Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture. Il est investi de tous les pouvoirs nécessaires pour orienter, impulser et contrôler les activités de l'établissement conformément aux termes de l'ordonnance **n°** 90-09 du 04 Avril 1990 portant statut des établissements publics et des sociétés à capitaux publics et régissant les relations de ces entités avec l'Etat. Dans ce cadre, le Conseil d'Administration assure, de façon générale, le contrôle de la gestion de l'Office et délibère notamment sur :

* Le plan d'action, annuel et pluriannuel ;
* Le budget prévisionnel annuel ;
* Le rapport annuel du commissaire aux comptes ;
* L'organigramme, le statut du personnel, le règlement intérieur, l'échelle de rémunération et le manuel des procédures de l’ONISPA ;
* La composition de la commission des marchés ;
* La nomination aux postes de responsabilité et à la révocation desdits postes sur proposition du Directeur ;
* Les conventions liant l'ONISPA à d'autres institutions ou organismes ;
* L'acceptation ou le refus des dons, legs et subventions ;
* L'acquisition, l'aliénation ou l'échange des biens immobiliers ;
* Le programme d'investissement et le plan de financement ;
* La création d'Antennes de l'ONISPA.
* Le Directeur doit tenir le Conseil d'Administration informé des problèmes généraux de fonctionnement de l'Office.

Article 10 : Le Conseil d'Administration se réunit au moins trois (3) fois par an en session ordinaire sur convocation de son Président.

Toutefois, il peut se réunir en session extraordinaire chaque fois que cela est nécessaire, soit à la demande de son Président ou des deux (2) tiers de ses membres. En cas de session extraordinaire, le Ministre chargé de la tutelle, est à chaque fois informé au préalable. La convocation, l'ordre du jour et les documents de travail de la réunion du Conseil d'Administration sont adressés aux membres, au moins, huit (8) jours à l'avance. Ce délai peut être ramené à quatre (4) jours en cas d'urgence sur décision du Président. La présence aux sessions du Conseil d'Administration est obligatoire. Si un administrateur s'abstient de se rendre à trois (3) sessions consécutives du Conseil d'Administration, son mandat cesse de plein droit, sauf en cas de force majeure, dont la preuve doit être produite au Président ou à l'autorité de tutelle. Le Conseil ne peut valablement délibérer que si la majorité absolue de ses membres sont présents. Les décisions sont prises à la majorité simple des membres présents. En cas de partage des voix, celle du Président est prépondérante. Le Directeur assiste à toutes les réunions. Il assure le Secrétariat du Conseil d'Administration. Les procès-verbaux des réunions sont signés par le Président, le Secrétaire et par deux (2) membres du Conseil désignés, à cet effet, au début de chaque session. Un registre des délibérations du Conseil sera tenu et devra, avant toute utilisation, être côté est paraphé par le Président du Conseil d'Administration.

Article 11*:* Les délibérations du Conseil d'Administration sont soumises aux pouvoirs d'autorisation, d'approbation, de suspension ou d'annulation des autorités de tutelle technique et financière.

Sont soumises à l'approbation de la tutelle technique, les délibérations relatives :

* au statut du personnel;
* à l'organigramme;
* au manuel de procédures;
* au règlement intérieur;
* aux nominations ou révocations des postes de responsabilités.
* aux conventions liant l'ONISPA à d'autres institutions et organismes publics et privés.

Sont soumises à l'approbation conjointe des autorités de tutelle financière et technique les délibérations relatives :

* au plan d'action annuel ou pluriannuel;
* au budget prévisionnel annuel;
* au rapport annuel de gestion du Directeur;
* aux bilans et comptes de fin d'exercice;
* à l'acquisition, l'aliénation ou l'échange des biens mobiliers et immobiliers;
* à l'acceptation ou refus des dons, legs ou subventions;

Les procès-verbaux des réunions du Conseil d'Administration sont transmis aux autorités de tutelle dans la huitaine qui suit la session correspondante. Sauf opposition dans un délai de quinze (15) -jours suivant la date de réception par les autorités de tutelle, les décisions du Conseil deviennent exécutoire.

L'autorité de tutelle exerce par ailleurs le pouvoir de substitution, dans les conditions prévues à l'article 20 de l'ordonnance 90-09 du 04 Avril 1990 précitée.

Article 12*:* Pour le contrôle et le suivi de ses décisions et directives, le Conseil d'Administration désigne, parmi ses membres, un Comité de Gestion, composé de quatre

(4) membres dont le Président. Le Comité de Gestion se réunit une (1) fois tous les deux (2) mois et autant de fois que nécessaire, sur convocation de son Président.

Les décisions prises par le Comité de Gestion sur les questions pour lesquelles il a reçu délégation expresse du Conseil d'Administration sont transmises aux autorités de tutelle dans les mêmes formes que celles prises par le Conseil d'Administration.

Article 13*:* pour tout ce Qui n'est pas prévu aux articles ci-dessus, l'organisation et le fonctionnement du Conseil d'Administration sont régis par les dispositions du décret n° 90-118 du 19 août 1990 fixant la composition, l'organisation et le fonctionnement des organes délibérants des établissements publics.

Article 14L'organe exécutif de l'Office National d'Inspection des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture, comprend un Directeur, assisté d'un Directeur Adjoint. Le Directeur et le Directeur Adjoint sont nommés par décret pris en Conseil des Ministres, sur proposition du Ministre chargé des Pêches. Il est mis fin à leurs fonctions dans les mêmes formes. Les avantages du Directeur et du Directeur Adjoint sont fixés par délibération du Conseil d'Administration dûment approuvée par les autorités de tutelle.

Article 15 : Sous réserve des pouvoirs reconnus au Conseil d'Administration et aux tutelles technique et financière, définis par la réglementation en vigueur et le présent décret, le Directeur est investi de tous les pouvoirs pour assurer l'organisation, le fonctionnement et la gestion de l'Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture conformément aux missions de celui-ci.

A ce titre, les responsabilités suivantes lui incombent, à savoir :

* il veille à l'application des lois et règlements;
* il est responsable devant le Conseil d'Administration;
* il est chargé de l'exécution des délibérations du Comité de Gestion;
* il est l'ordonnateur unique du budget;
* il gère le patrimoine de l’ONISPA**;**
* il signe les contrats et conventions avec les tiers;
* il gère le personnel dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur et le statut du personnel;
* il procède au recrutement et à la rétribution du personnel suivant les conditions et les modalités prévues par la réglementation en vigueur et fixées par le Conseil d'administration;
* il exerce l'autorité hiérarchique et le pouvoir disciplinaire sur l'ensemble du personnel;
* il représente l'ONISPAen justice et dans tous les actes de la vie civile.

Le Directeur prépare le plan d'action annuel et pluriannuel, le budget prévisionnel, le compte d'exploitation et le bilan de fin d'exercice. Il peut, sous sa responsabilité, déléguer, le pouvoir de signer tous ou certains actes d'ordre administratif à des collaborateurs de son choix. En cas d'absence ou d'empêchement, l'intérim du Directeur est assuré par le Directeur Adjoint.

**TITRE III REGIME ADMINISTRATIF, FINANCIER ET COMPTABLE**

Article 16 ***:*** Le personnel de l'Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture est régi par un statut du personnel conformément à la **loi** 93-09 du 18 Janvier 1993 portant statut général des fonctionnaires et agents contractuels de l 'Etat, sous réserve des dispositions prévues à l'alinéa ci-après. Sur le fondement de l'article 5 de "ordonnance 90- 09 du 4 avril 1990 sus-visée des indemnités spéciales peuvent être accordées aux agents de contrôle et au personnel technique par délibérations du Conseil d'Administration approuvées par les Ministres des Pêches et de l'Economie Maritime et celui des Finances.

Article 17*:* Le personnel de l'ONISPAcomprend les agents de contrôle et le personnel administratif les agents de contrôle sont obligatoirement compétents en matière de services vétérinaires et d'hygiène. Ils sont agréés par arrêté du Ministre chargé des Pêches puis assermentés.

Article 18 :L'organisation de l'Office est définie par un organigramme dûment approuvé par le Conseil d'Administration. Les structures administratives érigées par l'organigramme doivent être adaptées à la spécificité des missions de l'Office.

Article 19-L'Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture dispose des ressources budgétaires suivantes :

1. **Ressources ordinaires ;**

* les subventions du budget de l'Etat;

1. **Ressources extraordinaires peuvent être constituées par :**

* les fonds de concours ;
* les dons et legs ;
* toutes subventions provenant de fonds nationaux ou internationaux.

Article 20**:** Les dépenses de l'Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture comprennent :

1. Les dépenses de fonctionnement, notamment

* Traitements et salaires ;
* Frais de gestion générale ;
* Frais de matériels et de produits divers ;
* Entretien des locaux et des installations.

1. Les dépenses d'investissement :

Article 21 ***:*** Le budget prévisionnel de l'Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture est transmis, après adoption par le Conseil d'Administration, aux autorités de tutelle pour approbation trente (30) jours avant le début de l'exercice considéré.

Article 22 :L'exercice budgétaire et comptable de l'Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture commence le 1er Janvier et se termine le 31 Décembre.

Article 23 :La Comptabilité de l'Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture est tenue suivant les règles et dans les formes de la comptabilité publique, telles que prévues au Plan Comptable nommé par arrêté du Ministre des Finances. Toutefois, les fonds relevant des ressources extraordinaires prévus à l'article 19 ci-dessus sont gérés, le cas échéant, conformément aux dispositions des accords ou conventions de financements correspondants.

Article 24 :Les marchés de l'ONISPAsont soumis aux dispositions du décret n° 2002- 08 du 12 février 2002 portant Règlement général des marchés publics.

Article 25 :Le Ministère des Finances désigne un Commissaire aux Comptes ayant pour mandat de vérifier les livres, les caisses, les portes feuilles et les valeurs de l'Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture et de contrôler la régularité et la sincérité des inventaires, des bilans et des comptes. Le Commissaire aux Comptes est convoqué à la réunion du Conseil d'Administration qui se tient, dans un délai de trois (3) mois suivant la clôture de l'exercice, pour l'approbation des comptes. L'inventaire, le bilan et les comptes de l'exercice arrêté doivent être mis à la disposition du Commissaire aux Comptes avant la tenue de ladite réunion. Le Commissaire aux Comptes établit un rapport dans lequel il rend compte du mandat qui lui a été confié et signale, le cas échéant, les irrégularités et inexactitudes qu'il aurait relevées. Ce rapport est transmis au Conseil d'Administration pour approbation puis adressé simultanément au Ministre des Pêches et de l'Economie Maritime et au Ministre des Finances. Les honoraires du Commissaire aux Comptes sont fixés par le Conseil d'Administration conformément à la réglementation applicable.

Article 26 ***:*** L'Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture est assujetti aux contrôles externes prévus par les dispositions législatives et réglementaires régissant le contrôle des finances publiques.

Article 27 ***:*** Le personnel d'inspection et de contrôle sanitaires, affecté au Département de Valorisation et d'Inspection Sanitaire de l'Institut Mauritanien de Recherches Océanographiques et des Pêches **(**IMROP**)** est transféré à l'Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture.

**TITRE IV : DISPOSITIONS FINALES**

Article 28 : Sont abrogées, toutes les dispositions antérieures relatives à l'inspection et au contrôle sanitaire et notamment celles contraires du décret 81-062 du 2 avril 1981portant réglementation de l'inspection sanitaire et du contrôle de salubrité des produits de la pêche destinés à l'alimentation humaine, du décret 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 et du décret 2002-036 du 07 Mai 2002 fixant les règles d'organisation et de fonctionnement de l'Institut Mauritanien de Recherches Océanographiques et des Pêches.

Article 29 :Le Ministre des Pêches et de l'Economie Maritime et le Ministre des Finances, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au Journal Officiel de la République islamique de Mauritanie.

*Fait à Nouakchott le* : 13 mars 2007

Sidi Mohamed Ould BOUBACAR

|  |  |
| --- | --- |
| Le Ministre des Pêches et de l’Economie Maritime | Le Ministre des Finances |
| Sidi Mohamed Ould SIDINA | Abdallahi Ould Souleymane Ould CHEIKH SIDIYA |

# Décret n° 2008-177 du 07 mai 2008 portant modification de disposition 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.

Article premier : Les articles 2, 2 bis, 3,7,19,24 et 27 du décret n° 2007-066 du 13 mars 2007 portant modification de 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 d’organisation et de fonctionnement sont m modifiés ainsi qu’il suit:

Article 2 (nouveau) :

Au sens du présent décret, on entend par établissement : les navires-usines, les navires congélateurs, les usines de traitement des produits de la pêche, les Entrepôts de stockage, les centres de purification des mollusques bivalves, les centres de traitement et d’expédition des mollusques bivalves et les sites de cultures aquacoles

Article 2 bis : (Nouveau)

L’Office national d’Inspection Sanitaire des produits de la pêche et de l’Aquaculture, a pour mission de :

1. Appliquer la réglementation nationale et internationale relative à la qualité, à l’hygiène et à la salubrité des produits, des établissements et des zones de production ;
2. Organiser et exécuter les opérations de contrôle et d’inspection des produits, des établissements et des zones de production.
3. Fournir les avis techniques et scientifiques à l’autorité nationale compétente en matière de qualité, d’hygiène et de salubrité des établissements, des produits et des zones de production.
4. Contribuer à la création d’un label national de qualité commerciale et hygiénique ;
5. Contribuer à l’élaboration de la réglementation en matière de qualité d’hygiène et de salubrité des produits.
6. Veiller au respect des normes nationales et internationales relatives à la qualité, à l’hygiène et à la salubrité des produits, des établissements et des zones de production.
7. Identifier, caractériser et communiquer sur les risques sanitaires des produits de pêche en application des principes HACCP (*Hasard Analysis Critical Control Point*) associés à la mise en œuvre des bonnes pratiques d’hygiène.
8. Elaborer des méthodes et procédures de contrôle et d’inspection fiables et transparentes pour les produits, les établissements et des zones de production.
9. Assurer le contrôle de qualité et de salubrité des produits, des établissements, des sites de vente et des zones de production.
10. Effectuer des analyses sur les produits, l’eau de traitement, la glace et les intrants utilisés dans la production les outils de travail et les surfaces des équipements.
11. Assurer le contrôle des unités de production, des produits traits dans ces unités, des moyens de transport, des sites de vente, des zones de production ainsi que les autocontrôles appliqués sur l’ensemble de la chaîne de production.
12. Délivrer les certificats sanitaires pour l’expédition à l’intérieur du pays et pour l’exportation des produits de la pêche et de l’aquaculture.
13. Contrôler et inspecter les produits de pêche et d’aquaculture mis sur le marché national.
14. Evaluer les établissements de pêche en vue de leur agrément, de leur suspension ou du retrait de l’agrément.
15. Constituer une base de données sur les activités de l’inspection et du contrôle sanitaire ;
16. Participer à l’élaboration et à la mise en œuvre des program m es de normalisation et d’assurance qualité pour les produits de la pêche et de l’aquaculture.

L’ONISPA contribue, dans le cadre de ses missions, à la réalisation des objectifs de la politique nationale en matière de promotion de la qualité commerciale et hygiénique des produits de la pêche et de l’aquaculture.

Article 3 : (nouveau)

Aux fins de bonne exécution de ses missions d’inspection et de contrôle sanitaires, avec la diligence et la qualité requise pour les avis scientifiques et techniques, l’ONISPA effectuera les analyses ou fera recours à des laboratoires agrées dont les procédures et protocoles d’analyses sont approuvés par l’ONISPA. Les conditions d’agrément seront fixées par arrêté du Ministre des pêches

Article 7 : (nouveau)

L’organe délibérant de l’ONISPA, dénommée (Conseil d’Administration », est composé comme suit :

* Un Président ;

Membres

* Le Directeur chargé de l’Industrie des Pêches et de l’Inspection Sanitaire au Ministère des Pêches.
* Un Représentant du Ministère chargé des Finances ;
* Un Représentant du Ministère chargé de l’Economie
* Un Représentant du Ministère chargé de l’Environnement
* Un Représentant du Ministère chargé de la Marine Marchande
* Un Représentant du Ministère chargé du Commerce
* Un représentant de la Délégation Générale à la Promotion de l’Investissement privé.
* Le Directeur Général de la Société Mauritanienne de Commercialisation du Poisson (SMCP) ;
* Le Directeur de l’Institut Mauritanien de recherche Océanographiques et des Pêches (IMROP) ;
* Le Directeur de l’Institut National de Recherche en Santé publique (INRSP) ;
* Le Directeur du Centre national d’Elevage et de recherche Vétérinaire (CNERV) ;
* Deux Représentants actifs des organisations socioprofessionnelles dont un Amateur et un Responsable d’une Industrie de pêche.
* Un Représentant du personnel de l’Officie.

Le Conseil d’Administration, peut inviter à ses réunions toute personne dont il juge l’avis, les compétences, ou la qualité utile à la discussion des points inscrits à l’ordre du jour.

Article 17 **:** (Nouveau)

Le personnel de l’ONISPA comprend le personnel de l’Inspection et de Contrôle sanitaires, le personnel des laboratoires d’analyses et le personnel administratif.

Les agents de contrôle sont obligatoirement compétents en matière de services vétérinaires et d’hygiène ; Ils sont agréés par arrêté du Ministre chargé des pêches puis assermentés.

Article 19 : Nouveau)

L’Office National d’Inspection Sanitaire des produits de la Pêche et de l’aquaculture dispose des ressources budgétaires suivantes :

1. Ressources ordinaires :

* Les subventions du budget de l’Etat ;
* Recettes propres résultant des activités de l’Etablissement
* Prestations de service au profit des tiers.

1. Ressources extraordinaires peuvent être constitues par :

* Le fond de concours ;
* Les dons et legs ;
* Toutes subventions provenant des fonds nationaux ou internationaux

Article 24 : (nouveau)

Les marchés de l’ONISPA sont soumis aux dispositions du décret n° 2002-08 du 12 février 2002 portant code des marchés publics.

Toutefois, l’ONISPA bénéficie de même dispositions accordées à l’IMROP pour certains marchés publics notamment.

Les dépenses engagées par l’ONISPA et relatives aux matériels, matériaux et intrant nécessaires au fonctionnement des laboratoires d’analyse, et notamment les milieux de cultures microbiologiques, réactifs produits chimiques et consommables des laboratoires.

Les dépenses entrant dans le champ d’application des dispositions du décret n° 2001-072 du 8 juillet 2001, portant régime particulier applicable à certaines dépenses engagées au titre des activités des services publics maritimes de l’Etat.

Article 27 : (nouveau)

Le personnel d’Inspection et de contrôle sanitaires et d’appui, les laboratoires d’analyses et le domaine du Département Valorisation et Inspection Sanitaire (D VIS) à Nouadhibou y com pris les logements, le domaine et les laboratoires d’analyse à Nouakchott, les équipements et matériels affectés au Département Valorisation et Inspection Sanitaire (DVIS) de l’Institut Mauritanien de recherches Océanographiques et des Pêches (IM ROP) sont transférés à l’Office national d’Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l’Aquaculture.

Article 2 : Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires au présent décret notamment celles les articles précités du décret n° 066/2007 du 13 mars 2007 portant création d’un Officie national d’Inspection Sanitaire des produits de la pêche et de l’Aquaculture.

Article 3 : Le Ministre des pêches et de l’Economie et des Finances sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l’exécution du

*Fait à Nouakchott, le 07 mai 2008*

Le Premier Ministre

ZEINE OULD ZEIDANE

|  |  |
| --- | --- |
| Le Ministre des Pêches  Assane SOUMARE | Le Ministre de l’Economie et des Finances Abderrahmane Ould Hama Vezaz Absent  Le Ministre de l’Economie et des Finances P.I  Le Ministre des Pêches |
|  | Assane SOUMARE |

# Décret n° 2009-172 du 02 avril 2009, abrogeant et remplaçant le décret n°2002-065 du 05 Août 2002 relatif à l’exercice de la profession de mareyeur.

**TITRE PREMIER : DE LA DEFINITION ET DES CONDITIONS D'EXERCICE DE LA PROFESSION DE MAREYEUR**

Article Premier : Au sens du présent décret, on entend par :

* **Mareyeur :** les personnes physiques ou morales qui procèdent régulièrement à la commercialisation des produits de la pêche et de l’aquaculture provenant soit des achats effectués auprès des producteurs, soit de leurs propres captures par le bais de leurs moyens de production après en avoir rempli les conditions nécessaires pour la réception, la conservation de ces produits et leur transport sur les lieux de vente, de traitement ou d’exportation.
* **Produit de la pêche** : les espèces biologiques dont le milieu de vie normal ou le plus fréquent est l’eau, y compris leurs œufs et laitances, capturés au moyen d'engins de pêche à l'exclusion des mammifères aquatiques, des tortues marines, d’oiseaux marins et des femelles grainées de langoustes, frais, congelés, surgelés, à l’état entier ou transformé.
* **Produit de l’aquaculture** : tout produit halieutique notamment les poissons, crustacés, mollusques de mer ou d’eau douce, dont la naissance ou la croissance sont contrôlées par l’homme jusqu’à leur mise sur le marché en tant que denrée alimentaire. Toutefois, les produits halieutiques de taille commerciale, capturés dans leur milieu naturel et conservés vivants en vue de leur vente ultérieure, ne sont pas considérés comme des produits d’aquaculture.
* **Sous-produits** : les matières premières de produits de la pêche ou de l’aquaculture, fraîches ou à l’état de déchets, dont la finalité est la fabrication de produits non destinées à la consommation humaine.
* **Unité de production** : établissement ou navire agréé par l’autorité compétente.
* **Mise sur le marché** : la détention ou l’exposition en vue de la vente, la mise en vente, et la livraison en vue de la vente.

Article 2 : Ne sont pas assujettis aux dispositions du présent décret :

1. les produits dont la commercialisation et l'exportation sont régies par des textes réglementaires spécifiques en vigueur ;
2. les produits pêchés par les pêcheurs artisans pour leur propre consommation.

Article 3 : L’exercice de la profession de mareyeur est subordonné aux conditions ci- après :

* être de nationalité Mauritanienne ;
* Disposer d’un minimum de matériels et d’installations conformément aux dispositions des articles 4, 7 et 11 du présent décret ;
* respecter les normes d'hygiène, de salubrité et de qualité des produits, prévues par les dispositions réglementaires en vigueur ;
* S’inscrire au registre du commerce ;
* Avoir une adresse fixe et permanente ;
* Fournir tout autre renseignement jugé nécessaire par l’administration.

Article 4 : Un arrêté du Ministre chargé des Pêches déterminera en tant que de besoin :

* Les conditions minimales d’hygiène, de salubrité et de qualité que les ateliers, magasins, matériels et équipements de mareyage doivent remplir ;
* Les moyens matériels dont doit disposer tout mareyeur pour assurer un transport convenable et une bonne réception et conservation des produits de la pêche ;
* Le niveau de transaction minimum en volume, exigé pour l’exercice de la profession avec une carte professionnelle ;
* La traçabilité des produits de la pêche et l’organisation de la vente.

Article 5 : Définition des catégories de mareyeurs :

* **Les Mareyeurs collecteurs** sont les personnes physiques qui fréquentent les aires de débarquement, achètent les produits de la pêche en petites quantités et les revendent sans traitement ni conditionnement et qui disposent de locaux et équipements adéquats de réception des produits. Ils doivent posséder la carte professionnelle de mareyeur dite de Première catégorie visée à l’article 6 ci- dessous.
* **Les Mareyeurs** **distributeurs** sont les personnes physiques ou morales qui achètent en gros les produits de la pêche en vue de les revendre après conditionnement et transport. Ils reçoivent les cartes professionnelles dites de **deuxième catégorie** définie à l’article 6 ci-dessous.

Un arrêté du Ministre chargé des pêches définira, en tant que de besoin, des sous Catégories ainsi que les conditions à remplir par celles-ci.

* **Les Mareyeurs exportateurs** sont les personnes morales désirant exporter des produits de la pêche conformément aux lois et règlements en vigueur. La carte professionnelle dite de troisième catégorie est délivrée aux mareyeurs exportateurs.

Toutefois les personnes physiques peuvent bénéficier de la carte de la 3ème catégorie suivant des conditions qui seront définies par arrêté du Ministre chargé des Pêches.

Article 6 : Les mareyeurs appartiennent à l’une des catégories suivantes :

* **1ère catégorie** : Mareyeurs collecteurs ;
* **2ème catégorie** : Mareyeurs Distributeurs ;
* **3ème catégorie** : Mareyeurs exportateurs.

**TITRE II : DE L’AGREMENT A LA PROFESSION DE MAREYEUR**

Article 7 : L’agrément à la profession de mareyeur est accordé par le Ministre chargé des Pêches et donne lieu à l’attribution d’une carte professionnelle délivrée conformément aux dispositions visées aux articles 3, 4, 5 et 6.

Article 8 : Un registre des personnes morales et physiques agréées pour l’exercice de la profession de mareyeur, est tenu, à cet effet, par la Direction chargée de la Promotion des produits de pêche.

Elle est saisie, dans les meilleurs délais, de toute modification des statuts ou de tout changement des personnes habilitées à représenter la coopérative de mareyeurs ou société et usines de mareyage.

Article 9 : Pendant la durée normale de la validité, la carte de mareyeur peut être soit suspendue temporairement, soit retirée définitivement dans les cas suivants :

a) la carte peut être suspendue lorsque :

1. le titulaire perd temporairement la capacité de mareyeur ;
2. le titulaire ne se conforme pas dans l’exercice de sa profession, aux lois et règlements en vigueur ;
3. le titulaire ne s’est pas acquitté du paiement des redevances prévues à l’article 15 du présent décret.

b) le retrait de la carte peut être prononcé lorsque le titulaire :

1. perd définitivement sa capacité de mareyeur ;
2. est mis en faillite ou en liquidation judiciaire ;
3. est condamné pour infraction aux dispositions du présent décret ;
4. ne remplit toujours pas, à l’expiration de la période de suspension, les conditions requises.

Article 10 : La suspension, la levée de la suspension ou le retrait de la carte professionnelle sont prononcés par le Ministre chargé des Pêches sur avis motivé de la Direction chargée de la promotion des produits de pêche et, le cas échéant, de l’autorité chargée de la surveillance des pêches et du contrôle en mer.

La décision de suspension, de levée de la suspension ou de retrait est notifiée au titulaire, par écrit, dans les dix jours (10) qui suivent le dépôt du rapport ou des rapports des services techniques compétents.

**TITRE III : DE LA CARTE PROFESSIONNELLE DE MAREYAGE**

Article 11 : Nul ne peut exercer la profession de mareyeur s’il n’est détenteur d’une carte professionnelle délivrée par le Ministre chargé des pêches ou son représentant

Il n’est délivré qu’une seule carte professionnelle par mareyeur dans une catégorie déterminée.

Article 12 : Les cartes professionnelles de 1ère, 2ème et 3ème catégorie, prévues par l’article 5 du présent décret, sont délivrées exclusivement pour les personnes physiques ou morales mauritaniennes ayant le statut de mareyeur et suivant leur catégorie.

La carte professionnelle de 2ème catégorie n’est délivrée aux mareyeurs distributeurs que sous réserve de disposer de moyens de transport conformes aux normes et à la réglementation en vigueur.

Article 13 : Un mareyeur titulaire de la carte de 2ème catégorie peut obtenir la carte de 3ème catégorie sous réserve de payer les droits correspondants à cette dernière catégorie et disposer d’établissements agrées conformes à la réglementation en vigueur.

Article 14 : Les cartes professionnelles de mareyeur ne sont valables que pour une durée de trois (3) ans renouvelables. Elles sont validées tous les ans par apposition d’un timbre fiscal et d’un cachet de la Direction chargée de la promotion des produits de pêche dans les conditions fixées par la réglementation.

Article 15 : La délivrance et la validation de la carte professionnelle de mareyeur donnent lieu à la perception d’une redevance dont le taux et les modalités de perception seront fixés par décret conjoint du Ministère chargé des Pêches et du Ministère chargé des finances après concertation avec les professionnels.

Ces redevances notamment les droits afférents à la délivrance et à la validation des cartes professionnelles seront versées dans un compte de dépôt au trésor public appelé compte de promotion de la pêche artisanale. Les ordres de paiement sont délivrés par la Direction chargée de la promotion des produits de pêche.

Article 16 : La carte professionnelle de mareyeur doit comporter obligatoirement, les mentions suivantes :

* Le nom et prénom du mareyeur ou la raison sociale du mareyage ;
* Le domicile du mareyeur ou le siège social de la société ou de la coopérative de mareyage ;
* Le ou les lieux d’implantation ;
* La nature du ou des produits qui font l’objet de l’activité du mareyeur, en distinguant s’il s’agit d’un commerce de poissons, crustacés, mollusques, frais, surgelés ou congelés etc.

La carte professionnelle de mareyeur doit être conforme à un modèle qui sera approuvé par arrêté du Ministre chargé des Pêches.

Article 17 : Les cartes professionnelles de mareyeurs sont incessibles. Lorsque le titulaire cesse pour quelque cause que ce soit, sauf cas de force majeur, d’exercer la profession de façon active pendant plus de six (6) mois consécutifs, la carte cesse automatiquement d’être valable.

S’il y a transmission d’un fonds de commerce, l’acquéreur doit demander l’attribution d’une nouvelle carte dans les conditions définies ci-dessus.

En cas de décès du titulaire de la carte, celle-ci peut être prorogée pendant un délai maximum de six (6) mois à compter du jour du décès en faveur soit de l’héritier, soit de l’acquéreur du fonds de commerce.

**TITRE IV : DU CONTROLE DE LA PROFESSION DE MAREYEUR**

Article 18 : Les mareyeurs ou leurs représentants doivent répondre aux prescriptions des agents de contrôle.

Ils ont, en particulier, l’obligation de laisser les agents habilités du Ministère chargé des Pêches à :

* Pénétrer dans l’établissement de mareyage à tout moment, y compris pendant les heures de travail et de nuit ;
* Procéder à tous les examens, inspections ou contrôles jugés nécessaires et qui concernent, entre autres, les locaux, le matériel et l’équipement, l’eau, la glace, les emballages d’expédition, la carte professionnelle de mareyage, etc.

Article 19 : L’exercice des activités de mareyage sans détention de la carte professionnelle et en l’absence des autres conditions requises, est puni conformément aux lois et règlements en vigueur. Des textes réglementaires définiront et compléteront les lois en vigueur relatives aux sanctions et à la grille des amendes pour les infractions à l’activité de mareyage.

**TITRE V : DU COMITE CONSULTATIF DU MAREYAGE**

Article 20 : Il est constitué un organe dénommé « Comité Consultatif du Mareyage » dont la composition, les missions et les modalités de fonctionnement seront fixées par arrêté du Ministre chargé des Pêches.

**TITRE VI : DISPOSITIONS FINALES**

Article 21 : Les infractions aux dispositions du présent décret sont punies des peines prévues par la loi n° 2000-25 du 24 janvier 2000 modifiée et complétée par l’ordonnance n° 2007 -022 du 9 avril 2007 portant Code des Pêches et par les autres textes en vigueur.

Article 22 : Le Ministre chargé des Pêches précisera, en tant que de besoin, par arrêté, les dispositions du présent décret.

Article 23 : Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires au présent décret notamment le décret n° 065-2002 du 05 Août 2002 relatif à l’exercice de la profession du mareyeur.

Article 24 : Le Ministre des Pêches et de l’Economie Maritime et le Ministre des Finances sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l’exécution du présent décret qui sera publié au Journal Officiel de la République Islamique de Mauritanie.

*Nouakchott, le* 02 Avril 2009

Le Premier Ministre

Dr MOULAYE OULD MOHAMED LAGHDAF

Le Ministre des Pêches et de l’Economie Maritime Le Ministre et des Finances

HASSENA OULD ELY SID’AHMED OULD RAISS

# Décret n° 072-2012 PM du 12 mars 2012, portant règlementation des règles sanitaires applicables aux sous-produits de pêche et produits dérives non destines à la consommation humaine

**Article premier** : En application de l’article 41 de la loi 2000/25 du 24 janvier 2000 modifiée et complétée par l’ordonnance 2007/022 du 9 avril 2007 portant Code des Pêches, le présent décret réglemente l’activité des Etablissements de traitement et/ ou de transformation de sous-produits de pêche et produits dérivés non destinés à la consommation humaine.

**Article 2** :Ne peuvent être mis sur le marché que les sous-produits de la pêche et produits dérivés non-toxiques par nature et non-contaminés par des substances ou des organismes dangereux pour la santé publique et animale.

Sans préjudice aux attributions propres des autres ministères compétents, le Ministre chargé des pêches est l'autorité compétente pour réglementer, inspecter, contrôler et fixer les normes d'hygiène, de qualité, de salubrité des sous-produits de pêche et des produits dérivés non destinés à la consommation humaine.

**Article 3** : La collecte, le transport, la manipulation, le traitement, la transformation et l’entreposage des sous-produits de pêche et des produits dérivés non destinés à la consommation humaine doivent être effectué dans des établissements autorisés et agréés par le Ministre chargé des pêches.

**Article 4 :** L'inspection sanitaire et le contrôle en tout lieu de collecte, de transport, de manipulation, de traitement, de transformation et d’entreposage des sous produits de pêche et produits dérivés non destinés à la consommation humaine s’effectuent conformément aux modalités prévues dans le décret n° 81/62 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.

**Article 5 :** Les règles relatives à l’aménagement (implantation, construction), l’équipement et le fonctionnement des établissements dans lesquels sont traités et/ ou transformés les sous-produits de pêche et produits dérivés non destinés à la consommation humaine doivent respecter les normes en matière d’hygiène, de qualité, de salubrité et d’environnement qui seront précisées par arrêté conjoint des Ministres chargés des pêches, de l'Elevage, du commerce, de l’industrie et de l’environnement.

Sans préjudice aux normes générales prévues ci-dessus, l'autorité compétente définira les modalités du contrôle spécifique requise pour les marchés des Etats importateurs des sous-produits de pêche et produits dérivés originaires de la Mauritanie.

**Article 6 :** Sous réserve des peines plus fortes prévues par les textes en vigueur, les infractions au présent décret et règlements pris pour son application seront punis conformément aux dispositions de l’article 72 de la loi 2000/25 du 24 janvier 2000 modifiée et complétée par l’ordonnance 2007/022 du 9 avril 2007 portant Code des Pêches.

**Article 7 :** Sont abrogées les dispositions antérieures contraires à celles du présent décret

**Article 8 :** Le Ministre des Pêches et de l’Economie Maritime est chargé de l'exécution du présent décret qui sera publié au Journal Officiel de la République Islamique de Mauritanie.

Nouakchott, le 12 mars 2012

Le Premier Ministre

DR. MOUMLAYE OULD MOHAMED LAGHDAF

Le Ministre des Pêches et de l’Economie Maritime

AGHDHEFNA OULD EYIH

# Décret n° 2015-159 du 01 octobre 2015, portant application de la loi n° 017-2015 du 29/07/2015 portant Code des pèches

Article Premier **:** Le présent décret portant Règlement général, a pour objet de définir les règles d'application de la loi n° 017-2015 du 29/07/2015 portant Code des Pêches.

**CHAPITRE PRELIMINAIRE**

**Section I : Des plans d'aménagement et de gestion des pêcheries**

Article 2 : Les plans d’aménagement et de gestion des pêcheries prévus aux articles 14, 15, 16 et 17 de la loi n° 017-2015 du 29 juillet 2015 portant Code des Pêches constituent le cadre de gestion durable des pêcheries et sont élaborés sur la base d’un processus participatif impliquant toutes les parties prenantes de la (ou des) pêcheries(s) concernée(s)

La durée de validité des plans d’aménagement et de gestion des pêcheries est fixées pour une durée d’au moins cinq ans. Ils font l’objet de suivi-évaluation et sont révisés chaque fois que de besoin, notamment pour prendre en compte les évolutions marquantes des déterminations économiques, sociaux et écologiques de la pêcherie/

Ils doivent notamment :

* 1. identifier les principales pêcheries et leurs caractéristiques ;
  2. spécifier, pour chaque pêcherie, les objectifs à atteindre en matière d'aménagement et de gestion durable ;
  3. définir pour chaque pêcherie, du total admissible de captures (TAC) et ses mécanismes de répartition,
  4. définir les mécanismes de limitation des prises accessoires et les rejets en mer ;
  5. définir les supports de droits d’usage relatifs aux principales pêcheries et aux activités de pêche qui pourront être effectuées par des navires nationaux ou étrangers de pêche;
  6. définir, dans les pêcheries soumises à quotas individuels, le volume total de quotas individuels alloué qui ne pourra dépasser le TAC fixé sur la période de référence choisie pour sa fixation ;
  7. définir le cahier des charges d'exploitation de la pêcherie

Au sien du présent décret, on entend par pêcherie un ou plusieurs ensembles de stocks d'espèces et les opérations fondées sur ces stocks, qui, identifiés sur la base de caractéristiques géographiques, économiques, sociales, scientifiques, techniques ou récréatives, peuvent être considérés comme une unité aux fins de conservation, de gestion et d'aménagement.

Article 3 : Les plans d’aménagement et de gestion des pêcheries sont élaborés, par le Ministère chargé des pêches, sur la base des avis scientifiques de l’institution nationale chargée de la recherche océanographique et des pêches, en concertation avec l’ensemble des parties prenantes du secteur de la pêche et selon un processus en quatre phases : diagnostic, conception, validation et adoption. Il doit recueillir l’avis du Conseil consultatif national pour l’Aménagement et le Développement des Pêcheries.

Article 4 : Les plans d’aménagement et de gestion des pêcheries sont approuvés par arrêté du ministre chargé des pêches et font l'objet de mesures de publicité adéquates.

Article 5 : Les plans d’aménagement et de gestion des pêcheries définissent, les bases de l’exploitation durable de la ressource halieutique et des activités y afférentes. Ils prévoient les règles générales d’allocation de la ressource, notamment le transfert éventuel de la capacité de pêche d’une pêcherie ou d’un segment à l’autre au sein du plan.

Les plans d’aménagement ou de gestion définissent les règles d’administration entre autres les possibilités de pêche, techniques de pêche, zone de pêche et mesures de conservation, concernant un segment d’exploitation ou une flotte de pêche.

Article 6 : En cas d’évolution imprévisible de l’état d'une pêcherie ou des ressources halieutiques en général, le ministre chargé des pêches peut prendre, après avis de l’institution nationale chargée de la recherche océanographique et des pêches, des mesures de précaution urgentes, en attendant la réactualisation des plans d'aménagement ou de gestion des pêcheries.

**Section II : Du Conseil consultatif national pour l’Aménagement et le Développement des Pêcheries**

Article 7 : Le Conseil consultatif national pour l’Aménagement et le Développement des Pêcheries institué à l'article 20 de la loi n° 017 du 29 juillet 2015 portant Code des Pêches est présidé par le ministre chargé des pêches ou son représentant du et comprend seize (16) membres dont six (6) représentants des Administrations concernées, six (6) représentants des organisations socio-professionnelles spécialisées, deux (2) représentants des organisations de la société civile et deux (2) chercheurs nationaux dans le domaine des sciences halieutiques et économiques.

Les membres du Conseil Consultatif National pour l’Aménagement et le Développement des pêcheries sont nommés par arrêté du ministre chargé des pêches pour un mandat de cinq (5) ans, renouvelable. Toutefois, les membres représentant les organisations socio- professionnelles sont nommés sur proposition des institutions qu’ils représentent.

Sur décision de son président, le Conseil peut inviter à participer à ses séances, toute personne dont l’avis est jugé utile à la discussion des points inscrits à l’ordre du jour.

Article 8 : Le secrétariat du Conseil Consultatif National pour l’Aménagement et le Développement des pêcheries est assuré par la Direction chargée de l’Aménagement des Ressources Halieutiques.

Article 9 : Le Conseil consultatif national pour l’Aménagement et le Développement des Pêcheries se réunit en session ordinaire deux fois par an et autant de fois que de besoin, en session extraordinaire, sur convocation de son président ou à la demande des deux tiers de ses membres.

Dans tous les cas, l’avis de convocation et le projet d’ordre du jour sont notifiés aux membres du Conseil, au moins sept (7) jours avant la date de la réunion.

Les membres du Conseil consultatif et le secrétariat perçoivent, au titre de leurs fonctions, des indemnités dont le montant est fixé par arrêté conjoint du ministre chargé des pêches et du ministre des Finances.

Article 10 : En application de l’article 21 de la loi n° 017-2015 du 29 juillet 2015 portant Code des Pêches, le Conseil consultatif national pour l’Aménagement et le Développement des Pêcheries est chargé de :

1. donner un avis sur l'utilisation du TAC tel que déterminé aux articles 12 et 13 de la loi n° 2015 -017 du 29 juillet 2015 portant Code des Pêches maritimes ;

2. donner un avis sur le choix des stratégies d'aménagement, de gestion et de développement des pêches ;

3. donner un avis préalable sur les plans d'aménagement et de gestion des pêcheries ;

4. donner périodiquement, au ministre chargé des pêches et sur sa demande, des avis consultatifs sur les questions d'ordre général concernant notamment l'exercice de la pêche, la commercialisation des produits de la pêche et les mesures techniques de gestion susceptibles d'être prises.

Article 11 : Un règlement intérieur, adopté à la majorité des trois quarts des membres du Conseil consultatif national pour l’Aménagement et le Développement des Pêcheries, fixe les modalités d’organisation et de fonctionnement du Conseil et notamment les conditions d’organisation et de fonctionnement des commissions spéciales et des comités prévus à article 22, section 3 de la loi portant code des pêches

Le règlement intérieur du Conseil consultatif national pour l’Aménagement et le Développement des Pêcheries est approuvé par arrêté du ministre chargé des pêches.

Article 12 : À titre transitoire et en attendant l’approbation des plans d’aménagement et de gestion des pêcheries, le Conseil consultatif national donne au ministre chargé des pêches, un avis sur les plans de gestion.

**CHAPITRE PREMIER : DES ACTIVITES DE PECHE**

**Section I : Des différents types de pêche**

Article 13 : La pêche commerciale, telle que définie à l’article 6 de la loi n° 2015 – 017 du 29 juillet 2105, comprend : la pêche artisanale, la pêche côtière et la pêche hauturière.

Est considérée comme pêche artisanale maritime, toute pêche, s'exerçant à pied ou à l'aide de navires pontés ou non pontés de longueur hors-tout (LHT) inférieure ou égale à quatorze (14) mètres non motorisés ou ayant un moteur de puissance inférieure ou égale à 150 chevaux et opérant avec des engins de pêche passifs, à l'exception de la senne tournante coulissante. La pêche artisanale compte quatre catégories : Céphalopodes, Crustacés, Poissons de fonds et Poissons pélagiques.

Est considérée comme pêche côtière maritime, toute pêche exercée par un navire (i) de longueur inférieure ou égale à 26 mètres pour les Céphalopodes, Crustacés, Poissons de fonds et (ii) de longueur strictement inférieure à 60 m pour les pélagiques. Les navires de pêche côtière opèrent avec des engins passifs ou non à l'exception du chalut de fond et de la drague.

La pêche côtière est une pêche fraîche dont les produits sont débarqués et commercialisés au départ de la Mauritanie. La pêche côtière comprend quatre (4) catégories : Céphalopodes, Crustacés, Poissons de fonds et Poissons pélagiques.

Au niveau de la catégorie des poissons pélagique, on distingue 3 segments :

* Senneurs de LHT inférieure ou égale à 26m ;
* Senneurs de LHT supérieure strictement à 26 et inférieure ou égale à 40 mètres, et
* Senneurs et chalutiers pélagiques de LHT supérieure strictement à 40 et inférieure ou égale à 60 m.

Est considérée comme pêche hauturière maritime toute pêche commerciale pratiquée à l’aide de navires ayant des caractéristiques autres que celles définies ci-dessus.

Les activités de pêche commerciale peuvent être autorisées, conformément aux types, catégories et segments définis au présent article.

Un arrêté du ministre chargé des pêches précisera, en tant que de besoin, les dispositions applicables aux types et catégories de la pêche.

Article 14 : Les définitions respectives de la pêche de subsistance, de la pêche exploratoire, de la pêche à des fins de recherche scientifique et technique et de la pêche sportive, telles que prévues à l’article 6 de la loi n°017-2015 du 29 juillet 2105 portant Code des Pêches, seront précisées, en tant que de besoin, par arrêté du ministre chargé des pêches, en fonction des techniques utilisées ou des zones où la pêche est pratiquée.

**Section II : Des concessions de droits d'usage**

Article 15 : Le contrat de concession de droits d'usage confère à son titulaire le droit de prélever une quantité déterminée de produits halieutiques, dans les conditions prévues par les lois et règlements et conformément aux dispositions d'un cahier de charges.

Le cahier des charges définit les droits et obligations du concessionnaire, les mécanismes de suivi-évaluation de sa mise en œuvre. Il porte notamment sur les conditions techniques, administratives, sociales et financières relatives à la pêcherie ciblée ainsi que sur les quantités fixées dans le cadre des plans d’aménagement ou de gestion des pêcheries. Il prévoit les mesures appropriées en cas de manquement.

Le contrat de concession est établi selon un modèle approuvé par arrêté du ministre chargé des pêches.

Les contrats de concession doivent spécifier également les conditions suivantes :

* Conditions techniques : spécification des navires de pêche, des engins de pêche, de la zone de pêche, période de pêche, taux de pêche accessoire ainsi que les mesures d'urgences indiquées dans les plans d'aménagement ou de gestion des pêcheries ;
* Conditions administratives : déclaration de capture, reporting en terme de pêche ; engagement en terme de préservation de la ressource et de protection du milieu marin
* Conditions sociales : emploi permanent occasionnel et indirect ;
* Conditions financières : droit d'accès et redevance d'exploitation, cautionnement, présentation de compte d'exploitation prévisionnel.

Article16 **:** Une personne physique ou morale ne peut détenir, cumulativement, plus de cinq (5) concessions de droits d'usage, dont les conditions de pêche sont compatibles en terme notamment de la nature des prises accessoires, d’engins de pêche et des zones de pêche.

Aux fins de calcul du nombre de concessions autorisées par personne physique ou morale, seront pris en compte :

* Les concessions déjà octroyées à une personne physique ou une personne morale qui détient le contrôle du titulaire,
* Les concessions obtenues par une personne physique ou morale dont le titulaire détient le contrôle ;
* Les concessions détenues par une personne physique ou morale appartenant au même groupe de sociétés que le titulaire.

Article 17 : La durée de la concession de droits d'usage est fixée en fonction du volume et de la nature des investissements et du niveau d’intégration des activités envisagées pour l’économie nationale.

Le degré d’intégration des activités est apprécié en fonction des critères objectifs dont notamment :

* Produits frais ou congelés, traitement, congélation et stockage ;
* Produits préparés, élaborés, frais ou congelés ;
* Produits transformés, semi-finis ou finis (plats cuisinés, conserveries…etc.) et transformation de ses propres déchets ;
* Nombre d'emplois créés (qualitatif et quantitatif).

Les dispositions du présent article seront précisées par arrêté du ministre chargé des pêches.

Article 18 : Les concessions de droits d'usage sont accordées par le ministre chargé des pêches dans les limites fixées par les plans d'aménagement ou de gestion des pêcheries.

Les demandes de concessions de droits d'usage sont adressées au ministre chargé des pêches. Elles sont déposées en la forme écrite, auprès des services techniques compétents du ministère des pêches, et sont signées du demandeur ou de son mandataire.

Pour être recevable, la demande doit :

* comporter le récépissé d’acquittement des droits de réception tel que fixé ci-dessous
* préciser l’identification, la nationalité et l’adresse du demandeur ;

Le demandeur doit spécifier les éléments d’informations suivants :

* l'espèce ou groupe d’espèces ciblées ;
* le support du droit d'usage : contingentement (quantité), nature de l'effort/moyens d’exploitation, zone;
* le ou les navire (s) dont l’utilisation est envisagée ;
* la catégorie de transformation envisagée ;
* le nombre d’emplois générés par l’activité ;
* le montant de l'investissement global (à terre et/ou en mer) associé à la concession ;
* la description de l’expérience professionnelle du demandeur dans les eaux sous juridiction mauritanienne et dans la sous-région;
* un engagement à respecter (i) les lois et règlements en vigueur et (ii) le cahier des charges correspondant aux concessions de droits d’usage ;
* une quittance de paiement, au Trésor public, d'un droit de réception du dossier et des frais d'établissement des droits d'usage du cahier de charge, et,
* toutes les informations demandées par l’administration et notamment celles permettant d’apprécier les critères prévus à l’article 25 de la loi n°017-2015 du 29 juillet 2105 portant Code des pêches .

Le droit de réception est fixé à :

* un (1) million ouguiya pour les activités liées à la pêche hauturière ;
* trois cent (300) mille ouguiya pour les activités de la pêche côtière ;
* cinquante (50 ) mille ouguiya pour les activités liées à la pêche artisanale.

Ce montant n’est pas remboursé en cas de rejet de la demande.

Article 19 : Il ne sera pas accordé de concession si l’instruction de la demande révèle notamment que :

* le dossier est incomplet ou que le demandeur refuse de fournir toutes les informations requises ;
* l’opération envisagée menace la durabilité de la ressource halieutique;
* le demandeur a fourni une information incorrecte ou incomplète ;
* la demande n’entre pas dans le cadre des orientations de la politique nationale des pêches ;
* l’octroi de la concession est contraire aux engagements internationaux de la Mauritanie.
* l’un des navires envisagés pour l’exploitation de la concession a été reconnu avoir pratiqué la pêche illicite, non déclarée et non règlementée (INN)

Article 20 : Les concessions de droits d’usage ne sont pas transférables d’une personne physique ou morale à une autre pendant une période d'au moins cinq (5) ans à compter de leur première attribution par le Concédant.

Passée cette période, les concessions du droit d'usage peuvent être cédées ou transférées sur autorisation préalable du ministre chargé des pêches et moyennant une rétrocession, sans contrepartie, de 30% du quota objet de la concession.

Article 21 : Le ministre chargé des Pêches peut, sur avis motivé des services compétents, en cas de manquement grave aux dispositions du Code des Pêches, de ses règlements d’application, ou du cahier des charges, suspendre la validité d’une concession de pêches. Si les défauts ou circonstances détectées ne sont pas corrigés dans les délais impartis au titulaire, il peut l’annuler définitivement.

Cette décision est susceptible de recours devant la Chambre administrative de la Cour suprême.

Article 22 : Les conditions de suspension et de retrait des concessions sont précisées dans le contrat de concession.

Les suspensions, les transferts et les retraits des concessions de droits d'usage seront transcrits dans le registre des concessions de droits de pêche prévus à l’article 32 de la loi n°2015 - 017 du 29 juillet 2105 portant Code des Pêches.

**Section III : Des licences de pêche**

Article 23 : La licence ou autorisation de pêche est l’acte administratif, par lequel le ministre chargé des pêches confère à un navire le droit d'exercer la pêche dans les eaux sous juridiction mauritanienne dans le cadre d'une concession d'un droit d'usage.

Article 24 : Les demandes de licence de pêche sont adressées au ministère chargé des pêches et sont signées par le concessionnaire ou par son mandataire. Elles doivent comporter :

1. le certificat de nationalité du navire;
2. le certificat de classification ;
3. le certificat d'immatriculation ;
4. le certificat de sécurité ;
5. la licence Radio ;
6. le certificat de jaugeage;
7. le certificat d'effectif minimum ;
8. le certificat d'assurance ;
9. le rôle d'équipage ;
10. le numéro ID des balises de suivi et de positionnement;
11. l’attestation d'inscription sur le registre national des navires ;
12. le mode de conservation des captures, le nombre et la capacité des cales ;
13. les caractéristiques du treuil pour les navires chalutiers ;
14. le port d’attache;
15. une photographie récente de l’ensemble du navire en format numérique et papier ;
16. le nom et la nationalité du capitaine titulaire ;
17. le nom et l’adresse de l'armateur et du concessionnaire ;
18. le nom, adresse, qualité, agrément et pouvoirs de l'agent local habilité à représenter l'armateur
19. la pêcherie pour laquelle la licence de pêche est demandée; le segment d'exploitation concernée et les engins de pêche utilisés ;
20. et tout autre renseignement qui pourrait être demandé par les services compétents du ministère chargé des pêches, en vue de préciser ou de compléter l'information fournie par le requérant.

Article 25 : Toutes modifications apportées à un navire de pêche pour lequel une licence a été accordée, et, en particulier, celles apportées au moteur, aux engins de pêche ou à la coque, doivent être autorisées au préalable par le ministre chargé des pêches.

S’il y a lieu, le ministre chargé des pêches pourra inscrire des conditions nouvelles, réclamer une redevance supplémentaire ou retirer la licence.

Les licences de pêche sont délivrées conformément à des modèles approuvés par arrêté du ministre chargé des pêches.

**Section IV : Du régime d’exploitation des navires de pêche à l’intérieur des eaux sous juridiction mauritaniennes**

Article 26 : Les navires de pêche opérant sous le régime national prévu à l’article 33 de la loi n°017-2015 du 29 juillet 2105 portant Code des Pêches sont des navires dont le concessionnaire débarque, traite, valorise et commercialise les produits de la pêche à partir de la Mauritanie. Ces navires sont :

1. les navires appartenant à des personnes physiques ou morales de droit mauritaniens ;
2. les navires étrangers appartenant à des personnes physiques ayant la nationalité d’un Etat avec lequel a été passé un accord de réciprocité et qui a, dans cet Etat, son domicile ou sa résidence habituelle;
3. les navires étrangers appartenant à des sociétés commerciales d’un Etat avec lequel a été passé un accord de réciprocité et représentées ou installées en république Islamique de Mauritanie;
4. les navires étrangers appartenant à une société étrangère ou filiale de celle-ci l’ayant acquis dans le cadre d’un investissement dans le secteur des pêches et faisant l’objet d’une Convention d’Etablissement ;
5. les navires étrangers affrétés coque nue par un armateur mauritanien ou une société de droit mauritanien qui en assure le contrôle, l’armement, l’exploitation et la gestion nautique ;
6. les navires destinés à appartenir, après levée de l’option ouverte par l’acquisition de la propriété par un contrat de crédit-bail, à une personne physique ou une société de droit mauritanien.

Article 27 : Le régime étranger est un régime d'exploitation exceptionnel accordé à tout concessionnaire disposant d'un droit d'usage alloué dans le cadre d’accords internationaux de pêche ou autres arrangements avec un Pays tiers, un Groupe de Pays ou une entité privée étrangère. Le navire opérant sous ce régime battant pavillon étranger est astreint au débarquement de ses captures en Mauritanie. Des dérogations peuvent être accordées conformément aux dispositions de l’article 41 de la loi n°017-2015 du 29 juillet 2105 portant Code des Pêches.

**CHAPITRE II : DES MESURES DE CONSERVATION**

**Section I : Des engins de pêche**

Article 28 : Les engins de pêche artisanale, côtière et hauturière dont l'utilisation est autorisée dans les eaux sous juridiction nationale sont notamment les filets, les pièges et les lignes. Les mailles de filets et des pièges sont autorisées conformément aux indications citées en annexe II qui fait partie intégrante du présent décret.

Les caractéristiques des engins de pêche autorisés sont définies conformément aux indications prévues à l’article 33 du présent décret.

Un arrêté du ministre chargé des pêches précisera, en tant que de besoin, les caractéristiques techniques des autres engins de pêche artisanale, côtière et hauturière autorisés ainsi que leurs conditions d’utilisation.

Article 29 : Aux fins de contrôle, le ministre chargé des pêches peut définir par arrêté les conditions applicables au marquage et identification en mer des engins de pêche.

Article 30 : En vue de préserver la ressource halieutique et l’environnement aquatique, le ministre chargé des Pêches peut prendre, par arrêté, sur avis de l’institution nationale chargée de la recherche océanographique et des pêches, les mesures d'interdiction ou de restriction de l'utilisation de tout dispositif ou gréement de nature à détruire les habitats naturels des espèces ou à réduire la sélectivité des engins de pêche. Il peut également rendre obligatoire l'utilisation de tout engin ou dispositif sélectif ayant pour finalité la préservation de la biodiversité aquatique, de l'équilibre des stocks ou la gestion rationnelle des ressources halieutiques.

Article 31 : Aux fins de contrôle, un arrêté pris par le ministre chargé des pêches, définira les conditions applicables à l’identification et au marquage des engins de pêche.

**Section II : De la mesure des mailles des engins de pêche**

Article 32 : Le maillage minimum des filets est déterminé par la mesure de l'ouverture de la maille.

L’ouverture de la maille est mesurée ainsi qu’il suit :

A) Pour la pêche artisanale et la pêche côtière :

1. Les filets sont mesurés mouillés ;
2. L’instrument de mesure utilisé est une règle graduée ou une jauge triangulaire ;
3. Le maillage retenu est égal à deux fois la moyenne des mesures d'une série de dix côtés consécutifs mesurés du milieu du premier nœud au milieu du onzième nœud.

B) Pour la pêche hauturière :

1. Les filets sont mesurés mouillés ;
2. L’instrument de mesure utilisé est une jauge plate triangulaire de deux (2) millimètres d'épaisseur dont la largeur décroît de chaque côté de deux (2) centimètres pour huit (8) centimètres qui sera insérée dans la maille sous une pression de cinq (5) kilogrammes. Il pourra également être fait usage de la jauge à pression normalisée recommandée par le Conseil International pour l'Exploitation de la Mer (C.I.E.M.), notamment pour étalonner les mesures faites avec la jauge triangulaire ;
3. La dimension retenue pour les mailles de la partie inférieure de la poche du chalut est la moyenne des mesures de vingt-cinq (25) mailles consécutives situées sur le dessus, parallèlement à l'axe longitudinal et commençant par l'extrémité postérieure, à une distance d'au moins cinq (5) mailles en avant de cette extrémité ;
4. La série mesurée ne doit pas être proche des lisières et les mailles voisines des ralingues ou des coutures ne seront pas mesurées ;
5. Dans le cas des chaluts, les mailles à mesurer doivent être situées sur le dessus parallèlement à l'axe longitudinal. On commence par l'extrémité postérieure à une distance d'au moins cinq mailles en avant de cette extrémité ;

Toutefois, afin d’éviter l’usure ou les déchirures, il est permis de fixer, exclusivement sous la partie inférieure de la poche des chaluts de fond, des tabliers de protection en filet ou toute autre matière reconnue pour n’avoir aucune incidence négative sur le milieu marin. Ces tabliers ne peuvent être fixés qu'aux bords antérieurs et latéraux de la poche des chaluts. Pour la partie dorsale des chaluts, il est permis d'utiliser des dispositifs de protection à condition qu'ils consistent en une pièce unique de filet de même matériau que la poche et dont l'ouverture des mailles mesure au moins trois cents (300) mm.

Sans préjudice des dispositions ci-dessus, les tabliers et erses doivent répondre aux caractéristiques suivantes :

**1) Les tabliers :**

a) Les tabliers de dessous sont fixés exclusivement sous la partie inférieure de la poche des chaluts de fond. Ils constituent des tabliers de protection en filet ou toute autre matière reconnue pour n’avoir aucune incidence négative sur le milieu marin. Ces tabliers ne peuvent être fixés qu’aux bords antérieurs et latéraux de la poche des chaluts.

b) Les tabliers de dessus ou couvertures pour la partie dorsale des chaluts pélagiques, sont des dispositifs de protection qui consistent en une pièce unique de filet de même matériau que la poche et dont l’ouverture des mailles mesure au moins trois cent (400) mm.

Dans le cadre de la pêche hauturière au chalut, l’utilisation des erses pour renforcer le chalut (pélagique, et de fond) est autorisée sur la base des conditions suivantes :

**2) Les erses :**

1. erses circulaires: La longueur d'une erse circulaire est au moins égale à 40 % de la circonférence du cul dont la mesure correspond au produit du nombre de mailles de la circonférence du cul multiplié par le maillage effectif, sauf pour l'erse circulaire située la plus en arrière appelée « erse arrière », si celle-ci est fixée à une distance égale ou inférieure à deux mètres à partir des mailles du ruban de cul, mesurée lorsque les mailles sont étirées longitudinalement.

La distance séparant deux erses circulaires successives doit être égale ou supérieure à un mètre cinquante (1,5 m).

Cependant, une erse circulaire peut entourer les fourreaux de renforcement, mais ne peut entourer une couverture ou un tablier de dessous

1. erses de levage: La longueur minimale doit être conforme aux mêmes règles que celles qui régissent les erses circulaires, définies à l'alinéa (a), sauf que l'erse de levage la plus proche du cul peut être plus courte.

L'utilisation d’autres dispositifs de protection susceptibles d'obstruer, de fermer les mailles ou d'avoir pour effet de réduire effectivement leurs dimensions est interdite.

Article 33 : Sont interdites dans les eaux sous juridiction mauritanienne :

1. l’utilisation du bœuf démersal
2. l’utilisation du chalut à perche ;
3. l’utilisation des chaînes racleuses sur les gréements des chaluts ;
4. le doublage de la poche du chalut et le doublage des files constituant la poche du chalut;
5. l'utilisation du filet maillant dérivant pour la pêche au thon ;
6. l’utilisation du filet maillant dérivant pour la pêche de la langouste rose ;
7. l'utilisation ou la détention à bord des navires de pêche de filets maillants fabriqués à partir d'éléments mono filaments ou multi mono filaments;
8. l’utilisation des nappes de filets fabriqués à partir d’un matériau non biodégradable;
9. la pêche à l’explosif, la pêche électrique ou à l’aide de substances toxiques ;
10. la détention et l’utilisation des engins de pêche non autorisés et des mailles en dessous de celles autorisées.

**Section III : Des tailles et poids minima des espèces**

Article 34 : Les dimensions minima des espèces doivent être mesurées :

* pour les poissons, du bout du museau à l’extrémité de la nageoire caudale (longueur totale) ;
* pour les céphalopodes :

1. pour le poulpe, poids de l’individu éviscéré
2. pour les seiches et calamars, la longueur du manteau (corps sans tentacules)
3. pour les coquillages : la longueur de la coquille mesurée en centimètre à, l'aide d'un pied à coulisse ;
4. pour les crustacés, de la base du rostre à l'extrémité de la queue.

La pointe du rostre désigne le prolongement de la carapace qui se trouve à la partie antérieure médiane du céphalothorax. Pour la langouste rose, c'est le milieu de la partie concave de la carapace située entre les deux cornes frontales qui doit être choisi comme point de référence.

Article 35 : Les tailles et poids minima des poissons de mer, céphalopodes et crustacés dont la pêche est autorisée sont de :

1. ***Pour les poissons de mer :***

* Sardinelle (S*ardinella aurita et Sardinella maderensis)* 18 cm
* Sardine (*Sardina pilchardus*) 16 cm
* Chinchard d'Europe et Chinchard Noir Africain (*Trachurus Spp)* 19 cm
* Chinchard, Chinchard jaune (*Decapturus rhonchus*) 19 cm
* Maquereau (*Scomber japonicus*) 25 cm
* Dorade, Dorada (*Sparus auratus*) 20 cm
* Pagre bleuté, Pagre (*Sparus coeruleostictus*), 23 cm
* Pagre rayé (Sparus auriga), Pagre africain (*Sparus pagrus*) 23 cm
* Denté (*Dentex Spp*) 15 cm
* Pageot à point rouge, besugo (*Pagellus bellottii, Pagellus acarne*) 19 cm
* Diagramme, Burro (*Plectorhynchus mediterraneus*) 25 cm

Vieille noire 25 cm

* Ombrine (*Sciana umbra*) 25 cm
* Courbines (*Argirosomus regius*) et Capitaine (*Pseudotholithus senegalensis*) 70 cm
* Mérou, Mérou rouge, Cherne, Garoupa, Abae. *(Epinephelus Spp*) 40 cm
* Tassergal, (*Pomatomus saltator* ) 30 cm
* Rouget, Salmonete (*Pseudupeneus prayensis*) 17 cm
* Mulet, Cabezote (*Mugil Spp*) 20 cm
* Chien de mer, Tollos, Cazon (*Mustellus mustellus, Leptocharias smithi*) 60 cm
* Truites de mer, Baïla (*Dicentrarchus punctatus*) 20 cm
* Lengua, sole-langue (Cynoglossus canariensis, Cynoglossus monodi) 20 cm
* Lengua, sole-langue (Cynoglossus cadenati, Cynoglossus senegalensis) 30 cm
* Merlu (*Merliccius Spp)* 30 cm
* Albacore (*Thunnus albacares*) d'un poids inférieur à 3,2 kg
* Patudo (*Thunnus obesus*) d'un poids inférieur à 3,2 kg

1. ***Pour les céphalopodes :***
2. Poulpe, Tako (O*ctopus vulgaris*)……………………………………… 500 gr (éviscéré)
3. Calamar (L*oligo vulgaris*) …………………………………………………… ..13 cm
4. Seiche Mongo (S*epia officinalis*)…………………………………………….. ..13 cm

**-** Seiche Sépiola (*Sepia bertheloti)* 07 cm

1. ***Pour les crustacés :***

Langouste verte (*Panulirus regius*) 21 cm

Langouste rose (*Palinurus mauritanicus*) 23 cm

Gamba ou Crevette profonde (*Parapeneus longriostrus*) 06 cm

Géryon, Crabe profond (*Geyryon maritae*) 06 cm

Langostino ou Crevette côtière (*Penaeus notialis*, *Penaeus kerathurus)* 200 indv/kg

Un arrêté du Ministre chargé des Pêches peut modifier les tailles et poids minima des poissons de mer, céphalopodes, mollusques, crustacés et autres espèces dont la pêche est autorisée conformément aux données de la recherche et des plans d’aménagement et de gestion des pêcheries.

Article 36 : Il est interdit de pêcher, faire pêcher, garder à bord, acheter, vendre, faire vendre, transporter ou employer à un usage quelconque, notamment à la nourriture des animaux et à la fertilisation des terres, les poissons, céphalopodes et crustacés, qui n'auraient pas atteint les tailles ou poids minima fixés à l’article 35 ci-dessus.

Il est interdit de garder à bord, acheter, vendre, faire vendre,ou d'employer à usage quelconque, les femelles grainées des langoustes, crevettes et crabes, quels que soit leur âge et leur dimension. Si elles sont pêchées de façon accidentelle, ces espèces sont immédiatement rejetées à l’eau.

Si les œufs de langouste apparaissent au cours du transport après débarquement, les femelles de langoustes sont placées dans un vivier d’égrainage avant leur commercialisation.

Article 37 : La liste relative aux tailles et espèces commerciales pourra être précisée et/ ou complétée par arrêté du ministre chargé des Pêches, sur avis de l’institution nationale chargée de la recherche océanographique et des pêches.

**Section IV : Des prises accessoires**

Article 38 : Le taux de prises accessoires autorisé ne peut excéder, à tout moment de la marée et pour tout navire, les proportions suivantes :

1. 15% de poisson et 8% de céphalopodes pour les navires munis de licence relevant des catégories de pêche à la crevette langostinos et de pêche à la crevette Gambas ;
2. 5% de crevettes, pour les navires munis de licence relevant de la catégorie de pêche aux céphalopodes ;
3. 25% de poissons pour les navires chalutiers munis de licence relevant de la catégorie de pêche au merlu :
4. 50% de poissons pour les navires palangriers munis de licence relevant de la catégorie de pêche au merlu ;
5. 10 % du total de l’espèce ou du groupe d’espèces cibles autorisées (poids exprimés en vif), dont au maximum 5% de crevettes, 5% de calamars et de seiches, pour les navires munis de licence relevant de la catégorie de pêche de poissons démersaux ;
6. 3% du total de l’espèce ou du groupe d’espèces cibles autorisées (poids exprimé en vif), pour les navires munis de licence relevant de la catégorie de pêche des petits pélagiques.

* Il est interdit :

1. aux navires munis de licence relevant des catégories de pêche aux crevettes Langostinos et de pêche aux crevettes Gambas, de détenir des prises accessoires de langouste ;
2. aux navires munis de licence relevant des catégories de pêche au merlu, de détenir des prises accessoires de céphalopodes ou de crustacés ;
3. aux navires munis de licence relevant de la catégorie de pêche des poissons démersaux autre que le merlu, de détenir des prises accessoires ,de merlu, de céphalopodes ou de crustacés ;
4. aux navires munis de licence relevant de la catégorie de pêche des poissons démersaux, de détenir des prises accessoires de poulpe ;
5. aux navires munis de licence relevant de la catégorie de pêche à la langouste rose, de détenir des prises accessoires de poissons, céphalopodes ,crevettes, langoustes vertes, ou de crabes ;
6. aux navires munis de licence relevant de la catégorie de pêche au crabe profond, de détenir des prises accessoires de poissons, céphalopodes ou crustacés autre que le crabe profond ;
7. aux navires munis de licence relevant de la catégorie de pêche de thon, de détenir des prises accessoires d’autres espèces que l’espèce ou le groupe d’espèces cibles ;
8. aux navires munis de licence relevant de la catégorie de pêche des petits pélagiques, de détenir des prises accessoires de crustacés ou de céphalopodes, à l’exception du calamar.

Toutefois ces taux des prises accessoires pourront être modifiée par arrêté du Ministre chargé des pêches, conformément aux avis de l’institut chargé de la recherche et/ou aux dispositions des plans d’aménagement et de gestion des pêcheries.

Article 39 : Aux fins d’aménagement et de gestion rationnelle de la ressource, le ministre chargé des pêches peut prendre, par arrêté sur avis de l’institution nationale chargée de la recherche océanographique et des pêches, des mesures complémentaires relatives aux prises accessoires.

**Section V : Des zones de pêche**

Article 40 : Les zones où la pêche est autorisée sont définies en fonction des types et des catégories de pêche prévues à l’article 13 ci-dessus, conformément aux indications du Tableau en annexe I au présent décret. Toutefois, ces zones peuvent être ajustées et/ou modifiées par arrêté du Ministre chargé des pêches en fonction des objectifs de développement économiques et sous la contrainte de la préservation de la ressource.

Article 41 : Sans préjudice des dispositions de l’article 40 ci-dessus, sont interdites :

1. toutes les activités de pêche commerciale, dans un plan d'eau délimité par un cercle d'un mille nautique de rayon dont le centre est le milieu du front d'accostage de l'ouvrage portuaire du Point- Central de Nouadhibou ;
2. toutes les activités de pêche commerciale, dans les chenaux d'accès ou sur les installations portuaires ;
3. toutes les activités de pêche commerciale, à l'intérieur du périmètre de protection délimité par le décret n° 86.060 du 2 avril 1986 relatif à la réserve satellite du Cap Blanc pour la conservation et la protection du phoque moine ;
4. toutes les activités de pêche, dans les parties maritimes et insulaires du Parc National du Banc d'Arguin, à l'exception de celles expressément réservées par la loi n°2000-24 du 19 janvier 2000 ;
5. toutes les activités de pêche commerciale dans une zone d'un mille marin de large s'étendant de la Baie de l'Etoile au sud, à la Pointe de l'Archimède au nord ;

Article 42 : Pour des impératifs liés à la préservation, à la conservation et à l’exploitation rationnelle des ressources halieutiques, le ministre chargé des pêches, peut déterminer, à titre exceptionnel, par arrêté et sur avis de l’institution nationale chargée de la recherche océanographique et des pêches, des périodes de fermeture, totale ou temporaire, de la pêche pour tout ou partie des eaux maritimes sous juridiction mauritanienne.

Article 43 : Les zones de pêche prévues aux articles 41 et 42 ci-dessus seront portées sur une carte marine à grande échelle, validée du visa de la direction chargée de l’aménagement de la ressource halieutique, mais aussi sur formats numériques non modifiable.

**Section VI : De l'arrimage des engins des navires de pêche**

Article 44 : Les engins des navires de pêche étrangers visés à l'article 47 de la loi n° 2015/017 du 29 juillet 2105 portant Code des Pêches, doivent être rangés conformément aux indications suivantes :

1. les chalutiers auront leurs chaluts, panneaux et poids défaits de leurs câbles de remorque ou de leurs cadres fixes; les chaluts et les panneaux seront arrimés et fixés à une partie de la superstructure du navire ou descendus en cale;
2. les engins tels que filets, casiers et palangres ne doivent pas être appâtés et seront clairement séparés des ancres, bouées ou cordages de liaison servant à leur utilisation. L'ensemble de ces engins, lorsqu'ils se trouvent sur le pont, doivent être bâchés et arrimés ;
3. le power- block du senneur sera déconnecté de sa source d'énergie.

Section VII : Des dispositifs d'identification des navires de pêche

Article 45 : Sans préjudice des normes relatives à l'immatriculation, les navires de pêche autorisés à opérer dans les eaux sous juridiction mauritanienne doivent, exhiber en permanence les marques d'identification et l'indicatif d'appel radio de l'Union Internationale des Télécommunications selon les prescriptions suivantes :

1. chaque caractère doit être exhibé en permanence des deux côtés du navire, le plus haut possible à partir de la ligne de flottaison et sur le toit de la superstructure du navire afin de faciliter son identification par les unités marines ou aériennes de surveillance ;
2. les caractères doivent être peints en couleur blanche sur fond noir ou en couleur noire sur fond blanc ;
3. la dimension des caractères doit être fixée, en fonction de la longueur hors tout des navires, conformément au tableau ci-après :

|  |  |
| --- | --- |
| Longueur hors tout des navires | Hauteur minimale des caractères |
| 25 m et plus  de 20 à 25 m  de 15 à 20 m  de 12 à 15 m  de 5 à 12 m  moins de 5 m | 1,0 m  0,8 m  0,6 m  0,4 m  0,3 m  0,1 m |

1. chaque caractère doit avoir une largeur égale au moins au sixième de sa hauteur sans pour autant que cette largeur puisse être inférieur à 8 cm.

Les dispositions du présent article seront précisées, le cas échéant, par arrêté du ministre chargé des pêches.

Article 46 : Aux fins de contrôle, tout navire de pêche côtière ou hauturière, autorisé à pêcher dans la zone économique exclusive mauritanienne, est tenu d’avoir à bord un transpondeur permettant son identification par les unités et dispositifs de surveillance de l’institution nationale chargée de la surveillance des pêches.

Les normes et caractéristiques techniques du transpondeur sont définies par arrêté du ministre chargé des Pêches.

CHAPITRE III : DES MARINS MAURITANIENS A BORD DES NAVIRES DE PECHE

Article 47 : La proportion minimum des marins de nationalité mauritanienne qui doivent être embarqués à bord des navires de pêche opérant dans le cadre du régime national est celle prévue par les dispositions du Code de la Marine Marchande.

La proportion minimum des marins de nationalité mauritanienne qui doivent être embarqués à bord des navires de pêche opérant en Mauritanie sous le régime étranger, est fixée à 60 % de l’effectif de l’équipage global, y compris le capitaine et les officiers.

A bord des navires où ils sont embarqués, les marins mauritaniens doivent être pleinement associés au travail en mer et aux techniques de pêche.

Chapitre IV : DU SUIVI, CONTRÔLE ET SURVEILLANCE DES OPERATIONS DE PÊCHE

Section I : Du contrôle au débarquement

Article 48 : Le contrôle des débarquements est obligatoire pour tous les navires de pêches opérant dans les eaux maritimes mauritaniennes.

Les navires de pêche côtière et hauturière astreints au débarquement choisiront un seul port de pêche dans la liste des ports où les débarquements sont autorisés. Les navires de pêche artisanale, à défaut de port d’attache fixe, ne peuvent débarquer leur production qu’au niveau d’une et unique zone choisie parmi les 3 zones suivantes :

* la zone Nord : au nord de 19°19.12N et de Mamghar à Nouadhibou,
* la zone Centre : de 19°19.12N à 17°50.00N et couvrira les sites allant de Jreif (19°15’58N-16°28’26W) à PK28 (non compris) et comprend alors le port de Tanit (18°32’00N-16°06’00W) et
* la zone Sud (au sud 17°50.00N) les sites de PK 28 à N’diago.

Le choix de la zone est notifié à l’avance à l’administration compétente. Pour changer de zone, une autorisation préalable, est requise. La modification du port de débarquement des captures ne peut être autorisée qu’au début d’une marée.

Le ministre chargé des pêches précisera par arrêté les dispositions opérationnelles relatives au contrôle des débarquements.

Section 2 : Du journal de bord de pêche

Article 49 : Les capitaines des navires de pêche hauturière et de pêche côtière autorisés à opérer dans les eaux sous juridiction mauritanienne sont tenus de maintenir, à jour, un journal de pêche à bord, selon un modèle à approuver par arrêté du ministre chargé des pêches dans lequel ils enregistrent quotidiennement les renseignements relatifs aux activités de pêche.

Le journal de pêche est transmis, à l’issue de chaque marée, à l’administration compétente qui pourra exiger, si nécessaire, la transmission par message radio, de renseignements sur les captures au fur et à mesure qu’elles se réalisent.

Les patrons des navires de pêche artisanale et côtière de moins de 14 mètres fourniront les informations sur les captures et sur les zones de pêche selon une fiche dont le modèle sera défini par arrêté du ministre chargé des pêches.

Dans les deux cas, les renseignements à fournir portent, notamment, sur les quantités pêchées, transbordées ou transportées, les dates et les zones de pêche et de prises ou de transbordement, les caractéristiques des navires, les engins de pêche et les méthodes de pêche utilisées ou tout autre renseignement utile.

Le journal de bord de pêche électronique sera institué par arrêté.

Section 3 : Déclarations d’entrée et de sortie et autres déclarations

Article 50 : Les navires de pêche étrangers autorisés à pêcher dans les eaux sous juridiction mauritanienne sont tenus de communiquer à l’administration compétente et selon les modalités fixées par arrêté du ministre chargé des pêches, les informations indiquant le moment et le lieu de leurs entrées et sorties des eaux sous juridiction mauritanienne, leur position à intervalles réguliers, leur cargaison et titres justificatifs ou captures éventuelles effectuées.

Section 4 : Des observateurs scientifiques et autres agents de collecte de données

Article 51 : Tout capitaine de navire de pêche hauturière autorisé à opérer dans les eaux sous juridiction mauritanienne devra, lorsqu'il en est requis par l'autorité compétente, permettre à l’observateur scientifique mauritanien d’embarquer à bord du navire pour la durée de son séjour à l'intérieur desdites eaux. A cet effet, il dirigera son navire vers un port mauritanien ou tout autre endroit qui aura été désigné, aux fins d'embarquer ou de débarquer un observateur scientifique désigné.

L’observateur scientifique à bord des navires de pêche a pour fonction générale d'observer, pour le compte des autorités chargées de la recherche halieutique, le déroulement des activités des navires de pêche.

Pendant le séjour à bord d'un observateur scientifique, le capitaine du navire devra :

1. assurer à l'observateur de bonnes conditions de sécurité, de travail et de séjour à bord du navire et notamment la nourriture et, le logement au moins équivalents à ceux qui sont fournis aux officiers du navire.
2. permettre à l’observateur d’avoir accès à tout matériel, registre, document ou produit se trouvant à bord du navire, de procéder à des tests observations et enregistrements, de filmer ou photographier, de prendre et de prélever tous échantillons nécessaires en vue de déterminer la nature et l'étendue des activités du navire dans les limites des eaux mauritaniennes.
3. fournir à l'observateur toute assistance raisonnable lui permettant d'effectuer les actions prévues aux alinéas (a) et (b) du présent paragraphe.

Article 52 : Lorsque l'observateur est débarqué dans un port étranger, à l'issue de sa mission ou en toute autre circonstance, en vue d'un rapatriement vers son lieu d'origine, le concessionnaire prend en charge l'ensemble des frais subséquents et notamment ceux afférents au séjour et au transport.

Article 53 : Tout capitaine de navire de pêche hauturière autorisé à opérer dans les eaux sous juridiction mauritanienne devra, lorsqu'il en est requis par le ministre chargé des pêchesou par l'autorité désignée à cet effet, permettre aux chercheurs, agents de contrôle ou à tout autre agent investi d'une mission d'étude, de suivi et ou de contrôle, d'embarquer à bord du navire pour la durée de son séjour à l'intérieur desdites eaux.

Article 54 : Aucune indemnité ne sera due par l'État Mauritanien au titulaire d'une concession de droits de pêche pour les frais encourus à l'occasion de la mise en œuvre des dispositions de la présente section.

Section 5 : Des ports nationaux habilités à recevoir les navires de pêche étrangers en escale

Article 55 : En application de l’article 62 de la loi n°017-2015 du 29 juillet 2105 portant Code des Pêches, sont désignés comme ports habilités à recevoir les navires étrangers en escale :

* le Port Autonome de Nouadhibou (PAN);
* le Port autonome de Nouakchott dit « Port de l’Amitié (PANPA);
* Tout autre port désigné.

Section 6 : De la procédure de contrôle

Article 56 : Les procédures de contrôle et des modalités d’emploi de force armée lors des opérations de contrôle, se déroulent conformément aux dispositions du décret n° 92-026 du 19 juin 1992 relatif aux procédures de contrôle liées aux opérations à la surveillance maritime.

Article 57 : Les agents de contrôle visés aux points 6, 7 et 8 de l’article 66 de la loi n° 017-2015 du 29 juillet 2015 portant Code des Pêches sont habilités à rechercher et à constater les infractions aux dispositions de ladite loi et de ses règlements d’application uniquement dans le cadre de leur compétence territoriale respective.

Section 7 : De l’ajustement des sanctions dans les limites prévues par la loi

Article 58 : Les amendes applicables aux auteurs des infractions de pêche très graves seront ajustées, dans les limites prévues par la loi n°017-2015 du 29 juillet 2015 portant Code des Pêches, conformément aux indications suivantes :

* de cent mille (100.000) ouguiya jusqu’à quatre cent mille (400.000) ouguiya pour les navires non pontés d’une longueur inférieure à 14 mètres ;
* de deux cent mille (200.000) ouguiya jusqu'à huit cent mille (800 000) ouguiya pour les navires non pontés d’une longueur supérieure ou égale à 14 mètres ;
* de cinq cent mille (500.000) ouguiya jusqu’à deux millions (2.000.000) ouguiya pour les navires d’un tonnage inférieur à 25 GT;
* de trois millions (3.000.000) ouguiya jusqu’à six millions (6.000.000) ouguiya pour les navires de pêche d’un tonnage supérieur ou égal à 25 GT, mais inférieur à 50 GT;
* de sept millions (7.000.000) ouguiya jusqu’à quatorze millions (14.000.000) ouguiya pour les navires d’un tonnage supérieur ou égal à 50 GT, mais inférieur à 70 GT;
* de huit millions (8.00.000) ouguiya jusqu’à quinze millions (16.000.000) ouguiya pour les navires de pêche d’un tonnage supérieur ou égal à 70 GT, mais inférieur à 85 GT;
* de dix millions (10.000.000) ouguiya jusqu’à vingt millions (20.000.000) d’ouguiya pour les navires de pêche d’un tonnage supérieur ou égal à 85 GT, mais inférieur à 100 GT;
* de quinze millions (15.000.000) d’ouguiya jusqu'à vingt-cinq (25.000.000) ouguiya pour les navires de pêche d'un tonnage supérieur ou égal à 100 GT, mais inférieur à 150 GT;
* de seize millions (16.000.000) ouguiya jusqu'à trente millions (30.000.000) ouguiya pour les navires de pêche d'un tonnage supérieur ou égal à 150 GT, mais inférieur à 175 GT;
* de dix-sept millions (17.000.000) ouguiya jusqu'à trente-cinq millions (35.000.000) ouguiya pour les navires de pêche d'un tonnage supérieur ou égal à 175 GT, mais inférieur à 200 GT;
* de dix-huit millions (18.000.000) d’ouguiya jusqu'à quarante millions (40.000.000) ouguiya pour les navires de pêche d'un tonnage supérieur ou égal à 200 GT, mais inférieur à 250 GT.
* de vingt millions (20.000.000) ouguiya jusqu'à soixante millions (60.000.000) ouguiya pour les navires de pêche d'un tonnage supérieur ou égal à 250 GT, mais inférieur à 350 GT;
* de vingt-cinq millions (25.000.000) ouguiya jusqu'à quatre-vingt millions (80.000.000) ouguiya pour les navires de pêche d'un tonnage supérieur ou égal à 350 GT, mais inférieur à 600 GT;
* de trente millions (30.000.000) ouguiya jusqu'à cent cinquante millions (150.000.000) ouguiya pour les navires de pêche d'un tonnage supérieur ou égal à 600 GT.

Article 59 : Les amendes applicables aux auteurs des infractions de pêche graves seront ajustées, dans les limites prévues par la loi n°017-2015 du 29 juillet 2015 portant Code des Pêches, conformément aux indications suivantes :

* [de cinquante milles (50.000) ouguiya jusqu'à deux cent cinquante milles (250.000) ouguiya pour les navires non pontés d’une longueur inférieure à 14 mètres ;
* de cent milles (100.000) ouguiya jusqu'à cinq cent milles (500.000) ouguiya pour les navires non pontés d’une longueur égale ou supérieure à 14 mètres;
* de quatre cent mille (400.000) ouguiya jusqu'à deux millions (2.000.000) d’ouguiya pour les navires de pêche d’un tonnage inférieur à 25 GT;
* de huit cent mille (800.000) ouguiya jusqu'à quatre millions (4.000.000) ouguiya pour les navires de pêche d’un tonnage supérieur ou égal à 25 GT, mais inférieur à 50 GT;
* d’un million (1.000.000) ouguiya jusqu'à cinq millions (5.000.000) d’ouguiya pour les navires de pêche d’un tonnage supérieur ou égal à 50 GT, mais inférieur à 70 GT;
* d’un million quatre cent cinquante mille (1.450.000) ouguiya jusqu'à six millions (6.000.000) ouguiya pour les navires de pêche d’un tonnage égal ou supérieur à 70 GT, mais inférieur à 85 GT;
* d’un million neuf cent mille (1.900.000) ouguiya jusqu'à huit millions (8.000.000) d’ouguiya pour les navires de pêche d’un tonnage supérieur ou égal à 85 GT, mais inférieur à 100 GT;
* de deux millions (2.000.000) d’ouguiyas jusqu'à huit millions (8.000.000) d’ouguiya pour les navires de pêche d'un tonnage égal ou supérieur à 100 GT, mais inférieur à 150 GT;
* de deux millions cent cinquante mille (2.150.000) ouguiya jusqu'à dix millions (10.000.000) ouguiya pour les navires de pêche d'un tonnage supérieur ou égal à 150 GT, mais inférieur à 175 GT;
* de deux millions trois cent mille (2.300.000) ouguiya jusqu'à douze millions (12.000.000) ouguiya pour les navires de pêche d'un tonnage supérieur ou égal à 175 GT, mais inférieur à 200 GT;
* de deux millions cinq quatre cent cinquante mille (2.450.000) ouguiya jusqu'à quinze millions (15.000.000) ouguiya pour les navires de pêche d'un tonnage égal ou supérieur à 200 GT, mais inférieur à 250 GT;
* de deux millions cinq cent (2.500.000) ouguiya jusqu'à vingt millions (20.000.000) d’ouguiya pour les navires de pêche d'un tonnage supérieur ou égal à 250 GT, mais inférieur à 350 GT ;
* de trois millions cinq cent (3.500.000) ouguiya jusqu'à vingt-cinq millions (25.000.000) ouguiya pour les navires de pêche d'un tonnage supérieur ou égal à 350 GT, mais inférieur à 600 GT ;
* [de quatre millions (4.000.000) ouguiya jusqu'à quarante-cinq millions (45.000.000) d’ouguiya pour les navires de pêche d'un tonnage supérieur ou égal à 600 GT.

Article 60 : Le montant des sanctions à appliquer dans chaque cas sera défini, à l’intérieur des limites prescrites aux articles 60 et 61 ci-dessus, en tenant compte des éléments spécifiés à l’article 86 alinéa 1er de la loi n°017-2015 du 29 juillet 2105 portant Code des Pêches.

**Section 7 : Des sanctions applicables aux infractions aux dispositions du présent décret**

Article 61 : Les infractions aux dispositions du présent décret, seront punies conformément aux dispositions de l’article .91 de la loi n°017-2015 du 29 juillet 2105 portant Code des Pêches.

**CHAPITRE V : DISPOSITIONS Transitoires et FINALES**

Article 62 : Dans l’objectif de préservation de la ressource les licences de pêche attribuées dans le cadre de la loi 2000/025, du 24 janvier 2000, modifiée, seront transformées en un droit d’usage défini par une concession conformément aux dispositions du compte rendu final des activités de commission de renouvellement de la flotte do 09 juillet 2012 et en tenant compte de l’état de la ressource ciblée, de l’historique des captures et du niveau d’investissement consenti.

Article 63 : Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires au présent décret et notamment le décret n°2002-073 du 01 octobre 2002 portant règlement d'application de la loi n°2000/025 du 24 janvier 2000 portant Code des Pêches maritimes.

Article 64 : Le Ministre de la Défense Nationale, le Ministre de l’Intérieur et de la Décentralisation, le Ministre des Finances, le Ministre des Affaires Économiques et du Développement, le Ministre des Pêches et de l’Économie maritime, le Secrétaire Général du Gouvernement sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l’exécution du présent décret qui sera publié au Journal Officiel de la République Islamique de Mauritanie.

*Nouakchott, le* 01 octobre 2015

Le Premier Ministre

YAHYA OULD HADEMINE

Le Ministre de la Défense Nationale le Ministre de l’Intérieur et de la

Décentralisation

DIALLO Mamadou Bathia Ahmedou Ould Abdella

Le Ministre des Affaires Economiques Le Ministre des Finances

et du Développement

Sid’Ahmed Ould RAIESS El Moctar Ould DJAY

Le Ministre des Pêches et de l’Economie Maritime

Nani Ould CHROUGHA

**Annexe I**

Zones de pêche autorisées en fonction des types de licences, des catégories de ressources et segments de pêche

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Type de pêche*** | ***Catégories de ressources*** | **Zonage proposé N\*** |
| ***Type I : Pêche artisanale*** | ***Céphalopodes*** | **Z1**  Ces catégories de pêche sont autorisées, à l’exception des zones où la pêche est interdite ou limitée telles que spécifiées à l’article 42 du présent décret, dans la ZEE et les eaux intérieures :   * Au nord du 19°19.12N, à l’est de la ligne définie par les points suivants :     A 20° 46.30'N 17° 03.00'W  B 20° 40.00'N 17° 08.30'W  F 20° 10.12'N 17° 16.12'W  J 19° 35.24'N 16° 51.00'W  M 19° 19.12'N 16° 45.36'W  K 19° 19.12'N 16° 41.24'W   * Au sud du 19°19.12N et jusqu’au 17°50.00N, dans les zones à l’est de la ligne de 9 miles de distance à la ligne de base. * Au sud de 17°50.00N, dans les zones à l’est de la ligne de 6 miles de distance à la ligne de base.   L’accès aux zones de la ZEE à l’ouest de ces lignes est soumis à une autorisation de l’administration chargée de la surveillance et sur justification de moyens de communication, de positionnement et de repérage des engins de pêches posés en mer. |
| ***Crustacés côtiers*** |
| ***Poissons démersaux*** |
| ***Poissons pélagiques*** |
| ***Type II : Pêche côtière*** | ***Céphalopodes*** | **Z2**  Cette catégorie est autorisée à pêcher dans la ZEE :  -Au nord du Cap Timiris, à l’ouest de la ligne joignant les points suivants :  A 20°46’30N 17°03’00W  S 19°57’00N 16°45’00W  T 19° 21’00N 16°45’00W  A = Cap Blanc  S= Intersection de la ligne de base de Cap Blanc Cap Timiris avec la frontière Ouest du PNBA et  T= Pointe Sud-Ouest de la frontière du PNBA ;  Au sud du parallèle 19°21’00N (Cap Timiris) dans toute la ZEE |
| ***Crustacés côtiers*** |
|  | ***Poissons démersaux*** |
|  | ***Petits pélagiques*** | |
| *Segment 1:Senneurs de moins de 26 m* | **Z2**  Cette catégorie est autorisée à pêcher dans la ZEE :  -Au nord du Cap Timiris, à l’ouest de la ligne joignant les points suivants :  A 20°46’30N 17°03’00W  S 19°57’00N 16°45’00W  T 19°21’00N 16°45’00W  A = Cap Blanc  S = intersection de la ligne de base Cap Blanc Cap Timiris avec la frontière Ouest du PNBA) et  T = pointe Sud-Ouest de la frontière du PNBA) ;  Au sud du parallèle 19°21’00N (Cap Timiris) à l’ouest de ligne de 3 miles |
|  | *Segment 2 : Senneurs de 26 à 40m* | **Z3**  Ce type de pêche à la senne est autorisé :  - Au nord du 19°19.12N, à l’ouest de la ligne définie par les points suivants :  A 20° 46.500'N 17° 03.000'W  B 20° 40.000'N 17° 08.500'W  F 20° 10.200'N 17° 16.200'W  J 19° 35.400'N 16° 51.000'W  M 19° 19.200'N 16° 45.600'W  K 19° 19.200'N 16° 41.000'W  - Au sud du 19°19.12N et jusqu’au 17°50.00N, à l’ouest de la ligne de 9 miles de distance à la ligne de base.  - Au sud de 17°50.00N, à l’ouest de la ligne de 6 miles de distance à la ligne de base. |
| *Segment 3 : Senneurs et chalutiers pélagiques de 40 à 60 m* | **Z4**  La pêche industrielle pélagique au chalut est autorisée :  Au nord du parallèle 19°19.12N, à l’Ouest de la zone délimitée par les points suivants :  A 20° 46.30'N 17° 03.00'W  B 20° 40.00'N 17° 08.30'W  C 20° 36.00'N 17° 24.00'W  D 20° 36.00'N 17° 11.00'W  H 19° 57.00'N 17° 24.00'W  I 19° 45.00'N 17° 00.00'W  N 19° 19.12'N 16° 48.00'W ;  Au sud du parallèle 19°19.12N et jusqu’au parallèle 16°04.00N à l’Ouest de la ligne de 12 milles, mesurés à partir de la laisse de basse mer. |
| ***Type III : Pêche hauturière*** | ***Petits pélagiques***  ***on peut scinder cette catégorie en deux (i) carangidé et (ii) clupéidés*** | La pêche industrielle pélagique au ***Z5*** chalut est autorisée :  Au nord du parallèle 19°19.12N, à l’Ouest de la zone délimitée par les points suivants :  A 20° 46.30'N 17° 03.00'W  B 20° 40.00'N 17° 08.30'W  D 20° 36.00'N 17° 11.00'W  D’ 20° 36.00'N 17° 30.00'W  U 20° 21.50'N 17° 30.00'W  F’ 20° 10.00'N 17° 35.00'W  V 20° 00.00'N 17° 30.00'W  I’ 19° 45.00'N 17° 05.00'W  X 19° 00.00'N 16° 34.50'W  Y[[1]](#footnote-1) 19° 00.00'N 16° 39.50'W  Au sud du parallèle 19°00.00N et jusqu’au parallèle 17°50.00N à l’Ouest de la ligne de 20 milles, mesurés à partir de la laisse de basse mer.  Au sud du parallèle 17°50.00N à l’Ouest de la ligne de 12 milles, mesurés à partir de la laisse de basse mer. |
|  | ***Thon*** | Au nord du parallèle 19°19.12 : N à **Z6** l’ouest de la ligne joignant les points suivants :  A 20° 46.30'N 17° 03.000'W  B 20° 40.000'N 17° 08.300'W  C 20° 36.000'N 17° 36.000'W  E 20° 36.000'N 17° 11.000'W  G 20° 03.000'N 17° 36.000'W  U 19° 52.500'N 17° 15.100'W  V 19° 19.200'N 17° 03.20'W  Au sud du parallèle 19°19.12N : à l’ouest de la ligne des 30 milles, mesurés à partir de la laisse de basse mer. |
|  | ***Céphalopodes*** | Au nord du 19°19.12N, zone à **Z7** l’ouest de la ligne délimitée par les points suivants :  A 20° 46.30'N 17° 03.00'W  B 20° 40.00'N 17° 08.30'W  F 20° 10.12'N 17° 16.12'W  J 19° 35.24'N 16° 51.00'W  M 19° 19.12'N 16° 45.36'W  K 19° 19.12'N 16° 41.24'W  Au sud du 19°19.12N et jusqu’au 17°50.0’N, zone à l’ouest des 9 miles de distance à la ligne de base  Au sud de 17°50.00N, zone à l’ouest de 6 miles de distance à la ligne de base |
| ***Crevettes côtieres ou Langostinos*** |
|  | ***Crevettes profondes Gambas*** | Au nord du 19°19.12N, zone à **Z8** l’ouest de la ligne délimitée par les points suivants :  A 20° 46.300'N 17° 03.000'W  B 20° 40.000'N 17° 08.300'W  C 20° 36.000'N 17° 11.000'W  E 20° 36.000'N 17° 36.000'W  G 20° 03.000'N 17° 36.000'W  I 19° 45.000'N 17° 00.000'W  P 19° 19.200'N 16° 50.500'W  Au sud du 19°19.12N et jusqu’au 17°50.00N, zone à l’ouest des 18 miles de distance à la ligne de base  Au sud de 17°50.00N, zone à l’ouest de 12 miles de distance à la ligne de base. |
|  | ***Poissons démersaux Côtiers*** | Cette catégorie de pêche est **Z7** autorisée :  - Au nord du 19°19,12N, dans les zones à l’ouest de la ligne définie par les points suivants :  A 20° 46.300'N 17° 03.000'W  B 20° 40.000'N 17° 08.300'W  F 20° 10.200'N 17° 16.200'W  J 19° 35.400'N 16° 51.000'W  M 19° 19.200'N 16° 45.600'W  K 19° 19.200'N 16° 41.000'W  - Au sud du 19°19,12N et jusqu’au 17°50.00’N, dans les zones à l’est de la ligne de 9 miles de distance à la ligne de base.  - Au sud de 17°50.00’N, dans les zones à l’est de la ligne de 6 miles de distance à la ligne de base |
|  | ***Merlu*** | Au nord du 19°19.120N, zone à **Z8** l’ouest de la ligne délimitée par les points suivants :  A 20° 46.300'N 17° 03.000'W  B 20° 40.000'N 17° 08.300'W  C 20° 36.000'N 17° 11.000'W  E 20° 36.000'N 17° 36.000'W  G 20° 03.000'N 17° 36.000'W  I 19° 45.000'N 17° 00.000'W  P 19° 19.200'N 16° 50.500'W  Au sud du 19°19.12N et jusqu’au 17°50.00’N, zone à l’ouest des 18 miles de distance à la ligne de base  Au sud de 17°50.00’N, zone à l’ouest de 12 miles de distance à la ligne de base. |
|  | ***Poissons démersaux de fond*** | Au nord du 19°19.12N, zone à **Z8** l’ouest de la ligne délimitée par les points suivants :  A 20° 46.30'N 17° 03.00'W  B 20° 40.000'N 17° 08.30'W  D 20° 36.00'N 17° 11.00'W  E 20° 36.00'N 17° 36.000'W  G 20° 03.00'N 17° 36.000'W  I 19° 45.00'N 17° 00.000'W  P 19° 19.12'N 16° 50.50'W  Au sud du 19°19.12N et jusqu’au 17°50.00’N, zone à l’ouest des 18 miles de distance à la ligne de base  Au sud de 17°50.00’N, zone à l’ouest de 12 miles de distance à la ligne de base. |
|  | ***Langouste rose*** | Au nord du 19°19’12N, zone à **Z8** l’ouest de la ligne délimitée par les points suivants :  A 20° 46.30'N 17° 03.00'W  B 20° 40.00'N 17° 08.30'W  D 20° 36.00'N 17° 11.00'W  E 20° 36.00'N 17° 36.00'W  G 20° 03.00'N 17° 36.00'W  I 19° 45.00'N 17° 00.00'W  P 19° 19.120'N 16° 50.50'W  Au sud du 19°19’12N et jusqu’au 17°50.000’N, zone à l’ouest des 18 miles de distance à la ligne de base  Au sud de 17°50.00’N, zone à l’ouest de 12 miles de distance à la ligne de base. |
|  | ***Catég crabe profond*** | Au nord du 19°19’12N, zone à **Z8** l’ouest de la ligne délimitée par les points suivants :  A 20° 46.30'N 17° 03.00'W  B 20° 40.00'N 17° 08.300'W  D 20° 36.00'N 17° 11.00'W  E 20° 36.00'N 17° 36.00'W  G 20° 03.00'N 17° 36.00'W  I 19° 45.00'N 17° 00.00'W  P 19° 19.12'N 16° 50.50'W  Au sud du 19°19’12N et jusqu’au 17°50.00’N, zone à l’ouest des 18 miles de distance à la ligne de base  Au sud de 17°50.00’N, zone à l’ouest de 12 miles de distance à la ligne de base. |

**TROISIEME PARTIE**

*Les arrêtés*

# Arrêté n° R 0212 du 09 juin 1996 relatif aux conditions d'hygiène et de salubrité applicables à bord des navires de navires-usines

Article 1er :En application de l'alinéa 2 de l'article 4 du décret N° 94-030 du 8 Mars 1994, le présent arrêté a pour objet de définir les conditions spécifiques d'hygiène applicables à bord des navires de pêche et des navires-usines, ainsi que les procédures et conditions d'agrément de ces navires aux fins de la production ou du traitement des produits de la pêche sauf les pirogues de pêche artisanale qui seront régies par un arrêté spécifique.

Article 2 :Aux fins du présent arrêté, on entend par :

1. Navire de pêche : un navire armé pour la capture et la conservation des produits de la pêche à bord duquel ceux-ci sont, éventuellement, manipulés pour la saignée, l'étêtage, l'éviscération, l'enlèvement des nageoires, la réfrigération ou la congélation suivie éventuellement d'un emballage ;
2. Navire-usine : un navire à bord duquel les produits de la pêche subissent avant conditionnement et
3. Emballage : au moins deux des opérations suivantes : préparation (filetage, tranchage, hachage), congélation et transformation. Ne sont pas considérés comme navires-usines notamment les navires de pêche qui procèdent seulement à la congélation (navires congélateurs), ou à la cuisson (navire cuiseurs de crevettes et de mollusques) et, ce même s'il y a conditionnement et emballage à bord ;
4. vente en gros: La détention ou l'exposition, la mise en vente et la vente aux professionnels de produits de la pêche présentée dans leurs emballages et/ou dans leur conditionnement d'origine, sans qu'il y ait modification du contenu. Dans le cas contraire, les produits sont réputés provenir d'un établissement ;
5. mise sur le marché: La détention ou l'exposition en vue de la vente, la mise en vente, la vente, la livraison ou toute autre manière de mise sur le marché. Sont exclues de cette définition la cession directe de petites quantités par un pêcheur au consommateur sur les lieux mêmes de débarquement ou sur un marché proche ;
6. eau de mer propre: eau de mer ne présentant pas de contamination microbiologique, de substances nocives et/ou de plancton marin toxique en quantité susceptible d'avoir une incidence sur la qualité sanitaire des produits de la pêche;
7. produit de la pêche: tous les animaux ou parties d'animaux marins ou d'eaux douces, y compris leurs oeufs et laitance, à l'exclusion des mammifères aquatiques, des grenouilles et des animaux aquatiques faisant par ailleurs l'objet d'une réglementation particulière;
8. produits frais: tout produit de la pêche, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée, n'ayant subi en vue de sa conservation aucun traitement autre que la réfrigération;
9. produit réfrigéré: tout produit de la pêche dont la température est abaissée par réfrigération et maintenu au voisinage de la température de la glace fondante;
10. produit congelé: tout produit de la pêche ayant subi une congélation permettant d'obtenir à cœur une température inférieure ou égale à -18°C après stabilisation thermique;
11. produit préparé: tout produit de la pêche ayant subi une opération modifiant son intégrité anatomique, telle que l'éviscération, l'étêtage, le tranchage, le filetage, le hachage, ou encore le triage, le lavage ou l'emballage;
12. produit transformé: tout produit de la pêche ayant subi un procédé physique ou chimique, tel que le chauffage, le fumage, le salage, la dessiccation, le marinage, ou une combinaison de ces différents procédés ceux-ci sont appliqués aux produits réfrigérés ou congelés, associés ou non à d'autres denrées alimentaires;
13. conditionnement: l'opération qui réalise la protection des produits de la pêche par l'emploi d'une enveloppe ou d'un contenant au contact direct des produits et, par extension, ce contenant;
14. emballage: l'opération qui consiste à placer dans un contenant des produits de la pêche, conditionnés ou non, et par extension, ce contenant.

**TITRE I : CONDITIONS D'HYGIENE APPLICABLES A BORD DES NAVIRES DE PECHE**

**CHAPITRE I : CONDITIONS GENERALES D'HYGIENE**

**SECTION I : INSTALLATIONS ET MATERIEL**

Article 3 :Les parties des navires de pêche, des navires-usines ou des récipients utilisés pour les produits de la pêche :

1. sont constitués de façon à être facilement nettoyés et désinfectés et à éviter la stagnation de l'eau de fusion de la glace à leur contact;
2. ne contiennent pas d'objets ou de produits susceptibles de leur transmettre des propriétés nocives ou des caractères anormaux;
3. assurent aux produits une préservation et une conservation satisfaisantes.

Article 4 :Les équipements éventuels pour l'éviscération, l'étêtage ou l'enlèvement des nageoires, les récipients, ustensiles et appareillages divers et toute surface en contact avec les produits de la pêche doivent être constitués ou revêtus d'un matériau imperméable, imputrescible, inoxydable, lisse, facile à nettoyer et à désinfecter.

Article 5 :Au moment de leur utilisation, les parties, récipients ou équipements visés aux articles 3 et 4 doivent être en bon état de propreté et, en particulier, ne doivent pas être souillés par le carburant de propulsion ou par les eaux sales des fonds de navires.

Article 6 :Le nettoyage des récipients, des instruments, et des parties du navire entrant en contact direct avec les produits de la pêche doivent être faits aussi souvent que nécessaire, avec une eau potable ou une eau de mer propre. La désinfection doit être réalisée conformément aux bonnes pratiques d'hygiène en vigueur.

**SECTION II : PERSONNEL ET MANIPULATION**

Article 7 :Le plus rapidement possible après leur mise à bord, les produits de la pêche doivent être soustraits à l'action du soleil ou de toute autre source de chaleur et de souillure, manipulés et conservés de façon à éviter qu'ils soient meurtris ou contaminés. Peut être tolérée par les services d'inspection, l'utilisation d'instruments piquants pour le déplacement des poissons de grande taille ou ceux risquant de blesser le manipulateur condition que les chairs n'en soient pas détériorées.

Lors du lavage des produits de la pêche, l'eau douce ou l'eau de mer utilisée doit être de qualité potable et ne doit pouvoir nuire ni à leur qualité ni à leur salubrité.

Article 8 :Les opérations d'éviscération ou d'étêtage doivent s'effectuer de manière hygiénique et être immédiatement suivies d'un lavage abondant. Les viscères et parties pouvant constituer un danger pour la santé publique sont séparés et écartés des denrées à la consommation humaine. Les foies, œufs et laitances destinés à cette consommation sont conservés sous glace ou congelés.

Article 9 :Les produits de la pêche doivent être soumis à l'action du froid le plus rapidement possible après leur mise à bord. Toutefois, cette disposition ne s'applique pas aux navires à bord desquels les produits sont maintenus à l'état vivant.

La glace utilisée pour la réfrigération doit être fabriquée avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre et entreposée avant utilisation dans des conditions empêchant sa contamination.

Article 10 **:** Le personnel marin affecté aux opérations de manipulation des produits de la pêche doit être en bon état de santé et est tenu d'observer une bonne propreté vestimentaire et corporelle.

**CHAPITRE II : CONDITIONS PARTICULIERES D'HYGIENE**

**SECTION I : conditions particulières d'hygiène a bord des navires conçus et équipes pour assurer une conservation satisfaisante des produits de la pêche pendant plus de 24 heures**

Article 11 : Les conditions générales d'hygiène prévues au chapitre précédent sont applicables à bord des navires conçus et équipés pour assurer une conservation satisfaisante des produits de la pêche pendant plus de 24 heures, ci-après dénommés "Les navires".

Article 12 :Les navires doivent être équipés de cales ou conteneurs pour l'entreposage des produits de la pêche de l'état réfrigéré ou congelé aux températures prescrites. Ces équipements doivent être séparés du compartiment machine et des locaux réservés à l'équipage par des cloisons suffisamment étanches pour éviter toute contamination ou réchauffement des produits entreposés

Article 13 :Le revêtement intérieur des cales ou conteneurs doit être constitué d'un matériau étanche, lisse, imperméable, facile à laver et à désinfecter. A défaut, il est constitué d'une peinture lisse de qualité alimentaire.

La glace utilisée doit être en quantité suffisante telle qu'au débarquement la température "à cœur" des produits soit celle de la glace fondante. La glace doit être répartie de façon à assurer une réfrigération efficace et homogène, sans que les morceaux ni l'eau de fusion ne risquent de détériorer les produits.

Article 14 :Au moment de leur utilisation, les ponts de travail, l'équipement, les récipients et les cales doivent être en bon état de propreté. Ils doivent être soigneusement nettoyés après chaque usage avec de l'eau potable ou de l'eau de la mer propre.

Une désinfection, une désinsectisation et une dératisation, doivent être réalisées chaque fois que cela est nécessaire, selon les prescriptions de la réglementation en vigueur. Toutes ces opérations d'assainissements des navires doivent être enregistrées.

Les produits de nettoyage, désinfectants, insecticides, raticides, peintures ou toutes substances pouvant présenter une certaine toxicité doivent être autorisés, entreposés dans un local ou armoire fermant à clé et utilisés sans risque de contamination des produits de la pêche.

Article 15 :L'armateur ou son représentant doivent prendre toute mesure nécessaire pour faire assurer le suivi médical du personnel et pour écarter du travail et de la manipulation les personnes susceptibles de contaminer les produits de la pêche, jusqu'à ce que leur aptitude à le faire sans danger soit prouvée.

**SECTION II : CONDITIONS PARTICULIERES D'HYGIENE APPLICABLES A BORD DES NAVIRES CONGELATEURS**

Article 16 **:** Les conditions générales et particulières d'hygiène définies précédemment sont applicables à bord des navires congélateurs.

Article 17 **:** Les navires doivent disposer d'installations d'une puissance frigorifique suffisante pour soumettre les produits de la pêche à un abaissement rapide de température et les maintenir dans les enceintes d'entreposage à - 18°C au plus, quel que soit la température extérieure.

Article 19 **:** Le matériel de conditionnement et d'emballage des produits de la pêche doit être entreposés dans un local séparé, sec, à l'abri de la poussière et des contaminations.

**TITRE II : CONDITIONS D'HYGIENE APPLICABLE A BORD DES NAVIRES USINES**

**CHAPITRE I : INSTALLATIONS ET MATERIEL**

Article 20 **:** Les navires-usines doivent disposer au moins :

* 1. d'une aire de réception réservée à la mise à bord des produits de la pêche, de dimension suffisante, et conçue de façon à permettre éventuellement de séparer des apports successifs; l'aire de réception doit être de toute source de souillure ou contamination;
  2. le cas échéant, d'un système de transfert des produits de la pêche de l'aire de réception vers les lieux de travail, conforme aux règles de l'hygiène;
  3. de lieux de travail aux dimensions suffisantes pour permettre la préparation et la transformation des produits de la pêche dans des conditions d'hygiène convenables. Ils doivent être conçus et disposés de façon à éviter toute contamination des produits de la pêche. Les lieux de travail doivent être séparés des locaux réservés à l'entreposage du matériel de conditionnement et d'emballage et de ceux réservés à l'entreposage des produits finis. Ces derniers lieux doivent avoir des dimensions suffisantes, doivent être facilement nettoyables et doivent comporter une cale spéciale pour l'entreposage des sous-produits au cas où une unité de traitement des déchets fonctionne à bord ;
  4. des équipements spéciaux pour évacuer soit directement, soit, si les conditions l'exigent, dans une cuve étanche spéciale, les déchets et produits de la pêche impropres à la consommation humaine. Si ces déchets sont stockés et traités à bord en vue de leur assainissement, des locaux séparés doivent être prévus à cet usage ;
  5. d'une installation permettant l'approvisionnement en eau potable, ou en eau de mer propre sous pression. L'orifice de pompage de l'eau de mer doit être situé à un emplacement tel que la qualité de l'eau pompée ne puisse être affectée par le rejet à la mer des eaux usées, des déchets et de l'eau de refroidissement des moteurs ;
  6. d'un nombre approprié de vestiaires, lavabos et cabinets d'aisance, ces derniers ne pouvant ouvrir directement sur les locaux où les produits de la pêche sont préparés, transformés ou entreposés. Les lavabos doivent être pourvus de moyens de nettoyage et de séchage des mains répondant aux exigences de l’hygiène ; les robinets de lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main.

Article 21 **:** Les lieux où l'on procède à la manipulation, la préparation et la transformation des produits doivent comporter au moins :

* 1. un sol qui allie les qualités antidérapantes avec la facilité de nettoyage et de désinfection et qui doit être pourvu de dispositifs permettant une évacuation facile de l'eau et des déchets de poisson;
  2. de parois et de plafonds faciles à nettoyer, en particulier au niveau des tuyaux, chaîne ou conduits électriques;
  3. de circuits hydrauliques qui doivent être disposés de façon qu'une fuite éventuelle d'huile ne puisse contaminer les produits de la pêche;
  4. d'une ventilation suffisante et, le cas échéant, d'une bonne évacuation des buées;
  5. d'un éclairage suffisant;
  6. de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des outils, du matériel et des installations;
  7. de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains.

Article 22 **:** Les dispositifs et les outils de travail, notamment les tables de découpe, les récipients, les bandes transporteuses, les machines à éviscérer et à fileter, doivent être en matériaux lisses ; résistant à la corrosion de l'eau de mer, faciles à nettoyer et à désinfecter et maintenus en bon état de propreté et d'entretien.

Article 23 **:** Les navires-usines qui congèlent les produits de la pêche doivent disposer d'une installation d'une puissance frigorifique suffisante pour :

1. soumettre les produits à un abaissement de température rapide permettant d'obtenir une température à cœur d'au plus -18°C;
2. maintenir dans les cales d'entreposage les produits de la pêche à une température conforme.
3. Les cales d'entreposage doivent être munies d'un système d'enregistrement thermographique. Les graphiques d'enregistrement sont conservés à la disposition des agents d'inspection pendant un délai d'au moins trois mois.

**CHAPITRE II : ASSURANCE DE L'HYGIENE A BORD DES NAVIRES USINES**

Article 24 **:** Un membre de l'équipage doit être rendu responsable par l'armateur ou son représentant, de la qualité sanitaire des produits de la pêche. Il doit être investi de l'autorité nécessaire pour faire appliquer à bord du navire-usine les bonnes pratiques d'hygiène et respecter les prescriptions du présent chapitre. Il doit tenir à la disposition des agents d'inspection le programme de contrôle de l'hygiène et de l'auto-contrôle, un registre sur lequel sont consignées ses observations ainsi que les enregistrements thermiques. Il doit faire respecter les prescriptions en vigueur.

**SECTION I : UTILISATION ET ENTRETIEN DES LOCAUX ET DU MATERIEL**

Article 25 **:** Les conditions générales d'hygiène applicables aux locaux et aux matériels sont les suivantes :

1. le sol, les cloisons, les murs, les plafonds, les équipements et le matériel utilisés doivent être maintenus en bon état de propreté et d'entretien et ne doivent pas constituer une source de contamination pour les produits travaillés;
2. la destruction des rongeurs, insectes et toute autre vermine doit être systématiquement effectuée. Les raticides, insecticides ainsi que les détersifs, désinfectants et autres substances autorisés pouvant présenter une certaine toxicité sont utilisés sans risquer d'affecter le matériel et les produits, et entreposés dans des locaux ou armoires fermant à clé;
3. les lieux de travail, les outils et le matériel ne peuvent être utilisés que pour l'élaboration des produits de la pêche, sauf dérogation accordée par les agents d'inspection;
4. l'utilisation d'eau potable ou d'eau de mer propre est imposée pour tous les usages.

**SECTION II : MANIPULATION ET ENTREPOSAGE DES PRODUITS DE LA PECHE**

Article 26 **:** La manipulation des produits frais s'effectue de manière hygiénique. Immédiatement après l'étêtage et l'éviscération, les produits doivent être lavés abondamment.

Les produits doivent être préparés et transformés en évitant toute contamination, souillure et tout débris organique et ne séjournent que le temps nécessaire pour chaque étape.

Article 27 **:** Les produits congelés doivent être protégés, individuellement ou en bloc, de l'oxydation et de la déshydratation, soit par givrage soit par une pellicule appropriée. Les viscères et les parties pouvant constituées un danger pour la santé publique doivent être séparés et écartés des produits destinés à la consommation humaine.

Article 28 **:** La décongélation éventuelle puis la manipulation des produits de la pêche à transformer s'effectuent dans des conditions d'hygiène appropriées.

Article 29 **:** Les conserves doivent être préparées à l'aide d'eau potable. Les lots de fabrication doivent être identifiés et échantillonnés pour contrôles d'efficacité du traitement, de conformité microbiologique et d'intégrité des récipients.

Article 30 **:** Les opérations de salage et de fumage doivent s'effectuer dans des locaux séparés et, si besoin, ventilés pour ne pas affecter les autres locaux ou emplacement de travail ou d'entreposage.

Le sel et les matériaux utilisés pour ces opérations doivent être propres, dépourvus de nocivité, utilisés de manière à ne pas contaminer les produits et entreposés à l'écart.

Article 31 **:** La cuisson de crustacés et de mollusques doit être suivie d'un refroidissement rapide jusqu'à la température de la glace fondante. Le décorticage et le décoquillage sont pratiqués en évitant la contamination. Immédiatement après ces opérations, les produits cuits doivent être réfrigérés ou congelés puis entreposés dans les cales ou conteneurs adéquats.

Article 32 **:** La pulpe de poisson doit être préparée sans délai à partir de matières premières exemptes de viscères et lavées au préalable, à l'aide de machines qui doivent être nettoyées au moins toutes les deux heures. Après sa fabrication, elle est immédiatement congelée, ou raffinée et congelée, ou incorporée dans un produit destiné à la congélation ou à un traitement stabilisateur.

Article 33 **:** Le conditionnement et l'emballage des produits de la pêche doivent s'effectuer dans le respect des règles d'hygiènes, notamment celles prévues par l'article 12 de l'arrêté N° R 123 du 13 Avril 1996.

Article 34 **:** L'entreposage et le transport des produits de la pêche doivent être réalisés selon les prescriptions prévues à la section 6 de l'arrêté N° R 123 du 13 Avril 1996.

Article 35 **:** Les obligations en matière de contrôle visuel et d'assainissement parasites de poissons applicables à terre dans les établissements de manipulation des produits de la pêche s'appliquent à bord des navires-usines:

1. contrôle visuel en vue de l'élimination des parasites et des poissons et parties de poissons manifestement parasitées;
2. assainissement par congélation;
3. attestation pour la mise sur le marché.

**SECTION III : PERSONNEL**

Article 36 **:** Sous le contrôle du responsable de qualité défini à l'article 24 du présent arrêté, le personnel de manipulation et de préparation des produits de la pêche doit être tenu à la plus grande propreté.

Toute personnel pénétrant dans les locaux de travail et d'entreposage doit revêtir des vêtements et chaussures de travail claire et propres, ainsi qu'une coiffure propre enveloppant toute la chevelure.

Article 37 **:** Les amateurs doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour faire assurer le suivi médical du personnel; conformément aux dispositions réglementaires relatives à l'aptitude physique des gens de mer.

Article 38 **:** Le personnel affecté à la manipulation des produits et des conditionnements est tenu de se laver les mains lorsque celles-ci sont souillées et, au moins, à chaque reprise de travail et après usage des cabinets d'aisance.

Les blessures aux mains doivent être recouvertes par un pansement étanche et clair. S'il est fait usage de gants, ceux-ci doivent être lavés plusieurs fois au cours du travail. Les gants jetables doivent être changés obligatoirement à chaque reprise du travail. Les gants réutilisables doivent être nettoyés et désinfectés à la fin de chaque demi-journée de travail.

**TITRE III : DISPOSITIONS GENERALES**

**CHAPITRE I : AGREMENT SANITAIRE DES NAVIRES-USINES**

Article 39 **:** Avant la mise en activité de son navire-usine, tout armateur ou son représentant doit adresser au Ministère chargé des pêches et de l'Economie maritime une demande d'agrément valant déclarations. Le Ministère adresse une copie au CNROP pour avis technique. Cette demande comporte les indications suivantes :

a) pour les particuliers : L'identité et le domicile du demandeur, le siège de l'établissement, la désignation et la composition des produits finis ;

b) 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.

La demande doit être accompagnée, en outre, d'un plan d'ensemble du navire-usine à l'échelle de 1/200 au minimum et d'une notice indiquant :

1. la description détaillée des locaux et leurs affectations, les circuits des produits comestibles et non comestibles;
2. la description du matériel utilisé;
3. la capacité de stockage des matières premières et des produits finis, ainsi que le tonnage de la production journalière prévue.

La demande doit être renouvelée lors de toute modification importante dans l'installation des locaux, leurs aménagement, leurs gros équipements ou leur affectation. Lors de simple changement d'exploitant, la demande ne doit comporter que les indications mentionnées aux points a) et b) précités.

Article 40 **:** S'ils sont reconnus conformes par les services d'inspection du CNROP, les navires-usines doivent être agrées par le Ministre chargé des pêches et de l'Economie Maritime. Ils doivent recevoir un numéro d'agrément qui est communiqué aux responsables concernés.

Les navires-usines étrangers affrétés ou sous licence, pour une durée ne dépassant pas douze mois, doivent être visités par les services d'inspection du CNROP qui, en cas de satisfaction des conditions sanitaires, leur délivrent un agrément temporaire.

Article 41 **:** Les navires-usines reconnus conformes doivent être inscrits sur la liste officielle des navires-usines agrées. L'inscription a une durée de quatre ans, renouvelable sur demande, sauf en cas de suspension ou de retrait d'agrément. La demande de renouvellement doit parvenir au Ministre chargé des Pêches et de l'Economie Maritime au moins 6 mois avant l'expiration de l'agrément.

Lorsqu'une ou plusieurs des obligations auxquelles l'agrément est lié ne sont plus respectées, la suspension ou le retrait de l'agrément sont prononcés sur proposition ou après avis des services d'inspection du CNROP.

**CHAPITRE II : CONTROLE SANITAIRE ET SURVEILLANCE DES CONDITIONS DE PRODUCTION DES NAVIRES DE PECHE, DES NAVIRES-USINES LEURS PRODUITS**

Article 42 **:** Les produits de la pêche destinés à la consommation humaine ainsi que les navires de pêche et les navires-usines sont soumis au contrôle sanitaire et à la surveillance de la part des professionnels et des services d'inspection du CNROP. En cas de besoin, le CNROP peut mandater des agents pour exercer le contrôle sanitaire dans les ports situés à l'étranger.

Article 43 **:** A bord des navires-usines le responsable de qualité défini à l'article 24 du présent arrêté doit mettre en place un système d'autocontrôle selon les principes retenus pour les établissements de manipulation des produits de la pêche à terre.

Article 44 **:** Les services d'inspection du CNROP sont associés dans le domaine de leurs attributions aux travaux des commissions de visites annuelles auxquelles sont soumis les navires de pêche et les navires-usines en application de la réglementation sur la sécurité marine.

Les contrôles d'hygiène, de conformité et de salubrité doivent avoir lieu à bord en tant que de besoin et, au moins une fois par an, à l'occasion de ces visites annuelles.

Article 45 **:** Les services d'inspection du CNROP doivent mettre en place pour les navires-usines un système de contrôle et de surveillance analogue à celui établi à terre pour les établissements de manipulation des produits de la pêche.

Il est notamment vérifié que les conditions d'agrément sont toujours remplies : produits manipulés correctement, locaux, installations et instruments tenus propres, personnels respectueux de l'hygiène et documents sanitaires tenus à jour.

**CHAPITRE III : MARQUES SANITAIRES**

Article 46 **:** Une marque sanitaire comportant l'identification du navire congélateur ou du navire-usine expéditeur des produits de la pêche doit être apposée :

1. sur les emballages des produits issus du navire congélateur ou du navire-usine concerné et sur les conditionnements destinés au consommateur final;
2. ou sur les documents accompagnant des produits.

Article 47 **:** Il doit être possible de retrouver, à des fins d'inspection, le navire expéditeur des produits de la pêche par le marquage et /ou par des documents d'accompagnement, sur lesquels doivent figurer les informations suivantes :

1. la nature du produit;
2. pour les navires congélateurs le nom du navire et son numéro d'immatriculation à son port d'attache;
3. pour les navires-usines le nom du navire et son numéro d'agrément suivi de deux lettres PP en majuscule d'imprimerie;
4. la date de fabrication;
5. dans la partie supérieure le mot Mauritanie.

Article 48 : **Sanctions**

Les navires que les services d'inspection du CNROP auraient visités et qui ne seraient pas conformes aux dispositions du présent arrêté verront leur licence retirée après mise en demeure.

Les navires usines seront soumis à la suspension de la licence après le retrait de l'agrément sans préjudice des amendes prises par les dispositions réglementaires en vigueur.

**TITRE IV : DISPOSITION FINALE**

Article 49 : Le Secrétaire Général du Ministère des Pêches et de l'Economie Maritime, le Secrétaire Général du Ministère du Commerce, de l'artisanat et du Tourisme, le Secrétaire Général du Ministère du Développement Rural et de l'Environnement et le Secrétaire Général du Ministère de la Santé et des Affaires Sociales sont chargés, chacun en ce qui concerne de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal Officiel.

*Fait à Nouakchott, le* : 09 juin 1996

Le Ministre des Pêches

et de l’Economie Maritime

ABDELLAHI OULD NEM

|  |  |
| --- | --- |
| Le Ministre du Commerce, de l’Artisanat et du Tourisme | Le Ministre du Développement Rural et de l’Environnement |
| BOIDIEL OULD HOUMEID | CH’BBIH OULD CHEIKH MELAININE |
|  |  |
| Le Ministre De La Sante  et des Affaires Sociales | |
| SOW ABOU DEMBA | |

# Arrêté conjoint n° 2859 du 16 novembre 2006, portant désignation du laboratoire de l’IMROP comme laboratoire national de référence de chimie et microbiologie

**CHAPITRE 1 – DISPOSITIONS GENERALES**

Article Premier - Objet et champ d’application

Sur le fondement des dispositions de l’arrêté conjoint n° 2860 du 16 novembre 2006 relatif aux contrôles officiels applicables aux produits de la pêche destinés à l’exportation vers les marchés de l’Union Européenne, le présent arrêté a pour objet de désigner le laboratoire national de référence pour les contrôles officiels applicables aux produits de la pêche, y compris les mollusques bivalves vivants destinés à l’exportation vers les marchés de l’Union Européenne.

Il définit également les conditions dans les lesquelles les laboratoires peuvent être agréés ou reconnus aux fins de réaliser certaines analyses de chimie et microbiologie.

Au sens du présent arrêté, on entend par :

* + - 1. Contrôle officiel : tout audit, inspection, vérification, prélèvement, examen, ou toute autre forme de contrôle par les services de l’Etat ou ses délégataires, en vue d’assurer le respect des dispositions réglementaires ;
      2. Analyse officielle : toute analyse par un laboratoire d’un échantillon prélevé dans le cadre d’un contrôle officiel ;
      3. 3 Autocontrôle : tout examen, vérification, prélèvement, ou toute autre forme de contrôle sous la responsabilité d’une entreprise du secteur des mollusques bivalves vivants et des produits de la pêche ou de leurs délégataires afin de s’assurer par eux-mêmes du respect des dispositions du présent arrêté ;
      4. Analyse d’autocontrôle : toute analyse faite par un laboratoire d’un échantillon prélevé dans le cadre d’un autocontrôle ;
      5. Méthode officielle : toute méthode retenue par le ministre chargé des pêches pour la réalisation d’une analyse officielle ;
      6. Méthode reconnue : toute méthode retenue par le ministre chargé des pêches pour la réalisation d’une analyse d’autocontrôle.

**CHAPITRE 2 – DESIGNATION ET MISSIONS DU LABORATOIRE NATIONAL DE REFERENCE**

Article 2. Le laboratoire de chimie et microbiologie de l’Institut Mauritanien de Recherches Océanographiques et des Pêches (IMROP) à Nouadhibou est désigné comme laboratoire national de référence pour le contrôle de la contamination des mollusques bivalves vivants, des produits de la pêche et des milieux marin et fluvial.

Article 3. Le laboratoire national de référence de l’IMROP à Nouadhibou, ci-après désigné sous le terme laboratoire national de référence (LNR) doit :

1. Disposer des personnels, locaux, équipements et moyens lui permettant d’accomplir à tout moment les missions qui lui incombent ;

2. Présenter des garanties appropriées de confidentialité, d’impartialité et d’indépendance vis-à-vis de toute personne physique ou morale exerçant une activité de production, d’importation ou de commercialisation de produits ou de biens en rapport avec son domaine de compétence ;

3. Satisfaire aux critères généraux de fonctionnement des laboratoires d’essais énoncés dans les normes internationales en vigueur et se faire accréditer dans le domaine correspondant à ses missions par un organisme d’accréditation reconnu au niveau international.

Article 4.Le laboratoire national de référence dispose d’un délai de vingt-quatre mois, à partir de la date de publication du présent arrêté, pour obtenir les accréditations nécessaires à l’exercice de ses missions.

Article 5. Le laboratoire national de référence est chargé, dans son domaine de compétence :

1. De répondre à toute demande d’expertise scientifique ou technique du ministère chargé des pêches et des autres ministères intéressés, ou de ses délégataires ;

2. De la réalisation d’analyses officielles et notamment de la confirmation de résultats d’analyses réalisées par des laboratoires agréés ou reconnus ;

3. Le cas échéant, de l’animation technique du réseau des laboratoires agréés et reconnus concernant la mise en œuvre des méthodes d’analyse ;

4. D’assurer une veille scientifique et technique et la diffusion des informations à l’autorité compétente et au réseau des laboratoires agréés ou reconnus.

Article 6. Le laboratoire national de référence transmet chaque année, au ministre chargé des pêches, un rapport d’activité. Le cas échéant, l’activité scientifique du laboratoire national de référence est soumise, tous les cinq ans, à une évaluation par des experts désignés par le ministre chargé des pêches.

Article 7. Le ministre chargé des pêches peut retirer la qualité de laboratoire national de référence au laboratoire de l’IMROP s’il ne respecte pas ses missions et obligations, ou ne satisfait plus aux exigences mentionnées à l’article 3. Si le laboratoire national de référence souhaite mettre fin à l’exercice de ses missions, il en informe le ministre chargé des pêches au moins un an avant l’échéance de la convention.

**CHAPITRE 3 – LABORATOIRES AGREES**

**Section 1 – Réalisation des analyses officielles**

Article 8. L’agrément est délivré par le ministre chargé des pêches aux laboratoires, pour un ou plusieurs types d’analyses et pour une durée de cinq ans renouvelable, après avis technique du LNR.

Seul le laboratoire national de référence et les laboratoires agréés à cette fin peuvent réaliser des analyses officielles.

**Section 2 – Demande d’agrément, renouvellement, suspension et retrait**

Article 9. Pour être agréés, les laboratoires doivent :

1. Disposer des personnels, locaux, équipements et moyens nécessaires à la réalisation de leurs missions ;

2. Présenter des garanties de confidentialité, d’impartialité et d’indépendance vis-à-vis de toute personne physique ou morale exerçant une activité de production, d’importation ou de commercialisation de produits ou de biens en rapport avec le domaine analytique concerné ;

3. Satisfaire aux critères généraux de fonctionnement des laboratoires d’essais énoncés dans les normes internationales en vigueur et se faire accréditer pour la réalisation des analyses faisant l’objet de l’agrément par un organisme d’accréditation reconnu au niveau international. Les analyses doivent ensuite être réalisées sous accréditation.

4. S’engager à entretenir en permanence leur compétence pour le type d’analyses faisant l’objet de l’agrément.

Article 10. Par dérogation au point 3 de l’article 9, le ministre chargé des pêches peut accorder à un laboratoire non accrédité un agrément à titre provisoire pour une période de dix-huit mois après avis technique du LNR.

Article 11. Les demandes d’agrément sont adressées à l’autorité compétente. La liste des pièces du dossier de demande est fixée par arrêté du ministre chargé des pêches. Lorsqu’un laboratoire comporte plusieurs établissements, chaque établissement doit présenter une demande d’agrément.

Article 12. Toute modification des conditions d’exercice des activités du laboratoire telles qu’énoncées dans le dossier de demande d’agrément doit être portée sans délai à la connaissance de l’autorité compétente. Si l’importance ou la nature des modifications le justifie, l’autorité compétente peut demander au responsable du laboratoire de déposer dans un délai de six mois une nouvelle demande d’agrément.

Article 13. A tout moment, en cas de manquement aux obligations résultant de la présente section et des actes pris pour son application, le ministre chargé des pêches peut suspendre l’agrément d’un laboratoire ou procéder à son retrait après avis technique du LNR.

Article 14.Tout laboratoire qui souhaite obtenir le renouvellement de son agrément doit en faire la demande au ministre chargé des pêches six mois au plus tôt et trois mois au plus tard avant l’échéance. Le silence gardé par l’administration pendant trois mois sur cette demande vaut acceptation.

**Section 3 - Obligations des laboratoires agréés**

Article 15. Le ministre chargé des pêches peut désigner toute personne qualifiée pour contrôler, sur pièces ou sur place, le respect des dispositions de la présente section par les laboratoires agréés. Ceux-ci sont tenus de participer à tout processus d’évaluation technique demandé par le ministre chargé des pêches.

Article 16. Les analyses mentionnées à l’article 8 sont réalisées par les laboratoires agréés conformément aux méthodes officielles publiées par arrêtédu ministère chargé des pêches.

Lorsqu’une nouvelle méthode officielle est publiée pour un type d’analyse donné, les laboratoires agréés pour ce type d’analyse disposent d’un délai de vingt-quatre mois, à dater de la publication, pour obtenir l’accréditation relative à cette nouvelle méthode officielle.

Les laboratoires agréés réalisent les analyses officielles dans les plus brefs délais compatibles avec les techniques et méthodes utilisées. Il est interdit à un laboratoire agréé de faire référence à son agrément sans préciser pour quels types d’analyses il est agréé.

Article 17 : Un laboratoire agréé peut, à titre exceptionnel, sous-traiter les analyses officielles qui lui sont demandées, sous réserve de les confier à un autre laboratoire agréé pour le même type d’analyses et d’en informer le service de l’Etat qui a demandé l’analyse. Lorsqu’une analyse officielle est confiée à un autre laboratoire dans les conditions prévues aux alinéas précédents, il incombe au premier laboratoire auquel ont été confiés les échantillons d’en transmettre les résultats au service de l’Etat qui a demandé l’analyse.

Article 18. Les laboratoires agréés sont tenus d’adresser un rapport annuel d’activité au ministère chargé des pêches.

**CHAPITRE 4 – LABORATOIRES RECONNUS**

Article 19. Seuls les laboratoires reconnus peuvent réaliser les analyses d’autocontrôle dont la liste est fixée par arrêté du ministre chargé des pêches, dans les limites du domaine analytique pour lequel ils sont reconnus.

La reconnaissance est délivrée à un laboratoire pour un ou plusieurs types d’analyses, pour une durée de cinq ans renouvelable, par l’IMROP sur avis du LNR. Le ministre chargé des pêches doit être informé par son délégataire de toute décision de reconnaissance, de renouvellement, de suspension ou de retrait de reconnaissance du laboratoire d’autocontrôle.

Article 20. Pour être reconnus, les laboratoires doivent :

1. Disposer des personnels, locaux, équipements et moyens nécessaires à la réalisation de leurs missions ;

2. Présenter des garanties appropriées d’impartialité vis-à-vis de toute personne physique ou morale exerçant une activité de production, d’importation ou de commercialisation de produits ou de biens en rapport avec le domaine analytique pour lequel la reconnaissance est demandée ;

3. Satisfaire aux critères généraux de fonctionnement des laboratoires d’essais énoncés dans les normes internationales en vigueur ;

4. Dans certains domaines analytiques, lorsque le ministre chargé des pêches l’estime nécessaire, il peut exiger que les analyses faisant l’objet d’une reconnaissance soient réalisées sous accréditation.

Article 21. Par dérogation aux dispositions du point 4 de l’article 20, la reconnaissance peut être accordée à titre provisoire à un laboratoire non accrédité pour une période de vingt-quatre mois.

Article 22. Les demandes de reconnaissance sont adressées à l’IMROP (autorité compétente délégataire) à Nouadhibou accompagnées d’un dossier dont la composition est fixée par arrêté du ministre chargé des pêches. Lorsqu’un laboratoire comporte plusieurs établissements, chaque établissement doit demander sa reconnaissance.

Article 23. Toute modification des conditions d’exercice des activités du laboratoire telles qu’énoncées dans le dossier de demande de reconnaissance doit être portée sans délai à la connaissance de l’IMROP (Nouadhibou). Si l’importance ou la nature des modifications le justifie, l’autorité compétente peut demander au responsable du laboratoire de déposer dans un délai de six mois une nouvelle demande de reconnaissance.

Article 24. A tout moment, en cas de manquement aux obligations résultant de la présente section et des textes pris pour son application, l’autorité compétente qui a accordé la reconnaissance peut la suspendre ou procéder à son retrait.

Article 25. Tout laboratoire qui souhaite obtenir le renouvellement de sa reconnaissance doit en faire la demande à l’autorité compétente six mois au plus tôt et trois mois au plus tard avant l’échéance. Le silence gardé par l’administration pendant trois mois sur cette demande vaut acceptation.

Article 26.L’autorité compétente contrôle, sur pièces ou sur place, le respect des dispositions du présent chapitre par les laboratoires reconnus. Ceux-ci sont tenus de participer à leurs frais à tout processus d’évaluation technique, demandé par le ministre chargé des pêches ou son délégataire.

Article 27.Les rapports d’analyses d’autocontrôle réalisées par les laboratoires reconnus doivent permettre l’identification :

* du demandeur ;
* de l’échantillon : nature, état, date de réception et la date d’analyse ;
* de la méthode d’analyse employée ;
* du résultat de l’analyse avec, s’il y a lieu, les unités de mesure et, le cas échéant, des critères de l’interprétation des résultats.

Article 28. Les analyses mentionnées à l’article 19 sont réalisées par les laboratoires reconnus selon des méthodes précisées dans l’arrêté du ministère chargé des pêches.

**CHAPITRE 5 – DISPOSITIONS FINALES**

Article 29 – Sont abrogées toutes dispositions antérieures et notamment les arrêtés conjoints d’application n° 1058 et 1059 du 17 novembre 2005.

Article 30 – Le Secrétaire Général du Ministère des Pêches et de l’Economie Maritime, Le Secrétaire Général du Ministre du Commerce, de l’Artisanat et du Tourisme, le Secrétaire Général du Ministre de la Santé et des Affaires Sociales et le Directeur du Cabinet du Secrétaire d’Etat auprès du Premier Ministre chargé de l’Environnement, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l’exécution du présent décret qui sera publié au Journal Officiel.

*Fait à Nouakchott, le* : 16 novembre 2006

|  |  |
| --- | --- |
| Le Ministre Des Pêches et de l’Economie Maritime | Le Ministre du Commerce, de l’Artisanat et du Tourisme |
| Sidi Mohamed Ould SIDINA | BA Abderrahmane |
|  |  |
| Le Ministre De La Sante et des Affaires Sociales | Le Secrétaire d’Etat auprès du Premier Ministre Charge de l’Environnement |
| Saadna Ould BAHAIDA | Mohamed Lemine Ould Aboye Ould CHEIKH EL HADRAMI |

# Arrêté conjoint n° 2861 du 16 novembre 2006, relatif aux conditions d'hygiène et de salubrité applicables aux embarcations de pêche artisanale et côtière

Article premier : En application de l'alinéa 2 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 conditions spécifiques d'hygiène applicables à bord des embarcations artisanales et côtières dont la production est destinée exclusivement ou en partie à l’exportation vers les marchés de l’Union Européenne, ainsi que les procédures d'inspection de ces embarcations.

Article 2 : Aux fins du présent arrêté, on entend par :

1. embarcation artisanale: une embarcation non pontée, armée pour la capture et la conservation des produits de la pêche frais à bord de laquelle ceux-ci ne subissent aucun traitement autre que la réfrigération par la glace; ou des produits vivants maintenus dans les conditions assurant leur intégrité.
2. embarcation côtière: une embarcation pontée, de longueur hors tout inférieure ou égale à vingt six mètres (26 m), dépourvue de tout moyen de congélation, de chalut ou de drague, armée pour la capture et la conservation des produits de la pêche à bord de laquelle les produits de la pêche ne subissent aucun traitement autre que la réfrigération; ou des produits vivants maintenus dans les conditions assurant leur intégrité.
3. produits frais: tout produit de la pêche, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée, n'ayant subi en vue de sa conservation aucun traitement autre que la réfrigération;
4. produit réfrigéré: tout produit de la pêche dont la température est abaissée par réfrigération et maintenu au voisinage de la température de la glace fondante;
5. conditionnement: l'opération qui réalise la protection des produits de la pêche par l'emploi d'une enveloppe ou d'un contenant au contact direct des produits et, par extension, ce contenant;

**CHAPITRE I : CONDITIONS GENERALES D'HYGIENE**

**SECTION I : Installations et matériel**

Article 3 : Les embarcations ou parties d'embarcations de pêche artisanale et côtière, les récipients utilisés pour les produits de la pêche:

1. sont constitués de façon à être facilement nettoyés et désinfectés et à éviter la stagnation de l'eau de fusion de la glace à leur contact;
2. ne contiennent pas d'objets ou de produits susceptibles de leur transmettre des propriétés nocives ou des caractères anormaux;
3. assurent aux produits une préservation et une conservation satisfaisantes.

Article 4 : Les équipements éventuels, les récipients, ustensiles et appareillages divers et toute surface en contact direct avec les produits de la pêche doivent être constitués ou revêtus d'un matériau imperméable, imputrescible, inoxydable, lisse, facile à nettoyer et à désinfecter.

Article 5 : Au moment de leur utilisation, les parties, récipients ou équipements visés aux articles 3 et 4 doivent être en bon état de propreté et, en particulier, ne doivent pas être souillés par le carburant de propulsion ou par les eaux sales des fonds des embarcations.

Article 6 : Le nettoyage des récipients, des instruments, et des parties de l'embarcation entrant en contact direct avec les produits de la pêche doit être fait aussi souvent que nécessaire, avec une eau potable ou une eau de mer propre. La désinfection doit être réalisée conformément aux bonnes pratiques d'hygiène en vigueur.

**SECTION II : Personnel et manipulation**

Article 7 : Le plus rapidement possible après leur mise à bord, les produits de la pêche doivent être soustraits à l'action du soleil ou de toute autre source de chaleur et de souillure, manipulés et conservés de façon à éviter qu'ils soient meurtris ou contaminés. Peut être tolérée par les services d'inspection, l'utilisation d'instruments pointus pour le déplacement des poissons de grande taille, ou ceux risquant de blesser le manipulateur, à condition que les chairs n'en soient pas détériorées.

Lors du lavage des produits de la pêche, l'eau douce ou l'eau de mer utilisée doit être de qualité potable et ne doit pas pouvoir nuire ni à leur qualité ni à leur salubrité.

Article 8 : Les produits de la pêche doivent être soumis à l'action du froid le plus rapidement possible après leur mise à bord. Toutefois, cette disposition ne s'applique pas aux embarcations à bord desquelles les produits sont maintenus à l'état.

La glace utilisée pour la réfrigération doit être fabriquée avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre et entreposée avant utilisation dans des conditions empêchant sa contamination.

Article 9 : Le personnel marin affecté aux opérations de manipulation des produits de la pêche doit être en bon état de santé et est tenu d'observer une bonne propreté vestimentaire et corporelle.

**CHAPITRE II : CONDITIONS PARTICULIERES D'HYGIENE**

**SECTION I : Conditions particulières d'hygiène à bord des embarcations conçues pour assurer une conservation satisfaisante des produits de la pêche frais pendant 24 heures**

Article 10 : Les conditions générales d'hygiène prévues au chapitre précédent sont applicables à bord des embarcations conçues pour assurer une conservation satisfaisante des produits de la pêche frais pendant 24 heures.

Article 11 : Les embarcations artisanales doivent être équipées de cales ou de conteneurs pour l'entreposage des produits de la pêche et de la glace. Les produits de la pêche sont maintenus à l'état réfrigéré aux températures prescrites (0 à +3°C).

Article 12 : Le revêtement intérieur des cales ou conteneurs doit être constitué d'un matériau étanche, lisse, imperméable, facile à laver et à désinfecter. A défaut, il est constitué d'une peinture lisse et lavable de qualité alimentaire.

Article 13 : La glace utilisée doit provenir d'eau potable (eau douce ou eau de mer propre). Elle doit être en quantité suffisante telle qu'au débarquement la température "à cœur" des produits soit celle de la glace fondante. La glace doit être répartie de façon à assurer une réfrigération efficace et homogène, sans que les morceaux ni l'eau de fusion de la glace ne risquent de détériorer les produits.

Article 14 : Au moment de leur utilisation, les surfaces de travail, les équipements, les récipients et les cales doivent être en bon état de propreté. Ils doivent être soigneusement nettoyés après chaque usage avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre.

Une désinfection doit être réalisée chaque fois que cela est nécessaire, selon les prescriptions de la réglementation en vigueur. Toutes ces opérations d'assainissement des embarcations doivent être enregistrées.

Les produits de nettoyage et désinfection utilisés ne doivent pas présenter de risque de contamination des produits de la pêche.

Article 15 : L'armateur ou son représentant doit prendre toute mesure nécessaire pour faire assurer le suivi médical du personnel et pour écarter du travail et de la manipulation les personnes susceptibles de contaminer les produits de la pêche, jusqu'à ce que leur aptitude à le faire sans danger soit prouvée.

**SECTION II : Conditions particulières d'hygiène à bord des embarcations conçues et équipées pour assurer une conservation satisfaisante des produits de la pêche frais pendant plus de 24 heures**

Article 16 : Les conditions générales d'hygiène prévues au chapitre précédent sont applicables à bord des embarcations conçues et équipées pour assurer une conservation satisfaisante des produits de la pêche frais pendant plus de 24 heures.

Article 17 : Les embarcations assurant la conservation des produits pendant plus de 24 heures doivent être équipées de cales ou de conteneurs pour l'entreposage des produits de la pêche et de la glace. Les produits de la pêche sont maintenus à l'état réfrigéré aux températures prescrites (0 à +3°C). Ces cales et conteneurs doivent être séparés du compartiment machine et des locaux réservés à l'équipage par des cloisons suffisamment étanches pour éviter toute contamination ou réchauffement des produits entreposés.

Article 18 : Le revêtement intérieur des cales ou conteneurs doit être constitué d'un matériau étanche, lisse, imperméable, facile à laver et à désinfecter. A défaut, il est constitué d'une peinture lisse et lavable de qualité alimentaire.

Article 19 : La glace utilisée doit provenir d'eau potable (eau douce ou eau de mer propre). Elle doit être en quantité suffisante telle qu'au débarquement la température "à cœur" des produits soit celle de la glace fondante. La glace doit être répartie de façon à assurer une réfrigération efficace et homogène, sans que les morceaux ni l'eau de fusion de la glace ne risquent de détériorer les produits.

Article 20 : Au moment de leur utilisation, les surfaces de travail, les équipements, les récipients et les cales doivent être en bon état de propreté. Ils doivent être soigneusement nettoyés après chaque usage avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre.

Une désinfection, une désinsectisation et une dératisation, doivent être réalisées chaque fois que cela est nécessaire, selon les prescriptions de la réglementation en vigueur. Toutes ces opérations d'assainissement des embarcations doivent être consignées dans un registre disponible à bord.

Les produits de nettoyage, désinfectants, insecticides, raticides, peintures ou toutes substances pouvant présenter une certaine toxicité doivent être autorisés, entreposés dans un local ou armoire fermant à clé et utilisés sans risque de contamination des produits de la pêche.

Article 21 : L'armateur ou son représentant doit prendre toute mesure nécessaire pour faire assurer le suivi médical du personnel et pour écarter du travail et de la manipulation les personnes susceptibles de contaminer les produits de la pêche, jusqu'à ce que leur aptitude à le faire sans danger soit prouvée.

**SECTION III : Utilisation et entretien des locaux et du matériel**

Article 22 : Les conditions générales d'hygiène applicables aux locaux et aux matériels sont les suivantes :

1. le sol, les cloisons, les murs, les plafonds, les équipements et le matériel utilisés doivent être maintenus en bon état de propreté et d'entretien et ne doivent pas constituer une source de contamination ou de destruction physique pour les produits;
2. la destruction des rongeurs, insectes et toute autre vermine doit être systématiquement effectuée.
3. les lieux de travail, les outils et le matériel ne peuvent être utilisés que pour la manipulation et l'élaboration des produits de la pêche, sauf dérogation accordée par les agents d'inspection;
4. L’utilisation d'eau potable ou d'eau de mer propre est imposée pour tous les usages.

**CHAPITRE III : CONTROLE SANITAIRE ET SURVEILLANCE DES CONDITIONS DE PRODUCTION DES EMBARCATIONS DE PECHE ARTISANALE ET COTIERE**

Article 23 : Les produits de la pêche destinés à la consommation humaine ainsi que les embarcations de pêche artisanale et côtière sont soumis au contrôle sanitaire par les services d'inspection de l'IMROP.

En cas de besoin, l'IMROP peut mandater des agents pour exercer le contrôle sanitaire dans les ports situés à l'étranger.

Article 24 : Les services d'inspection de l'IMROP effectuent des visites au moins annuelles et si nécessaires des embarcations de pêche artisanale et côtière en vue de contrôler l'hygiène et la conformité structurelle. Ces visites peuvent avoir lieu à bord en tant que de besoin.

Article 25 : Sanctions

Les infractions au présent arrêté seront punies conformément aux dispositions de l’article 72 de loi n° 2000-025 du 24 janvier 2000 portant Code des Pêches.

**CHAPITRE IV– DISPOSITIONS FINALES**

Article 26 : Sont abrogées toutes dispositions antérieures et notamment les arrêtés conjoints d’application n° 1058 et 1059 du 17 novembre 2005.

Article 27 : Le Secrétaire Général du Ministère des Pêches et de l’Economie Maritime, Le Secrétaire Général du Ministre du Commerce, de l’Artisanat et du Tourisme, le Secrétaire Général du Ministre de la Santé et des Affaires Sociales et le Directeur du Cabinet du Secrétaire d’Etat auprès du Premier Ministre chargé de l’Environnement, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l’exécution du présent décret qui sera publié au Journal Officiel.

*Fait à Nouakchott, le :* 16 novembre 2006

|  |  |
| --- | --- |
| Le Ministre Des Pêches et de l’Economie Maritime | Le Ministre du Commerce, de l’Artisanat et du Tourisme |
| Sidi Mohamed Ould SIDINA | BA Abderrahmane |
|  |  |
| Le Ministre De La Sante et des Affaires Sociales | Le Secrétaire d’Etat auprès du Premier Ministre Charge de l’Environnement |
| Saadna Ould BAHAIDA | Mohamed Lemine Ould Aboye Ould CHEIKH EL HADRAMI |

# Arrêté conjoint n° 2862 du 16 novembre 2006, portant définition des critères de qualité des eaux utilisées dans l'industrie de traitement des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Article premier : 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 fixer les normes de qualité des eaux utilisées à des fins de fabrication, de traitement, de conservation ou de mise sur le marché de produits de la pêche et de l’aquaculture, y compris les mollusques bivalves vivants et de leurs dérivés destinés à l’exportation vers les marchés de l’Union Européenne à des fins de consommation humaine.

Article 2 : Au sens du présent arrêté on entend par eaux utilisées à des fins de fabrication, de traitement, de conservation ou de mise sur le marché de produits de la pêche et de l’aquaculture, y compris les mollusques bivalves vivants et de leurs dérivés toutes les eaux destinées à ces fins, soit en l’état, soit après traitement, de quelque origine qu’elles soient.

Article 3 : Les eaux utilisées dans l’industrie de traitement des produits de la pêche et de l’aquaculture visées par le présent arrêté, doivent répondre aux critères microbiologiques, chimiques, physico-chimiques et organoleptiques, fixés dans l’Annexe I du présent arrêté qui en fait une partie intégrante.

Article 4 : Sanctions

Les infractions au présent arrêté seront punies conformément aux dispositions de l’article 72 de l’ordonnance n° 2000-025 du 24 janvier 2000 portant Code des Pêches.

Article 5 : Le Secrétaire Général du Ministère des Pêches et de l’Economie Maritime, Le Secrétaire Général du Ministre du Commerce, de l’Artisanat et du Tourisme, le Secrétaire Général du Ministère de l'Hydraulique, le Secrétaire Général du Ministre de la Santé et des Affaires Sociales et le Directeur du Cabinet du Secrétaire d’Etat auprès du Premier Ministre chargé de l’Environnement, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l’exécution du présent décret qui sera publié au Journal Officiel.

*Nouakchott, le 16 novembre 2006*

|  |  |
| --- | --- |
| Le Ministre Des Pêches et de l’Economie Maritime | Le Ministre du Commerce, de l’Artisanat et du Tourisme |
| Sidi Mohamed Ould SIDINA | BA Abderrahmane |
|  |  |
| Le Ministre De La Sante et des Affaires Sociales | Le Secrétaire d’Etat auprès du Premier Ministre Charge de l’Environnement |
| Saadna Ould BAHAIDA | Mohamed Lemine Ould Aboye Ould CHEIKH EL HADRAMI |

**ANNEXE 1 :**

**LIMITES DE QUALITE DES EAUX UTILISEES DANS LES ENTREPRISES ALIMENTAIRES**

Les eaux utilisées dans les entreprises de traitement des produits de la pêche et de l’aquaculture, ne doivent pas contenir de micro-organismes, de parasites, ou de toutes autres substances constituant un danger potentiel pour la santé humaine. Ces eaux doivent satisfaire aux références de qualité pour les paramètres microbiologiques (tableau A), les paramètres chimiques (tableau B) et les paramètres indicateurs de qualité aux fins de contrôle (tableaux CA et CB).

**Tableau A : Paramètres microbiologiques**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Paramètres** | **Limites de qualité** | **Unités de mesure** | **Notes** |
| 1 | Escherichia coli | < 1 | nombre/100 ml |  |
| 2 | Entérocoques | < 1 | nombre/100 ml |  |

Tableau B : Paramètres chimiques

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Paramètres** | **Limites de qualité** | **Unités de mesure** | **Notes** |
| 3 | Acrylamide | 0,10 | µg/l | Note 1 |
| 4 | Antimoine | 5,0 | µg/l |  |
| 5 | Arsenic | 10 | µg/l |  |
| 6 | Benzène | 1,0 | µg/l |  |
| 7 | Benzo[a]pyrène | 0,010 | µg/l |  |
| 8 | Bore | 1,0 | mg/l |  |
| 9 | Bromates | 10 | µg/l | Note 2 |
| 10 | Cadmium | 5,0 | µg/l |  |
| 11 | Chlorure de vinyle | 0,5 | µg/l | Note 1 |
| 12 | Chrome | 50 | µg/l | Note 3 |
| 13 | Cuivre | 2,0 | mg/l | Note 3 |
| 14 | Cyanures totaux | 50 | µg/l |  |
| 15 | 1,2-dichloroéthane | 3,0 | µg/l |  |
| 16 | Epichlorhydrine | 0,10 | µg/l | Note 1 |
| 17 | Fluorures | 1,5 | mg/l |  |
| 18 | Hydrocarbures aromatiques polycycliques | 0,1 | µg/l | Note 4 |
| 19 | Mercure total | 1,0 | µg/l |  |
| 20 | Nickel | 20 | µg/l | Note 3 |
| 21 | Nitrates | 50 | mg/l | Note 5 |
| 22 | Nitrites | 0,50 | mg/l | Note 5 |
| 23 | Pesticides | 0,10 | µg/l | Notes 6 et 7 |
| 24 | Pesticides totaux | 0,50 | µg/l | Notes 6 et 8 |
| 25 | Plomb | 10 | µg/l | Notes 3 et 9 |
| 26 | Sélénium | 10 | µg/l |  |
| 27 | Tétrachloroéthylène et Trichloroéthylène | 10 | µg/l | Somme des concentrations |
| 28 | Total trihalométhanes (THM) | 100 | µg/l | Note 10 |
| 29 | Turbidité | 1 | NTU | Note 11 |

Note 1 : La limite de qualité se réfère à la concentration résiduelle en monomères dans l'eau, calculée conformément aux spécifications de la migration maximale du polymère correspondant en contact avec l'eau.

Note 2 : La limite de qualité la plus faible possible inférieure à cette limite doit être visée sans pour autant compromettre la désinfection. Une limite de qualité provisoire applicable à la concentration de bromates est fixée à 25 µg/l jusqu’au 31 décembre 2008. Toutes les mesures appropriées doivent être prises au cours de ce délai pour se conformer à la limite de qualité pour la concentration de bromates dans les eaux destinées à la consommation humaine.

Note 3 : Cette limite de qualité s’applique à un échantillon d’eau destinée à la consommation humaine, prélevé au robinet par une méthode d’échantillonnage appropriée de manière à être représentatif d’une valeur moyenne hebdomadaire ingérée les consommateurs.

Note 4 : La limite de qualité est fixée pour la somme des composés suivants : benzo[b]fluoranthène, benzo[k]fluoranthène, benzo[ghi]pérylène, indéno[1,2,3-cd]pyrène.

Note 5 : La somme de la concentration en nitrates (NO3) divisée par 50 et de celle en nitrites (NO2) divisée par 3 doit rester inférieure à 1. En sortie des installations de traitement, la concentration en nitrites doit être inférieure ou égale à 0,1mg/l.

Note 6 : Seuls les pesticides dont la présence dans une distribution est probable doivent être contrôlés. Par « pesticides » on entend :

- les insecticides organiques ;

- les herbicides organiques ;

- les fongicides organiques ;

- les nématocides organiques ;

- les acaricides organiques ;

- les algicides organiques ;

- les rodenticides organiques ;

- les produits antimoisissures organiques ;

- les produits apparentés (notamment les régulateurs de croissance) et leurs métabolites,

produits de dégradation et de réaction pertinents.

Note 7 : La limite de qualité s’applique à chacun des pesticides, sauf pour l’aldrine, la dieldrine, l’heptachlore et l’heptachlorépoxyde pour lesquels cette limite est 0,03 µg/l.

Note 8 : Par « total pesticides », on entend la somme de tous les pesticides individualisés détectés et quantifiés.

Note 9 : La limite de qualité doit être respectée au plus tard au 1er janvier 2014. Une limite de qualité provisoire applicable à la concentration en plomb est fixée à 25 μg/l jusqu’à cette échéance, étant entendu que toutes les mesures appropriées doivent être prises pour réduire le plus possible la concentration en plomb dans les eaux destinées à la consommation humaine au cours de ce délai pour se conformer à la limite de qualité. Lors de la mise en œuvre des mesures destinées à atteindre cette valeur, la priorité est donnée aux zones où les concentrations en plomb dans les eaux destinées à la consommation humaine sont les plus élevées.

Note 10 : Par Total trihalométhanes on entend la somme de : chloroforme, bromoforme,

dibromochlorométhane et bromodichlorométhane. La valeur le plus faible possible inférieur à la limite de qualité doit être visée sans pour autant compromettre la désinfection. Toutefois, une limite de qualité provisoire applicable à la concentration totale de THM est fixée à 150 μg/l jusqu’au 31 décembre 2008, étant entendu que toutes les mesures appropriées doivent être prises pour réduire le plus possible, au cours de la période nécessaire pour se conformer à la limite de qualité pour la concentration de THM dans les eaux destinées à la consommation humaine. Lors de la mise en œuvre des mesures visant à atteindre cette valeur, la priorité est donnée aux zones où les concentrations de THM dans les eaux destinées à la consommation humaine sont les plus élevées.

Note 11 : La limite de qualité est applicable au point de mise en distribution, pour les eaux douces d’origine superficielle ou pour les eaux d'origine souterraine provenant de milieux fissurés présentant une turbidité périodique importante et supérieure à 2 NTU. En cas de mise en œuvre d'un traitement de neutralisation ou de reminéralisation, la limite de qualité s'applique hors augmentation éventuelle de turbidité due au traitement.

**Tableau Ca : Paramètres indicateurs et limites de qualité pour le contrôle de routine**

Des paramètres de contrôle de la radioactivité peuvent être ajoutés en cas de danger potentiel pour la santé humaine.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Paramètres** | **Limites de qualité** | **Unités de mesure** | **Notes** |
|  | Aluminium total | 200 | µg/l | Note 1 |
|  | Ammonium | 0,1 | mg/l | Note 2 |
|  | Bactéries sulfito-réductrices  y compris les spores | < 1 | nombre /100 ml | Note 3 |
|  | Carbone organique total (COT) | Sans changement anormal | mg/l | > 10 000 m3/j |
|  | Chlore libre et total | - | - | Note 4 |
|  | Chlorures | 250 | mg/l | Note 5 |
|  | Coliformes totaux | < 1 | nombre/100 ml |  |
|  | Concentration en ions hydrogènes | ≥ 6,5 et ≤ 9 | Unités pH | Note 5 |
|  | Conductivité | 2 500 | µS/cm-1 à 20 °C | Note 5 |
|  | Couleur | ≤ 15 | mg/l de platine (échelle Pt/Co) | Note 6 |
|  | Entérocoques (\*) | - | - |  |
|  | *Escherichia coli* (\*) | - | - |  |
|  | Fer total | 200 | µg/l |  |
|  | Manganèse | 50 | µg/l | Note 7 |
|  | Nitrates | 50 | mg/l |  |
|  | Nitrites | 0,50 | mg/l |  |
|  | Odeur | - | - | Note 6 |
|  | Oxydabilité au permanganate de potassium | 5,0 | Mg/l O2 | Note 8 |
|  | Saveur | - | - | Note 6 |
|  | Sulfates | 250 | mg/l |  |
|  | Turbidité | - | - | Note 6 et 9 |

(\*) Voir les limites de qualité au tableau A

Note 1 : A l'exception des eaux ayant subi un traitement thermique pour la production d'eau chaude pour lesquelles la valeur de 0,5 mg/l (Al) ne doit pas être dépassée.

Note 2 : S'il est démontré que l'ammonium a une origine naturelle, la valeur à respecter est de 0,5mg/l pour les eaux souterraines

Note 3 : Ce paramètre doit être mesuré lorsque l'eau est d'origine superficielle ou influencée par une eau d'origine superficielle. En cas de non-respect de cette valeur, une enquête doit être menée sur la distribution d'eau pour s'assurer qu'il n'y a aucun danger potentiel pour la santé humaine résultant de la présence de micro-organismes pathogènes, par exemple des Cryptosporidium.

Note 4 : Absence d’odeur, de saveur désagréable et aucun changement anormal

Note 5 : Les eaux ne doivent pas être agressives.

Note 6 : Acceptable pour les consommateurs et aucun changement anormal

Note 7 : Seulement nécessaire en cas de traitement de démanganisation

Note 8 : Ce paramètre doit être recherché lorsque le COT n'est pas analysé. La mesure est effectuée après 10 minutes en milieu acide.

Note 9 : En cas de traitement des eaux de surface, la limite de qualité ne devrait pas dépasser 1,0 NTU (Nephelometric Turbidity Unit)

**Tableau CB : Paramètres complémentaires et limites de qualité (\*) pour le contrôle complet**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Paramètres** | **Limites de qualité** | **Unités de mesure** | **Notes** |
|  | Acrylamide |  |  |  |
|  | Antimoine |  |  |  |
|  | Arsenic |  |  |  |
|  | Benzène |  |  |  |
|  | Benzo [a] pyrène |  |  |  |
|  | Bore |  |  |  |
|  | Bromates |  |  |  |
|  | Cadmium |  |  |  |
|  | Chlorites | 0,2 | mg/l | Note 1 |
|  | Chlorure de vinyle |  |  |  |
|  | Chrome |  |  |  |
|  | Cuivre | 2 | mg/l |  |
|  | Cyanures |  |  |  |
|  | 1,2-dichloroéthane |  |  |  |
|  | Epichlorhydrine |  |  |  |
|  | Fluorures |  |  |  |
|  | Hydrocarbures aromatiques polycycliques |  |  |  |
|  | Manganèse | 50 | µg/l | Note 2 |
|  | Mercure |  |  |  |
|  | Nickel |  |  |  |
|  | Oxydabilité au permanganate de potassium | 5,0 | Mg/l O2 | Note 3 |
|  | Pesticides totaux |  |  |  |
|  | Plomb |  |  |  |
|  | Sélénium |  |  |  |
|  | Sodium | 200 | mg/l |  |
|  | Sulfates | 250 | mg/l |  |
|  | Tétrachloréthylène et trichloréthylène |  |  |  |
|  | Total trihalométhanes (THM) |  |  |  |

(\*) Voir les limites de qualité manquantes au tableau B

Note 1 : Sans compromettre la désinfection, la valeur le plus faible possible doit être visée.

Note 2 : Seulement nécessaire en cas de traitement de démanganisation

Note 3 : Ce paramètre doit être recherché lorsque le COT n'est pas analysé. La mesure est effectuée après 10 minutes en milieu acide.

**ANNEXE II :**

**CONTROLES ET PROGRAMMES D’ANALYSE DES ECHANTILLONS D’EAU**

La présente annexe fixe les programmes d'analyses d'échantillons pour les eaux utilisées dans les industries alimentaires raccordées à un réseau de distribution (II-1) ou non raccordées (II-2), dont les fréquences minimales de prélèvement des échantillons et des analyses (II-3). Les laboratoires d’analyses doivent utiliser des méthodes validées ou reconnues sur le plan international et appliquer les caractéristiques de performance spécifiées.

Les échantillons doivent être prélevés au point de mise en distribution de manière à être représentatifs (temporellement tout au long de l'année et géographiquement) de la qualité des eaux utilisées dans l’entreprise alimentaire.

En cas de non-respect des limites de qualité des paramètres fixés dans l’annexe I, l’autorité compétente veille à ce :

- qu’une enquête soit immédiatement effectuée afin d’en déterminer la cause,

- que la personne publique ou privée, responsable de la distribution d’eau, prenne des mesures correctives pour rétablir la qualité des eaux.

II.1 Industries alimentaires raccordées à un réseau de distribution d’eau

Le contrôle de routine a pour but de fournir, de manière régulière, des informations sur la qualité organoleptique et microbiologique des eaux destinées à la consommation humaine ainsi que des informations sur l’efficacité du traitement des eaux potables (notamment de la désinfection) lorsqu’il est pratiqué, en vue de déterminer si les eaux destinées à la consommation humaine respectent ou non les valeurs paramétriques pertinentes prévues par le présent arrêté.

**A. *Contrôle de routine***

Les paramètres du tableau D font l’objet d’un contrôle de routine, mais d’autres paramètres peuvent être ajoutés si nécessaire.

**Tableau D : Paramètres pour le contrôle de routine**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N°** | **Paramètres** | Notes |
|  | Aluminium total | Note 1 |
|  | Ammonium |  |
|  | Bactéries sulfito-réductrices y compris les spores | Note 2 |
|  | Chlore libre ou total |  |
|  | Chlorures |  |
|  | Coliformes totaux |  |
|  | Concentration en ions hydrogène |  |
|  | Conductivité |  |
|  | Couleur |  |
|  | Entérocoques |  |

**Tableau D (suite)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *Escherichia coli* (*E. coli*) |  |
|  | Fer total | Note 1 |
|  | Manganèse | Note 3 |
|  | Nitrates |  |
|  | Nitrites | Note 4 |
|  | Odeur |  |
|  | Oxydabilité au permanganate de potassium | Note 5 |
|  | Saveur |  |
|  | Sulfates |  |
|  | Turbidité |  |

Note 1 : Seulement nécessaire lorsqu’il est utilisé comme agent de floculation dans le système de traitement de l’eau du réseau de distribution.

Note 2 : Seulement nécessaire si les eaux proviennent d’eaux superficielles ou sont influencées par celles-ci.

Note 3 : Seulement nécessaire en cas de traitement de démanganisation.

Note 4 : Seulement nécessaire lorsque la chloramination est utilisée comme traitement désinfectant.

Note 5 : Ce paramètre doit être recherché lorsque le COT n'est pas analysé. La mesure est effectuée après 10 minutes en milieu acide.

***B. Contrôle complet***

Le contrôle complet a pour but de fournir les informations nécessaires pour déterminer si toutes les limites de qualité prévues par le présent arrêté sont ou non respectées.

Tous les paramètres figurant aux tableaux D et E font l’objet d’un contrôle complet à moins que l’autorité compétente puisse établir que, pendant une période qu’il lui appartient de déterminer, un paramètre n’est pas susceptible d’être présent dans une distribution donnée à des concentrations qui pourraient compromettre le respect des limites de qualité pertinentes.

**Tableau E : Paramètres complémentaires pour le contrôle complet**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N°** | **Paramètre** | Note |
|  | Acrylamide | Note 1 |
|  | Arsenic | Note 2 |
|  | Benzène |  |
|  | Bore | Note 2 |
|  | Bromates | Note 3 |
|  | Chlorites | Note 4 |
|  | Cyanures | Note 2 |
|  | 1,2-dichloroéthane |  |
|  | Epichlorhydrine | Note 1 |
|  | Fluorures | Note 2 |
|  | Pesticides totaux | Note 2 |
|  | Mercure | Note 2 |
|  | Sélénium | Note 2 |
|  | Sodium |  |
|  | Tétrachloréthylène et trichloréthylène |  |
|  | Total trihalométhanes (THM) | Note 5 |

Note 1 : La limite de qualité se réfère à la concentration résiduelle en monomères dans l'eau, calculée conformément aux spécifications de la migration maximale du polymère correspondant en contact avec l'eau.

Note 2 : Pour les entreprises utilisant moins de 100 m3 d’eau par jour, cet élément peut être exclu de l’analyse si les résultats des contrôles effectués depuis au moins deux ans montrent que l’eau utilisée n’en contient pas. Concernant les pesticides, les éléments susceptibles d'être présents doivent être recherchés en priorité.

Note 3 : Seulement nécessaire si l'eau a subi un traitement à l'ozone ou au chlore.

Note 4 : Seulement nécessaire si l'eau a subi un traitement au bioxyde de chlore.

Note 5 : Seulement nécessaire si l'eau a subi un traitement au chlore.

**II.2. Industries alimentaires non raccordées à un réseau de distribution d’eau**

Lorsque l’eau utilisée dans les entreprises alimentaires ne provient pas d’une distribution publique, des prélèvements d’échantillons d’eau sont effectués à la ressource et au point où elle est utilisée dans l’entreprise.

Pour les différents paramètres à mesurer, les prélèvements peuvent n’être réalisés qu’au point où elle est utilisée dans l’entreprise lorsque :

a) les valeurs des résultats obtenus avec les échantillons prélevés au cours d’une période d’au moins deux années successives sont constantes et sensiblement meilleures que les limites prévues à l’annexe I,

b) qu’aucun facteur n’est susceptible de diminuer la qualité des eaux et qu’il n’y a guère de différence entre les échantillons prélevés à la ressource et au point où elle est utilisée dans l’entreprise.

**A. *Contrôle de routine***

**Tableau F : Paramètres pour le contrôle de routine**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N°** | **Paramètre** | Note |
| 1 | Aluminium total | 1 |
| 2 | Ammonium |  |
| *3* | Bactéries sulfito-réductrices, y compris les spores | 2 |
| 4 | Coliformes totaux |  |
| 5 | Concentration en ions hydrogènes |  |
| 6 | Conductivité |  |
| 7 | Couleur |  |
| 8 | Entérocoques |  |
| 9 | *Escherichia coli* |  |
| 10 | Fer total |  |
| 11 | Nitrates |  |
| 12 | Nitrites |  |
| 13 | Odeur |  |
| 14 | Saveur |  |
| 15 | Turbidité |  |

Note 1 : Seulement nécessaire lorsque le paramètre est utilisé comme agent de floculation.

Note 2 : Seulement nécessaire si les eaux proviennent d'eaux superficielles ou sont influencées par celles-ci.

**B. *Contrôle complet***

**Tableau G : Paramètres complémentaires pour le contrôle complet**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N°** | **Paramètre** | Note |
|  | Acrylamide | Note 1 |
|  | Antimoine |  |
|  | Arsenic |  |
|  | Benzène |  |
|  | Benzo[a]pyrène |  |
|  | Bore |  |
|  | Bromates | Note 2 |
|  | Cadmium |  |
|  | Chlore libre et total |  |
|  | Chlorites | Note 3 |
|  | Chlorures |  |
|  | Chlorure de vinyle | Note 1 |
|  | Chrome |  |
|  | Cuivre |  |
|  | Cyanures |  |
|  | 1,2-dichloroéthane |  |
|  | Epichlorhydrine (3) |  |
|  | Fluorures |  |
|  | Hydrocarbures aromatiques polycycliques |  |
|  | Manganèse |  |
|  | Mercure |  |
|  | Nickel |  |
|  | Oxydabilité au permanganate de potassium | Note 4 |
|  | Pesticides totaux | Note 5 |
|  | Plomb |  |
|  | Sélénium |  |
|  | Sodium. |  |
|  | Sulfates |  |
|  | Tétrachloroéthylène et trichloréthylène |  |
|  | Total trihalométhanes (THM) | Note 6 |

Note 1 : La limite de qualité se réfère à la concentration résiduelle en monomères dans l'eau, calculée conformément aux spécifications de la migration maximale du polymère correspondant en contact avec l'eau.

Note 2 : Seulement nécessaire lorsque l’eau a subi un traitement de désinfection au à l'ozone ou au chlore.

Note 3 : Seulement nécessaire lorsque l’eau a subi un traitement par du dioxyde de chlore.

Note 4 : Ce paramètre doit être recherché lorsque le COT n'est pas analysé. La mesure est effectuée après 10 minutes en milieu acide.

Note 5 : Les pesticides susceptibles d'être présents doivent être recherchés en priorité.

Note 6 : Seulement nécessaire lorsque l’eau a subi un traitement de désinfection.

**II.3. Fréquences minimales de prélèvement des échantillons et des analyses pour les eaux utilisées dans une entreprise alimentaire**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Volume d’eau utilisée par jour à l’intérieur d’une zone de distribution (Note 1) | Contrôle de routine  (Notes 2 et 3) | Contrôle complet  (Notes 2 et 3) |
| ≤ 100 m3 | 2 par an | 1 tous les 2 ans |
| 101 m3 à ≤ 1 000 m3 | 4 par an | 1 par an |
| 1 001 m3 à ≤ 10 000 m3 | 4 par an + 4 par tranche  de 5000 m3 entamée | 1 par an + 1 par tranche  de 5000 m3 entamée |
| 10 001 m3 à ≤ 100 000 m3 | 12 par an+ 4 par tranche  de 10 000 m3 entamée | 3 par an + 1 par tranche  de 10 000 m3 entamée |

Note 1:Les volumes sont des volumes moyens calculés sur une année civile pour déterminer la fréquence minimale de prélèvement dans la zone de distribution ou l’entreprise concernée, alimentée par une même source d’approvisionnement. Dans le cas de petites entreprises regroupées dans une zone de distribution d’eau, où la qualité de l’eau peut être considérée comme étant à peu près uniforme, les contrôles peuvent être faits par roulement dans ces entreprises.

Note 2:Pour les différents paramètres de l’annexe II, le nombre de prélèvements peut être réduit de 50 %, excepté pour les analyses bactériologiques, lorsque les valeurs des résultats obtenus avec les échantillons prélevés au cours d’une période d’au moins deux années successives sont constantes et sensiblement meilleures que les limites prévues à l’annexe I et qu’aucun facteur n’est susceptible de diminuer la qualité des eaux.

Note 3:Dans la mesure du possible, le nombre de prélèvements dans les entreprises alimentaires doit être réparti de manière régulière dans l’année.

# Arrêté N° 1254 /MPEM du 19 mai 2010 définissant les conditions minimales d’hygiène, de salubrité, de qualité, de traçabilité et les moyens exigés pour l’octroi des cartes professionnelles de mareyeur

Article Premier :En application des dispositions des articles 4 et 5 du décret n° 2009-172 en date du 11 Mai 2009 abrogeant et remplaçant le décret n° 2002-065 du 05 août 2002 relatif à l’exercice de la profession de mareyeur, le présent arrêté définit les moyens et les conditions minimales d’hygiène, de salubrité, de qualité, de traçabilité, exigées pour l’octroi des cartes professionnelles de mareyeur, et subdivise certaines catégories de mareyeurs en sous-catégories.

Article 2 :**Définitions**

**La traçabilité** est définie comme l’aptitude à retrouver l’historique, l’utilisation ou la localisation d’un article ou d’une activité, ou d’articles ou d’activités semblables, au moyen d’une identification enregistrée (ISO 8402). Elle permet de suivre et de retrouver un produit ou un service depuis sa création (production) jusqu’à sa destruction (consommation).

**Magasin de mareyage** : C’est un local destiné à la collecte des produits frais de la pêche, dans lequel les mareyeurs collecteurs procèdent uniquement à la réception, au pesage, au glaçage et à la commercialisation des produits frais.

**Atelier de mareyage** : C’est un local destiné à la collecte et la vente des produits frais de la pêche où sont effectuées les opérations de mareyage à savoir la réception, le triage, le pesage, éventuellement le lavage, le glaçage et l’emballage des produits.

Article 3 :Le magasin de mareyage doit être conçu et équipé conformément aux spécifications techniques suivantes :

* Un revêtement du sol en matériau dur, imperméable, imputrescible, antidérapant, facile à nettoyer et à désinfecter ;
* Un sol muni de système d’évacuation et ayant une pente et des rigoles permettant un écoulement des eaux de nettoyage et de fusion de la glace ;
* Des murs avec un revêtement clair, lisse, imperméable, résistant et facile à nettoyer ;
* Un plafond clair, résistant et facile à nettoyer ;
* Des portes en matériaux inaltérables et faciles à nettoyer ;
* Un éclairage étanche et une aération suffisante ;
* Un lave mains, une eau propre et un système de ‘‘tue mouches’’ disponibles ;

Les caisses de manutention, la table de travail, les bacs de conservation de la glace, les palettes d’entreposage, les pelles, le récipient à couvercle pour l’évacuation des déchets doivent être conforme aux normes requises.

Article 4 :Les ateliers de mareyage ne peuvent en aucun cas servir à d’autres activités que celles prévues à l’article 2 ci-dessus. Le traitement, la préparation, l’éviscération, l’étêtage, la vidange ainsi que la congélation et le stockage des produits ne peuvent être effectués dans ces ateliers.

En plus des conditions exigées pour le magasin, l’atelier doit avoir une superficie suffisante, être doté d’un dispositif de lutte contre les animaux indésirables et équipé d’un système de réfrigération pour la vente et la conservation des produits de la pêche.

Article 5 :Les mareyeurs collecteurs dits de **1ère catégorie** ne sont pas divisés en sous-catégories.

Les mareyeurs distributeurs dits de **2ème catégorie**, sont divisés, suivant le volume de transaction et la zone de distribution, en deux sous-catégories :

* -**Sous-catégorie** : Le mareyeur distributeur de cette sous-catégorie est celui dont le volume de transaction est inférieur ou égal à 100 kg par jour et le champ de distribution se limite à l’intérieur de la ville ;
* -**Sous-catégorie** : Le mareyeur distributeur de cette sous-catégorie est celui dont le volume de transaction est supérieur à 100 kg par jour et ou la zone de distribution est élargie à toute l’étendue du territoire national.

**Les mareyeurs exportateurs, dits de 3ème catégorie**, sont divisés en deux (2) sous-catégories :

* -Sous-catégorie : Le mareyeur exportateur de cette sous-catégorie doit être une personne morale propriétaire d’un établissement à terre agréé conformément à la réglementation en vigueur en matière de normes sanitaires et de qualité ;
* -Sous-catégorie : Le mareyeur exportateur de cette sous-catégorie est une personne physique ou morale qui n’est pas propriétaire d’un établissement à terre agréé aux normes sanitaires et de qualité, mais qui exporte, sous les conditions spéciales définies à l’article 7 ci-dessous, des produits de pêche répondant aux dispositions de la réglementation en vigueur.

Article 6 :Le personnel exerçant les opérations de mareyage, toutes catégories et sous-catégories confondues, doit respecter les bonnes pratiques d’hygiène, notamment la propreté corporelle et vestimentaire (blouses, tablier, bottes, gants, etc.), et subir un examen médical périodique conformément à la réglementation en vigueur.

Article 7 :Les conditions d’octroi de la carte professionnelle pour chaque catégorie et sous-catégories sont définies ainsi qu’il suit :

* **Le mareyeur collecteur (1-0) :** doit disposer au moins, d’un magasin de mareyage situé dans les limites géographiques d’un point de débarquement autorisé et répondant aux dispositions de l’article 2 ci-dessus.
* **Le mareyeur distributeur de la Sous-catégorie1** : doit disposer obligatoirement de caisses conformes aux normes et utiliser la glace en quantité et qualité suffisantes.
* **Le mareyeur distributeur de la Sous-catégorie2** : doit disposer d’un moyen de transport conforme aux dispositions de la réglementation en vigueur, ou d’un atelier de mareyage.
* **Le mareyeur exportateur de la Sous-catégorie1** : doit être propriétaire d’un établissement à terre agréé pour le traitement des produits de la pêche conformément à la réglementation sanitaire en vigueur.
* **Le mareyeur exportateur de la Sous-catégorie2** : doit remplir les conditions qui seront fixées par lettre circulaire du Ministre chargé des pêches.

Pour exporter leurs produits de pêches, les détenteurs de la carte professionnelle de mareyeurs exportateurs, dits de 3ème catégorie doivent au préalable obtenir une autorisation d’exportation, délivrée par le Ministre chargé des pêches.

Article 8 :Tout mareyeur quelle que soit sa catégorie est tenu de fournir à la Direction chargée de la promotion des produits toute information et ou document demandé, notamment celles relatives à la traçabilité des produits, aux prix et à la régularité avec les autres administrations. Les périodicités et les documents nécessaires seront fixés par lettre circulaire du Ministre chargé des pêches.

Afin de faciliter le suivi de la traçabilité, tous les mareyeurs doivent disposer de registres d’enregistrement pour les détails de leurs activités telles que les quantités par espèce ou groupes d’espèces, les prix d’achat et de vente, l’origine et la destination du produit, etc. Sont exclus de cette formalité les mareyeurs distributeurs de la sous-catégorie de la Sous-catégorie2

En cas de besoin le Ministre chargé des Pêches peut désigner une commission de suivi et d’évaluation des opérations de mareyage.

Article 9 :Les lieux de collecte et de distribution de la sardinelle et du mulet seront fixés par une circulaire du Ministre chargé de la pêche, toutefois les mareyeurs doivent postuler à la carte professionnelle correspondante à leur activité.

Article 10 :Les mareyeurs qui commercialisent les produits de la pêche vivants et ou transformés, peuvent postuler à l’une des catégories de mareyage, prévues par la réglementation en vigueur et doivent se conformer à la réglementation en matière d’hygiène, de salubrité et de qualité.

Article 11 :Tous les lieux d’exposition de vente de poissions doivent se conformer à la réglementation en vigueur en matière d’hygiène et de salubrité.

Article 12 :Sont abrogées toutes les dispositions antérieures contraires au présent arrêté, notamment les arrêtés d’application du décret n° 2002 -065 du 05 septembre 2002 relatif à l’exercice de la profession de mareyeur.

Article 13 :Le Secrétaire Général du Ministère des Pêches et de l’Economie Maritime, le Délégué à la Surveillance de pêche et le Contrôle en Mer et le Directeur chargé de la promotion des produits de la pêche 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* : 19/05/2010

Le Ministre des pêches

et de l’Economie Maritime

**Aghdhefna Ould EYIH**

# Arrête n° 2466 du 28 octobre 2010, portant classement de salubrité des zones de production de coquillage de Dakhlet Nouadhibou.

Article Premier :En application des dispositions de l’arrêté conjoint n° **2860** MPEM / MCAT / MSAS / SEPME du 16 novembre 2006 susvisé, les zones de coquillages situées en mer et sur le littoral, définies par les noms et les coordonnées géographiques suivantes, sont désignées zones de production et classées, conformément aux indications du Tableau ci-après

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| :Zone de production | Limites géographiques | Espèces de coquillages | Classement |
| Zone baie de l’Etoile | Zone délimitée au nord par le rivage de la Baie de l’Etoile et au sud par une ligne transversale dont les coordonnées géographiques sont les suivantes :  Point A : 21°01’,35N - 17°01’,28W  Point B : 21°01’,35N - 17°00’,10W | *Crassostrea gigas* | A |
| Zone Archimède | Zone délimitée au nord par le rivage de la pointe d’Archimède et au sud par une ligne transversale dont les coordonnées géographiques sont les suivantes :  Point A : 21°01’,30N -16°59’,50W  Point B : 21°01’,30N - 16°51’,42W | *Crassostrea gigas* | A |
| Zone Maritime Vérrucosa | Zone délimitée par les coordonnées géographiques suivantes :  Point A : 20°48´N - 17°02’W  Point B : 20°54’N - 17°48’ W | *Venus verrucosa* | D |
| Zone Maritime Rosalina | Zone délimitée par les coordonnées géographiques suivantes :  Point A : 20°12´N - 17°08´W  Point B : 20°19’N - 17°12´W | *Venus rosalina* | D |
| Zone littorale | Zone littoral délimitée au nord par le centre de pêche et au sud par le cap blanc :  20°58’,19N - 17°00’,29 W  20°46’,27N - 17°02’,58 W | *Perna perna* | Interdite |

Article 2 : En application des dispositions de l’arrêté conjoint n° 2860 MPEM/MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006 susvisé, les zones littorales urbanisées et les zones portuaires du littoral sont classées, pour toute espèce de coquillages du point de vue de la salubrité, conformément aux indications du Tableau ci-après :

|  |  |
| --- | --- |
| Zone de production Limites géographiques | Classement |
| Baie de Cansado Zone délimitée au nord par la pointe Rey et au sud par la pointe Cansado | Interdite |
| **Zone urbanisée de Cansado :** | Interdite |
| **Zone Port pétrolier et Zone Port Minéralier:** | Interdite |

Article 3 :Il est institué une commissionde suivi sanitaire des zones de production de coquillages.

Cette Commission, présidée par le Wali territorialement compétent ou son représentant, comprend :

* Le Délégué de la Surveillance des Pêches et du Contrôle en Mer (DSPCM) ou son représentant;
* Le Directeur de la DIPIS ou son représentant
* Le Directeur Régional Maritime ou son représentant;
* Le Directeur Régional de La Santé ou son représentant;
* Le Directeur Régional du Commerce ou son représentant;
* Le Directeur de l’ONISPA ou son représentant;
* Le Directeur de l’IMROP ou son représentant ;
* Le Délégué Régional du Ministère Délégué auprès du Premier Ministre chargé de l’Environnement et du développement durable ou son représentant.

Cette Commission est chargée d’évaluer la situation et de prendre les mesures conservatoires d’urgence et de proposer au Département des Pêches les dispositions qui s’imposent.

Le secrétariat de cette commission est assuré par la DRM.

Article 4 :Les zones de production classées au présent arrêté seront soumises à des contrôles réguliers et à des contrôles supplémentaires tels que prévus à l’Annexe B de l’arrêté conjoint n° 2860 MPEM/MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006 relatif aux contrôles officiels applicables aux produits de la pêche destinés à l’exportation vers les marchés de l’Union Européenne.

Les contrôles sont effectués, selon les règles propres à chaque institution ou corps de contrôle, par la Délégation à la Surveillance des Pêches et au Contrôle en mer (DSPCM), l’Office national d’Inspection des Produits de la Pêche et de l’Aquaculture (ONISPA) et les autres agents de contrôle spécialement habilités à cet effet. Ils seront conduits selon les normes professionnelles et de manière à ne pas gêner, outre mesure que nécessaire, les activités de production.

Article 5 :Lorsque les résultats de l’échantillonnage ou du contrôle révèlent que les normes sanitaires concernant les mollusques ne sont pas respectées ou que la santé humaine est mise en péril, l’Autorité Compétente est immédiatement avisée qui en informe le Wali territorialement compétent et la Commission de suivi sanitaire des zones de production de coquillages se réunit sans délai si nécessaire.

A l’issue du rapport de la commission, le Ministre prendra par arrêté la décision de fermeture de la zone et le cas échéant la mesure du retrait du marché ou toute autre mesure appropriée.

La réouverture d’une zone de production fermée ne sera décidée par l’Autorité Compétente que si les normes sanitaires concernant les mollusques sont de nouveau conformes à la législation. Si la fermeture d’une zone de production est prononcée 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’ONISPA est tenu informé de l’ensemble des mesures prises dans le cadre du présent article.

Article 6 :Les dispositions de l’Annexe B de l’arrêté conjoint n° 2860 MPEM/MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006 relatif aux contrôles officiels applicables aux produits de la pêche destinés à l’exportation vers les marchés de l’Union Européenne sont applicables.

Article 7 :Sans préjudice des infractions et sanctions prévues par les autres textes réglementaires,les infractions aux dispositions du présent arrêté seront punies conformément aux dispositions de l’article 72 de la Loi n° 2000-025 du 24 janvier 2000 portant Code des Pêches. Ces infractions sont constatées par les agents de contrôle prévus par la Loi 2000.025 portant code des pêches 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 à la réglementation en vigueur.

Article 8 : Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires à celles du présent Arrêté.

Article 9 : Le Secrétaire Général du Ministère des Pêches et de l’Economie Maritime est chargé de l'exécution du présent Arrêté qui sera publié selon la procédure d’urgence et au Journal Officiel de la République Islamique de Mauritanie.

*Fait à Nouakchott le* 28 octobre 2010

Le Ministre des pêches et de l’Economie Maritime

**Aghdefna Ould EYIH**

# Arrêté conjoint n° 2503 du 14 novembre 2010, modifiant certaines dispositions de l’arrêté conjoint n° 2859 du 16 novembre 2006 portant désignation du laboratoire de l’IMROP comme laboratoire national de référence de chimie et de microbiologie

**Article Premier :** Le délai pour obtenir les accréditations nécessaires à l’exercice des missions du laboratoire national de référence prévu à l’article 4 de l’Arrêté conjoint n° 2859 MPEM/ MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006 est rouvert pour une durée de vingt-quatre (24) mois, à compter de la date de publication du présent arrêté.

**Article 2 :** Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires et notamment celles de l’arrêté conjoint n° 2859 MPEM/ MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006 portant désignation du laboratoire de l’IMROP comme laboratoire national de référence de chimie et microbiologie.

**Article 3 :** Le Secrétaire Général du Ministère des Pêches et de l'Economie Maritime, le Secrétaire Général du Ministère du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme, le Secrétaire Général du Ministère de la Santé, le Secrétaire Général du Ministère du Développement Rural et le Secrétaire Général du Ministère Délégué Auprès du Premier ministre chargé de l'Environnement et du Développement Durable sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié selon la procédure d’urgence et au Journal Officiel de la République Islamique de Mauritanie.

*Nouakchott, le 14 novembre 2010*

|  |  |
| --- | --- |
| Le Ministre des pêches et de l’Economie Maritime | Le Ministre de la Sante |
| Aghdefna Ould EYIH | Cheikh Elmoctar Ould HORMA |
|  |  |
| Le Ministre du Commerce de L’artisanat et du Tourisme | Le Ministre du Développement Rural |
| Bamba Ould DERMANE | Brahim Ould M'bareck Ould MOHAMED EL MOCTAR |

# Arrêté conjoint n° 979 du 04 juin 2012, portant application du décret n° 072-2012 du 12 mars 2012, portant règlementation des règles sanitaires applicables aux sous-produits de pêche et produits dérivés non destinés à la consommation humaine

**TITRE I : DISPOSITIONS GÉNÉRALES**

**Section 1 : Objet, champ d'application et définitions**

Article premier : **Objet**

Le présent arrêté fixe, en conformité avec le Code National d'Hygiène, les règles d'hygiène sanitaires et de police sanitaire applicables aux sous-produits de pêche et aux produits qui en sont dérivés, en vue de prévenir et de réduire au minimum les risques que ces produits comportent pour la santé publique et la santé animale, et en particulier de préserver la sécurité de la chaîne alimentaire humaine et animale.

Article 2 : **Champ d'application**

Le présent arrêté s'applique aux sous-produits de pêche et aux produits dérivés qui sont exclus de la consommation humaine.

Article 3 **:** **Définitions**

Aux fins du présent arrêté, on entend par :

1. « Sous-produits de pêche » les poissons entiers ou parties de poisson, les produits d'origine de pêche ou d'autres produits obtenus à partir de poisson, qui ne sont pas destinés à la consommation humaine.
2. Produits dérivés : les produits obtenus moyennant un ou plusieurs traitements, ou une ou plusieurs transformations ou étapes de transformation de sous-produits de pêche ;
3. Exploitant : toute personne physique ou morale, y compris le transporteur, le négociant ou l'utilisateur, qui exerce son contrôle sur un sous-produit de pêche ou un produit dérivé.

**Section 2 : Obligations**

Article 4 : Point de départ de la chaîne de fabrication et obligations

1. Les exploitants qui génèrent des sous-produits de pêche ou des produits dérivés qui relèvent du champ d'application du présent arrêté les identifient comme tels et veillent à ce qu'ils soient traités conformément au présent arrêté (point de départ).
2. À tous les stades de la collecte, du transport, de la manipulation, du traitement, de la conversion, de la transformation, de l'entreposage, de la mise sur le marché, de la distribution, de l'utilisation et de l'élimination des sous­ produits de pêche et des produits dérivés dans des entreprises sous leur contrôle, les exploitants veillent à ce que lesdits sous-produits et produits dérivés respectent les prescriptions du présent arrêté qui s'appliquent à leurs activités.
3. L'Autorité Compétente contrôle et vérifie que les exploitants respectent les prescriptions du présent arrêté tout au long de la chaîne des opérations portant sur les sous-produits pêche et les produits dérivés, telle qu'elle est visée au paragraphe 2. À cet effet, ils mettent en place un système de contrôles officiels, conformément à la législation mauritanienne appropriée.
4. L'Autorité Compétente veille à ce qu'un système adéquat soit mis en place pour garantir que les sous-produits de pêche sont :
5. Sont conformes aux normes nationales et internationales et sont l'objet d'inspection sanitaire et de qualité en tous lieux (à l'usine, avant leur expédition, durant le transport et au niveau des lieux de stockage) ;
6. Collectés, identifiés et transportés sans retard injustifié ; et
7. Traités, utilisés ou éliminés conformément au présent arrêté.

**TITRE II : OBLIGATIONS INCOMBANT AUX EXPLOITANTS CHAPITRE I**

**Section 1 : Obligations générales**

**Collecte, transport et traçabilité**

Article 5 : Collecte, identification de la catégorie et transport

1. Les exploitants collectent, identifient et assurent le transport des sous­ produits pêche sans retard injustifié dans des conditions écartant les risques pour la santé publique et animale.
2. Les exploitants veillent à ce qu'un document commercial et un certificat sanitaire délivré par un vétérinaire officiel accompagne les sous-produits de pêche et les produits dérivés durant leur transport.
3. Les documents commerciaux et les certificats sanitaires accompagnant les sous-produits pêche ou les produits dérivés pendant leur transport comportent (au moins) obligatoirement des informations sur l'origine, la destination, la qualité sanitaire et la quantité de ces produits ainsi qu'une description des sous­ produits pêche ou des produits dérivés.

Article 6 : Traçabilité

1. Les exploitants qui expédient, transportent ou reçoivent des sous-produits pêche ou des produits dérivés consignent les envois et les documents commerciaux et les certificats sanitaires correspondants.
2. Les exploitants visés au paragraphe 1 mettent en place des systèmes et des procédures afin d’identifier :
3. Les autres exploitants auxquels ils ont fourni leurs sous-produits pêche ou produits dérivés ; et
4. Les exploitants auprès desquels ils se sont approvisionnés.
5. Les exploitants doivent enregistrer par tout moyen approprié les informations relatives à la date d'arrivée, à la nature, à la quantité et à la provenance des sous-produits reçus, ainsi qu'à leur utilisation ou leur destination ultérieure. Les documents accompagnant les produits doivent être conservés pendant une période de six mois au minimum ou de deux ans au maximum.

Ils mettent ces informations à la disposition des autorités compétentes à la demande de celles-ci, et sont tenus d'apporter leur concours aux agents habilités pour faciliter l'exécution des contrôles.

**Section 2 : Enregistrement et agrément**

Article 7 : Enregistrement des exploitants, établissements et usines

1. En vue de l'enregistrement, les exploitants :
2. Signalent à l'autorité compétente, avant le début de leurs opérations, les établissements et usines sous leur contrôle, actifs à un stade quelconque de la production, du transport, de la manipulation, de la transformation, de l'entreposage, de la mise sur le marché, de la distribution, de l'utilisation ou de l'élimination des sous-produits pêche et des produits dérivés ;
3. Fournissent des informations à l'autorité compétente sur :
4. La catégorie des sous-produits pêche ou des produits dérivés sous leur contrôle ;
5. La nature des opérations réalisées à partir de sous-produits de pêche ou de produits dérivés comme matériels de départ.
6. Les exploitants fournissent à l'autorité compétente des informations à jour sur tous les établissements ou usines sous leur contrôle visés au paragraphe 1, point a), notamment en lui notifiant toute modification significative des activités et toute fermeture d'une usine ou d'un établissement existant.
7. Les modalités de l'enregistrement visé au paragraphe 1 peuvent être arrêtées conformément à la procédure décrite au décret 2012 - 072 du 12 mars 2012 portant réglementation des règles sanitaires applicables aux sous-produits de pêche et produits dérivés non destinés à la consommation humaine.

Article 8 : Règles générales d'hygiène

1. Les exploitants veillent à ce que les établissements ou les usines sous leur contrôle :
2. soient aménagés de façon à permettre leur nettoyage et leur désinfection efficaces, et à ce que, le cas échéant, les sols soient conçus de façon à permettre l'évacuation aisée des liquides;
3. disposent d'infrastructures d'hygiène adéquates pour leur personnel, notamment des toilettes, des vestiaires et des lavabos;
4. soient équipés de dispositifs appropriés de protection contre les animaux nuisibles, tels que les insectes, les rongeurs et les oiseaux;
5. maintiennent leurs installations et leurs équipements en bon état et veillent à
6. l'étalonnage régulier de leurs appareils de mesure; et
7. soient pourvus de dispositifs appropriés pour le nettoyage et la désinfection des conteneurs et des véhicules, de façon à éviter les risques de contamination.
8. Toutes les personnes qui travaillent dans les établissements ou usines visés au paragraphe 1 doivent être en bonne santé (visite médicale régulière) et porter des vêtements appropriés, propres et, si nécessaire, des équipements de protection.

Le cas échéant, dans un établissement ou une usine :

1. les personnes travaillant dans le secteur souillé ne peuvent pas accéder au secteur propre sans avoir au préalable changé de vêtements de travail et de chaussures ou sans les avoir désinfectés;
2. les équipements et ustensiles ne peuvent pas être transférés du secteur souillé au secteur propre sans nettoyage ou désinfection préalable; et
3. Dans les établissements ou les usines qui effectuent les activités visées à l'article 4, point 2 :
4. les sous-produits pêche sont traités de manière à éviter les risques de contamination;
5. les sous-produits pêches sont transformés le plus rapidement possible. Après les opérations de transformation, les produits dérivés sont manipulés et entreposés de manière à éviter les risques de contamination ;
6. le cas échéant, lors de toute opération de transformation appliquée à des sous-produits pêche et à des produits dérivés, les différents éléments de ces sous-produits et produits dérivés sont traités à une température adéquate pendant une période donnée, et toutes les mesures sont prises pour empêcher les risques de recontamination ;
7. les exploitants vérifient régulièrement les paramètres applicables, en particulier la température, la pression, la durée et la taille des particules, le cas échéant au moyen d'appareils automatiques;
8. les procédures de nettoyage et les règles d'hygiène sont établies et consignées pour toutes les parties des établissements ou des usines.

Article 9 : Manipulation des sous-produits de pêche dans les entreprises du secteur alimentaire

1. Le traitement, la transformation ou l'entreposage des sous-produits de pêche dans les établissements ou usines agréés ou enregistrés conformément au 2012-072, portant réglementation des règles sanitaires applicables aux sous-produits de pêche et produits dérivés non destinés à la consommation humaine.

Article 10 : Mesures d'application

Des mesures d'application de la présente section (section 2) et de la section 1du présent chapitre sont définies en ce qui concerne :

1. les prescriptions relatives aux infrastructures et aux équipements applicables à
2. l'intérieur des établissements et des usines;
3. les prescriptions d'hygiène applicables à tous les types de manipulation des sous-produits pêche et des produits dérivés, y compris les mesures modifiant ces prescriptions pour les établissements ou les usines visés à l'article 8, paragraphe 1 ;
4. les conditions et les prescriptions techniques pour la manipulation, le traitement, la conversion, la transformation et l'entreposage des sous-produits pêche ou des produits dérivés, ainsi que les conditions applicables au traitement des eaux résiduaires.
5. les preuves à présenter par l'exploitant pour obtenir la validation des opérations de traitement, de conversion et de transformation des sous-produits pêche ou des produits dérivés, quant à leur capacité à prévenir les risques pour la santé publique et animale;

**Section 3 : Autocontrôles, analyse des risques et maîtrise des points critiques**

Article 11 : Autocontrôles

Les exploitants mettent en place, appliquent et maintiennent des autocontrôles dans leurs établissements ou leurs usines afin de surveiller le respect du présent arrêté. Ils veillent à ce qu'aucun sous-produit pêche ou produit dérivé non conforme au présent arrêté ou suspecté de non-conformité avec ce dernier ne sorte de l'établissement ou de l'usine, hormis à des fins d'élimination.

Article 12 : Analyse des risques et maîtrise des points critiques

Les exploitants qui effectuent une ou plusieurs des activités suivantes mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures écrites permanentes sur la base des principes d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) pour :

1. la transformation de sous-produits pêche;
2. la manipulation et l'entreposage de plusieurs catégories de sous-produits pêche ou de produits dérivés au sein d'un même établissement ou d'une même usine;

Article 13 : Guides nationaux de bonnes pratiques

1. Si nécessaire, les autorités compétentes encouragent l'élaboration, la diffusion et l'utilisation volontaire de guides nationaux de bonnes pratiques, en particulier en vue de la mise en œuvre des principes HACCP visés à l'article 12. Les exploitants peuvent utiliser ces guides sur une base volontaire.

2. L'autorité compétente évalue les guides nationaux de façon à garantir :

1. qu'ils ont été rédigés en concertation avec des représentants des parties dont les intérêts peuvent être affectés substantiellement et qu'ils ont été diffusés aux exploitants par secteur; et
2. que leur contenu peut être mis en pratique dans les secteurs auxquels ils se réfèrent.

Article 14 : Sûreté de l'approvisionnement

Un approvisionnement sûr implique notamment d'utiliser des matières :

1. ne comportant aucun risque inacceptable pour la santé publique et animale;
2. qui ont été collectées et transportées du point de collecte à l'établissement ou à l'usine de fabrication dans des conditions excluant les risques pour la santé publique et animale.

Article 15 : Sûreté du traitement

Un traitement sûr implique notamment l'application, aux matières utilisées, d'un procédé de fabrication qui réduit à un niveau acceptable les risques pour la santé publique et animale émanant de ces matières ou d'autres substances résultant du procédé de fabrication.

Il convient de veiller à ce que les produits dérivés ne comportent aucun risque inacceptable pour la santé publique et animale, notamment en testant le produit final.

**TITRE III : CONTRÔLES OFFICIELS ET DISPOSITIONS FINALES**

**CHAPITRE I : Contrôles officiels**

Article 16 : Procédure d'agrément :

* 1. L'autorité compétente n'agréé les établissements ou les usines que lorsqu'une visite sur place, préalable au démarrage de toute activité, a démontré qu'ils respectaient les prescriptions pertinentes arrêtées conformément aux articles 7 et 8.
  2. L'autorité compétente peut accorder un agrément provisoire s'il ressort de la visite sur place que l'établissement ou l'usine respecte toutes les prescriptions en matière d'infrastructures et d'équipements en vue de garantir la mise en œuvre des procédures opérationnelles en conformité avec le présent arrêté. Elle n'accorde l'agrément définitif que lorsqu'une nouvelle visite sur place, effectuée dans les trois mois qui suivent l'octroi de l'agrément provisoire, fait apparaître que l'établissement ou l'usine respecte les autres exigences visées à article 11. Si de nets progrès ont été réalisés, mais que l'établissement ou l'usine ne respecte toujours pas toutes ces exigences au bout de trois mois (03 mois), l'autorité compétente peut prolonger l'agrément provisoire. La durée de l'agrément provisoire ne peut toutefois dépasser six mois au total.
  3. Les exploitants veillent notamment à ce qu'un établissement ou une usine cesse d'exercer son activité si l'autorité compétente retire son agrément ou, en cas d'agrément provisoire, si elle ne le prolonge pas ou si elle n'accorde pas d'agrément définitif.

Article 17 : Contrôles officiels :

* 1. L'Autorité Compétente réalise à intervalles réguliers des contrôles officiels et des opérations de surveillance de la manipulation des sous-produits pêche et des produits dérivés relevant du champ d'application du présent arrêté ;
  2. Les sous-produits de pêche et des produits dérivés font l'objet, en tous lieux, de contrôles sanitaires par sondage et de nature non discriminatoire, qui peuvent comprendre le prélèvement d'échantillons. Ces contrôles peuvent comporter la consignation des produits par les agents habilités. En cas de manquements graves ou répétés à la réglementation d'un établissement ou d'un ensemble d'établissements, les contrôles peuvent être intensifiés en nombre et en nature ;
  3. Lors de ses contrôles officiels, l'autorité compétente peut prendre en considération l'observation des guides de bonnes pratiques ;
  4. Des modalités détaillées d'application du présent article, notamment des règles concernant les méthodes de référence pour les analyses microbiologiques, peuvent être arrêtées.

Article 18 : Suspensions, retraits et interdictions concernant les opérations

1. Si les contrôles officiels et les opérations de surveillance effectués par l’autorité compétente révèlent qu’une ou plusieurs des exigences du présent arrêté ne sont pas satisfaites, l’autorité compétente prend les mesures appropriées.

En particulier, en fonction de la nature et de la gravité des défauts constatés, ainsi que des risques potentiels pour la santé publique et animale, l’autorité compétente :

* + - 1. Suspend l’agrément des établissements ou usines agréés conformément au présent arrêté :

1. Si les conditions d’agrément ou d’exploitation de l’établissement ou de l’usine ne sont plus remplies ;
2. S’il est présumé que l’exploitant remédiera aux défauts dans un délai raisonnable ; et
3. Si les risques potentiels pour la santé publique et animale ne requièrent pas d’agir conformément au point b) ;
   * + 1. Retire l’agrément des établissements ou usines agréés conformément au présent arrêté :
4. Si les conditions d’agrément ou d’exploitation de l’établissement ou de l’usine ne sont plus remplies ; et
5. S’il n’est pas présumé que l’exploitant remédiera aux défauts dans un délai raisonnable :

* Pour des raisons liées à l’infrastructure de l’établissement ou de l’usine,
* Pour des raisons liées à la capacité individuelle de l’exploitant ou des membres de son personnel, où
* En raison de risques graves pour la santé publique et animale nécessitant des ajustements majeurs dans le fonctionnement de l’établissement ou de l’usine avant que l’exploitant ne puisse introduire une nouvelle demande d’agrément.
  + - 1. Consigne les sous-produits de pêche ou dérivés non-conformes aux normes nationales ou internationales et/ou jugés insalubres à la destination préconisée (la consommation animale par exemple) ;

1. Si l’Autorité Compétente en collaboration avec les services chargés du contrôle environnementale relèvent des manquements graves qui portent préjudice à la protection de l’environnement.

**TITRE IV : Conditions en matière de contrôle environnemental**

Article 19 : Toute usine de fabrication de farine et d’huile de poisson est tenue de se soumettre à toute inspection ou contrôle environnemental de conformité éventuel effectué par les autorités compétentes concernées.

Article 20 : Tout établissement de traitement et/ou transformation des sous-produits de pêche devra procéder à la mise en place d’un matériel compatible avec les nouveaux procédés de gestion de l’environnement comportant :

* Un système de traitement efficace des odeurs, approuvé conformément aux standards internationaux en la matière.
* Un système de ventilation à pression négative permettant de réduire les sources d’odeurs diffusées
* Un système rejet hydrique en mer conformes aux valeurs limites définies à l’article 21 du présent arrêté.
* Un réseau interne d’évacuation des eaux usées prêt à être connecté sur le réseau urbain une fois disponible.

Article 21 : Les émissions polluantes dans l’air issues des activités des usines de fabrication de farine et huile de poisson, en particulier les fumées, poussières (particules de farine), ou gaz toxique est interdite au-delà des valeurs limites pour les polluants suivants :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Polluant** | **Unité** | **Valeur de référence** |
| Ammoniac | mg/m3 | 1 |
| Amines et amides | mg/m3 | 5 |
| Sulfure d’hydrogène, sulfures et mercaptan | mg/m3 | 2 |

Article 22 : Les normes des eaux usées issues de traitement et/ou transformation des sous-produits de pêche pour les polluants suivants ne doivent pas dépasser les valeurs limites suivantes :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Polluant** | **Unité** | **Valeur de référence** |
| pH | pH | 6 - 9 |
| DBO5 | mq/1 | 50 |
| Azote total | mg/1 | 10 |
| Phosphore total | mq/1 | 2 |
| Huiles et graisses | mq/1 | 10 |
| Solides totaux en suspension | mg/1 | 50 |
| Augmentation de température | OC | <3 a |
| Coliformes totaux | NPP b / 100 ml | 400 |

1. à la limite d'une zone de mélange définie scientifiquement et en tenant compte de la qualité de l'eau ambiante, de l'utilisation des eaux réceptrices, des récepteurs potentiels et de la capacité d'assimilation de l'environnement.
2. NPP = nombre le plus probable

**TITRE V : Conditions en matière de contrôle des Industries**

Article 23 : Les exploitants d'usines de transformation des sous -produits de pêche et produits dérivés non destinés à la consommation humaine doivent se conformer aux dispositions du décret 2009-189/PM/MF/MIM du 07 juin 2009 relatif à l'enregistrement, au suivi et à la classification des entreprises, notamment les articles 2,3 et 5 dudit texte.

Article 24 : Les Etablissements ou usines de transformations de sous-produits de la pêche et produits dérivés non destinés à la consommation humaine sont soumis à un contrôle périodique de leurs infrastructures, équipements et matériel de production par les services compétents des Ministères chargés de la Pêche et de l’industrie.

Article 25 : Les produits issus de la transformation des sous -produits de pêche et produits dérivés non destinés à la consommation humaine doivent être conformes aux normes internationales ou aux normes nationales, le cas échéant.

Article 26 : Le Secrétaires Général du Ministère des Pêches et de l'Economie Maritime, le Secrétaire général du Ministère du Commerce, de l’industrie, de l'Artisanat et du Tourisme, le Secrétaire Général du Ministère du Développement Rural et le secrétaire Général du Ministère Délégué Auprès du Premier Ministre Chargé de l'Environnement et du Développement Durable sont chargés, chacun en ce qui le concerne ,de l'exécution du présent arrêté qui sera publié dans le Journal Officiel de la République Islamique de Mauritanie.

*Fait à Nouakchott, le* 04 juin 2012

Le Ministre des Pêchés et

de l’Economie Maritime

**Aghdefna Ould EYIH**

# Arrêté conjoint N° 264 du 22 mars 2016, relatif aux exigences sanitaires applicables à l’huile de poisson destinée à la consommation humaine

**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 d’hygiène et les critères de salubrité applicables aux huiles de poissons destinées à la consommation humaine.

**DÉFINITIONS**

On entend par :

« Huiles de poisson brutes » : les huiles provenant de la transformation d’animaux aquatiques autres que des mammifères marins.

"Huiles de poisson raffinées" : ce sont des huiles issues de la transformation d’animaux aquatiques autres que des mammifères marins et qui ont subi un processus de raffinage permettant d'éliminer les impuretés ainsi que les phospholipides. Elles sont composées essentiellement de triglycérides relativement inodores, sans goût, limpides, légèrement colorées et possédant une durée de conservation acceptable.

"Lot" : un groupe ou une série de produits identifiables obtenus par un procédé donné dans des conditions pratiquement identiques et produits dans un endroit donné et au cours d'une période de production déterminée ; par exemple un groupe ou une série de produits livrée en une seule fois et présentant des caractéristiques communes (origine, variété, type d’emballage, expéditeur ou marquage).

**Article 2** - Exigences applicables à l’huile de poisson destinée à la consommation humaine

Les matières premières utilisées lors de la préparation de l’huile de poisson destinée à la consommation humaine doivent **:**

1. provenir d’établissements, y compris de navires, enregistrés ou agréés en vertu de l’arrêté conjoint n°2501/MPEM/MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006 modifiant certaines dispositions de l'arrêté conjoint n°2860 /MPEM /MCAT/MSAS/SEPME et l’arrêté conjoint n° R212/MPEM/MCAT/MDRE/MSAS relatif aux contrôles officiels ;
2. être issues de produits de la pêche qui ont été jugés propres à la consommation humaine et qui satisfont aux dispositions de la présente section ;
3. être transportées et entreposées dans des conditions hygiéniques ;
4. être réfrigérées dès que possible et maintenues à la température fixée par la réglementation en vigueur ;
5. la valeur en Azote Basique Volatil Total (ABVT) des produits de la pêche entiers utilisés directement pour la préparation d’huile de poisson destinée à la consommation humaine ne doit pas dépasser les limites fixées à par la réglementation en vigueur (60 mg d’azote/100 g de produits de la pêche
6. le processus de production de l'huile de poisson raffinée doit être de nature à garantir que toutes les matières premières destinées à la préparation d’huile de poisson brute fassent l’objet d’un traitement comprenant, le cas échéant, des phases de cuisson, de pressurage, de séparation, de centrifugation, de transformation, de raffinage et de purification avant leur mise sur le marché à l’intention des consommateurs ;
7. les exploitants du secteur alimentaire peuvent entreposer dans le même établissement de l’huile de poisson destinée à la consommation humaine et de l’huile de poisson ou de la farine de poisson non destinées à la consommation humaine dès lors que les réceptacles sont nettement séparés.
8. les huiles de poisson destiné à la consommation humaine doivent répondre aux critères chimiques suivants :

|  |  |
| --- | --- |
| **Critères** | **Taux** |
| Acidité | 5% Max |
| Indice de Peroxyde | 35 Max |
| Indice de saponification | 200 Max |
| Impuretés | 0,5 -1ppm |
| Somme des dioxines et PCB de type dioxine (OMS-PCDD/F-PCBTEQ) (5) | 10,0 pg/g de graisses |

1. sans préjudice aux dispositions des textes législatifs en vigueur les huiles de poissons destinées à la consommation humaine doivent répondre aux prescriptions de l’arrêté n° 2504/MPEM/MS/MCAT/MDR/MDPMEDD modifiant certaines dispositions de l’arrêté conjoint n°2905 MPEM/MCAT/MSAS/SEPME du 21 novembre 2006 relatif aux critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables aux mollusques bivalves vivants et aux produits de la pêche et de l’aquaculture et les méthodes d’analyse à utiliser.

**Article 3**

Les Etablissements ou usines de transformations de sous-produits de la pêche et produits dérivés destinés à la consommation humaine sont soumis à un contrôle périodique de leurs infrastructures, équipements et matériel de production par les services compétents du Ministère chargé de la Pêche.

Les Etablissements ou usines de transformations de sous-produits de la pêche et produits dérivés destinés à la consommation humaine doivent satisfaire aux critères de respect de l’environnement, notamment ils sont soumis à une étude d’impact environnemental conformément aux procédures définies par le Ministère chargé de L’environnement

**Article 4**

Les huiles de poissons destinées à la consommation humaine issus de la transformation des sous-produits de pêche et produits dérivés destinés à la doivent être conformes aux prescriptions règlementaires nationales en vigueur, et internationales le cas échéant.

**Article 5** :

Les Secrétaires Généraux du Ministère des Pêches et de l’Economie Maritime, du Ministère de la Santé, du Ministère du Commerce, de l’Industrie et du Tourisme et du Ministère de l’Elevage sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l’exécution du présent arrêté qui sera publié dans le Journal Officiel de la République Islamique de Mauritanie.

Nouakchott, le 22 mars 2016

|  |  |
| --- | --- |
| Le Ministre des Pêches et de l’Economie Maritime | Le Ministre de la Santé |
| Nani Ould CHROUGHA | Pr. KANE Boubecar |
|  |  |
| Le Ministre de l’Elevage | Le Ministre du Commerce, de l’Industrie et du Tourisme |
| Fatima Vall Mint Souenie | Naha Mint Hamdi Ould MEKNASS |

# Arrêté conjoint n°511/MPEM/MEF du 26 juin 2018, fixant la tarification des prestations de services de l’ONISPA

Article premier: les tarifs de prestation de services offerts par l’Office National d’Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l’Aquaculture (ONISPA) sont approuvés et mis en application à compter de la date de signature du présent arrêté ;

Article 2 : La tarifs de prestation effectués par l’ONISPA sont fixée dans le tableau en annexe.

Article 3 : les redevances des prestations afférentes aux produits congelés, farines et huiles sont retenues par la Société Mauritanienne de Commercialisation du Poisson (SMCP) qui procédera mensuellement et régulièrement à leur versement au compte de l’ONISPA, chaque règlement doit être accompagné du détail des calculs qui sont à la base de sa détermination.

Article 4 : le payement des redevances afférentes aux autres produits se fera au niveau de l’ONISPA contre établissement d’une quittance de payement. La quittance de payement délivrée par l’ONISPA est exigible pour l’accomplissement des formalités de délivrance de certificat sanitaire, exception faite pour les produits congelés, farines et huiles.

Article 5 : les autres éléments de tarification de services des laboratoires sont fixés selon le tableau en annexe qui fait partie intégrante du présent arrêté.

Article 6 : Le Secrétaire Général du Ministère de l’Economie et des Finances et le Secrétaire Général du Ministère des Pêches et de l’Economie Maritime sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l’application du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel.

*Fait à Nouakchott, le : 26 Juin 2018*

Le Ministre des Pêches et de Le Ministre des Finances

l’Economie Maritime

**Nani Ould CHROUGHA El Moctar Ould DJAY**

**Tarification des prestations de service effectuées par l’ONISPA**

1. **Analyse des laboratoires**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nature de l'échantillon** | **Domaine d'analyse** | **Analyse** | | **Tarifs Prestation** | | **Tarifs contrat\*** | |
| **EAU** | **Analyses chimiques** | Oxygène dissous | | 450 | | 300 | |
| Température | | 450 | | 300 | |
| Conductivité | | 750 | | 300 | |
| salinité | | 450 | | 300 | |
| Turbidité | | 450 | | 300 | |
| pH | | 450 | | 300 | |
| Nitrites | | 1012,5 | | 672,5 | |
| Nitrates | | 1125 | | 750 | |
| Totale de solides en suspension (TSS) | | 450 | | 300 | |
| Fe | | 1125 | | 750 | |
| Zn | | 1125 | | 750 | |
| Cr | | 1125 | | 750 | |
| Cu | | 1125 | | 750 | |
| Cd | | 1560 | | 850 | |
| Pb | | 1560 | | 850 | |
| Hg | | 1560 | | 850 | |
| Ni | | 1125 | | 750 | |
| Sulfure | | 1125 | | 750 | |
| Chlorure | | 675 | | 450 | |
| Chlore libre total | | 1050 | | 700 | |
| Fluorire | | 1050 | | 700 | |
| phosphates | | 1012,5 | | 875 | |
| Aluminium | | 1012,5 | | 875 | |
| Ammonium | | 1012,5 | | 875 | |
| Manganèse | | 1012,5 | | 875 | |
| Sélénium | | 1012,5 | | 875 | |
| Bore | | 1012,5 | | 875 | |
| **Analyses Microbiologiques** | Microorganismes totaux | | 750 | | 500 | |
| Coliformes totaux | | 750 | | 500 | |
| Coliformes thermotolérants +CT | | 1050 | | 700 | |
| Escherichia coli + CT + CF | | 1387,5 | | 925 | |
| Entérocoques (streptocoques de groupe D) | | 1125 | | 750 | |
| ANSR | | 1012,5 | | 675 | |
| Clostridium perfringens | | 1000 | | 800 | |
| Salmonella | | 2200 | | 150 | |
| Vibrions sp | | 1875 | | 1250 | |
| Phytoplancton | | 1200 | | 1000 | |
| **Nature de l'échantillon** | **Domaine d'analyse** | **Analyse** | **Tarifs Prestation** | | **Tarifs contrat\*** | |
| **Produit de la pêche** | **Analyses chimiques** | ABVT | 750 | | 500 | |
| TMA | 787,5 | | 525 | |
| Histamine (HPLC ou Fluorimètre) | 1125 | | 500 | |
| Histamine par test rapide | 500 | | 300 | |
| protéines | 1500 | | 1000 | |
| Cendre | 787,5 | | 525 | |
| Graisse | 1275 | | 850 | |
| Humidité | 487,5 | | 325 | |
| Dioxyde de souffre | 1200 | | 800 | |
| Cadmium | 1012,5 | | 675 | |
| Plomb | 1012,5 | | 675 | |
| Fer | 1012,5 | | 675 | |
| Zinc | 1012,5 | | 675 | |
| Aluminium | 1200 | | 800 | |
| Mercure | 1200 | | 800 | |
| ASP | 1200 | | 800 | |
| PSP | 1100 | | 700 | |
| DSP | 1100 | | 700 | |
| HPA | 3000 | | 2500 | |
| OC | 3000 | | 2500 | |
| PCB | 3000 | | 2500 | |
| ANTIOXYDANTS | 2200 | | 1500 | |
| Acidité | 1125 | | 750 | |
| Indice de peroxyde | 1050 | | 700 | |
| NaCl | 975 | | 650 | |
| **Analyses Microbiologiques** | Microorganisme (FMAT) | 750 | | 500 | |
| Coliformes totaux | 700 | | 500 | |
| Coliformes thermotolérants | 850 | | 700 | |
| Escherichia coli | 850 | | 700 | |
| Entérocoques (streptocoques de groupe D) | 1125 | | 750 | |
| ANSR | 1012,5 | | 675 | |
| Salmonella | 2200 | | 1500 | |
| Staphylocoques à coagluase positive | 1837,5 | | 1225 | |
| Entérobactéries | 2250 | | 1500 | |
| Vibrions sp | 1875 | | 1250 | |
| Listeria | 2200 | | 1500 | |
| Levures & moisissures | 750 | | 500 | |
| **Contrôle de surfaces** | | | | | | |
| **Analyses Microbiologiques** | | FMAT | 712,5 | | 475 | |
| Levures & moisissures | 750 | | 500 | |
| Coliformes | 750 | | 500 | |

**NB**: les montants sont en N-UM

\*: A partir de 5 échantillons nous appliquons le tarif contrat

\*: Pour l'analyse de l'histamine il faut multiplier le coût par 9 pour statuer sur un lot

1. **Inspection Sanitaire**

|  |  |
| --- | --- |
| **Désignation** | **Prix unitaire**  **N-UM** |
| Avis technique pour agrément d’usine | 25 000 |
| Avis technique pour agrément de bateau | 15 000 |
| Visite Evaluation pour reprise d’activités d’usine après suspension d’activités | 30 000 |
| Visite inspection des navires après suspension d’activités | 20 000 |
| Certification poissons frais pélagiques, salé séché et fermentés séchés | 200 |
| Certification poisson frais démersaux | ≤ à 1T 500  >1T et ≤ à 5T 1 000  >à 5 T 1 500 |
| Certification du poisson vivant (langoustes, bivalves, etc.) + poutargues et produits élaborés | ≤ 1T 1 000  >1T 1 500 |
| Certification des poissons et œufs congelés et salé vert | ≤ à 10T 500  >10T et ≤ à 20T 1 000  >à 20 T 1 500 |
| Certification de la farine | 25 par tonne |
| Certificat huile poisson | 25 par tonne |
| Attestation de conformité sanitaire | 2 000 |
| Attestation antioxydant | 1 000 |
| expertises/consultation | à la demande |
| Accueil stagiaire | à la demande |
| Encadrement | à la demande |
| Documents technique et étude | à la demande |

# Arrêté n° 0913 du 27 décembre 2018, portant modification de certaines dispositions de l’arrêté n° 2466 du 28 octobre 2010 portant classement de salubrité des zones de production de coquillages de Dakhlet Nouadhibou

**Article Premier :** Les dispositions des articles 1,3, 4 et 7 de l’arrêté n° 2466/ MPEM du 28 octobre 2010 portant classement de salubrité des zones de production de coquillage de Dakhlet Nouadhibou, sont modifiées ainsi qu’il suit :

**Article 1 « nouveau »:** En application des dispositions de l’arrêté conjoint n° 2860 MPEM/MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006 susvisé, les zones de coquillages situées en mer et sur le littoral, définies par les noms et les coordonnées géographiques suivantes, sont désignées zones de production et classées, conformément aux indications du Tableau ci-après :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Zone de production | Limites géographiques | Espèces de coquillages | Classement |
| Zone baie de l’Etoile | Zone délimitée au nord par le rivage de la Baie de l’Etoile et au sud par une ligne transversale dont les coordonnées géographiques sont les suivantes :  Point A: 21°01’,35N - 17°01’,28W  Point B : 21°01’,35N - 17°00’,10W | Crassostrea gigas | A |
| Zone Archimède | Zone délimitée au nord par le rivage de la pointe d’Archimède et au sud par une ligne transversale dont les coordonnées géographiques sont les suivantes :  Point A: 21°01’,30N -16°59’,50W  Point B : 21°01’,30N - 16°51’,42W | Crassostrea gigas | A |
| Zone Maritime Vérrucosa | Zone délimitée par les coordonnées géographiques suivantes :  Point A: 20°48´N - 17°02’W  Point B : 20°54’N - 17°48’ W | Venus verrucosa | Interdite |
| Zone Maritime Rosalina | Zone délimitée par les coordonnées géographiques suivantes :  Point A : 20°12´N - 17°08´W  Point B : 20°19’N - 17°12´W | Venus rosalina | Interdite |
| Zone littorale | Zone littoral délimitée au nord par le centre de pêche et au sud par le cap blanc :  20°58’,19N - 17°00’,29 W  20°46’,27N - 17°02’,58 W | Perna perna | Interdite |

**« Article 3 (nouveau) :** Il est institué une Commission de suivi sanitaire des zones de production de coquillage.

La Commissionde suivi sanitaire des zones de production de coquillage est investie d’une mission générale de suivi de l’application des normes relatives à la production et à la mise sur le marché des coquillages. A ce titre, elle est chargée notamment d’évaluer la situation et de prendre les mesures conservatoires d’urgence et de proposer au ministère chargé des pêches les dispositions qui s’imposent.

La Commission est présidée par le wali de Dakhlet Nouadhibou ou son représentant et comprend les membres ci-après :

* le Président de la Zone Franche de Nouadhibou ou son représentant ;
* le Commandant de la Garde-côte Mauritanienne (GCM) ;
* le Directeur Régional maritime ;
* le Directeur Régional du Commerce ;
* le Directeur Régional de la Santé ;
* le Directeur Régional de l’Environnement ;
* le Directeur de l’Office national d’Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l’Aquaculture (ONISPA) ;
* un représentant de l’Institut Mauritanien de la Recherche Océanographique et des Pêches (IMROP).

Le secrétariat de la Commission est assuré par le Directeur Régional maritime.

**« Article 4 (nouveau) :** Les zones de production classées au présent arrêté seront soumises aux contrôles à intervalles réguliers et aux contrôles supplémentaires tels que prévus à l’Annexe B de l’arrêté conjoint n° 2860 MPEM/MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006 relatif aux contrôles officiels applicables aux produits de la pêche destinés à l’exportation vers les marchés de l’Union Européenne.

« **Article 7 (nouveau) :** Les infractions aux dispositions du présent arrêté seront punies conformément aux dispositions de l’article 91 de la loi n°2015-017 du 29 juillet 2015 portant Code des Pêches ».

**Article 2 :** Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires et notamment celles de l’arrêté n° 2466/ MPEM du 28 octobre 2010 portant classement de salubrité des zones de production de coquillage de Dakhlet Nouadhibou.

**Article 3** : Le Secrétaire Général du Ministère des Pêches et de l'Economie Maritime, le Secrétaire Général du Ministère du Commerce, de l'Industrie et du Tourisme, le Secrétaire Général du Ministère de la Santé et le Secrétaire Général du Ministère de l'Environnement et du Développement Durable sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal Officiel.

*Fait à Nouakchott, le* : 27 décembre 2018

Le Ministre des Pêches et de

l’Economie Maritime

**Yahya Oud ABDEDAYEM**

# Arrêté conjoint n° 016 du 14 janvier 2019, modifiant et complétant certaines dispositions de l’arrêté 979- 2012 portant règlementation des règles sanitaires applicables aux sous-produits de pêche et produits dérivés non destinés à la consommation humaine

Article Premier : Les dispositions des articles 25 de l’arrête 979- 2012 portant l’application du décret n° 072-2012 du 12 mars 2012, portant règlementation des règles sanitaires applicables aux sous-produits de pêche et produits dérives non destines à la consommation humaine, sont modifiées ainsi qu’il suit :

Article 25 (nouveau)Les produits issus de la transformation des sous-produits de pêche et produits dérives non destines à la consommation humaine doivent être conformes aux normes internationales et aux normes nationales, le cas échéant.

1. Les sous-produits de pêche et produits dérives doivent satisfaire aux normes microbiologiques suivantes :
2. Les échantillons prélevés directement après le traitement :
   * Clostridium perfringens : absence dans 1 g des produits,
3. Les échantillons de sous-produits finaux prélevés pendant l’entreposage ou au terme de celui-ci dans l’usine de transformation des sous-produits de la pêche et produits dérivés :
   * Salmonella : absence dans 25 g : n = 5, c = 0, m = 0, M = 0 ;
   * Enterobacteriaceae : n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 dans 1 g.

Où :

* n = le nombre d’échantillons à tester,
* m = la valeur-seuil pour le nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme satisfaisant si le nombre de bactéries dans la totalité des échantillons n’excède pas m,
* M = la valeur maximale du nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme non satisfaisant si le nombre de bactéries dans un ou plusieurs échantillons est supérieur ou égal à M, et
* c = le nombre d’échantillons dans lesquels le nombre de bactéries peut se situer entre m et M, les échantillons étant toujours considérés comme acceptables si le nombre de bactéries dans les autres échantillons est inférieur ou égal à m.
* Néanmoins, les normes microbiologiques énoncées dans le présent article ne s’appliquent pas aux huiles de poisson provenant de la transformation de sous-produits animaux, lorsque les protéines animales transformées, obtenues au cours de la même transformation, sont soumises à un échantillonnage visant à garantir le respect de ces normes.

1. L'utilisation de l’antioxydant éthoxyquine et les prémélanges contenant cet antioxydant dans les sous-produits de la pêche et les produits dérivés qui seront utilisés comme matières premières pour aliments des animaux ne peut être autorisé après le 30 septembre 2019 ;
2. Les sous-produits de la pêche et les produits dérivés destinées à être utilisés comme matières premières pour aliments des animaux produits avec l’antioxydant éthoxyquine ou de prémélanges contenant cet antioxydant peuvent continuer à être mises sur le marché jusqu'au 31 décembre 2019.

Article 2 : Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires et notamment celles de l’arrête 979- 2012 portant l’application du décret n° 072-2012 du 12 mars 2012, portant règlementation des règles sanitaires applicables aux sous-produits de pêche et produits dérives non destines à la consommation humaine.

Article 3 : Le Secrétaires Général du Ministère des Pêches et de l’Economie Maritime, le Secrétaire général du Ministère du Commerce, de l’Industrie, et du Tourisme, le Secrétaire Général du Ministère du Développement Rural et le secrétaire Général du Ministère de l’Environnement et du Développement Durable sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l’exécution du présent arrêté qui sera publié dans le Journal Officiel de la République Islamique de Mauritanie.

*Fait à Nouakchott, le : 14 janvier 2019*

|  |  |
| --- | --- |
| Le Ministre des Pêches et de l’Economie Maritime | Le Ministre de la Sante |
| Yahya Oud ABDEDAYEM | Pr Kane BOUBACAR |
|  |  |
| La Ministre du Commerce de l’Industrie et du Tourisme | Ministre de L’environnement et Développement Durable |
| Khadjetou Mint MBARECK FALL | AmedI CAMARA |

# Arrêté N° 293/MPEM du 19 mars 2021, portant réglementation des conditions de transport des produits de la pêche et de l’aquaculture

Article Premier : le présent arrêté vise à définir les conditions d'attribution de l’agrément des engins de transport des produits de la pêche et de l’aquaculture notamment la qualité, l’hygiène et la salubrité des produits (vivants, frais, congelés, surgelés et ou transformés).

**TITRE PREMIER : DISPOSITION PRELIMINAIRES**

Article 2 :Au sens du présent arrêté, on entend par :

* **Produits**: "produits de la pêche" : tous les animaux marins ou fluviaux (à l’exception de tous les produits interdits par la réglementation en vigueur), sauvages ou d’élevage, y compris les mollusques bivalves, ainsi que toutes les formes et parties comestibles de ces animaux.

**Conteneurs**: Caisses amovibles ou fixes, d'un volume inférieur à deux mètres cubes, conçues pour le transport de produits de la pêche selon leur état.

* **Moyen de transport**: wagons, camions, fourgons, fourgonnettes, véhicules à usage professionnel, remorques, semi-remorques, citernes, ou conteneurs ainsi que tout contenant transporté par voie terrestre maritime ou aérienne.
* **Engin isotherme**: engin dont la caisse est construite avec des parois isolantes rigides y compris les portes, le plancher et la toiture, permettant de limiter les échanges de chaleur entre l'intérieur et l'extérieur de la caisse sans utilisation d'une source de froid ou de chaleur ;
* **Engin réfrigérant** : engin isotherme qui, à l'aide d'une source de froid autre qu'un équipement mécanique ou à absorption, permet d'abaisser la température à l'intérieur de la caisse et de l'y maintenir conformément aux conditions imposées ;
* **Engin frigorifique** : engin isotherme muni d'un dispositif de production de froid (équipement mécanique ou à absorption), individuel ou collectif pour plusieurs engins de transport, qui permet d'abaisser la température à l'intérieur de la caisse vide et de l'y maintenir conformément aux conditions imposées ;
* **Réceptacles :** Lieu, milieu ou contenant recevant des contenus de diverses natures provenances
* **Transporteur/convoyeur/responsable du transport :**

1. Toute personne physique ou morale qui déplace des produits de la pêche soit pour son propre compte soit pour le compte d'autrui ;
2. Est exclue de cette considération, toute personne physique transportant des produits de la pêche pour sa consommation personnelle.

**TITRE II : DISPOSITIONS RELATIVES A L’INSTALLATION ET A L’HYGIENE DES ENGINS DE TRANSPORT DES PRODUITS DE LA PECHE**

**SECTION 1 : CONCEPTION ET EQUIPEMENT DES ENGINS DE TRANSPORT**

Article 3 : Les moyens de transport doivent, selon le type de transport envisagé, être conçus de telle sorte qu'ils permettent de protéger pendant toute la durée du transport les produits de la pêche des causes susceptibles de les contaminer ou de les altérer et être faciles à nettoyer et à désinfecter.

Article 4 :La partie des engins de transport destinée à recevoir les produits de la pêche et de l'aquaculture, doit être libre d’aménagements et d’accessoires, sans rapport avec le chargement des produits visés au présent arrêté et doit satisfaire aux conditions suivantes

1. Les parois intérieures (le plancher et le plafond, portes, parois de compartimentation amovibles) doivent être fabriquées à l’aide de matériaux résistant à la corrosion, imperméables, imputrescibles, lisses, faciles à nettoyer et à désinfecter et ne doivent pas altérer les caractères organoleptiques des produits de la pêche ou les rendre nocifs pour la santé humaine ;
2. Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des produits de la pêche et de l’aquaculture doivent être aptes à maintenir ces produits à des températures appropriées et des appareils placés de façon apparente doivent permettre d’apprécier la température à laquelle sont soumises les produits surgelés, congelés ou réfrigérés (la partie sensible de l’appareil doit être placée dans la zone la plus chaude du réceptacle) ;
3. Les équipements et matériels de tous ordres susceptibles d’entrer en contact avec les produits de la pêche transportés doivent être conformes aux dispositions légales et réglementaires et incapables d’altérer les produits ;
4. Les systèmes de fermeture des moyens de transport, de ventilation et d'aération, lorsque celle-ci est nécessaire, doivent permettre le transport des produits de la pêche à l'abri de toute souillure, poussière, insectes ou autres animaux ;
5. Le responsable du transport s'assure que, dans le cadre de son activité et de la responsabilité qui s'y attache, les personnes qui manutentionnent les produits de la pêche au cours du transport et, le cas échéant, au cours des opérations de chargement et de déchargement, suivent des instructions précises leur permettant d'appliquer les dispositions du présent arrêté.

**SECTION 2 : HYGIENE DES ENGINS DE TRANSPORT**

Article 5 : Les engins de transport des produits de la pêche et de l’aquaculture doivent être propres et maintenus en bon état d'entretien, en toute circonstance, de manière à protéger les produits de la pêche contre toute dégradation, contamination ou altération de leur qualité, quelle qu’en soit la source.

Article 6 : Les produits de la pêche et de l’aquaculture doivent être transportés dans des engins de transport réservés exclusivement à cet effet. Toutefois :

* Après ou avant l’acheminement des produits de la pêche et de l'aquaculture, le transport d’un autre fret est autorisé, sous réserve qu’il ne s’agisse ni de personnes, ni d’animaux vivants ou morts, ni de produits susceptibles d’altérer, d’une part, les produits de la pêche et de l'aquaculture, notamment par émanations, pollutions ou apports toxiques et, d’autre part, les revêtements intérieurs des engins ;
* Des denrées alimentaires peuvent être transportées simultanément avec les produits de la pêche et de l'aquaculture sous réserve que les températures de transport des produits et des denrées soient compatibles entre elles et que ni l'un ou l'autre ne puisse être la cause de modification ou d’altération de l'autre, en particulier par des odeurs, poussières, souillures, débris organiques ou autres minéraux. Au cas où les effets précités risquent de se produire, les denrées doivent être isolées ;
* S’il s’agit d'un transport de marchandises effectué avant le transport de produits de la pêche et l’aquaculture, les moyens de transport et le matériel utilisés doivent être nettoyés et désinfectés avant le chargement desdits produits.

Article 7 :Les produits de la pêche et de l’aquaculture non conditionnés et les produits conditionnés doivent être transportés dans des engins de transport distincts, sauf dans le cas où, l’engin de transport utilisé, dispose d’une séparation physique adéquate permettant de protéger les produits de la pêche et l’aquaculture non conditionnés.

Article 8 : Toutes les précautions doivent être prises pour que les opérations de chargement et de déchargement des engins de transport se déroulent avec le maximum de célérité et sans variation de température nuisible à la qualité des denrées.

**SECTION 3 : CONDITIONS DU TRANSPORT DES PRODUITS DE LA PECHE ET DE L’AQUACULTURE**

Article 9 : les produits de la pêche et de l’aquaculture doivent être présentés en vue de leur transport, dans les états et conditions de température maximale ci-après :

* **à l’état congelé ou surgelé**, la température maximale requise des denrées est de-18°C ± 2°C et le moyen de transport adéquat est l’engin frigorifique ou l’engin réfrigérant;
* **à l’état réfrigéré** (sous glace), les poissons, crustacés et mollusques (autres que vivants), doivent être conservés à une température approchant celle de la glace fondante***,*** le moyen de transport indiqué est l’engin isotherme, l’engin réfrigérant  ou l’engin frigorifique;
* **en conserve*,*** les produits peuvent être maintenus à la température ambiante dans les moyens de transport**,** le recours à l’engin frigorifique ou réfrigérant n’est pas nécessaire ;
* **à l’état transformé**, les produits, salés -séchés, braisés ou fumés à chaud, mis dans des emballages adéquats, sont conservés à une température ne dépassant pas + 15°C.
* **à l’état frais,** les huîtres ,moules et autres coquillages vivants la température de conservation requise est de 4 à 10°C.

Toutefois, le produit fumé à froid y compris les semi-conserves, doit être conservé au plus à 2°C, et s’il est congelé, il doit être maintenu à la température requise de -18°C.

Article 10 : Les poissons, les crustacés et mollusques frais, à l’exception de ceux qui sont présentés à l’état vivant ou congelé, sont transportés sous glace fondante de qualité alimentaire en vrac ou dans des contenants ou emballages imperméables, résistants, faciles à nettoyer et à désinfecter, l'écoulement de l'eau de fusion doit être assurée afin d'éviter que cette eau ne séjourne au contact desdits produits

Les poissons vivants, faisant l’objet d’un transport, doivent être protégés contre tous les risques de souillure ou d’infection, notamment contre ceux qui sont susceptibles de provenir de l’eau ou des contenants.

Les crustacés vivants transportés à l’air libre sont placés dans des emballages assurant une aération suffisante.

Les huîtres, moules et autres coquillages transportés à l’état vivant, doivent être disposés dans des emballages résistants, imperméables, imputrescibles et conçus de façon à assurer leur bonne conservation.

Article 11 : Tout engin de transport doit disposer d’un ou de plusieurs thermomètres permettant de mesurer pendant toute la durée du transport la température de l'air dans l’engin de transport.

La ou les sonde(s) de(s) thermomètre(s) doit(vent) être convenablement placée(s) dans le point le plus chaud de l’engin de transport pour permettre de mesurer de manière adéquate la température dans l’engin de transport. Dans le cas des caisses compartimentées, la température propre à chaque compartiment doit être mesurée.

Dans tous les cas, le(s) lecteur(s) synoptique(s) de la température doit(vent) être clairement lisible et facilement accessible.

**SECTION 4 : DISPOSITIONS PARTICULIERES AU TRANSPORT DES ALIMENTS POUR ANIMAUX**

Article 12 : Les contenants utilisés pour le transport des produits de la pêche destinés à la production des aliments pour animaux doivent être propres et maintenus en bon état d’entretien. Ils doivent notamment être nettoyés après chaque transport et désinfectés, si nécessaire, et traités régulièrement contre les organismes nuisibles.

L’exploitant des contenants doit mettre en place un programme de nettoyage et de désinfection en vue d’éviter la présence de traces de détergents et de désinfectants.

Article 13 : Les engins de transport des produits de la pêche destinée à la production des aliments pour animaux doivent satisfait aux conditions ci-après :

* Les revêtements intérieurs sont conçus et construits avec des matériaux résistant à la corrosion, imperméables, imputrescibles,
* Les revêtements intérieurs sont lisses, facile à laver et à désinfecter ;
* Le réceptacle de l’engin doit être hermétiquement fermé afin de protégé les produits de la pêche contre les rayons solaires et les contaminations aéroportées croisée et d’éviter l’altération de la qualité des produits transportés ;
* L’engin de transport doit être étanche pour éviter l’écoulement de l’eau de fusion durant le transport du produit.

**TITRE III : VERIFICATION DE CONFORMITE DES ENGINS DE TRANSPORT**

Article 14 : Les engins de transport définis à l'article 2 doivent être soumis à une visite techniques des services d’inspection de l’ONISPA en vue d’obtenir un agrément.

Dans ce but, un dossier de demande d’agrément de l’engin de transport doit être adressé au Ministre des pêches et de l’Economie Maritime. La demande d'agrément doit être accompagnée des documents suivants :

* Pour les particuliers, l’identité et le domicile du demandeur
* Pour les sociétés ou groupements de particuliers, la raison sociale, le siège social, la qualité et l’identité du responsable de la société ou du groupement
* Une copie du certificat d'immatriculation (carte grise) de l’engin de transport ;
* Une fiche de renseignements caractéristiques relative à l’engin dûment remplie et signée par le propriétaire.
* La visite technique et tout autre document délivré par l’administration en relation avec la conformité de l’engin.

Article 15 : En réponse à cette demande, un avis technique est demandé à l’ONISPA. L’ONISPA, conformément aux procédures d’inspection en vigueur, programme une visite d’inspection de l’engin.

Le Ministre chargé des pêches délivre, sur avis technique des services de l'ONISPA, un agrément pour l’engin de transport. Une carte de mareyeur transporteur au propriétaire de l’engin de transport est délivrée par la Direction de Développement et de Valorisation des Produits.

Article 16 :Les agréments des engins de transport est valable pour trois ans. Chaque année l’ONISPA procédera à une évaluation. Le propriétaire ou l'exploitant de l’engin doit solliciter, par une demande, les services de l’ONISPA pour une visite d'inspection de renouvellement.

Lorsque les conditions de délivrance d’agrément de l’engin de transport ne sont plus réunies, l’agrément peut être suspendu par les services d’inspection de l’ONISPA ou retiré par le Ministre chargé des pêches sur proposition des services de l’ONISPA.

Le renouvellement d’agrément doit être effectué à chaque fois si nécessaire, lors d’un changement de propriétaire ou une modification importante de l'engin, ou dès lors que l'autorité compétente le requiert.

**TITRE IV : DISPOSITIONS DIVERSES**

Article 17 : Le transporteur des produits de la pêche et de l’aquaculture doit être muni d’une autorisation d’exercer le transport des produits de la pêche et de l’aquaculture matérialisée par la carte de mareyeur transporteur et l’agrément de l’engin de transport, il doit les présenter sur réquisition des agents de contrôle de l’ONISPA.

Les produits transportés dans un engin de transport non agréé ou agrées mais sans l’un des certificats (i)de contrôle d’origine (certificat de capture et de première vente) et (ii) de salubrité font l’objet d’une saisie.

Article 18 : Les produits saisis visés à l'article 17, sont traités conformément aux disposition de l’article 15 du décret 81-062 du 02 avril 1981 Portant règlementation de l'inspection sanitaire et du contrôle de salubrité des produits de la pêche destinés à l'alimentation humaine.

Article 19 :Les engins en service disposeront d'une période de six (06) mois à compter de la date de la publication du présent arrêté au Journal Officiel pour se conformer à ses dispositions.

Article 20 : Sans préjudice d’autres dispositions applicables en la matière, les infractions aux règles prescrites par le présent arrêté sont punies des sanctions prévues par la loi 2015-017 du 29 juillet 2015 portant Code des Pêches.

Article 21**:** Le Secrétaire Général du Ministère des pêches et de l’Economie Maritime, Le Commandant de la Garde Côtes Mauritaniennes, le Directeur du Développement et de la Valorisation des Produits et le Directeur de l’Office National d’Inspection sanitaire des Produits de la Pêche et de l’Aquaculture sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal Officiel.

*Fait à Nouakchott, le 19 mars 2021*

# Arrêté conjoint n° 000734 du 30 juin 2025, relatif aux règles d’hygiène applicables aux mollusques bivalves vivants, aux produits de la pêche et aux exploitants du secteur halieutique

**CHAPITRE PREMIER – DISPOSITIONS GENERALES**

**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 d’hygiène applicables aux mollusques bivalves vivants et aux produits de la pêche ainsi que les règles applicables aux exploitants du secteur halieutique.

1. Le présent arrêté établit les règles en matière d’hygiène des mollusques bivalves vivants et des produits de la pêche à l’intention des exploitants du secteur halieutique tenant particulièrement compte des principes suivants :

1. la responsabilité première en matière de sécurité sanitaire des aliments incombe à l’exploitant du secteur halieutique ;
2. il est nécessaire de garantir la sécurité sanitaire des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire depuis la production primaire et de maintenir la chaîne du froid pour les produits qui ne peuvent pas être entreposés à température ambiante de manière sûre ;
3. l’application de procédures fondées sur les principes HACCP, associée à la mise en œuvre de bonnes pratiques d’hygiène, doit renforcer la responsabilité des exploitants du secteur halieutique.

2. Le présent arrêté s’applique à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des mollusques bivalves vivants et des produits de la pêche.

3. Le présent arrêté ne s’applique pas :

1. à la production primaire destinée à un usage domestique privé ;
2. à la préparation, la manipulation et l’entreposage domestiques de mollusques bivalves vivants et des produits de la pêche à des fins de consommation domestique privée ;
3. à l’approvisionnement direct par le producteur, du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement le consommateur final, en petites quantités de produits primaires.

**Article 2**: **Définitions :**

Aux fins du présent arrêté, on entend par :

**1. Définitions générales :**

1.1. «hygiène des denrées alimentaires», ci-après dénommée «hygiène» : les mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d’une denrée alimentaire compte tenu de l’utilisation prévue ;

1.2. «produits primaires» : les produits marins issus de l’élevage et de la pêche ;

1.3. «établissement» : toute unité d’une entreprise du secteur halieutique;

1.4 «Autorité compétente» : l’Autorité centrale de l’Etat chargée de garantir le respect des exigences du présent arrêté, ou toute autre autorité à laquelle ladite Autorité centrale a délégué cette tâche ;

1.5. «contamination» : la présence ou l’introduction d’un danger de nature physique, chimique ou microbiologique ;

1.6. «eau potable» : l’eau satisfaisant aux exigences minimales fixées pour la qualité des eaux destinées à la consommation humaine ;

1.7. «eau de mer propre» : l’eau de mer ou saumâtre naturelle, artificielle ou purifiée ne contenant pas de micro-organismes, de substances nocives ou de plancton marin toxique en quantités susceptibles d’avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des mollusques bivalves vivants et produits de la pêche ;

1.8. «eau propre» : eau de mer propre et eau douce d’une qualité similaire ;

1.9. «conditionnement»: l’action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée alimentaire ; cette enveloppe ou ce contenant ;

1.10. «emballage» : l’action de placer des mollusques bivalves et des produits de la pêche conditionnés dans un deuxième contenant, le contenant lui-même ;

1.11. «conteneur hermétiquement clos» : conteneur conçu et prévu pour offrir une barrière à l’intrusion de dangers ;

1.12. «transformation» : toute action entraînant une modification importante du produit initial, par exemple par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés ;

1.13. «produits non transformés» : les mollusques bivalves et les produits de la pêche, n’ayant pas subi de transformation et qui comprennent, par exemple, les produits nettoyés, décortiqués, découpés , réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés ;

1.14. «produits transformés» : les mollusques bivalves et les produits de la pêche résultant de la transformation de produits non transformés.

1.15. «opérations connexes» : opérations effectuées à bord du navire de pêche (abattage, saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires, réfrigération et conditionnement) ainsi que le transport et le stockage des produits de la pêche, dont la nature n’a pas été modifiée, du lieu de production jusqu’au premier établissement de destination.

1.16 «HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Point» : Analyse des risques et maîtrise des points critiques.

**2. Mollusques bivalves vivants**

2.1. «mollusques bivalves»: les mollusques lamellibranches filtreurs ;

2.2. «biotoxines marines»: les substances toxiques accumulées par les mollusques bivalves, en particulier lorsqu’ils se nourrissent de plancton contenant des toxines ;

2.3. «finition»: l’entreposage des mollusques bivalves vivants provenant des zones de production de classe A, de centres de purification ou de centres d’expédition dans des bassins ou dans toute autre installation contenant de l’eau de mer propre ou dans des sites naturels pour les débarrasser du sable, de la vase ou du mucus, préserver ou améliorer leurs qualités organoleptiques et assurer avant leur conditionnement ou emballage un bon état de vitalité ;

2.4. «producteur»: toute personne physique ou morale qui collecte des mollusques bivalves vivants par tous les moyens dans une zone de récolte, en vue d’une manipulation et d’une mise sur le marché ;

2.5. «zone de production»: toute zone maritime, estuarienne ou lagunaire comportant des bancs naturels de mollusques bivalves ou des sites utilisés pour la culture des mollusques bivalves, dans lesquels des mollusques bivalves vivants sont récoltés ;

2.6. «centre d’expédition»: tout établissement terrestre ou flottant, réservé à la réception, à la finition, au lavage, au nettoyage, au calibrage, au conditionnement et à l’emballage des mollusques bivalves vivants propres à la consommation humaine ;

2.7. «centre de purification»: un établissement disposant de bassins alimentés en eau de mer propre, dans lesquels les mollusques bivalves vivants sont placés pour toute la durée nécessaire à l’élimination des contaminants microbiologiques pour réduire la contamination afin de les rendre propres à la consommation humaine ;

**3. Produits de la pêche**

3.1. «produits de la pêche»: tous les animaux marins (à l’exception des mollusques bivalves vivants et autres coquillages vivants et de tous les mammifères marins), sauvages ou d’élevage, y compris toutes les formes et parties comestibles de ces animaux ;

3.2. «navire-usine»: tout navire à bord duquel des produits de la pêche subissent une ou plusieurs des opérations suivantes avant d’être conditionnés ou emballés et, si nécessaire, réfrigérés ou congelés : filetage, tranchage, pelage, décorticage, hachage ou transformation ;

3.3. «bateau congélateur»: tout bateau, de pêche ou non, à bord duquel sont congelés les produits de la pêche, le cas échéant après les premières étapes de préparation (saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires et, si nécessaire, conditionnement et/ou emballage) ;

3.4. «produit de la pêche séparé mécaniquement»: tout produit obtenu par enlèvement de la chair des produits de la pêche par des moyens mécaniques qui entraînent la destruction ou la modification de la structure de la chair ;

3.5. «produit frais de la pêche»: tout produit de la pêche non transformé, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée, qui n’a subi aucun traitement autre que la réfrigération en vue de sa conservation ;

3.6. «produit préparé de la pêche»: tout produit de la pêche non transformé qui a subi une opération modifiant son intégrité anatomique, telle que l’éviscération, l’étêtage, le tranchage, le filetage et le hachage ;

3.7. «produit transformé de la pêche»: les produits transformés résultant de la transformation de produits de la pêche ou d’une nouvelle transformation de ces produits transformés ;

3.8. «marché de gros»: entreprise du secteur des produits de la pêche comprenant plusieurs unités séparées ayant en commun des installations et des sections où les produits de la pêche sont vendues à des exploitants de ce secteur.

**CHAPITRE II OBLIGATIONS DES EXPLOITANTS DU SECTEUR DES PRODUITS DE LA PECHE**

**Article 3** : Obligation générale

Les exploitants du secteur halieutique veillent à ce que toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des mollusques bivalves vivants et des produits de la pêche sous leur responsabilité soient conformes aux exigences pertinentes en matière d’hygiène fixées par le présent arrêté.

**Article 4** : Exigences générales et spécifiques d’hygiène, et en matière de normes de commercialisation pour certains produits de la pêche, d’additifs et d’auxiliaires technologiques

1. Les exploitants du secteur halieutique prennent, le cas échéant, les mesures spécifiques suivantes :

1. respect des critères microbiologiques, biotoxines marines et chimiques applicables aux mollusques bivalves et aux produits de la pêche tels que fixés par la réglementation en vigueur ;
2. respect des normes de commercialisation : catégories de fraîcheur et catégories de calibrage des produits de la pêche fixés dans les annexes IV de l’arrêté relatif aux critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables aux produits de la pêche et de l’aquaculture et les méthodes d’analyse à utiliser ;
3. respect des additifs et auxiliaires technologiques autorisés dans les poissons, crustacés, autres animaux marins et dans les préparations dérivées de ces produits fixés dans l’annexe VI de l’arrêté relatif aux critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables aux produits de la pêche et de l’aquaculture et les méthodes d’analyse à utiliser ;
4. procédures nécessaires pour atteindre les objectifs fixés afin que le présent arrêté atteigne son but ;
5. respect des exigences en matière de contrôle de la température applicables aux mollusques bivalves vivants, et maintien de la chaîne du froid pour les produits de la pêche ;
6. prélèvement d’échantillons et analyses.

2. Lorsque cela est exigé, les exploitants veillent à ce que des certificats sanitaires ou autres documents accompagnent les lots de produits de la pêche. Des documents types peuvent être établis, y compris de type électronique.

3. Si un exploitant du secteur de la pêche considère ou a des raisons de penser que le produit, transformé, fabriqué ou distribué par son entreprise présente un risque sanitaire pour la consommation humaine, il engage immédiatement les procédures de retrait du marché du produit en question. Lorsque le produit ne se trouve plus sous le contrôle direct du premier client, il en informe l’Autorité compétente ou l’organisme chargé du contrôle officiel.

4. Si toutefois, le produit peut avoir atteint le consommateur, l'exploitant informe les consommateurs de façon effective et précise les raisons du retrait et, au besoin, rappelle les produits déjà fournis aux consommateurs lorsque les autres mesures sont insuffisantes pour atteindre un niveau élevé de protection de la santé des consommateurs.

5. Les exploitants du secteur de la pêche sont tenus de collaborer avec les autorités compétentes ou l’organisme chargé du contrôle officiel en ce qui concerne les actions engagées pour éviter ou réduire les risques présentés par un produit qu’ils ont mis sur le marché. »

**Article 5** :Exigences générales en matière de traçabilité

1. Les exploitants du secteur de la pêche sont tenus à établir la traçabilité de leurs produits à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

2. Les exploitants du secteur de la pêche doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni des produits halieutiques, ou toute substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans les produits de la pêche. À cet effet, ces exploitants disposent de systèmes et de procédures permettant de mettre l'information en question à la disposition de l’autorité compétente, à la demande de celle-ci.

3. Les exploitants du secteur de la pêche disposent de systèmes et de procédures permettant d'identifier les entreprises auxquelles leurs produits ont été fournis. Cette information est mise à la disposition de l’autorité compétente à la demande de celle-ci.

4. Les produits de la pêche qui sont mis sur le marché ou susceptibles de l'être sont étiquetés ou identifiés de façon adéquate pour faciliter leur traçabilité, à l'aide des documents ou informations pertinents conformément aux prescriptions applicables prévues par des dispositions plus spécifiques ».

**Article 6** : Modalités de mise en œuvre de l’analyse des dangers et maîtrise des points critiques

1. Les exploitants du secteur alimentaire, qui exercent des activités se rapportant à une étape de la production, de la transformation et de la distribution des mollusques bivalves vivants et des produits de la pêche après la production primaire et les opérations connexes énumérées à l’annexe I : mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP.

**Article 7**:Les conditions d’agrément à l’exportation des unités de traitement, doivent comporter, outre l’aménagement des locaux et l’installation des équipements de travail, la mise en œuvre d’un système d’autocontrôles sanitaires, conforme à la démarche HACCP.

**Article 8**:Il est fait obligation aux responsables des unités de traitement sollicitant un agrément, de recruter au moins un Responsable Hygiène et Qualité chargé d’élaborer un manuel HACCP et de coordonner sa mise en œuvre. Dans ce cadre, il peut faire recours aux guides de bonnes pratiques établis par des organismes professionnels appropriés et approuvés par l’Autorité compétente.

**Article 9** : La mise en œuvre du système HACCP requiert l’engagement de la Direction, au plus haut niveau.

Elle doit être déclinée en douze (12) étapes, conformément aux recommandations du Codex Alimentarius : Cinq (05) étapes préliminaires et sept (07) principes :

1. Étapes préliminaires

Il est exigé de procéder successivement aux activités suivantes :

1. constitution d'une équipe pluridisciplinaire, comprenant, entre autres, le chef d’entreprise et à défaut, un haut responsable capable de prendre des décisions ;
2. description du produit ;
3. identification de l'utilisation attendue ;
4. construction d'un diagramme de fabrication ;
5. confirmation sur site du diagramme de fabrication ;

2. Les principes HACCP sont les suivants :

1. identifier tout danger qu’il y a lieu de prévenir, d’éliminer ou de ramener à un niveau acceptable ;
2. identifier les points critiques au niveau desquels un contrôle est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable ;
3. établir aux points critiques de contrôle les limites critiques qui différencient l’acceptabilité de l’inacceptabilité pour la prévention, l’élimination ou la réduction des dangers identifiés ;
4. établir et appliquer des procédures de surveillance efficace des points critiques de contrôle ;
5. établir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu’un point critique de contrôle n’est pas maîtrisé ;
6. établir des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l’efficacité des mesures visées aux points a) à e) ;
7. établir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l’entreprise pour prouver l’application effective des mesures visées aux points a) à f).

3. Les exploitants du secteur halieutique :

1. utilisent les guides de bonnes pratiques, élaborés en collaboration avec l’autorité compétente (ou son délégataire) en se référant aux codes d’usage pertinents du Codex Alimentarius, en tenant compte des recommandations figurant dans la partie B de l’annexe 1 ;
2. consultent l’autorité compétente pour s'assurer que les procédures, basées sur ces guides, qu’ils mettent en place, sont applicables au respect des articles 3, 4 et 5 pour les mollusques bivalves vivants et les produits de la pêche.

4. Les exploitants du secteur halieutique :

1. démontrent aux autorités compétentes qu’ils se conforment au paragraphe 1 en respectant les exigences de l’autorité compétente, en fonction de la nature et de la taille de l’entreprise ;

b) veillent à ce que tout document décrivant les procédures élaborées conformément au présent arrêté soit à jour à tout moment ;

c) conservent tout autre document et dossier pendant une période appropriée.

**Article 10** : Les responsables des unités de traitement doivent veiller à ce que l'ensemble du personnel concerné par les autocontrôles reçoive une formation adaptée lui permettant de participer activement à leur mise en œuvre, conformément aux dispositions de l’arrêté relatif aux contrôles officiels.

**Article 11** : Le manuel HACCP des unités de traitement est systématiquement approuvé par l’Autorité compétente, avant sa mise en œuvre.

Cette approbation prend en compte des critères pertinents, tels que :

* + la structuration du manuel HACCP, qui doit comprendre l’engagement de la direction de l’entreprise, la présentation des structures de l’entreprise, les programmes préalables, les douze (12) étapes de la mise en œuvre du système, avec comme finalité le plan HACCP ;
  + le contenu et les modalités d’application des programmes préalables ;
  + le contenu du plan HACCP et les modalités de son application ;
  + la vérification sur site du système HACCP.

**Article 12**:Les responsables des unités de traitement, doivent prévoir un programme de prélèvements d'échantillons qui, sans être systématique pour chaque lot de fabrication, doit permettre :

- de mettre en œuvre le système d'autocontrôles ;

- de s'assurer selon une périodicité déterminée que les dispositions mises en place sont toujours valables et correctement appliquées.

**Article 13**: Les autocontrôles doivent porter sur des paramètres organoleptiques, chimiques et biologiques, conformément aux dispositions réglementaires en vigueur, en l’absence de texte réglementaire, il est fait référence aux normes internationales pertinentes ou à celles des pays importateurs.

**Article 14**: des contrôles visuels des produits halieutiques doivent être instaurés afin de constater la présence ou l’absence des parasites. La détection des parasites par mirage est idéale. Les produits manifestement infestés de parasites ne doivent pas être mis sur le marché, conformément aux dispositions de l’arrêté relatif aux contrôles officiels.

**Article 15**: Le système d’autocontrôle mis en place doit permettre de déceler les espèces halieutiques toxiques appartenant aux familles suivantes : tétraodontidae, molidae, diodontidae, canthigasteridae.

La mise sur le marché des produits dérivés de ces espèces est formellement interdite.

**Article 16**: Une surveillance et un contrôle appropriés doivent être établis pour s’assurer de la maîtrise effective des points critiques. Les méthodes utilisables peuvent inclure en particulier, des prélèvements d'échantillons pour analyses ou des tests renforcés à certains points critiques. Il peut s’agir également d’analyses intensifiées sur les produits intermédiaires ou les produits finis, des enquêtes le long de la chaine de fabrication et de distribution.

**Article 17** : Les procédures de vérification de la maîtrise des points critiques, doivent prendre en compte :

* + les rapports des inspections officielles ;
  + les résultats des autocontrôles, notamment l’analyse des déviations, des actions correctives mises en œuvre et des dispositions prises à l’égard des produits affectés ;
  + les audits du système ;
  + le dispositif documentaire (Traçabilité).

**Article 18**: Si les résultats des autocontrôles ou toute information dont dispose l’exploitant du secteur halieutique, laissent soupçonner l’existence d’un risque sanitaire, il doit en informer, sans délai, l’Autorité compétente.

**Article 19**: Tous les documents se rapportant à l’autocontrôle doivent être conservés durant les deux années suivant la date de péremption du produit fini concerné. Ils doivent être présentés aux personnes chargées du contrôle officiel à leur demande.

**Article 20**: L’Autorité compétente est chargée de la vérification du respect des prescriptions du présent arrêté. A cet effet, elle procède à une approbation annuelle du système HACCP des unités de traitement, lors des inspections de renouvellement d’agrément. L'approbation est effectuée à chaque fois que de besoin (modification de la version, intégration de nouvelles lignes de production, de nouveaux produits ou des nouveaux règlements).

**Article 21**: Contrôles Officiels, enregistrement et agrément

1. Les exploitants du secteur halieutique coopèrent avec les services de l'Autorité compétente conformément aux dispositions de la réglementation nationale.

2. Tout exploitant du secteur halieutique notifie à l’Autorité compétente appropriée, en respectant les exigences de celle-ci, chacun des établissements dont il a la responsabilité et qui met en œuvre l’une des étapes de la production, de la transformation et de la distribution des mollusques bivalves vivants et des produits de la pêche, en vue de l’enregistrement d’un tel établissement.

Les exploitants du secteur halieutique veillent à informer l'Autorité compétente sur les établissements en signalant toute modification significative de leurs activités et/ou toute fermeture d’un établissement existant.

3. Les exploitants du secteur halieutique veillent à ce que les établissements soient agréés par l'Autorité compétente, à la suite d’au moins une inspection sur place.

4. Les exploitants ne mettent sur le marché des mollusques bivalves et des produits de la pêche que s’ils ont été préparés et manipulés exclusivement dans des établissements qui répondent aux exigences correspondantes du présent Arrêté, de ses annexes III et IV et qui ont été enregistrés et agréés par l’Autorité compétente.

5. Les exploitants du secteur halieutique veillent notamment à ce qu’un établissement cesse d’exercer son activité si l’Autorité compétente retire son agrément ou, en cas d’agrément conditionnel, si elle ne le prolonge pas ou si elle n’accorde pas d’agrément définitif.

**Article 22**: Marquage de salubrité et d’identification

1. Les exploitants du secteur halieutique ne procèdent à la mise sur le marché de produit traité dans un établissement soumis à agrément que s’il porte une marque d’identification apposée conformément aux dispositions de l’Annexe III, et IV du présent arrêté.

2. Les exploitants du secteur halieutique ne peuvent apposer une marque d’identification sur un produit que s’il a été produit conformément aux dispositions du présent arrêté dans des établissements qui répondent aux exigences de l’article 4.

**CHAPITRE III - DISPOSITIONS FINALES**

**Article 23**: Modification et adaptation des annexes III à IV.

1. Les annexes III à IV peuvent être adaptées ou mises à jour compte tenu :

a) de l’évolution des guides de bonnes pratiques ;

b) de l’expérience acquise dans le cadre de l’application de systèmes fondés sur les principes HACCP ;

c) des avis scientifiques, notamment relatives aux nouvelles analyses des risques ;

d) des nécessités réglementaires concernant les critères applicables aux mollusques bivalves vivants et aux produits de la pêche.

**Article 24**: Décisions spécifiques

Des mesures d’application peuvent être arrêtées ou des modifications de l’Annexe III peuvent être adoptées pour :

1) prévoir d’autres traitements pouvant être appliqués dans un établissement de transformation aux mollusques bivalves vivants issus des zones de production de classe B ou C qui n’ont pas été soumis à un traitement de purification ;

2) spécifier des critères permettant de déterminer le moment où les données épidémiologiques indiquent qu’un lieu de pêche ne présente pas un risque pour la santé eu égard à la présence de parasites et, dès lors, où l’Autorité compétente peut autoriser les exploitants du secteur halieutique à ne pas congeler les produits de la pêche conformément à l’Annexe IV, chapitre IV, partie D ;

3) établir des critères de fraîcheur et des limites d’histamine et d’azote volatil total pour les produits de la pêche.

**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.

**Article 26**: Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires au présent arrêté qui abroge et remplace les deux arrêtés conjoints : arrêté conjointe n° 2863 du 16 novembre 2006, relatif aux règles d’hygiène applicables aux mollusques bivalves vivants, aux produits de la pêche et aux exploitants du secteur alimentaire et l’arrêté conjoint n° 2502 du 14 novembre 2010, modifiant certaines dispositions de l’arrêté conjoint n° 2863 du 16 novembre 2006 relatif aux règles d’hygiène applicables aux mollusques bivalves vivants, aux produits de la pêche et aux exploitants du secteur alimentaire

**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 Sante  **Abdallahi Ould WEDIH** |
| La Ministre du Commerce et du Tourisme  **Zeinebou Mint AHMEDNAH** | Le Ministre de l'Elevage  **Moctar Ould GAGUIH** |

**ANNEXE I :**

**PRODUCTION PRIMAIRE**

**PARTIE A - DISPOSITIONS GENERALES D’HYGIENE APPLICABLES A LA PRODUCTION PRIMAIRE ET AUX OPERATIONS CONNEXES**

I. *Champ d’application*

1. La présente annexe s’applique à la production primaire et aux opérations connexes telles que l’entreposage, la manipulation de produits primaires et les opérations de transport pour livrer les produits primaires dont la nature n’a pas été sensiblement modifiée depuis le lieu de production vers un établissement.

II. *Dispositions d’hygiène*

2. Les exploitants de mollusques bivalves et de produits de la pêche doivent, dans toute la mesure du possible, veiller à ce que les produits primaires soient protégés contre toute contamination, eu égard à toute transformation que les produits primaires subiront ultérieurement.

3. Les exploitants de mollusques bivalves et de produits de la pêche doivent respecter les dispositions législatives nationales pertinentes relatives à la maîtrise des dangers dans la production primaire et les opérations connexes.

4. Les exploitants du secteur halieutique qui exploitent, récoltent ou qui produisent des mollusques bivalves et des produits de la pêche doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, de :

1. nettoyer toute installation utilisée dans le cadre de la production primaire et les opérations connexes ;
2. nettoyer et, au besoin après nettoyage, désinfecter de manière appropriée les équipements, les conteneurs, les caisses, les véhicules et les navires ;
3. utiliser de l’eau potable ou de l’eau propre là où cela est nécessaire de façon à éviter toute contamination ;
4. veiller à ce que le personnel manipulant les mollusques bivalves et les produits de la pêche soit en bonne santé et bénéficie d’une formation relative aux risques en matière de santé ;
5. empêcher, dans toute la mesure du possible, que les animaux et les organismes nuisibles ne causent de contamination ;
6. entreposer et manipuler les déchets et les substances dangereuses de façon à éviter toute contamination ;
7. prévenir l’introduction et la propagation de maladies contagieuses transmissibles à l’être humain par le biais de denrées alimentaires, y compris en prenant des mesures de précaution ;
8. tenir compte des résultats de toute analyse pertinente d’échantillons prélevés qui revêtent une importance pour la santé humaine.

5. Les exploitants de mollusques bivalves et de produits de la pêche doivent prendre des mesures appropriées pour remédier à la situation lorsqu’ils sont informés de problèmes décelés durant les contrôles officiels.

III. *Tenue de registres*

6. Les exploitants de mollusques bivalves et de produits de la pêche doivent tenir des registres concernant les mesures prises afin de maîtriser les dangers et les conserver, de manière appropriée et pendant une période adéquate en rapport avec la nature et la taille de l’établissement. Les exploitants du secteur halieutique doivent mettre les informations pertinentes, dont les résultats d’analyse revêtant une importance pour la santé humaine, figurant dans ces registres à la disposition de l’autorité compétente et des exploitants destinataires du secteur alimentaire, à leur demande.

**PARTIE B - RECOMMANDATIONS POUR LES GUIDES DE BONNES PRATIQUES D’HYGIENE**

1. Les guides nationaux visés au titre du présent arrêté doivent comporter des indications sur les bonnes pratiques d’hygiène pour la maîtrise des dangers dans la production primaire et les opérations connexes.

2. Les guides de bonnes pratiques d’hygiène doivent comporter des informations appropriées sur les dangers susceptibles d’apparaître au stade de la production primaire et des opérations connexes et sur les mesures visant à maîtriser ces dangers.

1. la maîtrise de la contamination, par exemple par des microorganismes pathogènes, des biotoxines marines, des métaux lourds ;
2. les mesures de protection visant à éviter l’introduction de maladies contagieuses transmissibles à l’être humain par le biais des denrées alimentaires et toute obligation de les notifier à l’Autorité compétente ;
3. les procédures, pratiques et méthodes permettant de garantir que les mollusques bivalves et les produits de la pêche sont produits, manipulés, emballés, entreposés et transportés dans des conditions d’hygiène appropriées, y compris le nettoyage et la lutte efficaces contre les organismes nuisibles.

**ANNEXE II :**

**DISPOSITIONS GENERALES D’HYGIENE POUR TOUS LES EXPLOITANTS DE MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS**

**ET DE PRODUITS DE LA PECHE**

**CHAPITRE I - DISPOSITIONS GENERALES APPLICABLES AUX LOCAUX UTILISES**

1. Les locaux par lesquels circulent les mollusques bivalves et les produits de la pêche doivent être propres et en bon état d’entretien.

2. Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés doivent :

1. pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et/ou désinfectés, prévenir ou réduire au minimum la contamination aéroportée et offrir un espace de travail suffisant pour l’exécution hygiénique de toutes les opérations ;
2. permettre de prévenir l’encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules sur les produits de la pêche et la formation de moisissure et de condensation indésirable sur les surfaces ;
3. permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d’hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles ;
4. si cela est nécessaire, offrir des conditions de manutention et d’entreposage adéquates, et notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir les mollusques bivalves et les produits de la pêche à des températures appropriées.

3. Des toilettes en nombre suffisant, équipées d’une chasse d’eau et raccordées à un système d’évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires.

4. Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et destinés au lavage des mains doit être disponible. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d’eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains. En cas de besoin, les dispositifs de lavage des produits de la pêche doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.

5. Il doit y avoir une ventilation adéquate et suffisante, qu’elle soit naturelle ou mécanique. Il importe d’éviter tout flux d’air pulsé d’une zone contaminée vers une zone propre.

6. Les installations sanitaires doivent disposer d’une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.

7. Les locaux utilisés pour les produits de la pêche doivent avoir un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant.

8. Les systèmes d’évacuation des eaux résiduaires doivent être suffisants pour faire face aux exigences. Ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination. Lorsqu’elles sont en partie ou totalement découvertes, les conduites d’évacuation doivent être conçues de manière à garantir que les eaux résiduaires ne coulent pas d’une zone contaminée vers une zone propre, notamment une zone où sont manipulés des produits de la pêche susceptibles de présenter un risque pour la santé des consommateurs finaux.

9. Lorsque l’hygiène l’exige, des vestiaires adéquats doivent être prévus en nombre suffisant pour le personnel.

10. Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où les mollusques bivalves et les produits de la pêche sont manipulés.

**CHAPITRE II - DISPOSITIONS SPECIFIQUES POUR LES LOCAUX OU LES MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS ET LES PRODUITS DE LA PECHE SONT PREPARES, TRAITES OU TRANSFORMES**

1. La conception et l’agencement des locaux où les mollusques bivalves et les produits de la pêche sont préparés, traités ou transformés (y compris les locaux faisant partie de moyens de transport) doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d’hygiène et notamment prévenir la contamination entre et durant les opérations. En particulier :

1. les revêtements de sol doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. A cet effet, l’utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur halieutique peuvent prouver à l’autorité compétente que d’autres matériaux utilisés conviennent. Le cas échéant, les sols doivent permettre une évacuation adéquate en surface ;
2. les surfaces murales doivent être bien entretenues, faciles à laver et, au besoin, à désinfecter. A cet effet, l’utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, ainsi que d’une surface lisse jusqu’à une hauteur convenable pour les opérations, sauf si les exploitants du secteur halieutique peuvent prouver à l’autorité compétente que d’autres matériaux utilisés conviennent ;
3. les plafonds, faux plafonds (ou, en l’absence de plafonds, la surface intérieure du toit) et autres équipements suspendus doivent être construits et élaborés de manière à empêcher l’encrassement et à réduire la condensation, l’apparition de moisissure indésirable et le déversement de particules ;
4. les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l’encrassement. Celles qui peuvent donner accès sur l’environnement extérieur doivent, en cas de besoin, être équipées d’écrans de protection contre les insectes, facilement amovibles pour le nettoyage. Lorsque l’ouverture des fenêtres entraînerait une contamination, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production ;
5. les portes doivent être faciles à nettoyer et, en cas de besoin, à désinfecter. A cet effet, l’utilisation de surfaces lisses et non absorbantes est requise, sauf si les exploitants du secteur halieutique peuvent prouver à l’autorité compétente que d’autres matériaux utilisés conviennent ;
6. les surfaces (y compris les surfaces des équipements) dans les zones où les mollusques bivalves et les produits de la pêche sont manipulés, et particulièrement celles en contact avec les produits de la pêche, doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. A cet effet, l’utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur halieutique peuvent prouver à l’autorité compétente que d’autres matériaux utilisés conviennent.

2. Là où cela est nécessaire, des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l’entreposage des outils et équipements de travail doivent être prévus. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d’une alimentation adéquate en eau chaude et froide.

3. Là où cela est nécessaire, des dispositions adéquates pour le lavage des mollusques bivalves et des produits de la pêche doivent être prévues. Tout évier ou dispositif similaire de lavage des aliments doit disposer d’une alimentation adéquate en eau potable, chaude et/ou froide, être conforme aux exigences du chapitre VI et être nettoyé régulièrement et, au besoin, désinfecté.

**CHAPITRE III – TRANSPORT**

1. Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des mollusques bivalves et des produits de la pêche doivent être propres et en bon état d’entretien de manière à protéger les mollusques bivalves contre toute contamination et doivent, en cas de besoin, être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés.

2. Ces réceptacles de véhicules et/ou de conteneurs doivent être réservés au transport de mollusques bivalves et de produits de la pêche si ceux-ci sont susceptibles d’être contaminés par des chargements d’autre nature. Les mollusques bivalves et les produits de la pêche chargés dans des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs doivent être placés et protégés de manière à réduire au maximum le risque de contamination.

3. Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs sont utilisés pour transporter d’autres produits en plus des mollusques bivalves et des produits de la pêche ou pour transporter différentes denrées alimentaires en même temps, les produits doivent, au besoin, être séparés efficacement.

4. Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs ont été utilisés pour transporter des produits autres que des mollusques bivalves et des produits de la pêche ou pour transporter des denrées alimentaires différentes, un nettoyage efficace doit être effectué, entre deux chargements, pour éviter le risque de contamination, si nécessaire.

5. Si cela est nécessaire, les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport de mollusques bivalves et de produits de la pêche doivent être aptes à maintenir ces produits à des températures appropriées et permettre le contrôle desdites températures.

**CHAPITRE IV - DISPOSITIONS APPLICABLES AUX EQUIPEMENTS**

1. Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les mollusques bivalves et les produits de la pêche entrent en contact doivent :

1. être effectivement nettoyés et entretenus et, le cas échéant, désinfectés à l’exception des conteneurs et emballages perdus. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination ;
2. être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination ;
3. être installés de manière à permettre un nettoyage aisé des équipements et de la zone environnante.

**CHAPITRE V - DECHETS ALIMENTAIRES**

1. Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent des mollusques bivalves et des produits de la pêche, de façon à éviter qu’ils ne s’accumulent.

2. Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être déposés dans des conteneurs dotés d’une fermeture, sauf si les exploitants du secteur halieutique peuvent prouver à l’autorité compétente que d’autres types de conteneurs ou de systèmes d’évacuation utilisés conviennent. Ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, être bien entretenus et faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter.

3. Des dispositions adéquates doivent être prévues pour l’entreposage et l’élimination des déchets alimentaires, des sous-produits non comestibles et des autres déchets. Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être propres en permanence.

4. Tous les déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le respect de l’environnement et ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte.

**CHAPITRE VI - ALIMENTATION EN EAU**

1. L’alimentation en eau potable, qui doit être utilisée si nécessaire pour éviter la contamination des produits de la pêche, doit être en quantité suffisante. De l’eau propre peut être utilisée pour les produits de la pêche entiers. De l’eau de mer propre peut être utilisée pour les mollusques bivalves vivants ; de l’eau propre peut aussi être utilisée pour le lavage extérieur. Lorsque cette eau est utilisée, des installations d’alimentation adéquates doivent être disponibles.

2. Lorsque de l’eau non potable est utilisée, par exemple pour la lutte contre l’incendie, la production de vapeur, la production de froid et à d’autres fins semblables, elle doit circuler dans un système séparé dûment signalé. L’eau non potable ne doit pas être raccordée aux systèmes d’eau potable ni pouvoir refluer dans ces systèmes.

3. L’eau recyclée utilisée dans la transformation ou comme ingrédient ne doit présenter aucun risque de contamination. Elle doit satisfaire aux normes fixées pour l’eau potable, à moins que l’autorité compétente ait établi que la qualité de l’eau ne peut pas compromettre la salubrité des produits de la pêche dans leur forme finale.

4. La glace entrant en contact avec les produits de la pêche ou susceptible de contaminer ceux-ci, doit être fabriquée à partir d’eau potable ou, lorsqu’elle est utilisée pour réfrigérer les produits de la mer entiers, à partir d’eau propre. Elle doit être fabriquée, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination.

5. La vapeur utilisée directement en contact avec les mollusques bivalves et les produits de la pêche ne doit contenir aucune substance présentant un danger pour la santé ou susceptible de contaminer lesdites denrées.

6. Lorsque le traitement thermique est appliqué à des mollusques bivalves et produits de la pêche contenues dans des récipients hermétiquement clos, il y a lieu de veiller à ce que l’eau utilisée pour le refroidissement de ceux-ci après le chauffage ne soit pas une source de contamination de ces produits.

**CHAPITRE VII - HYGIENE PERSONNELLE**

1. Toute personne travaillant dans une zone de manutention de mollusques bivalves et de produits de la pêche doit respecter une propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection.

2. Aucune personne atteinte d’une maladie susceptible d’être transmise par les aliments ou porteuse d’une telle maladie, ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d’infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à manipuler des mollusques bivalves et des produits de la pêche et à pénétrer dans une zone de manutention de ces produits, à quelque titre que ce soit, lorsqu’il existe un risque de contamination directe ou indirecte de ces produits. Toute personne atteinte d’une telle affection qui est employée dans une entreprise du secteur halieutiqueet est susceptible d’entrer en contact avec, notamment, les produits de la pêche informe immédiatement l’exploitant de sa maladie ou de ses symptômes, et, si possible, de leurs causes.

**CHAPITRE VIII - DISPOSITIONS APPLICABLES AUX MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS ET AUX PRODUITS DE LA PECHE**

1. Les matières premières et tous les ingrédients entreposés dans une entreprise de mollusques bivalves et de produits de la pêche doivent être conservés dans des conditions adéquates permettant d’éviter toute détérioration néfaste et de les protéger contre toute contamination.

2. A toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, les mollusques bivalves et des produits de la pêche doivent être protégés contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine, dangereuses pour la santé ou contaminées de manière telle qu’ils ne pourraient être raisonnablement considérés comme pouvant être consommés en l’état.

3. Des méthodes adéquates doivent être mises au point pour lutter, le cas échéant, contre les organismes nuisibles. Des méthodes adéquates doivent également être mises au point pour empêcher les animaux domestiques d’avoir accès aux endroits où des mollusques bivalves et des produits de la pêche sont préparés, traités ou entreposés (ou, lorsque l’autorité compétente l’autorise dans des cas particuliers, pour éviter que cet accès n’entraîne de contamination).

4. Les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis susceptibles de favoriser la reproduction de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines ne doivent pas être conservés à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue. Toutefois, il est admis de les soustraire à ces températures pour des périodes de courte durée à des fins pratiques de manutention lors de l’élaboration, du transport, de l’entreposage, de l’exposition et du service des produits préparés, à condition que cela n’entraîne pas de risque pour la santé. Les exploitations du secteur halieutique procédant à la fabrication, à la manipulation et au conditionnement de produits transformés doivent disposer de locaux adéquats suffisamment vastes pour l‘entreposage séparé des matières premières, d’une part, et des produits transformés, d’autre part, et disposer d’un espace d’entreposage réfrigéré suffisant.

5. Lorsque les mollusques bivalves et les produits de la pêche doivent être conservés ou servis à basse température, ils doivent être réfrigérés dès que possible après le stade de traitement thermique ou, en l’absence d’un tel traitement, après le dernier stade de l’élaboration, à une température n’entraînant pas de risque pour la santé.

6. La décongélation des produits de la pêche doit être effectuée de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines dans les produits de la pêche. Pendant la décongélation, les produits de la pêche doivent être soumis à des températures qui n’entraînent pas de risque pour la santé. Tout liquide résultant de la décongélation susceptible de présenter un risque pour la santé est évacué d’une manière appropriée. Après leur décongélation, les produits de la pêche doivent être manipulés de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines.

7. Les substances dangereuses et/ou non comestibles doivent faire l’objet d’un étiquetage approprié et être entreposées dans des conteneurs sûrs et séparés.

**CHAPITRE IX - DISPOSITIONS APPLICABLES AU CONDITIONNEMENT ET A L’EMBALLAGE DES MOLLUSQUES BIVALVES ET DES PRODUITS DE LA PECHE**

1. Les matériaux constitutifs du conditionnement et de l’emballage ne doivent pas être une source de contamination.

2. Les conditionnements doivent être entreposés de telle façon qu’ils ne soient pas exposés à un risque de contamination.

3. Les opérations de conditionnement et d’emballage doivent être effectuées de manière à éviter la contamination des produits. Le cas échéant, notamment en cas d’utilisation de boîtes métalliques et de bocaux en verre, l’intégrité et la propreté du récipient doivent être assurées.

4. Les conditionnements et emballages qui sont réutilisés pour les mollusques bivalves et les produits de la pêche doivent être faciles à nettoyer et, le cas échéant, faciles à désinfecter.

**CHAPITRE X - TRAITEMENT THERMIQUE**

Les prescriptions suivantes ne s’appliquent qu’aux mollusques bivalves et aux produits de la pêche mis sur le marché dans des récipients hermétiquement fermés.

1. Tout processus de traitement thermique utilisé pour transformer un produit non transformé ou pour transformer davantage un produit transformé doit amener chaque élément du produit traité à une température donnée pendant un laps de temps déterminé et empêcher le produit de subir une contamination pendant la transformation.

2. Pour faire en sorte que le processus utilisé atteigne les objectifs voulus, les exploitants de mollusques bivalves et de produits de la pêche doivent régulièrement vérifier les principaux paramètres pertinents (notamment la température, la pression, le scellement et la microbiologie), y compris par l’utilisation de dispositifs automatiques.

3. Le processus utilisé devrait satisfaire à une norme reconnue à l’échelle internationale, par exemple : la pasteurisation, l’ultra-haute température ou la stérilisation.

**CHAPITRE XI - FORMATION**

Les exploitants doivent veiller :

a) à ce que les manutentionnaires soient encadrés et disposent d’instructions et/ou d’une formation en matière d’hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle ;

b) à ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien de la procédure visée à l’article 5, paragraphe 1, du présent arrêté, ou de la mise en œuvre des guides pertinents dans leur entreprise aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l’application des principes HACCP ;

3) au respect de toute disposition de la réglementation nationale relative aux programmes de formation des personnes qui travaillent dans certains secteurs de l’alimentation.

**ANNEXE III :**

**EXIGENCES SPECIFIQUES AUX MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS**

1. La présente annexe s’applique aux mollusques bivalves vivants.
2. Les chapitres I à VII s’appliquent aux animaux récoltés dans les zones de production que l’autorité compétente a classées conformément aux dispositions du présent arrêté.

1. Les chapitres V, VI, ainsi que le point 3 du chapitre VII s’appliquent au commerce de détail.

**CHAPITRE I - EXIGENCES GENERALES REGISSANT LA MISE SUR LE MARCHE DES MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS**

1. Les mollusques bivalves vivants ne peuvent être mis sur le marché en vue de la vente au détail autrement que par un centre d’expédition, où une marque d’identification doit être appliquée conformément au chapitre VII.

2. Les exploitants de mollusques bivalves ne peuvent accepter de lots de mollusques bivalves vivants que si les exigences figurant aux paragraphes 3 à 7 en matière de documentation sont respectées.

3. Lorsqu’un exploitant de mollusques bivalves transfère un lot de mollusques bivalves vivants entre des établissements, un document d’enregistrement doit accompagner le lot jusqu’à l’arrivée du lot au centre d’expédition ou à l’établissement de traitement.

4. Ce document d’enregistrement doit être rédigé dans au moins une langue officielle de l’État et comporter au moins les informations indiquées ci-après :

a) dans le cas de lots de mollusques bivalves vivants expédiés depuis la région de production, le document d’enregistrement doit comporter au moins les informations suivantes :

i) l’identité et l’adresse du producteur ;

ii) la date de la récolte ;

iii) la localisation de la zone de production et son numéro de code ;

iv) le statut sanitaire de la zone de production ;

v) l’espèce de coquillage et la quantité ;

vi) la destination du lot.

5. Les exploitants de mollusques bivalves qui expédient des lots de mollusques bivalves vivants doivent remplir de manière lisible et indélébile les sections pertinentes du document d’enregistrement. Les exploitants de mollusques bivalves qui reçoivent des lots doivent apposer sur le document un cachet indiquant la date de réception du lot ou enregistrer la date de réception d’une autre manière.

6. Les exploitants de mollusques bivalves doivent conserver un exemplaire du document d’enregistrement ayant trait à chaque lot expédié et reçu, pendant au moins douze mois après l’expédition ou la réception (ou pendant une période plus longue éventuellement fixée par l’autorité compétente).

7. Toutefois, si le personnel récoltant les mollusques bivalves vivants exploite également le centre d’expédition ou le centre de purification qui reçoit les mollusques bivalves vivants et si une autorité compétente unique exerce une surveillance sur tous les établissements concernés : les documents d’enregistrement ne sont pas nécessaires, si ladite autorité compétente consent qu’il en soit ainsi.

**CHAPITRE II - EXIGENCES EN MATIERE D’HYGIENE APPLICABLES A LA PRODUCTION ET LA RECOLTE DE MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS**

**A. EXIGENCES APPLICABLES AUX ZONES DE PRODUCTION**

1. Les producteurs ne peuvent récolter des mollusques bivalves vivants que dans les zones de production dont la situation et les limites sont fixées et que l’autorité compétente a classée, le cas échéant, en coopération avec les exploitants de mollusques bivalves en zone A, B ou C conformément aux dispositions du présent arrêté.

2. Les exploitants de mollusques bivalves peuvent mettre sur le marché, pour la consommation humaine directe, des mollusques bivalves vivants provenant d’une zone de production de la classe A s’ils répondent aux normes sanitaires fixées au chapitre V.

3. Les exploitants de mollusques bivalves ne peuvent mettre sur le marché, pour la consommation humaine, des mollusques bivalves vivants provenant d’une zone de production de la classe B qu’après que ceux-ci aient été traités dans un centre de purification.

4. Les exploitants de mollusques bivalves ne peuvent mettre sur le marché, pour la consommation humaine, des mollusques bivalves vivants provenant d’une zone de production de la classe C qu’après que ceux-ci ont été traités pour l’élimination des micro-organismes pathogènes dans les conditions précisées au point 5.

5. Après leur purification, les mollusques bivalves vivants provenant de zones de production classe B et C doivent satisfaire à toutes les exigences du chapitre V. Toutefois, les mollusques bivalves vivants issus de ces zones, qui n’ont pas été soumis à un traitement de purification, peuvent être envoyés dans un établissement pour y subir un traitement destiné à éliminer les micro-organismes pathogènes (le cas échéant, après retrait du sable, de la vase ou du mucus dans le même établissement ou dans un autre). Les méthodes de traitement autorisées sont les suivantes :

a) stérilisation dans des récipients hermétiquement fermés ;

b) traitements par la chaleur comprenant :

i) l’immersion dans l’eau bouillante pendant le temps nécessaire pour élever la température interne de la chair des mollusques au minimum à 90°C et le maintien de cette température interne minimale pendant une durée égale ou supérieure à 90 secondes ;

ii) la cuisson pendant 3 à 5 minutes dans une enceinte fermée où la température est comprise entre 120 et 160°C et où la pression est comprise entre 2 et 5 kg/cm2, suivie d’un décoquillage et d’une congélation de la chair à - 20 °C à cœur ;

iii) la cuisson par la vapeur sous pression dans une enceinte fermée où au moins les exigences de temps et de température interne de la chair des mollusques visées au point iv) sont respectées. Une méthodologie validée doit être utilisée. Des procédures fondées sur les principes HACCP doivent être mises en place pour vérifier l’homogénéité de la distribution de la chaleur.

6. Les exploitants de mollusques bivalves ne doivent pas produire de mollusques bivalves vivants ou en récolter dans des zones que l’autorité compétente n’a pas classées, ou qui sont impropres pour des raisons sanitaires. Ils doivent tenir compte des informations pertinentes disponibles sur ces zones de production, y compris les informations obtenues par autocontrôle et auprès de l’autorité compétente, pour déterminer le traitement approprié à appliquer aux lots récoltés.

**B. EXIGENCES APPLICABLES A LA RECOLTE ET A LA MANIPULATION APRES LA RECOLTE**

Les exploitants de mollusques bivalves qui récoltent des mollusques bivalves vivants ou qui les manipulent aussitôt après la récolte doivent se conformer aux conditions visées ci-après :

1. Les techniques de récolte et les manipulations ultérieures ne doivent pas entraîner de contamination supplémentaire ni de dommages excessifs aux coquilles ou tissus des mollusques bivalves vivants et ne doivent pas causer de changements affectant notablement leur aptitude au traitement par purification ou transformation. Les exploitants de mollusques bivalves doivent notamment :

a) protéger de manière appropriée les mollusques bivalves vivants contre l’écrasement, l’abrasion et les vibrations ;

b) ne pas exposer les mollusques bivalves vivants à des températures extrêmes ;

c) ne pas réimmerger les mollusques bivalves vivants dans une eau susceptible de causer une contamination supplémentaire,

d) utiliser uniquement des zones que l’autorité compétente a classées en zone A si le conditionnement est effectué à bord d’un navire de pêche sur le site de production ;

2. Les moyens de transport doivent permettre un drainage satisfaisant et être équipés de façon à assurer les meilleures conditions possibles de survie des mollusques bivalves vivants et une protection efficace contre les contaminations.

**CHAPITRE III - EXIGENCES STRUCTURELLES CONCERNANT LES CENTRES D’EXPEDITION ET DE PURIFICATION**

1. Les lieux utilisés à terre ne doivent pas être susceptibles d’être inondés par des marées hautes ordinaires, le cas échéant, ou des écoulements provenant de zones environnantes.

2. Les bassins et réservoirs d’eau doivent répondre aux conditions suivantes :

a) leurs revêtements intérieurs doivent être lisses, durs, imperméables et faciles à nettoyer ;

b) ils doivent être construits de manière à permettre une vidange totale de l’eau ;

c) toute canalisation d’eau doit être située dans un endroit qui évite la contamination de l’eau.

3. Les centres de purification doivent convenir au volume et au type de produits à purifier.

**CHAPITRE IV - EXIGENCES EN MATIERE D’HYGIENE DANS LES CENTRES D’EXPEDITION ET DE PURIFICATION**

**A. EXIGENCES APPLICABLES AUX CENTRES DE PURIFICATION**

Les exploitants du secteur des mollusques bivalves qui purifient les mollusques bivalves vivants doivent veiller à se conformer aux obligations visées ci-après :

1. avant le début de la purification, les mollusques bivalves vivants doivent être débarrassés de la vase et des détritus par lavage à l’eau propre ;

2. le fonctionnement du système de purification doit permettre que les mollusques bivalves vivants retrouvent rapidement et maintiennent leur activité d’alimentation par filtration, éliminent la contamination résiduaire, ne soient pas recontaminés et soient capables de rester en vie dans de bonnes conditions après purification en vue du conditionnement, de l’entreposage et du transport avant leur mise sur le marché ;

3. la quantité de mollusques bivalves vivants à purifier ne doit pas dépasser la capacité du centre de purification. Les mollusques bivalves vivants doivent être soumis à une purification continue pendant une période suffisante pour être en conformité avec les normes sanitaires microbiologiques et biotoxines marines définies par la réglementation fixant les critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables aux mollusques bivalves vivants et aux produits de la pêche ;

4. au cas où un bassin de purification contient plusieurs espèces de mollusques bivalves, la durée du traitement doit être établie sur la base du temps requis par l’espèce exigeant la plus longue durée de purification ;

5. les conteneurs utilisés pour maintenir les mollusques bivalves vivants dans les systèmes de purification doivent être construits de manière à permettre à l’eau de mer propre de les traverser. L’épaisseur des couches de mollusques bivalves vivants ne doit pas empêcher l’ouverture des coquilles durant la purification ;

6. aucun crustacé, poisson ou autre animal marin ne doit se trouver dans un bassin de purification dans lequel des mollusques bivalves vivants sont en cours de purification ;

7. tout emballage contenant des mollusques bivalves vivants purifiés envoyé vers un centre d’expédition doit être muni d’une étiquette attestant leur purification.

**B. EXIGENCES APPLICABLES AUX CENTRES D’EXPÉDITION**

Les exploitants du secteur halieutique qui exploitent des centres d’expédition doivent veiller à se conformer aux obligations visées ci-après :

1. Les manipulations des mollusques bivalves vivants, en particulier les opérations de finition, de calibrage, d’emballage et de conditionnement ne doivent pas causer de contamination du produit, ni affecter la viabilité des mollusques ;

2. Avant l’expédition, les coquilles des mollusques bivalves vivants doivent être lavées complètement à l’aide d’eau propre ;

3. Les mollusques bivalves vivants doivent provenir d’une zone de production de classe A, d’un centre de purification ou d’un autre centre d’expédition.

4. Les obligations énoncées aux points 1 et 2 s’appliquent aussi aux centres d’expédition situés à bord de navires dans lesquels les mollusques manipulés proviennent d’une zone de production de classe A.

**CHAPITRE V - NORMES SANITAIRES APPLICABLES AUX MOLLUSQUES**

**BIVALVES VIVANTS**

Les exploitants de mollusques bivalves doivent veiller à ce que les mollusques bivalves vivants commercialisés pour la consommation humaine :

a) soient conformes aux critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines fixéspar la réglementation en vigueur ;

b) possèdent des caractéristiques organoleptiques liées à la fraîcheur et à la viabilité, incluant l’absence de souillure sur la coquille, une réponse adéquate à la percussion et une quantité normale de liquide intervalvaire.

**CHAPITRE VI - CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE ET AUTRES DISPOSITIONS**

1. Les huîtres doivent être conditionnées ou emballées valve creuse en dessous.

2. Les colis unitaires de mollusques bivalves vivants remis directement au consommateur doivent être fermés et le rester après avoir quitté le centre d’expédition jusqu’à leur présentation à la vente au consommateur final.

3. Les exploitants de mollusques bivalves qui entreposent et transportent des mollusques bivalves vivants doivent veiller à ce que ceux-ci soient maintenus à une température qui n’affecte pas les caractéristiques de sécurité des aliments et de viabilité.

4. Les mollusques bivalves vivants ne doivent pas être réimmergés ou aspergés d’eau après leur conditionnement et leur départ du centre d’expédition.

**CHAPITRE VII - MARQUAGE D’IDENTIFICATION ET ETIQUETAGE**

1. L’étiquette, marque d’identification comprise, doit être résistante à l’eau.

2. Les informations suivantes doivent figurer sur l’étiquette :

a) l’espèce du mollusque bivalve (nom commun et nom scientifique),

b) la date de conditionnement, composée au moins du jour et du mois,

c) la mention «Ces animaux doivent être vivants au moment de l’achat».

3. Les marques d’identification fixées aux lots de mollusques bivalves vivants qui ne sont pas conditionnés en colis unitaires remis directement au consommateur doivent être conservées au moins soixante jours par le détaillant après le fractionnement du contenu du lot.

**ANNEXE IV :**

**EXIGENCES CONCERNANT LES PRODUITS DE LA PECHE**

La présente annexe s’applique également aux mollusques bivalves lorsqu’ils ne sont pas mis sur le marché vivants, auquel cas ils doivent avoir été obtenus conformément à l’annexe III.

Le chapitre IV, parties A, D et E (points 3, 4 et 5) et les chapitres V et VI s’appliquent au commerce de détail.

**CHAPITRE I : MARQUE D’IDENTIFICATION**

Dans les cas requis par l’article 7, excepté s’ils proviennent directement des lieux de pêche et sont introduits directement par le navire de pêche dans un port d'un pays tiers, les exploitants du secteur halieutique veillent à ce qu’une marque d’identification soit appliquée aux produits de la pêche conformément aux dispositions visées ci-après :

**I. APPLICATION DE LA MARQUE D’IDENTIFICATION**

1. La marque d’identification doit être appliquée avant que le produit ne quitte l’établissement.

2. Toutefois, il n’est pas nécessaire d’appliquer une nouvelle marque sur un produit sauf si son emballage ou conditionnement est retiré ou s’il est soumis à une transformation ultérieure dans un autre établissement, auquel cas la nouvelle marque doit indiquer le numéro d’enregistrement ou d’agrément de l’établissement où ont lieu ces opérations.

3. Les exploitants du secteur des produits de la pêche doivent disposer de systèmes et de procédures leur permettant d’identifier les exploitants qui leur ont fourni des produits de la pêche et auxquels ils ont livré des produits de la pêche.

**II. PRESENTATION DE LA MARQUE D’IDENTIFICATION**

4. La marque doit être indélébile et les caractères utilisés aisément déchiffrables. Elle doit indiquer de manière claire et lisible :

— le nom scientifique du produit et sa dénomination commerciale,

— le mode de présentation,

— la catégorie de fraîcheur et la catégorie de calibrage,

— le poids net en kilogrammes des produits contenus dans les emballages,

— la date de la classification et la date de l'expédition,

* Le numéro du lot ;

— le nom, l'adresse de l'expéditeur et le numéro d’agrément de l’établissement qui doit être facilement visible pour l’autorité compétente.

5. La marque doit indiquer, en caractères latins d'une hauteur minimale de 20 millimètres, le nom du pays, qui peut apparaître en toutes lettres ou sous la forme d’un code à deux lettres conformément à la norme ISO pertinente.

**III. MODALITES DE MARQUAGE**

6. La marque peut, selon la présentation des différents produits de la pêche, être apposée directement sur le produit, le conditionnement ou l’emballage, ou être imprimée sur une étiquette apposée sur le produit, le conditionnement ou l’emballage.

7. En ce qui concerne les produits de la pêche placés dans des conteneurs de transport ou dans de grands emballages et destinés à une manipulation, une transformation, un conditionnement ou un emballage ultérieur dans un autre établissement, la marque peut être apposée sur la surface externe du conteneur ou de l’emballage. Dans le cas de produits de la pêche transportés en vrac, il n’est pas nécessaire de procéder à un marquage d’identification si les documents d’accompagnement comportent les informations visées aux paragraphes 6.

8. Lorsque les produits de la pêche sont contenus dans un emballage en vue de l’approvisionnement direct du consommateur final, il est suffisant d’apposer la marque à l’extérieur de cet emballage.

**CHAPITRE II : EXIGENCES APPLICABLES AUX NAVIRES**

Les exploitants du secteur halieutique doivent veiller à ce que les navires utilisés pour récolter des produits de la pêche dans leur milieu naturel ou pour manipuler ou traiter ces produits après les avoir récoltés respectent les conditions structurelles et d’équipement fixées dans la partie I et que les opérations effectuées à bord des navires aient lieu dans le respect des conditions fixées dans la partie II en matière d’hygiène.

**I. EXIGENCES STRUCTURELLES EN MATIERE D’ARMEMENT**

**A. Exigences applicables à tous les navires**

1. Les navires doivent être conçus et construits de manière à éviter toute contamination des produits par l’eau de cale, les eaux résiduaires, les fumées, le carburant, l’huile, la graisse ou d’autres substances nocives.

2. Les surfaces avec lesquelles les produits de la pêche entrent en contact doivent être faites d’un matériau approprié résistant à la corrosion, lisse et facile à nettoyer. Leur revêtement doit être solide et non toxique.

3. L’équipement et le matériel utilisés pour le travail des produits de la pêche doivent être faits d’un matériau résistant à la corrosion et facile à nettoyer et à désinfecter.

4. Lorsque les navires disposent d’une arrivée d’eau destinée aux produits de la pêche, elle doit être située dans un endroit qui évite toute contamination de l’eau.

**B. Exigences applicables aux bateaux conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche frais pendant plus de vingt-quatre heures**

1. Les bateaux conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche pendant plus de vingt-quatre heures doivent être équipés de cales, de citernes ou de conteneurs pour l’entreposage de produits de la pêche aux températures prescrites au chapitre VIII.

2. Les cales doivent être séparées du compartiment machine et des locaux réservés à l’équipage par des cloisons permettant d’écarter tout risque de contamination des produits de la pêche entreposés. Les récipients utilisés pour l’entreposage des produits de la pêche doivent pouvoir assurer la conservation de ceux-ci dans des conditions d’hygiène satisfaisantes et, le cas échéant, permettre un écoulement adéquat de manière que l’eau de fusion ne reste pas en contact avec les produits.

3. Dans les bateaux équipés pour la réfrigération des produits de la pêche dans de l'eau de mer propre refroidie, les citernes doivent être dotées d’un système y assurant une température homogène. Ce dispositif doit permettre d’atteindre un taux de réfrigération tel que la température du mélange de poissons et d’eau de mer propre ne dépasse pas 3°C six heures après le chargement ni 0 °C après 16 heures ainsi que permettre la surveillance et, s’il y a lieu, l’enregistrement de la température.

**C. Exigences applicables aux bateaux congélateurs**

Les bateaux congélateurs doivent :

1. Disposer d’un équipement de congélation d’une puissance suffisante pour que le cœur des produits atteigne rapidement une température ne dépassant pas - 18 °C ;

2. Disposer d’installations frigorifiques d’une puissance suffisante pour maintenir les produits de la pêche dans les locaux d’entreposage à une température ne dépassant pas - 18 °C. Les locaux d’entreposage doivent être munis d’un système d’enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement. La sonde thermique de l’enregistreur doit être située dans la zone du local d’entreposage où la température est la plus élevée ;

3. Répondre aux exigences, fixées au point 2 de la partie B, applicables aux bateaux conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche frais pendant plus de vingt-quatre heures.

**D. Exigences applicables aux navires-usines**

1. Les navires-usines doivent disposer au moins :

a) d’une aire de réception réservée à la mise à bord des produits de la pêche, conçue de façon à permettre la séparation des apports successifs. Elle doit être facile à nettoyer et conçue de façon à protéger les produits de l’action du soleil ou des intempéries ainsi que de toute source de contamination ;

b) d’un système d’acheminement des produits de la pêche de l’aire de réception vers le lieu de travail, conforme aux règles d’hygiène ;

c) de lieux de travail de dimensions suffisantes pour permettre de procéder à la préparation et à la transformation des produits de la pêche dans des conditions d’hygiène satisfaisantes, faciles à nettoyer et à désinfecter et conçus et disposés de façon à éviter toute contamination des produits ;

d) de lieux d’entreposage des produits finis de dimensions suffisantes, conçus de façon à pouvoir être facilement nettoyés ; si une unité de traitement des déchets fonctionne à bord, une cale séparée doit être destinée à l’entreposage de ces déchets ;

e) d’un local d’entreposage du matériel d’emballage, séparé des lieux de préparation et de transformation des produits ;

f) d’équipements spéciaux pour évacuer soit directement dans la mer, soit, si les circonstances l’exigent, dans une cuve étanche réservée à cet usage, les déchets et produits de la pêche impropres à la consommation humaine ; si ces déchets sont entreposés et traités à bord en vue de leur assainissement, des locaux séparés doivent être prévus à cet effet ;

g) un orifice de pompage de l’eau situé à un emplacement qui permet d’éviter la contamination de l’eau ;

h) de dispositifs pour le nettoyage des mains à usage du personnel manipulant les produits de la pêche exposés, qui soient pourvus de robinets conçus pour éviter la propagation de la contamination.

2. Toutefois, les navires-usines à bord desquels la cuisson, la réfrigération et le conditionnement des crustacés et des mollusques sont pratiqués ne sont pas tenus de se conformer aux exigences du paragraphe 1 si aucune autre forme de traitement ou de transformation n’a lieu à bord de ces navires.

3. Les navires-usines qui congèlent les produits de la pêche doivent disposer d’un équipement répondant aux conditions applicables aux navires-usines prévues à la partie C, points 1 et 2.

**II. EXIGENCES EN MATIERE D’HYGIENE**

1. Au moment de leur utilisation, les parties des bateaux ou les conteneurs réservés à l’entreposage des produits de la pêche doivent être maintenus propres et en bon état d’entretien. En particulier, ils ne doivent pas être souillés par le carburant ou par l’eau de cale.

2. Dès que possible après leur mise à bord, les produits de la pêche doivent être placés à l’abri de toute contamination et être protégés contre les effets du soleil ou de toute autre source de chaleur. Lorsqu’ils sont lavés, l’eau utilisée doit être soit de l’eau potable, soit, le cas échéant, de l’eau propre.

3. Les produits de la pêche doivent être manipulés et entreposés de façon à éviter qu’ils ne soient meurtris. Les manipulateurs peuvent utiliser des instruments pointus pour déplacer les poissons de grande taille ou les poissons susceptibles de les blesser, à condition que les chairs de ces produits ne soient pas détériorées.

4. Les produits de la pêche autres que ceux qui sont conservés vivants doivent être réfrigérés le plus rapidement possible après leur chargement. Toutefois, lorsque la réfrigération n’est pas possible, les produits de la pêche doivent être débarqués dès que possible.

5. La glace utilisée pour la réfrigération des produits de la pêche doit être obtenue à partir d’eau potable ou propre.

6. Lorsque les poissons sont étêtés et/ou éviscérés à bord, ces opérations doivent être effectuées de manière hygiénique et dès que possible après la capture, et les produits doivent être lavés immédiatement et abondamment à l’eau potable ou à l’eau propre. Dans ce cas, les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique doivent être retirés au plus vite et être conservés à l’écart des produits destinés à la consommation humaine. Les foies, œufs et laitances destinés à la consommation humaine doivent être conservés sous glace, à une température approchant celle de la glace fondante, ou congelés.

7. Lorsque des poissons entiers destinés à l’industrie de la conserve sont congelés en saumure, ils doivent atteindre une température ne dépassant pas – 9 °C. La saumure ne doit pas constituer une source de contamination des poissons.

**CHAPITRE III : EXIGENCES A RESPECTER PENDANT ET APRES LE DEBARQUEMENT**

1. Les exploitants du secteur halieutique responsables du déchargement et du débarquement des produits de la pêche doivent :

a) veiller à ce que le matériel de déchargement et de débarquement qui entre en contact avec les produits de la pêche soit constitué d’un matériau facile à nettoyer et à désinfecter et doit être maintenu en bon état d’entretien et de propreté ;

b) éviter, lors du déchargement et du débarquement, toute contamination des produits de la pêche, notamment :

i) en déchargeant et en débarquant rapidement ;

ii) en plaçant les produits de la pêche sans délai dans un environnement protégé, à la température indiquée au chapitre VIII ;

iii) en n’utilisant pas d’équipements et de manipulations susceptibles de détériorer inutilement les parties comestibles des produits de la pêche.

2. Les exploitants du secteur halieutique responsables des halles de criée, des marchés de gros ou des parties des halles de criée et des marchés de gros dans lesquels les produits de la pêche sont exposés à la vente doivent veiller au respect des exigences suivantes :

a) des installations fermant à clé doivent être prévues pour l’entreposage frigorifique des produits de la pêche consignés. Des installations séparées fermant à clé doivent être prévues pour l’entreposage des produits de la pêche déclarés impropres à la consommation humaine ;

b) au moment de l’exposition ou de l’entreposage des produits de la pêche :

i) les locaux ne doivent pas être utilisés à d’autres fins ;

ii) les véhicules émettant des gaz d’échappement susceptibles de nuire à la qualité des produits de la pêche ne peuvent pas pénétrer dans les locaux ;

iii) les personnes ayant accès à ces locaux ne doivent pas y faire entrer d’animaux,

iv) les locaux doivent être bien éclairés pour faciliter les contrôles officiels.

3. Lorsque la réfrigération n’a pas été possible à bord du navire, les produits de la pêche frais autres que ceux qui sont conservés vivants doivent être glacés dès que possible après le débarquement et entreposés à une température approchant celle de la glace fondante.

4. Les exploitants du secteur halieutique coopèrent avec l’autorité compétente pour leur permettre d’effectuer les contrôles officiels conformément aux dispositions de l’arrêté relatif aux contrôles officiels, en particulier pour ce qui est des procédures de notification du débarquement des produits de la pêche que l’autorité compétente pourrait estimer nécessaires.

**CHAPITRE IV : EXIGENCES APPLICABLES AUX ETABLISSEMENTS, Y COMPRIS LES NAVIRES, MANIPULANT LES PRODUITS DE LA PECHE**

Les exploitants du secteur halieutique doivent veiller au respect des exigences mentionnées ci-après, lorsque approprié, en ce qui concerne les établissements manipulant les produits de la pêche.

**A. EXIGENCES GENERALES APPLICABLES AUX PRODUITS FRAIS DE LA PECHE**

1. Quand les produits réfrigérés non conditionnés ne sont pas distribués, expédiés, préparés ou transformés immédiatement après leur arrivée dans un établissement à terre, ils doivent être entreposés sous glace dans un lieu approprié. Un reglaçage doit être effectué aussi souvent que nécessaire. Les produits de la pêche frais conditionnés doivent être réfrigérés à une température approchant celle de la glace fondante.

2. Les opérations telles que l’étêtage et l’éviscération doivent être effectuées de manière hygiénique. Lorsqu’il est possible, du point de vue technique et commercial, de procéder à l’éviscération, celle-ci doit être effectuée le plus rapidement possible après la capture ou le débarquement des produits de la pêche. Les produits doivent être lavés abondamment à l’eau potable ou, à bord du navire, à l’eau propre immédiatement après ces opérations.

3. Les opérations telles que le filetage et le tranchage doivent être réalisées de telle sorte que la contamination ou la souillure des filets et des tranches soit évitée. Les filets et les tranches ne doivent pas séjourner sur les tables de travail au-delà de la durée nécessaire à leur préparation. Les filets et les tranches doivent être conditionnés et, s’il y a lieu, emballés et réfrigérés le plus vite possible après leur préparation.

4. Les conteneurs utilisés pour l’expédition ou l’entreposage des produits de la pêche frais préparés et non emballés et conservés sous glace doivent permettre à l’eau de fusion de ne pas rester en contact avec les produits.

5. Les produits de la pêche frais entiers et vidés peuvent être transportés et conservés dans de l’eau réfrigérée à bord des navires. Ils peuvent aussi continuer à être transportés dans de l’eau réfrigérée après le débarquement, et être transportés depuis des installations d’aquaculture, jusqu’à leur arrivée dans le premier établissement à qui exerce toute activité autre que le transport ou le triage.

**B. EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS CONGELES**

Les établissements terrestres où sont congelés des produits de la pêche doivent disposer d'équipements répondant aux exigences fixées pour les bateaux congélateurs dans la présente annexe (chapitre II, partie I, titre C, points 1 et 2).

**C. EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS DE LA PECHE SEPARES MECANIQUEMENT**

Les exploitants du secteur halieutique qui produisent des produits de la pêche séparés mécaniquement doivent veiller au respect des exigences mentionnées ci-après :

1. Les matières premières utilisées doivent satisfaire aux critères visés ci-après :

a) seuls des poissons entiers et la chair restant sur les arêtes après filetage peuvent être utilisés pour produire des produits de la pêche séparés mécaniquement ;

b) toutes les matières premières doivent être exemptes de viscères.

2. Le processus de fabrication doit satisfaire aux exigences mentionnées ci-après:

a) la séparation mécanique doit être réalisée sans délai indu après le filetage et si des poissons entiers sont utilisés, ils doivent être éviscérés et lavés au préalable ;

b) Après leur fabrication, les produits de la pêche séparés mécaniquement doivent être congelés le plus rapidement possible ou incorporés dans un produit destiné à être congelé ou à subir un traitement stabilisateur.

**D. EXIGENCES CONCERNANT LES PARASITES**

La présente section détaille les règles relatives aux contrôles visuels visant à détecter des parasites dans les produits de la pêche et les traitements à appliquer.

1. Définitions

On entend par :

a) parasite visible : tout parasite ou groupe de parasites ayant une dimension, une couleur ou une texture permettant de le distinguer nettement des tissus du poisson ;

b) contrôle visuel : un examen non destructif des poissons ou des produits de la pêche, exercé avec ou sans moyen optique d'agrandissement et dans de bonnes conditions d'éclairage pour l'œil humain, y compris par mirage si nécessaire ;

c) mirage : dans le cas de poissons plats ou de filets de poisson, l'observation à contre-jour du poisson éclairé par une source lumineuse dans une pièce sombre afin d'y détecter des parasites.

2. Contrôle visuel

2.1. Le contrôle visuel doit porter sur un nombre représentatif d'échantillons. Les personnes responsables des établissements à terre et le personnel qualifié à bord des navires usines déterminent le nombre et la fréquence des contrôles en fonction de la nature des produits de la pêche, de leur origine géographique et de l'usage auquel ils sont destinés. Au cours de la production, le contrôle visuel des poissons éviscérés est réalisé par des personnes qualifiées et porte sur la cavité abdominale, les foies, les œufs et les laitances destinés à la consommation humaine. Selon le système d'éviscération utilisé, le contrôle visuel doit être réalisé :

a) de manière continue par le manipulateur pendant l'éviscération et le lavage, en cas d'éviscération manuelle ;

b) par sondage sur un nombre représentatif d'échantillons, de dix poissons par lot au moins, en cas d'éviscération mécanique.

2.2. Le contrôle visuel des filets ou tranches de poissons est effectué par des personnes qualifiées pendant le parage et après le filetage ou le tranchage. Lorsqu'un examen individuel est impossible en raison de la taille des filets ou des opérations de filetage, un plan d'échantillonnage doit être établi et tenu à la disposition de l'autorité compétente, conformément au chapitre III, point 4, du présent arrêté. Lorsque le mirage des filets s'avère nécessaire d'un point de vue technique, il doit être inclus dans le plan d'échantillonnage.

3. Les produits de la pêche suivants doivent être congelés à une température ne dépassant pas – 20 °C en tous points du produit pendant une période d’au moins vingt-quatre heures ; ce traitement doit être appliqué au produit cru ou au produit fini :

a) les produits de la pêche devant être consommés crus ou pratiquement crus ;

b) les produits de la pêche provenant des espèces, comme le maquereau et le mulet, s’ils doivent subir un traitement de fumage à froid au cours duquel la température interne du produit de la pêche ne dépasse pas 60 °C ;

c) les produits de la pêche marinés et/ou salés si le traitement est insuffisant pour détruire les larves de nématodes.

4. Les exploitants du secteur halieutique ne sont pas obligés de procéder au traitement visé au point 3 s’il existe des données épidémiologiques, indiquant que les lieux de pêche d’origine ne présentent pas de danger sanitaire en ce qui concerne la présence de parasites et si l’autorité compétente l’autorise.

5. Les produits de la pêche visés au point 3 doivent, lorsqu’ils sont mis sur le marché, sauf lorsqu’ils sont fournis au consommateur final, être accompagnés d’un document du fabricant indiquant le type de traitement auquel ils ont été soumis.

**CHAPITRE V : EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS DE LA PECHE TRANSFORMES**

Les exploitants du secteur halieutique qui effectuent la cuisson des crustacés et des mollusques doivent veiller au respect des exigences mentionnées ci-après :

1. un refroidissement rapide doit suivre la cuisson. L’eau utilisée à cet effet doit être de l’eau potable ou, à bord du navire, de l’eau propre. Si aucun autre moyen de conservation n’est employé, le refroidissement doit être poursuivi jusqu’à ce soit atteinte une température proche de celle de la glace fondante ;

2. le décorticage ou le décoquillage doivent être effectués dans des conditions d’hygiène de nature à éviter toute contamination du produit. S’ils sont exécutés à la main, le personnel doit veiller à bien se laver les mains ;

3. après décorticage ou décoquillage, les produits cuits doivent être congelés immédiatement ou réfrigérés dès que possible à la température fixée au chapitre VIII.

**CHAPITRE VI : NORMES SANITAIRES APPLICABLES AUX PRODUITS DE LA PECHE**

Outre le fait de veiller à la conformité avec les critères microbiologiques, biotoxines marines et chimiques fixés par la réglementation en vigueur, les exploitants du secteur halieutique doivent veiller, en fonction de la nature du produit ou de l’espèce, à ce que les produits de la pêche mis sur le marché pour la consommation humaine soient conformes aux normes fixées dans le présent chapitre.

**A. PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES DES PRODUITS DE LA PECHE**

Les exploitants du secteur halieutique doivent réaliser une évaluation organoleptique des produits de la pêche. En particulier, cette évaluation doit permettre de vérifier que ces produits sont conformes aux critères de fraîcheur tels que définis par l’arrêté portant critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables aux produits de la pêche et de l’aquaculture et les méthodes d’analyse à utiliser

B. **HISTAMINE**

Les exploitants du secteur halieutique doivent veiller à ce que les limites applicables à l’histamine ne soient pas dépassées.

**C. AZOTE BASIQUE VOLATIL TOTAL**

Les produits de la pêche non transformés ne doivent pas être mis sur le marché si des tests chimiques révèlent que les limites d’ABVT, le TMA inclus, ont été dépassées.

Une valeur limite en ABVT est fixée pour les catégories d'espèces suivantes :

* + *Sébastes spp*., Helicolenus dactylopterus, Sébastichthys capensis,
  + espèces appartenant à la famille des *Pleuronectidae* (excepté le flétan Hippoglossus spp.),
  + espèces appartenant à la famille des *Merlucciidae* et des Gadidae,
  + espèces appartenant à la famille des sélaciens

**D. PARASITES**

Les exploitants du secteur halieutique doivent veiller à ce que les produits de la pêche aient été soumis à un contrôle visuel destiné à détecter la présence de parasites visibles avant de les mettre sur le marché. Ils ne doivent pas mettre sur le marché pour la consommation humaine les produits de la pêche qui sont manifestement infestés de parasites.

**E. TOXINES DANGEREUSES POUR LA SANTE HUMAINE**

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 Canthigasteridae*. 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 ciguatoxine ou les toxines paralysantes des muscles ne doivent pas être mis sur le marché. Toutefois, les produits de la pêche dérivés des mollusques bivalves peuvent être mis sur le marché pour autant qu’ils aient été produits conformément à la réglementation fixant les critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables aux mollusques bivalves vivants et aux produits de la pêche.

**CHAPITRE VII : CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE DES PRODUITS DE LA PECHE**

1. Les récipients dans lesquels les produits de la pêche frais sont conservés sous glace doivent être résistants à l’eau et permettre à l’eau de fusion de ne pas rester en contact avec les produits.

2. Les blocs congelés, préparés à bord des bateaux doivent être convenablement conditionnés avant le débarquement.

3. Lorsque les produits de la pêche sont conditionnés à bord du navire de pêche, les exploitants du secteur halieutique doivent veiller à ce que le matériau utilisé pour le conditionnement :

- ne constitue pas une source de contamination et soit entreposé de telle manière qu’il ne soit pas exposé à des risques de contamination ;

- soit facile à nettoyer et, le cas échéant, à désinfecter lorsqu’il est destiné à être réutilisé.

**CHAPITRE VIII : ENTREPOSAGE DES PRODUITS DE LA PECHE**

Les exploitants du secteur halieutique qui entreposent des produits de la pêche doivent assurer le respect des exigences mentionnées ci-après :

1. Les produits de la pêche frais, les produits de la pêche non transformés décongelés, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés, doivent être maintenus à une température approchant celle de la glace fondante ;

2. Les produits de la pêche congelés doivent être maintenus à une température ne dépassant pas - 18 °C en tous points ; cependant, les poissons entiers congelés en saumure et destinés à l’industrie de la conserve peuvent être maintenus à une température ne dépassant pas - 9 °C ;

3. les produits de la pêche conservés vivants doivent être maintenus à une température et dans des conditions qui n’affectent pas leurs caractéristiques en matière de sûreté alimentaire et de viabilité.

**CHAPITRE IX : TRANSPORT DES PRODUITS DE LA PECHE**

Les exploitants du secteur halieutique qui transportent des produits de la pêche doivent assurer le respect des exigences mentionnées ci-après :

1. Lors du transport, les produits de la pêche doivent être maintenus aux températures fixées :

a) les produits de la pêche frais, les produits de la pêche non transformés décongelés, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés, doivent être maintenus à une température approchant celle de la glace fondante ;

b) les produits de la pêche congelés, à l’exception des poissons congelés en saumure et destinés à l’industrie de la conserve, doivent être maintenus pendant le transport à une température homogène ne dépassant pas - 18 °C en tous points, de brèves fluctuations vers le haut de 3 °C au maximum étant tolérées ;

2. Les exploitants du secteur halieutique ne sont pas tenus de se conformer aux dispositions du point 1 b), lorsque des produits de la pêche congelés sont transportés d’un entrepôt frigorifique jusqu’à un établissement agréé pour y être décongelés dès leur arrivée, en vue d’une préparation et/ou d’une transformation, que la distance à parcourir est courte et que l’autorité compétente donne son autorisation ;

3. Si les produits de la pêche sont conservés sous glace, l’eau de fusion ne doit pas rester en contact avec les produits ;

4. Les produits de la pêche destinés à être mis sur le marché vivants doivent être transportés dans des conditions qui n’affectent pas leurs caractéristiques en matière de sûreté alimentaire et de viabilité.

# Arrêté n° 000735 du 30 Juin 2025 fixant les conditions techniques et sanitaires des sites de débarquement des produits de la pêche

**CHAPITRE PREMIER : DISPOSITIONS PRELIMINAIRES**

**Article premier :** En application de l’article 1 alinéa 2 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 conditions techniques et sanitaires minimales applicables aux sites (Ports, PDA et sites aménagés, etc.) de débarquement des produits halieutiques.

**Article 2 :** Aux fins du présent arrêté, on entend par :

* Site de débarquement : un espace aménagé au bord du littoral englobant une aire de débarquement et ses ouvrages annexes où les produits halieutiques sont débarqués en vue de la première vente.

**CHAPITRE II : CONDITIONS RELATIVES AUX INFRASTRUCTURES DU SITE DE DEBARQUEMENT**

**Article 3 :** L’obtention du statut de site de débarquement autorisé est assujettie au respect des conditions techniques et sanitaires minimales, notamment :

* un environnement immédiat salubre ;
* une plate-forme disposant de points d’eau, facile à laver et à désinfecter ;
* un système d’évacuation des eaux usées adéquat ;
* des toilettes hygiéniques ;
* des équipements de manutention en matériau imputrescible et inoxydable résistant ;
* une régulation des accès, permettant la mise en œuvre des bonnes pratiques d’hygiène et de manutention.

**Article 4 :** Les toilettes ne doivent pas ouvrir directement sur les locaux où les produits sont réceptionnés, manipulés ou entreposés.

Les lavabos à commandes non manuelles approvisionnés en eau courante munis de distributeurs de savon ou autre solution désinfectante adéquate pour les mains. Des dispositifs d'essuie-mains à usage unique doivent être disponibles.

**Article 5 :** Les locaux de réception des produits débarqués et le matériel de manutention doivent être maintenus en bon état de propreté permanent. Ils ne doivent en aucun cas contenir d'objets ou de produits susceptibles de nuire à la qualité sanitaire et hygiénique des produits halieutiques.

Les produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

**Article 6 :** Les sites de débarquement doivent disposer, si nécessaire, de chambres froides et des fabriques de glace de capacité suffisante pour les besoins d’entreposage des produits halieutiques qui ne sont pas immédiatement exposés à la vente ou acheminés vers leur destination finale.

Les locaux d’entreposage (chambres froides) doivent présenter les caractéristiques suivantes :

* Murs lisses, résistants et imperméables ;
* Sol imperméable, facilement nettoyable et pourvu d’un dispositif (siphons, caniveaux, …) permettant une évacuation facile des eaux ;
* Dispositifs d’éclairage et d'aération suffisants.

La température du produit entreposé doit être comprise entre 0°C et +4°C ;

**Article 7 :** Toute vermine (rongeurs, insectes ou autre) doit être détruite et toute nouvelle infestation doit être évitée en menant une lutte passive et active. Les animaux domestiques ne doivent pas pénétrer dans les sites de débarquement.

**CHAPITRE III : CONDITIONS RELATIVES AUX INTERVENANTS DANS LE SITE DE DEBARQUEMENT**

**Article 8 :** La manipulation des produits halieutiques doit être interdite à toute personne :

* reconnue comme étant atteinte d’une maladie contagieuse ;
* ayant une blessure infectée ou une lésion ouverte sur une partie quelconque du corps ;

Le personnel manipulant les produits doit, notamment porter des vêtements de travail propres et, au besoin, des gants adaptés au travail effectué.

Le personnel doit respecter les Bonnes Pratiques d'Hygiène.

**Article 9 :** L’organisme chargé de la gestion et de l’exploitation de chaque site de débarquement autorisé doit, obligatoirement, recruter un Responsable Hygiène et Qualité ayant les compétences requises chargé de la mise en œuvre du système d’autocontrôle sanitaire. Il doit disposer des moyens adéquats et être investi des pouvoirs nécessaires pour mener ses missions conformément à la règlementation en vigueur.

**CHAPITRE IV : AUTORITÉ COMPÉTENTE**

**Article 10 :** Le contrôle de la conformité structurelle et fonctionnelle des sites de débarquement est effectué par les services d'inspection de l’Office National d’Inspection des Produits de la Pêche et de l’Aquaculture (ONISPA).

Le statut de site de débarquement autorisé pour les produits halieutiques est octroyé par le Ministre chargé de la Pêche sur avis technique de l’ONISPA.

**CHAPITRE V : DISPOSITIONS FINALES**

**Article 11 :** Sans préjudice d'autres dispositions applicables en la matière, les infractions aux règles prescrites par le présent Arrêté sont punies des sanctions prévues par la loi portant Code des pêches en vigueur.

**Article 12 :** Le Secrétaire Général du Ministère de la pêche des Infrastructures Maritimes et Portuaires, le Commandant de la Garde Côtes Mauritanienne, le Directeur de la Valorisation et de la Promotion des Chaines de Valeur et le Directeur de l’Office National d’Inspection sanitaire des Produits de la Pêche et de l’Aquaculture sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal Officiel de la République Islamiques de Mauritanie.

*Fait à Nouakchott, le 30 juin 2025*

Le Ministre de la pêche, des Infrastructures Maritimes et Portuaires

**EL Vadil Sidaty AHMED LOULY**

# Arrêté conjoint n° 000736 du 30 juin 2025 portant réglementation des conditions technico-sanitaires d’autorisation des unités de production de la glace destinée à la réfrigération des produits halieutiques et leur fonctionnement

**Chapitre I : Dispositions préliminaires**

**Article premier** : 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 conditions d’autorisation, par l’Autorité compétente, des unités de production de la glace destinée à la réfrigération des produits halieutiques.

**Article 2 :** Aux fins du présent arrêté, on entend par :

* Glace : L’eau à l’état solide ;
* Réfrigération : Le processus permettant de refroidir les produits halieutiques pour les amener à une température proche de celle de la glace fondante ;
* Autorité compétente : l’Autorité nationale chargée de l’autorisation des établissements de pêche en général et des fabriques de glace en particulier, ou à toute autre autorité à laquelle ladite compétence a été attribuée.

**Article 3 :** Les pêcheurs, les mareyeurs et les exportateurs de produits halieutiques doivent s’approvisionner en glace auprès des unités de production autorisées.

**Article 4 :** L'autorité compétente doit procéder à l'autorisation des unités de production de glace, après s'être assurée qu'elles satisfont aux dispositions réglementaires vis-à-vis de la nature des activités qu'elles exercent. L’autorisation d’exercer est matérialisée par un code qui représente le numéro d’agrément.

**Article 5 :** Conformément aux dispositions sanitaires en vigueur, les fabriques de glace ne doivent pas être situées dans les endroits insalubres (odeurs désagréables, fumées, dépôts d'ordures, autres sources de contaminants).

Elles doivent avoir, au moins, dans les locaux où la glace est entreposée ou manipulée :

* des installations solides correctement entretenues n'ouvrant pas à l'extérieur en vue d'éviter la contamination de la glace par tout type de déchets, eaux usées, vapeur ou souillure, présence de rongeurs ou d'autres animaux ;
* un sol en matériau facile à nettoyer et disposé de manière à faciliter l'écoulement des liquides ;
* un espace de travail suffisant pour la bonne exécution de toutes les opérations ;
* des murs et plafonds résistants, faciles à nettoyer ;
* un éclairage suffisant et conforme.

**Article 6 :** Il doit y avoir suffisamment des toilettes et des vestiaires appropriés. Les lavabos à commande non manuelle doivent être placés aussi bien au niveau des cabinets d’aisance que dans la salle de manutention équipés d'accessoires conformes.

**Article 7 :** Les toilettes ne doivent pas ouvrir directement sur les locaux où la glace est manipulée ou entreposée.

**Article 8 :** Les fabriques de glace doivent disposer d’une installation permettant l'approvisionnement en eau potable au sens des exigences de l’arrêté conjoint n° 2862 du 16 novembre 2006, relatif aux critères de qualité des eaux utilisées dans l'industrie de traitement des produits de la pêche et de l'aquaculture.

**Article 9 :** Les locaux de production et d’entreposage de glace et du matériel de manutention doivent être maintenus en bon état de propreté permanent. Le nettoyage et la désinfection doivent y être effectués en tant que de besoin.

Les installations, les équipements, les ustensiles et le matériel de manutention doivent être en matériau imputrescible, imperméable, résistant à la corrosion.

Les produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

Leur utilisation ne doit pas être susceptible de transmettre à la glace des propriétés nocives ou des caractères anormaux.

**Article 10 :** La manipulation de la glace, doit être interdite à toute personne :

* reconnue comme étant atteinte d’une maladie contagieuse ;
* ayant une blessure infectée ou une lésion ouverte sur une partie quelconque du corps.

Le personnel qui manipule la glace doit, notamment porter des vêtements de travail propres et des gants adaptés au travail effectué.

Le personnel doit respecter les Bonnes Pratiques d'Hygiène.

**Article 11 :** Toute vermine (rongeurs, insectes ou autres) doit être détruite et toute nouvelle infestation doit être évitée en menant une lutte passive et active. Les animaux domestiques ne doivent pas pénétrer dans les sites.

**Article 12 :** L’autocontrôle sanitaire doit être assuré par chaque unité de production de glace autorisée, notamment par la réalisation d’analyses de l’eau et de la glace. Les résultats de l’autocontrôle doivent être archivés et tenus à la disposition des services de contrôle.

**Article 13 :** En vue d’obtenir une autorisation, la fabrique de glace doit être soumise à une inspection destinée à vérifier que les prescriptions du présent arrêté sont observées. A cet effet, une demande d’autorisation accompagnée d’un dossier administratif est adressée par le propriétaire à l'Autorité compétente. Une procédure spécifique définira le processus qu'il faudra suivre pour l'obtention de l'autorisation.

**Article 14 :** L'inspection et le contrôle des fabriques de glace autorisées doivent être effectués régulièrement par l'organisme d'inspection en charge de la vérification du respect des exigences règlementaires. L'organisme d'inspection doit avoir libre accès à toutes les parties de ces unités et à toute documentation détenue par elles relative à l'autocontrôle en vue de s'assurer du respect des dispositions du présent arrêté.

Si ces inspections et contrôles révèlent que les exigences réglementaires ne sont pas respectées, des actions coercitives peuvent être mises en œuvre (avertissement, suspension temporaire d'activités). Des suspension ou retrait d’autorisation peuvent être proposés à l'autorité compétente avec un avis technique motivé de l'ONISPA.

**Article 15 :** Dans le cadre des Contrôles Officiels, l'Organisme d'inspection effectue des analyses chimiques et microbiologiques afin de s'assurer que les critères définis dans l’arrêté conjoint n° 2862 du 16 novembre 2006 relatif aux critères de qualité des eaux utilisées dans l'industrie de traitement des produits de la pêche et de l’aquaculture sont respectés. En fonction du risque, l'organisme de contrôle définira dans une procédure spécifique la fréquence.

**Article 16 :** Sans préjudice des autres dispositions applicables en la matière, les infractions aux règles prescrites par le présent arrêté sont punies des sanctions prévues par les lois et règlements en vigueur, notamment la loi portant code d’hygiène et la loi portant code de l’Eau, et la loi portant code des Pêches.

**Article 17 :** 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'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, 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 Sante  **Abdallahi Ould WEDIH** |
| La Ministre du Commerce et du Tourisme  **Zeinebou Mint AHMEDNAH** | Le Ministre de l'Elevage  **Moctar Ould GAGUIH** |

# Arrêté conjoint n°000737 du 30 juin 2025 relatif aux contrôles officiels applicables aux produits de la pêche

**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.

**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 :

1. 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
2. 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 ;

1. 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 ;
2. les laboratoires de l’ONISPA opèrent conformément aux normes visées à l’article 11, paragraphe 2 ;
3. 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 ;
4. 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,

1. toute autre activité destinée à assurer la réalisation des objectifs du présent arrêté.
2. La vérification des systèmes de traçabilité et leurs mises en œuvre

**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)

1. 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 règlementaires 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.

1. 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 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 :

1. portent un code unique
2. ne sont pas signés par le certificateur s’ils sont vierges ou incomplets
3. soient liés au lot
4. permettent l’identification du signataire et de la date de délivrance;
5. 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 révise 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 oeuvre. 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 Sante  **Abdallahi Ould WEDIH** |
| La Ministre du Commerce et du Tourisme  **Zeinebou Mint AHMEDNAH** | Le Ministre de l'Elevage  **Moctar Ould GAGUIH** |

**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 règlementation nationale, la règlementation 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 fraicheur 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 : *Tétraodontidae, 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.

# Arrête conjoint n° 000738 du 30 juin 2025, portant critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables aux produits de la pêche et de l’aquaculture et les méthodes d’analyse à utiliser

**CHAPITRE PREMIER– DISPOSITIONS GENERALES**

**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 critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables aux produits de la pêche et de l’aquaculture, ainsi que les méthodes d’analyse à utiliser.

**Article 2 – Définitions**

On entend par :

1. « micro-organismes » : les bactéries, les virus, les levures, les moisissures, les algues, les protozoaires parasites, les helminthes parasites microscopiques, ainsi que leurs toxines et métabolites.
2. « critère microbiologique » : un critère définissant l'acceptabilité d'un produit, d'un lot de mollusques bivalves vivants, de produits de la pêche ou d'un procédé, sur la détection et la non détection, du nombre de micro-organismes, et/ou de la quantité de leurs toxines/métabolites, par unité (s) de masse, volume, surface ou lot.
3. « critère biotoxine marine » : un critère définissant l'acceptabilité d'un produit, d'un lot de mollusques bivalves vivants, sur la base d’une quantité de toxine par unité de masse ou d’une méthode biologique.
4. « critère chimique » : un critère définissant l'acceptabilité d'un produit, d'un lot de mollusques bivalves vivants ou de produits de la pêche, sur la base d’une quantité par unité de masse.
5. « critère de sécurité des mollusques bivalves vivants et des produits de la pêche » : un critère définissant l'acceptabilité d'un produit ou d'un lot de mollusques bivalves vivants et de produits de la pêche, applicable aux produits mis sur le marché.
6. « critère d'hygiène du procédé » : un critère microbiologique indiquant l'acceptabilité du fonctionnement du procédé de production. Un tel critère n'est pas applicable aux produits mis sur le marché. Il fixe une valeur indicative de contamination dont le dépassement exige des mesures correctives destinées à maintenir l'hygiène du procédé conformément à la législation sur les mollusques bivalves vivants et les produits de la pêche.
7. « lot » : un groupe ou une série de produits identifiables obtenus par un procédé donné dans des conditions pratiquement identiques et produits dans un endroit donné et au cours d'une période de production déterminée ; par exemple un groupe ou une série de produits livrée en une seule fois et présentant des caractéristiques communes (origine, variété, type d’emballage, expéditeur ou marquage).
8. «Sous-lot » : partie désignée d'un grand lot, afin d'appliquer le mode de prélèvement à cette partie désignée. Chaque sous-lot doit être physiquement séparé et identifiable.
9. « durée de conservation » : la période précédant la date limite de consommation des produits ou la date jusqu’à laquelle ces produits conservent leurs propriétés spécifiques.
10. « échantillon » : un ensemble composé d'une ou de plusieurs unités ou une portion de matière, sélectionné par différents moyens dans une population ou dans une quantité importante de matière et destiné à fournir des informations sur une caractéristique donnée de la population ou de la matière étudiée et à constituer la base d'une décision concernant la population ou la matière en question ou concernant le procédé qui l'a produit.
11. « Échantillon élémentaire »  : quantité de matière prélevée en un seul point du lot ou du sous-lot.
12. « Echantillon de laboratoire »  : échantillon destiné au laboratoire.
13. « échantillon représentatif » : un échantillon dans lequel on retrouve les caractéristiques du lot d'où il provient. C'est notamment le cas lorsque chacun des individus ou des prélèvements élémentaires à choisir dans le lot a la même probabilité de figurer dans l'échantillon.
14. « respect des critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines » : l'obtention des résultats satisfaisants ou acceptables visés aux l'annexes I, II et III lors d'essais fondés sur les valeurs fixées pour ces critères par le prélèvement d'échantillons, la conduite d'analyses et la mise en œuvre de mesures correctives, conformément à la législation sur les mollusques bivalves vivants et les produits de la pêche et aux instructions données par l'autorité compétente.

**Article 3** : **Exigences générales**

Les exploitants veillent à ce que les mollusques bivalves vivants et les produits de la pêche mis sur le marché respectent les critères organoleptiques, microbiologiques, chimiques et biotoxines marines pertinents, ainsi que les méthodes d'analyse et de prélèvement des échantillons à appliquer, établis aux annexes I, II, III et IV. A cette fin, à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution des mollusques bivalves vivants et des produits de la pêche, y compris la vente au détail, ils prennent des mesures, dans le cadre de leurs procédures, fondées sur les principes HACCP, ainsi que de leurs bonnes pratiques d'hygiène, afin que :

a) la fourniture, la manipulation et la transformation de mollusques bivalves vivants et des produits de la pêche, relevant du contrôle des exploitants s'effectuent de façon à ce que les critères d'hygiène des procédés soient respectés ;

b) les critères de sécurité des mollusques bivalves vivants et des produits de la pêche applicables pendant toute la durée de conservation des produits soient respectés dans des conditions de distribution, d'entreposage et d'utilisation raisonnablement prévisibles ».

**Article 4 - Essais fondés sur les critères**

1. le cas échéant, les exploitants de mollusques bivalves et de produits de la pêche procèdent à des essais fondés sur les critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines définis aux annexes I, II et III, lorsqu'ils valident ou vérifient le bon fonctionnement de leurs procédures fondées sur les principes HACCP ou sur les bonnes pratiques d'hygiène.
2. les exploitants de mollusques bivalves et de produits de la pêche décident des fréquences d'échantillonnage appropriées à appliquer, dans le cadre de leurs procédures fondées sur les principes HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène, en tenant compte des recommandations de l’autorité compétente ou de l’organisme de contrôle désigné.

La fréquence d'échantillonnage peut être adaptée à la nature et à la taille des établissements, pour autant que les critères de sécurité des mollusques bivalves vivants et des produits de la pêche ne soient pas menacés.

**CHAPITRE II– DISPOSITIONS PARTICULIERES**

**Article 5 : Essais et échantillonnage**

1. les méthodes d'analyse ainsi que les plans et méthodes d'échantillonnage définis dans les annexes, selon les cas, sont appliqués comme méthodes de référence.
2. les échantillons sont prélevés sur les lieux de production, de transformation et sur le matériel utilisé dans la production de mollusques bivalves vivants et de produits de la pêche lorsque ces prélèvements sont nécessaires pour s'assurer du respect des critères.
3. Les exploitants du secteur alimentaire qui fabriquent des produits de la pêche et de l’aquaculture prêts à être consommés susceptibles de présenter un risque pour la santé publique lié à Listeria monocytogenes prélèvent des échantillons sur les lieux de transformation et sur le matériel utilisé en vue de détecter la présence de Listeria monocytogenes dans le cadre de leur plan d'échantillonnage.
4. Si les essais visent à évaluer précisément l'acceptabilité d'un lot de mollusques bivalves vivants, de produits de la pêche ou d'un procédé déterminé, il faut respecter au minimum les plans d'échantillonnage définis dans les annexes I, II, III, IV et V ou dans les protocoles préparés par l’autorité compétente ».

**Article 6** - Résultats insatisfaisants

1. Lorsque les essais fondés sur les critères de sécurité définis à l'annexe I, les critères chimiques ou biotoxines marines donnent des résultats insatisfaisants, le lot de produit est retiré du marché. Cependant, si le lot de produit mis sur le marché est insatisfaisant pour un critère microbiologique et n’est pas encore au stade de la vente au détail, il peut être soumis à un traitement supplémentaire dans un établissement agréé afin d’éliminer le risque en question. Ce traitement ne peut être effectué que par des exploitants autres que ceux du commerce de détail.
2. Les exploitants prennent en outre des mesures correctives qui leur permettront de découvrir la cause des résultats insatisfaisants en vue de prévenir la réapparition de toute contamination microbiologique inacceptable. Ces mesures peuvent comporter des modifications des procédures fondées sur les principes HACCP ou des autres mesures de contrôle de l'hygiène des mollusques bivalves vivants en vigueur pour protéger la santé des consommateurs.
3. Lorsque les résultats concernant les critères d’hygiène des procédés définis à l’annexe I sont insatisfaisants, des mesures doivent être prises pour améliorer l’hygiène de production.

**Article 7 - Analyse de l'évolution des résultats**

Les exploitants de mollusques bivalves et de produits de la pêche analysent l'évolution des résultats des essais pratiqués sur les échantillons prélevés. Lorsqu'une évolution approchant des résultats insatisfaisants est observée, ils prennent sans retard injustifié des mesures appropriées pour corriger la situation en vue de prévenir l'apparition des risques.

**CHAPITRE III – DISPOSITIONS FINALES**

**Article 8 – Révision de l’arrêté**

Des mesures d’application ou de modification peuvent être arrêtées pour :

* 1. fixer des normes ou contrôles sanitaires supplémentaires pour les mollusques bivalves vivants lorsque les données scientifiques en démontreront la nécessité pour sauvegarder la santé publique, à savoir :
     1. les valeurs limites à respecter et les méthodes d’analyse pour les biotoxines marines ou les critères chimiques, par exemple les dioxines et les polychlorobiphényles (PCB) de type dioxine ou les hydrocarbures aromatiques polycycliques,
     2. les procédures de recherche des virus et les normes virologiques,
     3. les plans d’échantillonnage ainsi que les méthodes et les tolérances analytiques à appliquer en vue de contrôler le respect des normes sanitaires.
  2. fixer des normes ou contrôles sanitaires supplémentaires pour les produits de la pêche lorsque les données scientifiques en démontreront la nécessité pour sauvegarder la santé publique.

**Article 9- Sanctions**

Les infractions au présent arrêté seront punies conformément aux dispositions de la loi portant Code des Pêches Maritimes en vigueur.

Ces infractions sont constatées par les agents de contrôle de l’ONISPA conformément aux dispositions de l’article 10 du 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 et sanctionnées conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur.

**Article 10** – Sont abrogées toutes dispositions antérieures et notamment les arrêtés conjoints suivants : l’arrêté conjoint n° 2905 du 16 novembre 2006, l’arrêté conjoint n° 2504 du 14 Novembre 2010, l’arrêté conjoint n° 0014 du 15 janvier 2019 et l’arrêté conjoint n°0793 du 23 septembre 2019.

**Article 11** - 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, 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 Sante  **Abdallahi Ould WEDIH** |
| La Ministre du Commerce et du Tourisme  **Zeinebou Mint AHMEDNAH** | Le Ministre de l'Elevage  **Moctar Ould GAGUIH** |

.

**ANNEXE I : CRITERES MICROBIOLOGIQUES APPLICABLES AUX MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS, AUX PRODUITS DE LA PECHE**

**CHAPITRE I - CRITERES DE SECURITE DES PRODUITS DE LA PECHE**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Catégorie de denrées alimentaires | Microorganismes, toxines, métabolites | Plans d’échantillonnage (1) | | Limites (2) | | Méthode d’analyse de référence (3) | Stade d’application du critère |
|
| n | c | m | M |
|
| 1.1 | Poissons frais ou congelés | *Coliformes 44°C* | 5 | 2 | 10 ufc/g | 100 ufc/g | NF VO8 060NN | Produits mis sur le marché |
| E/ coli | 5 | 1 | 10 ufc/g | 100 ufc/g | ISO 16649-2 | Produits mis sur le marché |
| *Staphylocoques coagulase positive* | 5 | 2 | 100 ufc/g | 1.103 ufc/g | IS0 6888-1 | Produits mis sur le marché |
| *Salmonella spp* | 5 | 2 | Non détecté dans 25 g | | ISO 6579-1 | Produits mis sur le marché |
| 1.2 | Produits de la pêche prêts à être consommés permettant le développement de *L. monocytogenes* | *Listeria monocytogenes* | 5 | 0 | 100 ufc/g (4) | | EN/ISO 11290-2 (5) | Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation |
| 5 | 0 | Non détecté dans 25 g (6) | | EN/ISO 11290-1 | Avant que la denrée alimentaire n’ait quitté le contrôle immédiat de l'exploitant qui l'a fabriquée |
| 1.3 | Produits de la pêche prêts à être consommés ne permettant pas le développement de *L. monocytogenes* | *Listeria monocytogenes* | 5 | 0 | 100 ufc/g | | EN/ISO 11290-2 (5) | Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation |
| 1.4 | Crustacés et mollusques cuits | *Salmonella* | 5 | 0 | Non détecté dans 25 g | | EN/ISO 6579-1 | Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation |
| 1.5 | Mollusques bivalves vivants | *Salmonella* | 5 | 0 | Non détecté dans 25 g | | EN/ISO 6579-1 | Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation |
| 1.6 | Mollusques bivalves vivants | *E. coli* (7) | 5 (8) | 1 | 230 NPP/100g de chair et de liquide intervalvaire | 700 NPP/100g de chair et de liquide intervalvaire | EN/ISO 16649-3 | Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation |
| 1.7 | Produits de la pêche fabriqués à partir d’espèces de poissons associées à une grande quantité d’histidine (9) | Histamine | 9 (10) | 2 | 100 mg/kg | 200 mg/kg | EN ISO 19343  Ou méthode équivalente | Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation |
| 1.8 | Produits de la pêche ayant subi un traitement de maturation aux enzymes dans la saumure, fabriqués à partir d’espèces de poissons associées à une grande quantité d’histidine (9) | Histamine | 9 | 2 | 200 mg/kg | 400 mg/kg | EN ISO 19343 | Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation |

1. n = nombre d'unités constituant l'échantillon ; c = nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M pour le nombre d'échantillons n réalisé.
2. Pour les points 1.1 à 1.5, m = M.
3. Il y a lieu d'utiliser l'édition la plus récente de la norme.
4. Ce critère est applicable lorsque le fabricant est en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, que le produit respectera la limite de 100 ufc/g pendant la durée de conservation. L'exploitant peut fixer, pendant le procédé, des valeurs intermédiaires suffisamment basses pour garantir que la limite de 100 ufc/g ne sera pas dépassée au terme de la durée de conservation.
5. 1 ml d'inoculum est déposé sur une boîte de Petri d'un diamètre de 140 mm ou sur trois boîtes de Petri d'un diamètre de 90 mm.
6. Ce critère est applicable aux produits avant qu'ils ne quittent le contrôle immédiat du fabricant, lorsque celui-ci n'est pas en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, que le produit respectera la limite de 100 ufc/g pendant toute la durée de conservation.
7. E. coli est utilisée ici comme indicateur de contamination fécale.
8. Chaque unité d'échantillon comprend un nombre minimal d'animaux différents conformément à la norme EN/ISO 6887-3.
9. En particulier les espèces de poissons des familles *Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryphaenidae, Pomatomidae, Scomberesocidae.*
10. Si des échantillons uniques sont prélevés au niveau de la vente au détail, les éventuelles mesures prises s’appliquent à ce niveau pour les lots concernés.

1. INTERPRETATION DES RESULTATS DES ANALYSES

Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée,

Les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du lot contrôlé, (1)

*L. monocytogenes* dans les produits prêts à être consommés permettant le développement de L. monocytogenes avant que la denrée alimentaire n'ait quitté le contrôle immédiat de l'opérateur qui l'a fabriquée, lorsque celui-ci n'est pas en mesure de démontrer que ces produits ne dépasseront pas la valeur limite de 100 ufc/g pendant leur durée de conservation :

* qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées indiquent la non détection de la bactérie,
* qualité insatisfaisante lorsque la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon.

L. monocytogenes dans les autres produits prêts à être consommé :

* qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont ≤ à la limite,
* qualité insatisfaisante lorsque l’une des valeurs est > à la limite.

E. coli dans les mollusques bivalves vivants :

* Qualité satisfaisante lorsque les cinq valeurs observées sont ≤ 230 NPP/100 g de chair et de liquide intravalvaire ou lorsque l'une des cinq valeurs observées est > 230 NPP/100 g de chair et de liquide intravalvaire tout en étant ≤ 700 NPP/100 g de chair et de liquide intravalvaire,
* qualité insatisfaisante lorsque l'une des cinq valeurs observées est > 700 NPP/100 g de chair et de liquide intravalvaire ou lorsqu'au moins deux des cinq valeurs observées sont > 230 NPP/100 g de chair et de liquide intravalvaire.

Salmonella dans les différentes catégories de denrées alimentaires :

* qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées indiquent l'absence de la bactérie,
* qualité insatisfaisante lorsque la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon.

Histamine dans les produits de la pêche :

Histamine dans les produits de la pêche provenant d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine, sauf dans la sauce de poisson produite par fermentation de produits de la pêche::

* Qualité satisfaisante lorsque les exigences suivantes sont remplies :

1. la valeur moyenne observée est inférieure ou égale à m ;
2. un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M ;
3. aucune valeur observée ne dépasse la limite de M ;

* Qualité insatisfaisante lorsque la valeur moyenne observée dépasse m, ou plus de c/n valeurs se situent entre m et M, ou lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont supérieures à M.

Histamine dans la sauce de poisson produite par fermentation de produits de la pêche:

* qualité satisfaisante lorsque la valeur observée est inférieure ou égale à la limite,
* qualité insatisfaisante lorsque la valeur observée est supérieure à la limite.

**CHAPITRE II - CRITERES D’HYGIENE DES PROCEDES**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Catégorie de denrées alimentaires | Microorganismes | Plans d’échantillonnage (1) | | Limites | | Méthode d’analyse de référence (2) | Stade d’application  du critère | Action en cas de résultats insatisfaisants |
| n | c | m | M |
| Produits décortiqués et décoquillés de crustacés et de mollusques cuits | *E. coli* | 5 | 2 | 1 NPP/g | 10 NPP /g | ISO/ TS 16649-3 | Fin du procédé de fabrication | Améliorations de l’hygiène de production |
| *Staphylocoques à coagulase positive* | 5 | 2 | 100 ufc/g | 1 000 ufc/g | EN/ISO 6888-1 ou 2 | Fin du procédé de fabrication | Améliorations de l’hygiène de production |

1. n = nombre d'unités constituant l'échantillon; c = nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M,
2. Il convient d'utiliser l'édition la plus récente de la norme.

**1. INTERPRETATION DES RESULTATS DES ANALYSES**

Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée

Les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du procédé contrôlé.

E. coli dans les produits décortiqués et décoquillés de crustacés et de mollusques cuits :

* qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont ≤ m,
* qualité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M, et que le reste des valeurs observées est ≤ m,
* qualité insatisfaisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont > M ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M.

Staphylocoques à coagulase positive dans les produits décortiqués et décoquillés de crustacés et de mollusques cuits

* qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont ≤ m,
* qualité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M, et que le reste des valeurs observées est ≤ m,
* qualité insatisfaisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont > M ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M.

**CHAPITRE III - REGLES DE PRELEVEMENT ET DE PREPARATION DES ECHANTILLONS A ANALYSER**

En l'absence de règles concernant le prélèvement des échantillons à analyser, il convient de définir une procédure en se référant aux normes correspondantes de l'ISO (International Organisation for Standardization) et aux lignes directrices du *Codex Alimentarius*.

**ANNEXE II :**

**CRITERES CHIMIQUES POUR LE CONTROLE DE CERTAINS CONTAMINANTS DANS LES PRODUITS DE LA PECHE ET LES MOLLUSQUES BIVALVES**

**CHAPITRE I - TENEURS MAXIMALES EN METAUX LOURDS**

Le respect des teneurs maximales est établi en se fondant sur les teneurs déterminées dans les échantillons de laboratoire en analysant le corps entier des mollusques bivalves et des poissons s'ils sont normalement consommés en entier.

Dans le cas des poissons destinés à être consommés en entier, la teneur maximale s’applique au poisson entier ;

Dans le cas des produits de la pêche qui sont séchés, dilués, transformés ou composés de plus d'un ingrédient, la teneur maximale applicable pour les métaux lourds est celle fixée dans le présent arrêté compte tenu, le cas échéant, des proportions relatives des ingrédients dans le produit, dans la mesure où aucune teneur maximale spécifique n'est fixée pour ces types de produits,

Pour les crustacés, la teneur maximale s’applique à la chair musculaire des appendices et de l’abdomen, ce qui signifie que le céphalothorax des crustacés est exclu. Dans le cas des crabes et des crustacés de type crabe (Brachyura et Anomura), la teneur maximale s’applique à la chair musculaire des appendices. ;

Pour les mollusques bivalves, dans le cas des coquilles Saint-Jacques (Pecten maximus), la teneur maximale s’applique seulement au muscle adducteur et à la gonade

1. **PLOMB (Pb)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Denrées alimentaires | | Teneurs maximales (mg/kg) |
| 1.1. | Chair musculaire de poisson | 0,30 |
| 1.2 | Céphalopodes sans viscères | 0,30 |
| 1.3. | Crustacés | 0,50 |
| 1.4. | Mollusques bivalves | 1,5 |

1. **CADMIUM (Cd)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Catégorie de denrées alimentaires* | | Teneurs maximales (mg/kg) |
| 2.1 | Chair musculaire de poisson à l'exclusion des espèces énumérées aux points 2.2, 2.3, 2.4 et 2.5 | 0,05 |
| 2.2 | Chair musculaire des poissons suivants : maquereau (*Scomber species*), thon (*Thunnus species, Katsuwonus pelamis*, *Euthynnus species)*, sicyoptère à bec de lièvre (*Sicyopterus lagocephalus*) | 0,10 |
| 2.3 | Chair musculaire du poisson suivant : bonitou *(Auxis species)* | 0,15 |
| 2.4 | Chair musculaire des poissons suivants : anchois (*Engraulis species*), espadon (*Xiphias gladius*), sardine (*Sardina pilchardus*) | 0,25 |
| 2.5 | Crustacés | 0,50 |
| 2.6 | Mollusques bivalves | 1,0 |
| 2.7 | Céphalopodes sans viscères | 1,0 |

1. **MERCURE (Hg)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Catégorie de denrées alimentaires* | | Teneurs maximales (mg/kg) |
| 3.1 | Crustacés, mollusques et chair musculaire de poisson, à l’exclusion des espèces énumérées aux points 3.2 et 3.3 | 0,5 |
| *3.2* | Chair musculaire des poissons suivants :   * pageot acarné (*Pagellus acarne*), sabre noir (*Aphanopus carbo*), dorade rose (*Pagellus bogaraveo*), bonite (*Sarda sarda*), pageot commun (*Pagellus* erythrinus), escolier noir (*Lepidocybium flavobrunneum*), flétan de l’Atlantique (espèces du genre *Hippoglossus*), abadèche du Cap (*Genypterus capensis*), marlin (espèces du genre *Makaira*), cardine (espèces du genre *Lepidorhombus*), rouvet (*Ruvettus pretiosus*), hoplostète orange (*Hoplostethus atlanticus*), abadèche rose (*Genypterus blacodes*), brochet (espèces du genre *Esox*), palomète (*Orcynopsis unicolor*), capelan de Méditerranée (espèces du genre *Tricopterus*), rouget de vase (*Mullus barbatus barbatus*), grenadier de roche (*Coryphaenoides rupestris*), voilier de l’Atlantique (espèces du genre *Istiophorus*), sabre argenté (*Lepidopus caudatus*), escolier serpent (*Gempylus serpens*), esturgeon (espèces du genre *Acipenser*), rouget-barbet de roche (*Mullus surmuletus*), thon (espèces du genre *Thunnus*, espèces du genre *Euthynnus*, *Katsuwonus pelamis*), requin (toutes espèces), espadon (*Xiphias gladius*) | 1,0 |
| *3.3* | Céphalopodes  Gastéropodes marins  Chair musculaire des poissons suivants :  anchois (espèces du genre *Engraulis*), lieu d’Alaska (*Theragra chalcogramma*), cabillaud (*Gadus morhua*), hareng de l’Atlantique (*Clupea harengus*), pangasius (*Pangasius bocourti*), carpe (espèces appartenant à la famille des cyprinidés), limande (*Limanda limanda*), maquereau (espèces du genre *Scomber*), flet d’Europe (*Platichthys flesus*), plie d’Europe (*Pleuronectes platessa*), sprat (*Sprattus sprattus*), silure de verre géant (*Pangasianodon gigas*), lieu jaune (*Pollachius pollachius*), lieu noir (*Pollachius virens*), saumon & truite (espèces du genre *Salmo* et espèces du genre *Oncorhynchus*, à l’exclusion de *Salmo trutta*), sardine ou pilchard (espèces du genre *Dussumieria*, espèces du genre *Sardina*, espèces du genre *Sardinella* et espèces du genre *Sardinops*), sole (*Solea Solea*), silure requin (*Pangasianodon hypophthalmus*) | 0,30 |

1. **ÉTAIN (****Sn)** inorganique

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Denrées alimentaires | | Teneurs maximales (mg/kg) |
| 4.1. | Produits de la pêche en conserve, | 200 |

**CHAPITRE II : POLLUANTS ORGANIQUES PERSISTANTS HALOGÉNÉS**

1. **DIOXINES ET PCB**

Dans le cas des poissons destinés à être consommés en entier, la teneur maximale s’applique au poisson entier.

Somme des PCB autres que ceux de type dioxine (PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 et PCB180) (ICES – 6).

Les teneurs maximales se rapportent aux concentrations supérieures, que l’on calcule en supposant que toutes les valeurs des différents congénères inférieures à la limite de quantification sont égales à la limite de quantification.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Denrées alimentaires* | | *Teneurs maximales* | | |
| *Somme des dioxines*  *(pg OMS-PCDD/F-TEQ/g)**(1)* | *Somme des dioxines et PCB de type dioxine (pg OMS-PCDD/F-PCBTEQ/g) (1)* | *Somme des PCB autres que ceux de type dioxine (ng/g) (1)* |
| 1.1 | Produits de la pêche (2) et mollusques bivalves (2), à l’exception des produits énumérés aux points 1.2, 1.3, 1.4 et 1.5 | 3,5pg/g de poids à l’état frais | 6,5 pg/g de poids à l'état frais | 75 ng/g de poids à l'état frais |
| 1.2 | Chair musculaire de l'aiguillat commun/ chien de mer (Squalus acanthias) sauvage capturé et produits dérivés | 3,5 pg/g de poids à l'état frais | 6,5 pg/g de poids à l'état frais | 200 ng/g de poids à l'état frais |
| 1.3 | Chair musculaire d’anguille sauvage capturée (Anguilla anguilla) et produits dérivés | 3,5 pg/g de poids à l'état frais | 10,0 pg/g de poids à l'état frais | 300 ng/g de poids à l'état frais |
| 1.4 | Foie de poisson et produits dérivés de sa transformation à l’exclusion des huiles marines visées au point 1.5 | - | 20,0 pg/g de poids à l'état frais | 200 ng/g de poids à l'état frais |
| 1.5 | Huiles marines (huile de corps de poisson, huile de foie de poisson et huiles d’autres organismes marins destinés à être consommés par l’homme) | 1,75 pg/g de graisses | 6,0 pg/g de graisses | 200 ng/g de graisses |

1. **SUBSTANCES PERFLUOROALKYLEES :**

La teneur maximale s’applique au poids à l’état frais.

PFOS : sulfonate de perfluorooctane PFOA : acide perfluorooctanoïque PFNA : acide perfluoronanoïque PFHxS : sulfonate de perfluorohexane Pour le PFOS, le PFOA, le PFNA, le PFHxS et leur somme.

La teneur maximale se rapporte à la somme des stéréo-isomères linéaires et ramifiés, qu’ils soient ou non séparés par chromatographie.

Pour la somme du PFOS, du PFOA, du PFNA et du PFHxS, les teneurs maximales se rapportent aux concentrations inférieures, que l’on calcule en supposant que toutes les valeurs inférieures à la limite de quantification sont égales à zéro.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Denrées alimentaires* | *Teneur maximale (μg/kg de poids à l’état frais)* | | | | |
| *PFOS* | *PFOA* | *PFNA* | *PFHxS* | *Somme du PFOS, du PFOA, du PFNA et du PFHxS* |
| 2.1 | Chair musculaire de poisson, à l’exclusion des produits énumérés aux points 2.2 et 2.3  Chair musculaire des poissons énumérés aux points 2.2 et 2.3, si elle est destinée à la fabrication de denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge | 2,0 | 0,20 | 0,50 | 0,20 | 2,0 |
| 2.2 | Chair musculaire des poissons suivants, si elle n’est pas destinée à la fabrication de denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge :  hareng de la Baltique(Clupea harengus membras)  bonite (espèces du genre Sarda) palomette (espèce du genre Orcynopsis)  lotte (Lota lota)  sprat (Sprattus sprattus)  flet (Platichthys flesus et Glyptocephalus cynoglossus)  mulet cabot (Mugil cephalus)  chinchard (Trachurus trachurus)  brochet (espèces du genre Esox)  plie (espèces des genres Pleuronectes et Lepidopsetta)  sardine et pilchard (espèces du genre Sardina)  bar commun (espèces du genre Dicentrarchus)  poisson-chat de mer (espèces des genres Silurus et Pangasius) ;  lamproie marine (Petromyzon marinus)  tanche (Tinca tinca)  corégone blanc (Coregonus albula et Coregonus vandesius)  silverly lightfish (Phosichthys argenteus)  saumon sauvage et truite sauvage (espèces sauvages des genres Salmo et Oncorhynchus)  poisson-loup (espèces du genre Anarhichas) | 7,0 | 1, 0 | 2,5 | 0,20 | 8,0 |
| 2.3 | Chair musculaire des poissons suivants, si elle n’est pas destinée à la fabrication de denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge :  anchois (espèces du genre Engraulis)  barbeau (Barbus barbus)  brème (espèces du genre Abramis)  omble (espèces du genre Salvelinus)  anguille (espèces du genre Anguilla)  sandre (espèces du genre Sander)  perche (Perca fluviatilis)  gardon(Rutilus rutilus)  éperlan (espèces du genre Osmerus)  corégone (espèces du genre Coregonus autres que celles énumérées au point 2.2) | 35 | 8,0 | 8,0 | 1,5 | 45 |
| 2.5 | Crustacés et mollusques bivalves | 3,0 | 0,70 | 1,0 | 1,5 | 5,0 |

1. **HYDROCARBURES AROMATIQUES POLYCYCLIQUES (HAP)**

Dans le cas des poissons, la teneur maximale s’applique à leur chair musculaire.

Dans le cas des poissons destinés à être consommés en entier, la teneur maximale s’applique au poisson entier.

La teneur maximale pour les crustacés fumés s’applique à la chair musculaire des appendices et de l’abdomen, ce qui signifie que le céphalothorax des crustacés est exclu. Dans le cas des crabes et des crustacés de type crabe (Brachyura et Anomura) fumés, elle s’applique à la chair musculaire des appendices.

Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | *Denrées alimentaires* | Teneurs maximales (μg/kg) | |
| Benzo(a)pyrène | Somme des HAP : benzo(a)pyrène, benz(a)anthracène, benzo(b)fluoranthène et chrysène |
| 3.1 | Produits de la pêche fumés (1), à l’exclusion des produits énumérés au point 3.2 | 2 | 12 |
| 3.2 | Sprats fumés et sprats fumés en conserve (Sprattus sprattus) Harengs de la Baltique ≤ 14 cm de long fumés et harengs de la Baltique ≤ 14 cm de long fumés en conserve (*Clupea harengus membras*) Katsuobushi (bonite séchée, Katsuwonus pelamis)  Mollusques bivalves (1) (frais, réfrigérés ou congelés) ; | 5 | 30 |
| 3.3 | Mollusques bivalves fumés (1) | 6,0 | 35,0 |
| 3.4 | Huile de poissons destinées à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédient de denrées alimentaires | 2 | 10 |

(1) : Produits de la pêche au sens de l’article 2 de l’arrêté conjoint relatif aux contrôles officiels applicables aux produits de la pêche.

**CHAPITRE III : METHODES DE PRELEVEMENT D'ECHANTILLONS POUR LE CONTROLE OFFICIEL DES TENEURS EN METAUX LOURDS**

**1. OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION**

Les échantillons destinés au contrôle officiel des teneurs des différents contaminants dans les mollusques bivalves vivants et les produits de la pêche sont à prélever conformément aux méthodes qui seront développées dans les procédures techniques de l’ONISPA.

Les échantillons ainsi obtenus sont considérés comme représentatifs des lots sur lesquels ils sont prélevés.

**2. DISPOSITIONS GENERALES**

2.1. **Personnel**

Le prélèvement doit être effectué par une personne qualifiée, mandatée à cet effet.

2.2. **Produit à échantillonner**

Tout lot à analyser fait l'objet d'un échantillonnage séparé.

2.3. **Précautions à prendre**

Au cours de l'échantillonnage et de la préparation des échantillons de laboratoire, des précautions doivent être prises afin d'éviter toute altération pouvant modifier les teneurs en contaminants ou affecter les analyses ou la représentativité des échantillons globaux.

2.4. **Echantillons élémentaires**

Dans la mesure du possible, les échantillons élémentaires sont prélevés en divers points du lot ou sous-lot.

2.5. **Echantillon global**

L’échantillon global est obtenu en assemblant tous les échantillons élémentaires. Il doit peser au moins 1 kg, à moins que ce ne soit pas possible.

2.6. **Subdivision de l'échantillon global en échantillon de laboratoire à des fins de contrôle, de recours et d'arbitrage**

Les échantillons de laboratoire destinés à des fins de contrôle, de recours et d'arbitrage sont prélevés sur l’échantillon global homogénéisé et la taille des échantillons doit être suffisante pour permettre au moins une double analyse.

2.7. **Conditionnement et envoi des échantillons globaux et de laboratoire**

Chaque échantillon global ou de laboratoire est placé dans un récipient propre, en matériau inerte, le protégeant convenablement contre tout facteur de contamination, toute perte de substance à analyser par adsorption sur la paroi interne du récipient et tout dommage pouvant résulter du transport. Toutes les précautions nécessaires doivent être prises pour éviter que la composition des échantillons ne se modifie au cours du transport ou du stockage.

2.8. **Fermeture et étiquetage des échantillons de laboratoire**

Chaque échantillon officiel est scellé sur le lieu de prélèvement et identifié sans ambiguïté par une étiquette indiquant la date et le lieu d'échantillonnage ainsi que toute information supplémentaire pouvant être utile à l'analyste.

**3. ECHANTILLONNAGE**

Idéalement, le prélèvement est effectué sur les points de prélèvement fixés dans les zones de production de coquillages ou au moment où le produit à analyser entre dans la chaîne alimentaire et où un lot distinct devient identifiable. La méthode de prélèvement appliquée doit assurer que l'échantillon global est représentatif du lot à contrôler.

3.1. **Nombre d'échantillons élémentaires**

Dans le cas de produits liquides, à base de produits de la mer, pour lesquels on peut supposer une distribution homogène du contaminant en question à l'intérieur d'un lot donné, il est suffisant de prélever un échantillon élémentaire par lot (indiquer le numéro du lot), qui constitue l'échantillon global.

Pour les autres produits, le nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever du lot est indiqué dans le tableau 1. Les échantillons élémentaires doivent avoir un poids semblable. Toute dérogation à cette règle est à signaler sur l’étiquette prévue au point 3.8. Si le lot se présente en emballages distincts, le nombre d'emballages (échantillons élémentaires) à prélever pour former l'échantillon global est indiqué dans le tableau 2.

**Tableau 1 :** Nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever sur le lot

|  |  |
| --- | --- |
| Poids du lot (en kg) | Nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever |
| <50 | 3 |
| 50 à 500 | 5 |
| > 500 | 10 |

**Tableau 2 :** Nombre d'emballages à prélever pour former l'échantillon global

|  |  |
| --- | --- |
| Nombre d'emballages ou d’unités compris dans le lot | Nombre minimal d'emballages ou d’unités à prélever |
| 1 à 25 | 1 emballage ou unité |
| 26 à 100 | 5 % environ, au moins 2 emballages ou unités |
| > 100 | 5 % environ, un maximum de 10 emballages ou unités |

**4. CONFORMITE DU LOT OU SOUS-LOT AUX SPECIFICATIONS**

A des fins de contrôle, le laboratoire procède au moins à deux analyses indépendantes de l'échantillon de laboratoire et calcule la moyenne des résultats. Si cette moyenne correspond à la teneur maximale fixée dans le présent arrêté le lot est accepté. Il est rejeté si cette moyenne dépasse la teneur maximale fixée dans le présent arrêté.

**CHAPITRE IV - PREPARATION DES ECHANTILLONS ET METHODES D'ANALYSE UTILISEES POUR LE CONTROLE OFFICIEL DES TENEURS EN METAUX LOURDS**

1. **PROCEDURES SPECIFIQUES DE PREPARATION DES ECHANTILLONS POUR LE PLOMB, LE CADMIUM, LE MERCURE ET L’ÉTAIN**

Il s'agit d'obtenir un échantillon de laboratoire représentatif et homogène sans y introduire de contamination secondaire.

Les procédures, que décrit la norme EN 13804, « Produits alimentaires — Dosage des éléments trace — Critères de performance, généralités et préparation des échantillons » peuvent être utilisées ou tout autre procédure équivalente.

Pour toute procédure utilisée, le corps entier des mollusques bivalves, crustacés et petits poissons doit faire partie des matières à analyser s'ils sont normalement consommés en entier.

1. **METHODE D'ANALYSE A UTILISER PAR LE LABORATOIRE ET EXIGENCES DE CONTROLE**
   1. **Exigences spécifiques pour les analyses du plomb, du cadmium, du mercure et d’étain**

Il n'est pas prescrit de méthodes spécifiques de détermination de la teneur en plomb, en cadmium, en mercure et en étain. Les laboratoires doivent utiliser des méthodes de détermination de la teneur en plomb, en cadmium, en mercure et en étain, validées ou reconnues sur le plan international, répondant aux exigences de la norme NF EN 13804 (Produits alimentaires - Dosage des éléments traces - Critères de performance, généralités et préparation des échantillons) ou d’une norme internationale équivalente.

**Tableau 3 : Critères de performance des méthodes d'analyse relatives au plomb, au cadmium, au mercure et à l’étain**

|  |  |
| --- | --- |
| Paramètre | Valeur / commentaire |
| Limite de détection | Pas plus du dixième de la valeur maximale (\*) |
| Limite de quantification | Pas plus du cinquième de la valeur maximale (\*) |
| Précision | Valeurs HORRATr ou HORRATR inférieures à 1,5 lors de l'essai collectif de validation |
| Récupération | 80 % - 120 % (comme indiqué dans l'essai collectif) |
| Spécificité | Pas d'interférences dues à la matrice ou spectrales |

(\*) Valeur maximale indiquée dans le présent arrêté pour le plomb, le cadmium et le mercure

Dans la mesure du possible, la validation des méthodes utilisées inclura, dans les matériaux de test des essais collectifs, un matériau de référence certifié. Ces méthodes doivent également répondre aux critères de performance qui figurent dans le tableau 3.

* 1. **Estimation de l'exactitude de l'analyse et calcul du taux de récupération**

Dans la mesure du possible, l'exactitude de l'analyse est estimée en incluant, dans la série d'analyses, des matériaux de référence certifiés et adaptés. Il est dûment tenu compte des directives élaborées sous l'égide de l'IUPAC/ISO/AOAC (Harmonised Guidelines for the Use of Recovery Information in Analytical Measurement. *Edited* MichaelThompson, Steven L R Ellison, Ales Fajgelj, Paul Willetts and Roger Wood, Pure Appl. Chem., 1999, no 71, 337-348).

Le résultat de l'analyse est enregistré sous forme corrigée ou non. La façon d'enregistrer et le taux de récupération doivent être consignés.

* 1. **Expression des résultats**

A des fins de contrôle officiel des teneurs en métaux lourds, le laboratoire procède au moins à deux analyses indépendantes de l'échantillon de laboratoire et calcule la moyenne des résultats. Si cette moyenne correspond à la teneur maximale fixée dans le présent arrêté le lot est accepté. Il est rejeté si cette moyenne dépasse la teneur maximale fixée dans le présent arrêté.

Les résultats doivent être exprimés dans les mêmes unités que les teneurs maximales figurant dans le présent arrêté.

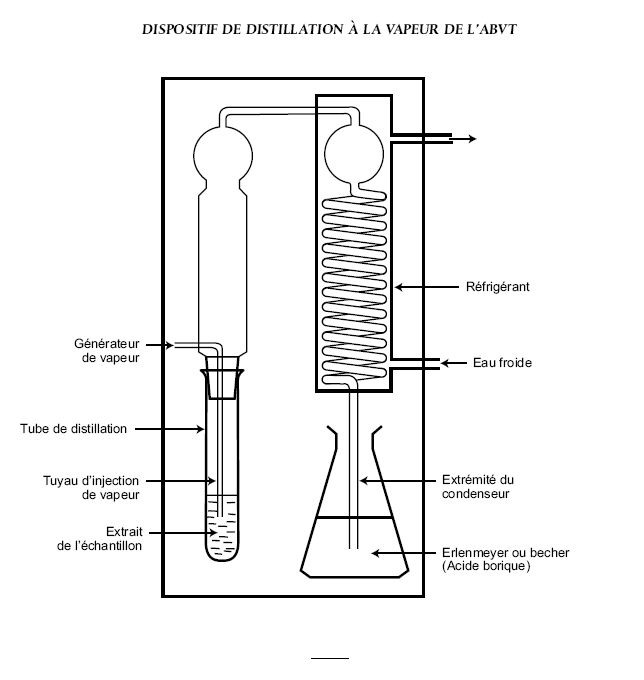
**CHAPITRE V - TENEUR MAXIMALE EN AZOTE BASIQUE VOLATIL TOTAL (ABVT) ET METHODES D'ANALYSE A UTILISER**

Les produits de la pêche non transformés appartenant aux catégories d'espèces mentionnées par la réglementation en vigueur sont considérés comme impropres à la consommation humaine lorsque l'évaluation organoleptique suscite un doute sur leur fraîcheur et que le contrôle chimique montre que les limites suivantes en ABVT sont dépassées :

i) 25 mg d'azote/100 g de chair pour les espèces telles que Sébastes spp., Helicolenus dactylopterus, Sébastichthys capensis ;

ii) 30 mg d'azote/100 g de chair pour les espèces appartenant à la famille des Pleuronectidae ;

iii) 35 mg d'azote/100 g de chair pour les espèces appartenant à la famille des Merlucciidae et des Gadidae.

Le dispositif de distillation à la vapeur de l’ABVT utilisé doit être conforme au schéma suivant :

**CHAPITRE VI : METHODES D'ANALYSE POUR LA DETERMINATION DE LA CONCENTRATION EN AZOTE BASIQUE VOLATIL TOTAL (ABVT)**

* + - 1. **METHODES DE ROUTINE**

a). Les méthodes de routine utilisables pour le contrôle de la valeur limite en ABVT sont :

- la microdiffusion, décrite par Conway et Byrne (1933),

- la distillation directe, décrite par Antonacopoulos (1968),

- la distillation d'un extrait déprotéinisé par l'acide trichloracétique (comité du Codex Alimentarius pour les poissons et les produits de la pêche, 1968).

En cas de doute ou de litige concernant les résultats de l'analyse effectuée par l'une des méthodes de routine, seule la méthode de référence peut être utilisée pour vérifier ces résultats.

b). L'échantillon doit consister en 100 grammes de chair environ, prélevés en trois endroits différents au moins et mélangés par broyage.

* + - 1. **METHODE DE REFERENCE**
  1. **Objet et champ d'application**

La présente méthode décrit la procédure de référence utilisée par les laboratoires officiels en routine pour la détermination de la concentration en ABVT dans les poissons et les produits de la pêche. Elle s'applique à des concentrations comprises entre 5 mg/100 g et 100 mg/100 g au moins.

* 1. **Définition**

Par « concentration en ABVT », on entend la teneur en azote des bases azotées volatiles telle que déterminée par la procédure décrite. Elle s'exprime en mg/100 g.

Les bases azotées volatiles sont extraites d'un échantillon au moyen d'une solution d'acide perchlorique à 0,6 mol/l. Après alcalinisation, l'extrait est soumis à une distillation à la vapeur et les constituants basiques volatils sont absorbés par un récepteur acide. La concentration en ABVT est déterminée par titrage des bases absorbées.

* 1. **Substances chimiques**

Sauf indication contraire, il convient d'utiliser des produits chimiques ayant la qualité de réactifs. L'eau utilisée doit être distillée ou déminéralisée et de pureté au moins équivalente. Sauf indication contraire, on entend par «solution» une solution aqueuse répondant aux caractéristiques suivantes :

1. solution d'acide perchlorique = 6 g/100 ml.
2. solution d'hydroxyde de potassium = 20 g/100 ml.
3. solution standard d'acide chlorhydrique à 0,05 mol/l (0,05 N).

Note : avec un appareil de distillation automatique, le titrage doit se faire avec une solution standard d'acide chlorhydrique à 0,01 mol/l (0,01 N).

1. solution d'acide borique = 3 g/100 ml.
2. agent antimoussant à base de silicone.
3. solution de phénolphtaléine = 1 g/100 ml d'éthanol à 95 %.
4. g) indicateur (Tashiro Mixed Indicator) : dissoudre 2 g de rouge de méthyle et 1 g de bleu de méthylène dans 1 000 ml d'éthanol à 95 %.
   1. **Instruments et accessoires**

a) Hachoir donnant un hachis de poisson suffisamment homogène.

b) Mélangeur à grande vitesse, dont la vitesse de rotation est comprise entre 8 000 et 45 000 tours/minute.

c) Filtre plissé de 150 mm de diamètre à filtrage rapide.

d) Burette de 5 ml graduée en centième de millilitre.

e) Dispositif de distillation à la vapeur. Ce dispositif doit être muni d'un système permettant de réguler le débit de vapeur et de produire un volume de vapeur constant sur une période donnée. Il doit être conçu de telle sorte que pendant l'adjonction de substances alcalinisantes, les bases libres résultantes ne puissent s'échapper.

* 1. **Exécution**

Avertissement : lors de la manipulation d'acide perchlorique, qui est très corrosif, il convient de prendre les précautions et mesures préventives qui s'imposent. Les échantillons doivent, dans la mesure du possible, être préparés dans les plus brefs délais après leur arrivée, conformément aux instructions suivantes :

**a) Préparation de l’échantillon**

Broyer soigneusement l'échantillon à analyser dans un hachoir conforme aux spécifications du point 2.4 a). Prélever 10 g + 0,1 g de l'échantillon broyé et placer le prélèvement dans un récipient adapté. Ce prélèvement est mélangé avec 90,0 ml d'une solution d'acide perchlorique conforme aux spécifications du point 2.3 a), homogénéisé pendant deux minutes au moyen d'un mélangeur conforme aux spécifications du point 2.4 b), puis filtrer.

L'extrait ainsi obtenu peut être conservé pendant au moins sept jours à une température comprise entre + 2 et + 6 °C environ.

**b) Distillation à la vapeur d’eau**

Mettre 50,0 ml de l'extrait obtenu conformément au point a) dans un appareil de distillation à la vapeur (point 2.4 e). Pour une vérification ultérieure de l'alcalinisation de l'extrait, ajouter plusieurs gouttes de phénolphtaléine (point 2.3 f). Après adjonction de quelques gouttes d'agent antimoussant à base de silicone, ajouter à l'extrait 6,5 ml de solution de soude caustique (point 2.3 b) et commencer immédiatement la distillation à la vapeur.

Régler le dispositif de distillation de façon à obtenir environ 100 ml de distillat en 10 minutes. Immerger le tube d'écoulement du distillat dans un réceptacle contenant 100 ml d'une solution d'acide borique (point 2.3 d), à laquelle ont été ajoutées 3 à 5 gouttes d'indicateur [point 2.3 g)]. Arrêter la distillation après exactement 10 minutes. Enlever le tube d'écoulement du réceptacle et le rincer à l'eau. Les bases volatiles contenues dans la solution du réceptacle sont déterminées par titrage avec une solution standard d'acide chlorhydrique (point 2.3 c). Le pH du point limite devrait être de 5,0 ± 0,1.

**c) Titrage**

Les analyses doivent être effectuées en double. La méthode appliquée est correcte si la différence entre les deux analyses ne dépasse pas 2 mg/100 g.

**d) Essai à blanc**

Effectuer un essai à blanc conformément au point b). A la place de l'extrait, utiliser 50,0 ml de solution d'acide perchlorique (point 2.3 a).

* 1. **Calcul de la concentration en ABVT**

Calculer la concentration en ABVT par titrage de la solution du réceptacle avec de l'acide chlorhydrique [point 3, c)] en appliquant l'équation suivante :

ABVT (en mg*/*100 g) = (V1– V0) x 0,14 × 2 × 100

M

- V1 = volume d'acide chlorhydrique à 0,01 mol/l en ml pour l'échantillon

- V0 = volume d'acide chlorhydrique à 0,01 mol/l en ml pour le témoin

- M = masse de l'échantillon en g.

**Remarques :**

1. Les analyses doivent être effectuées en double. La méthode appliquée est correcte si la différence entre les deux analyses ne dépasse pas 2 mg/100 g.
2. Vérifier l'équipement en distillant des solutions de NH4Cl équivalant à 50 mg d'ABVT/100 g.
3. Ecart type de reproductibilité Sr = 1,20 mg/100 g.

Ecart type de comparabilité SR = 2,50mg/100 g.

**ANNEXE III :**

**CRITERES BIOTOXINES MARINES APPLICABLES AUX MOLLUSQUES BIVALVES ET METHODES RECONNUES**

**CHAPITRE I - QUANTITE TOTALE DE BIOTOXINES MARINES A NE PAS DEPASSER**

La quantité totale de biotoxines marines (mesurées dans le corps entier ou dans toute partie comestible séparément) ne doit pas dépasser les limites suivantes :

* + - Pour le «Paralytic Shellfish Poison» (PSP), 800 microgrammes d’équivalent-saxitoxine diHCl par kilogramme,
    - Pour le «Amnesic Shellfish Poison» (ASP), 20 milligrammes d’acide domoïque par kilogramme,
    - Pour l’acide okadaïque, les dinophysistoxines et les pectenotoxines pris ensemble, 160 microgrammes d’équivalent-acide okadaïque par kilogramme,
    - Pour les yessotoxines, 3.75 milligrammes déquivalent-yessotoxines par kilogramme,
    - Pour les azaspiracides, 160 microgrammes d’équivalent-azaspiracides par kilogramme.

**CHAPITRE II - METHODES RECONNUES DE DETECTION D'ANALYSE DES BIOTOXINES MARINES**

1. **METHODE DE DETECTION D'ANALYSE DES TOXINES PARALYSANTES (PSP)**

1.1. La teneur en toxines paralysantes (Paralytic Shellfish Poison - PSP) des parties comestibles des mollusques (corps entier ou toute partie consommable séparément) doit être déterminée conformément à la méthode d'analyse biologique ou à toute autre méthode reconnue au niveau international. La méthode d'analyse biologique peut être associée, en tant que de besoin, à une autre méthode de détection de la saxitoxine et de ses analogues, à condition qu'elle soit normalisée.

1.2. En cas de contestation des résultats, la méthode de référence est la méthodeofficielle OMA 2005.06 de l'AOAC.

1. **METHODE DE DETECTION D'ANALYSE DES TOXINES AMNESIANTES (ASP)**

La teneur totale en toxines amnésiantes (amnesic shellfish poison — ASP) des parties comestibles des mollusques (corps entier ou toute partie consommable séparément) doit être déterminée par chromatographie liquide haute performance (CLHP) couplée à la détection UV (HPLC/UV) ou par toute autre méthode reconnue.

Toutefois, à des fins de dépistage, la méthode officielle 2006.02 de l'AOAC, telle que publiée dans le Journal of AOAC International, vol. 90, p. 1011 à 1027 (méthode ELISA de dosage immuno-enzymatique), ou toute autre méthode validée et reconnue au niveau international peuvent également être utilisées.

En cas de contestation des résultats, la méthode de référence est la méthode HPLC/UV.

1. **METHODES DE DETECTION D'ANALYSE DES TOXINES LIPOPHILES**

La méthode de détection d’analyse des toxines lipophiles est la méthode LC-MS/MS qui est la méthode de référence pour la détection des toxines marines lipophiles suivantes :

* Groupe acide okadaïque: OA, DTX1, DTX2, DTX3, y compris leurs esters;
* Groupe des pecténotoxines: PTX1 et PTX2;
* Groupe des yessotoxines: YTX, 45 OH YTX, homo YTX et 45 OH homo YTX,
* Groupe des azaspiracides: AZA1, AZA2 et AZA3.

Notes :

* 1. L’équivalence toxique totale est calculée au moyen des facteurs d’équivalence toxique (*toxicity equivalent factors*, TEF) recommandés par l’EFSA.
  2. Si de nouveaux analogues importants pour la santé publique sont découverts, ils doivent être inclus dans l’analyse. L’équivalence toxique totale est calculée au moyen des facteurs d’équivalence toxique (TEF)
  3. D’autres méthodes, telles que la chromatographie liquide (LC) – spectrométrie de masse (MS), la chromatographie liquide haute performance (CLHP) avec la détection appropriée, les immuno-essais et les tests fonctionnels, tels que le test d’inhibition de la phosphatase, peuvent être utilisées en lieu et place de la méthode EU-R.L. LC-MS/MS, pour autant :
  4. que seules ou combinées, elles puissent détecter au moins les analogues visés au point A, 1 du présent chapitre; le cas échéant, des critères plus appropriés sont définis;
  5. qu’elles remplissent les critères de performance préconisés par le laboratoire de référence susmentionné. Ces méthodes devront avoir fait l’objet d’une validation intralaboratoire et avoir passé avec succès les tests effectués dans le cadre d’un programme reconnu de tests d’efficacité.
  6. que leur application assure un degré équivalent de protection de la santé publique.

**ANNEXE IV :**

**EXIGENCES SPECIFIQUES RELATIVES AUX CATEGORIES DE FRAICHEUR ET CATEGORIES DE CALIBRAGE APPLICABLES AUX PRODUITS FRAIS DE LA PECHE**

1. Des normes communes de commercialisation des produits de la pêche non transformés et commercialisés à l’état frais ou réfrigéré sont fixées pour les espèces suivantes :

— plies ou carrelets (*Pleuronecte*s *platessa*)

— thons rouges (*Thunnu*s *thynnus*)

— thons obèses (*Thunnu*s *o*u *Parathunnu*s *obesus*)

— sardines de l'espèce Sardina pilchardus,

— maquereaux de l'espèce Scomber scombrus,

— maquereaux de l'espèce Scomber japonicus,

— chinchards (*Trachuru*s *spp.*),

— aiguillats (*Squalu*s *acanthia*s et *Scyliorhinu*s spp.),

— anchois (*Engrauli*s *encrasicolis*),

— merlus de l'espèce Merluccius merluccius,

— limande (*Lepidorhombu*s *spp.*),

— castagnoles (*Bram*a *spp.*),

— baudroies (*Lophiu*s *spp.*),

— bogues (*Boop*s *boops*),

— congres (*Conge*r *conger*),

— grondins (*Trigl*a *spp.*),

— mulets (*Mugi*l *spp.*),

— raies (*Raj*a *spp.*),

— soles (*Sole*a *spp.*),

— sabres (*Lepidopu*s *Caudatu*s et *Aphanopu*s *carbo*),

— rougets barbets ou rougets de roche *(Mullu*s *barbatus*, *Mullu*s *surmuletus)*,

— dorades grises (Spondyliosoma cantharus);

— céphalopodes ;

— seiches (*Sepi*a *officinali*s et *Rossi*a *macrosoma*);

2. Catégories de fraîcheur

2.1. Les catégories de fraîcheur sont déterminées pour chaque lot (quantité de produits d'une même espèce ayant fait l'objet du même traitement et pouvant provenir du même lieu de pêche et du même navire) en fonction du degré de fraîcheur des produits et de certaines caractéristiques complémentaires. Le degré de fraîcheur est défini au moyen des barèmes de cotation spécifiques indiqués par types de produits au chapitre I du présent annexe. Les produits visés au point 1 sont classés en lots correspondant à l'une des catégories de fraîcheur suivantes :

a) Extra, A ou B pour les poissons, dont les sélaciens et les céphalopodes ;

b) Extra ou A pour les crevettes. Toutefois, les langoustes vivantes sont classées dans une catégorie dénommée E, à l’exclusion des femelles grainées qui peuvent être commercialisées.

2.2. Chaque lot doit être homogène quant à son état de fraîcheur. Toutefois, un lot de faible volume peut ne pas être homogène ; dans ce cas, il est classé dans la catégorie de fraîcheur la plus basse qui y est représentée. La catégorie de fraîcheur doit être inscrite en caractères lisibles et indélébiles, d'une hauteur minimale de 5 centimètres, sur des étiquettes apposées sur les lots.

2.3.Les poissons, dont les sélaciens, les céphalopodes, et les crevettes de la catégorie de fraîcheur :

a) Extra doivent être dépourvus de marques de pression ou d'écorchures, de souillures et de forte décoloration.

b) A doivent être dépourvus de souillures et de forte décoloration. Une proportion minime présentant de légères marques de pression et des écorchures superficielles est tolérée.

c) B doivent être dépourvu de souillures et de forte décoloration, mais une petite proportion présentant des marques de pression et des écorchures superficielles plus marquées est tolérée.

2.4. Pour le classement des produits dans les différentes catégories de fraîcheur, sans préjudice de la réglementation applicable en matière sanitaire, il est également pris en considération la présence de parasites visibles et leur éventuelle influence sur la qualité du produit compte tenu de sa nature et de sa présentation.

3. Classification des produits et catégories de calibrage

3.1. Les professionnels du secteur de la pêche effectuent la classification des produits de la pêche par catégories de fraîcheur Extra, A et B et catégories de calibrage avec le concours d'experts désignés à cette fin par les organisations professionnelles concernées. Le calibrage des produits visés au point 1 est basé sur leur poids ou sur leur nombre au kilogramme.

3.2. Les lots sont classés dans des catégories de calibrage selon le barème figurant au chapitre II du présent annexe.

Chaque lot doit être homogène quant au calibrage des produits. Toutefois, un lot de faible volume peut ne pas être homogène, dans ce cas, il est classé dans la catégorie de calibrage la plus basse qui y est représentée.

La catégorie de calibrage et le mode de présentation doivent être inscrits en caractères lisibles et indélébiles, d'une hauteur minimale de 5 centimètres, sur des étiquettes apposées sur les lots.

L'indication du poids net en kilogrammes est apposée de manière claire et lisible sur chaque lot. Pour les lots mis en vente dans des caisses standardisées, cette indication du poids net n'est pas nécessaire si le pesage effectué avant la mise en vente fait apparaître que le contenu des caisses correspond bien à leur contenance présumée exprimée en kilogrammes.

3.3. Les espèces pélagiques peuvent être classées dans les différentes catégories de fraîcheur et de calibrage sur la base d'un système d'échantillonnage. Ce système doit assurer un maximum d'homogénéité au lot quant à la fraîcheur et à la taille des produits.

**CHAPITRE I : CRITERES ORGANOLEPTIQUES APPLICABLES AUX MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS ET AUX PRODUITS DE LA PECHE**

***BAREMES DE COTATION DE FRAICHEUR***

**Les barèmes établis dans la présente annexe s'appliquent aux produits ou groupes de produits suivants, en fonction de critères d'évaluation spécifiques à chacun d'eux.**

*A. Poissons blancs  B. Poissons bleus  C. Sélaciens D. Céphalopodes E. Crustacés F. Mollusques bivalves*

1. **CRITERES POUR LES POISSONS BLANCS**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Catégories de fraîcheur* | | | *Non admis* |
| ***Extra*** | ***A*** | ***B*** |
| *Peau* | *Pigmentation vive et iridescente (sauf pour les sébastes) ou opalescente, pas de décoloration* | *Pigmentation vive mais sans éclat* | *Pigmentation ternie en voie de décoloration* | *Pigmentation ternie (1)* |
| *Mucus cutané* | *Aqueux, transparent* | *Légèrement trouble* | *Laiteux* | *Gris jaunâtre, opaque* |
| *Œil* | *Convexe (bombé), pupille noire brillante,cornée transparente* | *Convexe et légèrement affaissé, pupille noire ternie, cornée légèrement opalescente* | *Plat, cornée opalescente, pupille opaque* | *Concave au centre, pupille grise, cornée laiteuse (1)* |
| *Branchies* | *Couleur vive, pas de mucus* | *Moins colorées ; mucus transparent* | *Brun/gris se décolorant, mucus opaque et épais* | *Jaunâtre, mucus laiteux (1)* |
| *Péritoine (dans le poisson éviscéré)* | *Lisse, brillant, difficile à détacher de la chair* | *Un peu terni ; peut être détaché de la chair* | *Tacheté, se détachant facilement de la chair* | *Ne colle pas (1)* |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Catégories de fraîcheur* | | | *Non admis* |
| *Extra* | *A* | *B* |
| *Odeur des branchies et de la cavité abdominale* |  |  |  | *(1)* |
| *— poissons blancs sauf plie ou carrelet*  *— Plie ou carrelet* | *D'algues marines*  *D'huile fraîche; poivrée, odeur de terre* | *Absence d'odeur d'algues marines, odeur neutre*  *D'huile; d'algues marines ou légèrement douceâtre* | *Fermentée ; légèrement aigre*  *D'huile, fermentée, défraîchie, un peu rance* | *Aigre*  *Aigre* |
| *Chair* | *Ferme et élastique ; surface lisse (2)* | *Moins élastique* | *Légèrement molle (flasque), moins élastique, surface cireuse (veloutée) et ternie* | *Molle (flasque) (1), écailles se détachent facilement de la peau, surface plutôt plissée* |

***Critères supplémentaires pour la baudroie étêtée***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Vaisseaux sanguins (muscles ventraux)* | *Contour bien défini et rouge vif* | *Contour bien défini, sang plus foncé* | *Contour mal défini et brun* | *Contour complètement (1) imprécis, brun et jaunissement de la chair* |

*(1) Ou dans un état de décomposition plus avancé.*

*(2) Le poisson frais avant le stade rigor mortis n'est pas ferme et élastique mais il est quand même classé dans la catégorie Extra.*

**B. CRITERES POUR LES POISSONS BLEUS**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | *Catégories de fraîcheur* | | | *Non admis* |
| *Extra* | *A* | *B* |
| *Peau (1)* | | *Pigmentation vive, couleurs vives, brillantes et iridescentes ; nette différence entre surfaces dorsale et ventrale* | | *Perte d'éclat et de brillance, couleurs plus fades ; moins de différence entre surfaces dorsale et ventrale* | *Ternie, sans éclat, couleurs délavées, peau plissée lorsqu'on courbe le poisson* | *Pigmentation très terne, peau se détache de la chair (2)* |
| *Mucus cutané* | | *Aqueux, transparent* | | *Légèrement trouble* | *Laiteux* | *Gris jaunâtre, mucus opaque (2)* |
| *Consistance de la chair (1)* | *Très ferme, rigide* | | | *Assez rigide, ferme* | *Un peu molle* | *Molle (flasque) (2)* |
| *Opercules* | *Argentés* | | | *Argentés, légèrement teintés de rouge ou de brun* | *Brunissement et extravasations sanguines étendues* | *Jaunâtres (2)* |
| *Œil* | *Convexe, bombé; pupille bleu-noir brillante, «paupière» transparente* | | | *Convexe et légèrement affaissé, pupille foncée, cornée légèrement opalescente* | *Plat; pupille voilée, extravasations sanguines autour de l'œil* | *Concave au centre, pupille grise, cornée laiteuse (2)* |
| *Branchies (1)* | *Rouge vif à pourpre uniformément; pas de mucus* | | | *Couleur moins vive, plus pâle sur les bords; mucus transparent* | *S'épaississant, se décolorant, mucus opaque* | *Jaunâtre; mucus laiteux (2)* |
| *Odeur des branchies* | *D'algues marines fraîches; âcre, iodée* | | | *Absence d'odeur ou odeur d'algues marines, odeur neutre* | *Odeur grasse (3) un peu sulfureuse, de lard rance ou de fruit pourri* | *Odeur aigre de putréfaction (2)* |

* + - 1. *Pour le maquereau conservé en eau de mer réfrigérée [soit au moyen de glace (CSW) ou par des moyens mécaniques (RSW)], le critère de la colonne A s'applique aussi à la catégorie Extra.*
      2. *Ou dans un état de décomposition plus avancé.*
      3. *Le poisson conservé dans la glace a une odeur rance avant d'avoir une odeur défraîchie ; c'est l'inverse pour le poisson conservé par CSW/RSW.*

**C. CRITERES POUR LES SÉLACIENS**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Catégories de fraîcheur* | | | *Non admis* |
| *Extra* | *A* | *B* |
| *Œil* | *Convexe, très brillant et iridescent, pupilles petites* | *Convexe et légèrement affaissé, perte de brillance et d'iridescence, pupilles ovales* | *Plat, terni* | *Concave jaunâtre (1)* |
| *Aspect* | *In rigor mortis ou partiellement in rigor; présence d'un peu de mucus clair sur la peau* | *Stade rigor dépassé, absence de mucus sur la peau et particulièrement dans la bouche et dans les ouvertures branchiales* | *Un peu de mucus dans la bouche et sur les ouvertures branchiales, mâchoire légèrement aplatie* | *Grande quantité de mucus dans la bouche et les ouvertures branchiales (1)* |
| *Odeur* | *D'algues marines* | *Absence d'odeur ou légère odeur défraîchie, mais par ammoniacale* | *Légèrement ammoniacale ; aigre* | *Odeur ammoniacale âcre (1)* |

*(1) Ou dans un état de décomposition plus avancé.*

*Critères spécifiques ou supplémentaires pour la raie*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Extra* | *A* | *B* | *Non admis* |
| *Peau* | *Pigmentation vive iridescente et brillante, mucus aqueux* | *Pigmentation vive; mucus aqueux* | *Pigmentation se décolorant et ternie, mucus opaque* | *Décoloration, peau plissée, mucus épais* |
| *Texture de la peau* | *Ferme et élastique* | *Ferme* | *Molle* | *Flasque* |
| *Aspect* | *Bordure des nageoires translucide et arrondie* | *Nageoires raides* | *Molle* | *Molle et flasque* |
| *Ventre* | *Blanc et brillant avec des reflets mauves autour des nageoires* | *Blanc et brillant avec des taches rouges uniquement autour des nageoires* | *Blanc et terni, avec de nombreuses taches rouges ou jaunes* | *Ventre jaune à verdâtre, taches rouges dans la chair elle-même* |

**D. CRITERES POUR LES CÉPHALOPODES**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | *Critères Catégories de fraîcheur* | | |
| Extra | A | B |
| *Peau* | Pigmentation vive, peau adhérant à la chair | Pigmentation ternie, peau adhérant à la chair | Décolorée, se détachant facilement de la chair |
| *Chair* | Très ferme ; blanche nacrée | Ferme, blanche crayeuse | Légèrement molle, blanc rosé ou jaunissant légèrement |
| *Tentacules* | Résistant à l'arrachement | Résistant à l'arrachement | S'arrachant plus facilement |
| *Odeur* | Fraîche, d'algues marines | Faible ou nulle | Odeur d'encre |

**E. CRITERES POUR LES CREVETTES**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ***Catégories de fraîcheur*** | |
| ***Extra*** | ***A*** |
| *Caractéristiques minimales* | *— Surface de la carapace : humide et luisante*  *— En cas de transvasement, les crevettes ne doivent pas coller les unes aux autres*  *— Chair sans odeur étrangère*  *— Exemptes de sable, mucus et autres matières étrangères* | *Les mêmes que celles de la catégorie Extra* |
| *Aspect de la :*  *1) crevette pourvue de sa carapace*  *2) crevette d'eau profonde* | *Couleur rose-rouge clair, avec de petites taches blanches ; partie pectorale de la carapace principalement claire*  *Couleur rose uniforme* | *— De rose-rouge légèrement délavé à bleu-rouge avec des taches blanches ; la partie pectorale de la carapace doit être de couleur claire tirant sur le gris*  *— Rose mais avec possibilité de début de noircissement de la tête* |
| *État de la chair pendant et après le décorticage* | *— Se décortique aisément avec uniquement des pertes de chair techniquement inévitables — Ferme mais pas coriace* | *— Se décortique moins aisément avec de faibles pertes de chair — Moins ferme, légèrement coriace* |
| *Fragments* | *Rares fragments de crevettes admis* | *Faible quantité de fragments de crevettes admise* |
| *Odeur* | *Odeur fraîche d'algues marines ; odeur légèrement douceâtre* | *Acidulée; absence d'odeur d'algues marines* |

**F. Critères pour les Mollusques bivalves VIVANTS**

|  |
| --- |
| *Caractéristiques minimales pour l’acceptation des mollusques bivalves* |
| *1-Absence de souillure sur la coquille* |
| *2-Réponse adéquate à la percussion* |
| *3-Quantité normale de liquide intervalvaire* |

Toutefois ; d’autres barèmes de cotation peuvent être utilisés en cas de besoin pour l’évaluation sensorielle de fraicheur des produits de la, des céphalopodes, crustacés frais ou congelés.

**CHAPITRE II : CATÉGORIES DE CALIBRAGE**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Barème de calibrage | | | | Tailles minimales à respecter | |
| Espèce | Taille | Kg/poisson (1 ) | Nombre de pièces/kg (2) | Zone géographique | Taille minimale |
| Sardine  *(Sardin*a *pilchardus*) | 4  5 | de 0,015 à 0,028  de 0,011 à 0,028 | 36 à 67  de 36 à 91 |  | À fixer |
| Roussette  *(Scyliorhinu*s *spp.*) | 1  2  3 | 2 et plus  de 1 à 2  de 0,5 à 1 | — |  | — |
| Aiguillat  *(Squalu*s *acanthias*) | 1  2  3 | 2,2 et plus  de 1 à 2,2  de 0,5 à 1 | — |  | — |
| Rascasse  *(Sebaste*s *spp.*) | 1  2  3 | 2 et plus  de 0,6 à 2  de 0,35 à 0,6 | — |  | — |
| Maquereau  Scomber scombrus | 4 | de 0,08 à 0,20 | 126 à 325  par 25 kg |  | 18 cm |
| Maquereau  Scomber japonicus | 3  4 | de 0,14 à 0,25  de 0,05 à 0,14 | — |  | — |
| Anchois  *(Engrauli*s *encrasicolis*) | 1  2  3  4 | 0,033 et plus  de 0,020 à 0,033  de 0,012 à 0,020  de 0,008 à 0,012 | 30 ou moins  de 31 à 50  de 51 à 83  de 84 à 125 |  | 9 cm |
| Merlu  *(Merlucciu*s *merluccius)* | 5 | de 0,2 à 0,28  de 0,15 à 0,28 | — |  | 20 cm |

(1)La limite supérieure fixée pour les catégories de calibrage s'entend toujours «exclue».

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Barème de calibrage | | | | Tailles minimales à respecter | |
| Espèce | Taille | Kg/poisson (1 ) | Nombre de pièces/kg (2) | Zone géographique | Taille minimale |
| Castagnole  *(Bram*a *spp.*) | 1  2 | 0,8 et plus  de 0,2 à 0,8 | — |  | — |
| Baudroieentière, éviscérée  *(Lophiu*s *spp.)* | 5 | de 0,5 à 1 | — |  | 30 cm |
| Baudroie étêtée  *(Lophiu*s *spp.)* | 5 | de 0,2 à 0,5 | — |  | — |
| Thon rouge  *(Thunnu*s *thynnus*) | 1  2  3  4  5 | 70 et plus  de 50 à 70  de 25 à 50  de 10 à 25  de 6,4 à 10 | — |  | 70 cm ou 6,4 kg |
| Thon obèse  *(Thunnu*s *obesus*) | 1  2 | 10 et plus  de 3,2 à 10 | — |  | — |
| Grondin *(Trigl*a *spp.)*  rouget | 1  2  3  4 | 1 et plus  de 0,4 à 1  de 0,2 à 0,4  de 0,06 à 0,2 | — |  | — |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Barème de calibrage | | | | Tailles minimales à respecter | |
| Espèce | Taille | Kg/poisson (1 ) | Nombre de pièces/kg (2) | Zone géographique | Taille minimale |
| Autres grondins | 1  2 | 0,25 et plus  0,2 — 0,25 |  |  |  |
| Bogue  *(Boop*s *boops*) | 1  2  3 | — | 5 ou moins  de 6 à 31  de 32 à 70 |  | — |
| Chinchard  *(Trachuru*s *spp.*) | 5 | de 0,02 à 0,08 | — |  | 12 cm |
| Mulet  *Mugi*l *spp.*) | 1 2 3 4 | 1 et plus de 0,5 à 1 de 0,2 à 0,5 de 0,1 à 0,2 | — |  | —20 cm —20 cm 16 cm |
| Raie  *(Raj*a *spp.*) | 1 2 3 4 | 5 et plus de 3 à 5 de 1 à 3 de 0,3 à 1 | — |  | — |
| Raie  (ailes) | 1 2 | 3 et plus de 0,5 à 3 | — |  | — |
| Sole  *(Sole*a *spp.*) | 5 | de 0,12 à 0,17 (3 ) | — |  | 20 cm |
| Sabre d'argent  *(Lepidopu*s *caudatus*) | 1  2  3  4 | 3 et plus  de 2 à 3  de 1 à 2  de 0,5 à 1 |  |  | — |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Barème de calibrage | | | | Tailles minimales à respecter | |
| Espèce | Taille | Kg/poisson (1 ) | Nombre de pièces/kg (2) | Zone géographique | Taille minimale |
| Sabre noir  *(Aphanopu*s *carbo*) | 1  2 | 3 et plus  de 0,5 à 3 | — |  | — |
| Seiche  *(Sepi*a *officinali*s et *Rossi*a *macrosoma*) | 1  2  3 | 0,5 et plus  de 0,3 à 0,5d  e 0,1 à 0,3 | — |  | — |
| Rouget de roche ou rouget barbet *(Mullu*s *surmuletu*s et *Mullu*s *Barbatus*) | 3 | 18 à 200 g exclus |  |  | 11 cm |
| Dorade grise  *(Spondyliosom*a *cantharus*) | 1  2  3  4 | 800 g et plus  500 à 800 g exclus  300 à 500 g exclus  180 à 300 g exclus |  |  |  |

**ANNEXE V**

**Chapitre I : PLAN D'ECHANTILLONNAGE ET NOMBRES LIMITES POUR L'ACCEPTATION DE LA MATIERE PREMIERE DES POISSONS, MOLLUSQUES ET CRUSTACES**

*Pour établir la taille de l'échantillon, c'est-à-dire le nombre de poissons à inspecter, on prélève au hasard au moins dix poissons, dans le lot, en vue de déterminer le poids moyen de chaque poisson. On divise par le poids estimé ou réel du lot à examiner par le poids moyen afin de déterminer le nombre total de poissons contenu dans le lot, on se sert du tableau d'échantillonnage suivant pour déterminer la taille de l'échantillon.*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nombre de poissons dans le lot | Taille de l'échantillon | Nombre limite pour l'acceptation du lot | Nombre limite pour le rejet du lot |
| 2 à 15 | 2 | 0 | 1 |
| 16 à 25 | 3 | 0 | 1 |
| 26 à 90 | 5 | 0 | 1 |
| 91 à 150 | 5 | 1 | 2 |
| 151 à 500 | 13 | 1 | 2 |
| 501 à 1200 | 20 | 2 | 3 |
| 1,201 à 10,000 | 32 | 3 | 4 |
| 10,001 à 500,000 | 50 | 5 | 6 |
| 35,001 à 5000,000 | 80 | 7 | 8 |
| Plus 500,000 | 125 | 10 | 11 |

*Nombre limite pour acceptation : nombre maximum d'unités défectueuses   
 toléré dans un échantillon avant de rejeter   
 le lot.*

*Nombre limité pour le rejet: nombre minimum d'unités défectueuses   
 nécessaires pour rejeter un lot ; (ce nombre   
 dépassé, on peut mettre fin à l'inspection).*

*A noter que ce plan ne s'applique pas aux lots de poissons dont chaque spécimen a été examiné ou classé*

***Niveau I***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Plan d'échantillonnage  (niveau d'inspection I, nqa - 6,5) | | | |
| Le poids net est égal ou inférieur à 1kg (2,2 Ib) | | | |
| Taille du lot (n) | Taille de l'échantillon (n) | Critère d'acceptation  nombre (c)\* | |
| 4.800 au moins | 6 | 1 | (0) |
| 4.801 à 24.000 | 13 | 2 | (1) |
| 24.001 à 48.000 | 21 | 3 | (2) |
| 48.001 à 84.000 | 29 | 4 | (3) |
| 84.001 à 144.000 | 48 | 6 | (4) |
| 144.001 à 240.000 | 84 | 9 | (6) |
| Plus de 240.000 | 126 | 13 | (9) |
| Poids net supérieur à 1 kg (2,2 lb) mais moins que 4,5kg (10 lb) | | | |
| Taille du lot (n) | Taille de l'échantillon (n) | Critère d'acceptation  nombre (c)\* | |
| 2.400 ou moins | 6 | 1 | (0) |
| 2.401 à 15.000 | 13 | 2 | (1) |
| 15.001 à 24.000 | 21 | 3 | (2) |
| 24.001 à 42.000 | 29 | 4 | (3) |
| 42.001 v72.000 | 48 | 6 | (4) |
| 72.001 à 120.000 | 84 | 9 | (6) |
| Plus de 120.000 | 126 | 13 | (9) |
| Poids net supérieur à 4,5 kg (10 Ib) | | | |
| Taille du lot (n) | Taille de l'échantillon (n) | Critère d'acceptation  nombre (c)\* | |
| 600 ou moins | 6 | 1 | (0) |
| 601 à 2.000 | 13 | 2 | (1) |
| 2.001 à 7.200 | 21 | 3 | (2) |
| 7.201 à 15.000 | 29 | 4 | (3) |
| 15.001 v 24.000 | 48 | 6 | (4) |
| 24.001 à 42.000 | 84 | 9 | (6) |
| Plus de 42.000 | 126 | 13 | (9) |
| \* le nombre apparaissant entre parenthèses dans la colonne du critère d'acceptation (c) est la valeur du critère d'acceptation pour le caractère "altéré mais non putride" | | | |

***Niveau II***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Plan d'échantillonnage (niveau d'inspection II, nqa = 6,5)* | | | |
| *Le poids net est égal ou inférieur à 1kg (2,2 Ib)* | | | |
| Taille du lot (n) | Taille de l'échantillon (n) | Critère d'acceptation  nombre (c)\* | |
| 4.800 au moins | *13* | *2* | *(1)* |
| 4.801 à 24.000 | *21* | *3* | *(2)* |
| 24.001 à 48.000 | *29* | *4* | *(3)* |
| 48.001 à 84.000 | *48* | *6* | *(4)* |
| 84.001 à 144.000 | *84* | *9* | *(6)* |
| 144.001 à 240.000 | *126* | *13* | *(9)* |
| Plus de 240.000 | *200* | *19* | *(13)* |
| *Poids net supérieur à 1 kg (2,2 lb) mais moins que 4,5kg (10 lb)* | | | |
| Taille du lot (n) | Taille de l'échantillon (n) | Critère d'acceptation  nombre (c)\* | |
| 2.400 ou moins | 13 | 2 | (1) |
| 2.401 à 15.000 | 21 | 3 | (2) |
| 15.001 à 24.000 | 29 | 4 | (3) |
| 24.001 à 42.000 | 48 | 6 | (4) |
| 42.001 à 72.000 | 84 | 9 | (6) |
| 72.001 à 120.000 | 126 | 13 | (9) |
| Plus de 120.000 | 200 | 19 | (13) |
| *Poids net supérieur à 4,5 kg (10 Ib)* | | | |
| Taille du lot (n) | Taille de l'échantillon (n) | Critère d'acceptation  nombre (c)\* | |
| 600 ou moins | 13 | 2 | (1) |
| 601 à 2.000 | 21 | 3 | (2) |
| 2.001 à 7.200 | 29 | 4 | (3) |
| 7.201 à 15.000 | 48 | 6 | (4) |
| 15.001 à 24.000 | 84 | 9 | (6) |
| 24.001 à 42.000 | 126 | 13 | (9) |
| Plus de 42.000 | 200 | 19 | (13) |
| *\* le nombre apparaissant entre parenthèses dans la colonne du critère d'acceptation (c) est la valeur du critère d'acceptation pour le caractère "altéré mais non putride"* | | | |

***Chapitre II : PLAN D'ECHANTILLONNAGE SIMPLE POUR LE CONTROLE DES PARASITES***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Nombre de conteneurs par lot* | *Poissons de grande taille* | *Poissons de taille intermédiaire* | *Poissons de petite taille* |
| 5 à 19 | 28\* | 23 | 16 |
| 20 à 100 | 53 | 45 | 33 |
| 100 ou plus | 70 | 56 | 39 |

*\*chaque nombre (28, 53, 70, …) représente la taille de l’échantillon en livres (une livre = 454 grammes). Un poisson est considéré est manifestement infesté de parasites s’il contient l’équivalence de 50 à 60 kystes/100 poissons (cas du hareng et du thon bluefin) ou/100 lives pour les autres espèces. Le lot est inacceptable si 20% ou plus des poissons examinés sont infestés. Ce pourcentage est de 3% pour les filets de perche et de redfish (Centroberyx offinis)*

**ANNEXE VI :**

**ADDITIFS ET AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES AUTORISES DANS LES POISSONS, CRUSTACES, AUTRES ANIMAUX MARINS ET DANS LES PREPARATIONS DERIVEES DE CES PRODUITS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Fonction** | **Additifs et auxiliaires technologiques autorisés** | **N° CE** | **Doses maximales** |

**1. Poissons, crustacés et mollusques non transformés, y compris lorsqu'ils sont congelés et surgelés**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Colorants  Gaz d’emballage  Antioxygènes | néant  dioxyde de carbone  argon  hélium  azote  protoxyde d’azote  oxygène  acide ascorbique  ascorbate de sodium  ascorbate de calcium  acide citrique  citrate de sodium  citrate de potassium  citrate de calcium | E290  E938  E939  E941  E942  E948  E300  E301  E302  E330  E331  E332  E333 | *quantum satis*  *quantum satis* |

**1.1 Poissons, crustacés et mollusques non transformés, congelés et surgelés**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Stabilisants - cryoprotecteurs | polyols  sorbitol  mannitol  isomalt  maltitol  lactitol  xylitol | E420  E421  E953  E965  E966  E967 | *quantum satis* |

**1.1.1 Filets de poisson non transformé, congelés et surgelés**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Stabilisants - cryoprotecteurs | acide phosphorique/ phosphates  \* acide phosphorique  \* orthophosphates de sodium  \* orthophosphates de potassium  \* orthophosphates de calcium  \* diphosphates  \* triphosphates  \* polyphosphates | E338  E339  E340  E341  E450  E451  E452 | 5 g/kg (exprimé en P2O5) seuls ou en mélange |

**1.1.2 Poissons à peau rouge congelés et surgelés (exemple sébaste...)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Antioxygènes | acide érythorbique  érythorbate de sodium | E315  E316 | 1500mg/kg exprimé en acide érythorbique |

**1.2 Crustacés et céphalopodes frais, congelés et surgelés**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Conservateurs | anhydride sulfureux et sulfites  anhydride sulfureux  sulfite de sodium  sulfite acide de sodium  disulfite de sodium  disulfite de potassium  sulfite de calcium  sulfite acide de calcium  sulfite acide de potassium | E220  E221  E222  E223  E224  E226  E227  E228 | 150 mg/kg pour les parties comestibles, exprimé en SO2 |

**1.2.1 Crustacés crus : crevettes appartenant aux familles Penaeidae, Solenceridae, Aristeidae**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| moins de 80 unités par kilo | Conservateurs :  anhydride sulfureux et sulfites | E220 ... | 150 mg/kg pour les parties comestibles exprimé en SO2 |
| entre 80 et 120 |  |  | 200 mg/kg |
| plus de 120 |  |  | 300 mg/kg |

**1.3 Mollusques et crustacés non transformés, congelés et surgelés**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Stabilisants | acide phosphorique et phosphates |  | 5 g/kg (exprimé en P2O5) seuls ou en mélange |

**1.3.1 Crustacés congelés et surgelés**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Séquestrant | éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA) | E385 | 75 mg/kg |

**1.3.2 Produits de crustacés congelés et surgelés**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Stabilisants | acide phosphorique et phosphates |  | 5 g/kg (exprimé en P2O5) seuls ou en mélange |

**2. Produits de la mer transformés**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Stabilisants - cryoprotecteurs | polyols : sorbitol... | E420 ... | *quantum satis* |
| Exhausteurs de goût | acide glutamique et ses sels  acide guanylique et ses sels  acide inosinique et ses sels  5’-ribonucléotide calcique  5’-ribonucléotide disodique | E620 ...  E626 ...  E630 ...  E634  E635 | 10 g/kg seul ou en mélange  500 mg/kg seul ou en mélange, exprimé en acide guanylique |
| Gélifiants | Konjac  Gomme de konjac  Glucomannane de konjac | E425 i  E425 ii | 10 g/kg seul ou en mélange |

**2.1 Mollusques et crustacés transformés**

**2.1.1 Crustacés et céphalopodes cuits**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Conservateurs | anhydride sulfureux et sulfites | E220... | 50 mg/kg pour les parties comestibles, exprimé en SO2, seul ou en mélange |

**2.1.1.1 Crustacés précuits**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Colorants | Tous les colorants cités aux annexes du règlement européen 1333/2008  Tous les colorants cités aux annexes du règlement européen 1333/2008 |  | *quantum satis*  100 mg/kg, seuls ou en combinaison  les quantités des colorants E110, E122, E124 et E155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg (pour chacun d’entre eux) |

**2.1.1.1.1 Crevettes cuites**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Conservateurs | acide sorbique et ses sels  acide benzoïque et ses sels | E200 ...  E210 ... | 2000 mg/kg seul ou en mélange |

**2.1.2 Mollusques et crustacés transformés, congelés et surgelés**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Stabilisants | acide phosphorique et phosphates |  | 5 g/kg  (exprimé en P2O5) seuls ou en mélange |

**2.2 Produits à base de chair hachée ou de protéines texturées**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Colorants | Tous les colorants cités aux annexes du règlement européen 1333/2008 |  | *quantum satis* |

**2.2.1 Pâtes ou pâtés de poissons et crustacés (exemples pulpes, charcuteries de poisson: terrines, rillettes, beurre de crustacés...)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Colorants | Tous les colorants cités aux annexes du règlement européen 1333/2008 |  | 100 mg/kg, seuls ou en combinaison |
| Stabilisants | acide phosphorique et phosphates |  | 5 g/kg  (exprimé en P2O5) seuls ou en mélange |

**2.2.2 Surimi**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Colorants | Tous les colorants cités aux annexes du règlement européen 1333/2008 |  | 500 mg/kg, seuls ou en combinaison |
| Stabilisants | acide phosphorique et phosphates |  | 1 g/kg  (exprimé en P2O5) seuls ou en mélange |

**2.2.3 Succédanés de poisson, de crustacés et céphalopodes et de fromage à base de protéines**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Conservateurs | acide sorbique et ses sels | E200 ... | 2000 mg/kg seul ou en mélange |
|  | anhydride sulfureux et sulfites | E220... | 200 mg/kg exprimé en SO2, seul ou en mélange |

**2.3 Poissons salés séchés**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Conservateurs | acide sorbique et ses sels  acide benzoique et ses sels | E200 ...  E210 ... | 200 mg/kg seul ou en mélange |

**2.3.1 Poissons salés et séchés de la famille des gadidés**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Conservateurs | anhydride sulfureux et sulfites | E220... | 200 mg/kg exprimé en SO2, seul ou en mélange |

**2.4 Poissons fumés**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Colorants | Tous les colorants cités aux annexes du règlement européen 1333/2008  Tous les colorants cités aux annexes du règlement européen 1333/2008  Rocou, bixine, norbixine | E160 b | *quantum satis*  100 mg/kg, seuls ou en combinaison  10 mg/kg |

**2.4.1 Poissons salés séchés fumés**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Colorants | Tous les colorants cités aux annexes du règlement européen 1333/2008 |  | 500 mg/kg, seuls ou en combinaison |

**2.5 Marinades de poissons, crustacés et mollusques**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Edulcorants | Acésulfame K  Aspartame  Saccharine et sels de Na, K et Ca  Néohespéridine DC | E950  E951  E954  E959 | 200 mg/kg  300 mg/kg  160 mg/kg  30 mg/kg |

**2.5.1 Sprats**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Conservateurs | Nitrate de sodium  Nitrate de potassium | E 251  E252 | 200 mg/kg, quantité résiduelle, y compris le nitrite formé à partir de nitrate, exprimé en NaNO2 |

**2.6 Produits de poisson en semi-conserve, y compris ceux à base d’œufs de poisson**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Conservateurs | acide sorbique et ses sels  acide benzoïque et ses sels | E200 ...  E210 ... | 2000 mg/kg seul ou en mélange |

**2.6.1 Produits de poisson en semi-conserve**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Antioxygènes | acide érythorbique  érythorbate de sodium | E315  E316 | 1500mg/kg exprimé en acide érythorbique |

**2.6.1.1 Semi-conserves aigres-douces de poissons**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Edulcorants | Acésulfame K  Aspartame  Saccharine et sels de Na, K et Ca  Néohespéridine DC | E950  E951  E954  E959 | 200 mg/kg  300 mg/kg  160 mg/kg  30 mg/kg |

**2.6.2 Œufs de poisson**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Colorants | Tous les colorants cités aux annexes du règlement européen 1333/2008  Tous les colorants cités aux annexes du règlement européen 1333/2008  amarante | E123 | *quantum satis*  300 mg/kg, seuls ou en combinaison  30 mg/kg |

**2.7 Poissons, crustacés et mollusques en conserve**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Séquestrant | éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA) | E385 | 75 mg/kg |

**2.7.1 Produits de crustacés en conserve**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Stabilisants | acide phosphorique et phosphates |  | 5 g/kg  (exprimé en P2O5) seuls ou en mélange |

**2.7.2 Produits de poisson en conserve**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Antioxygènes | acide érythorbique  érythorbate de sodium | E315  E316 | 1500mg/kg exprimé en acide érythorbique |

**2.7.2.1 Conserve aigres-douces de poisson**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Edulcorants | Acésulfame K  Aspartame  Saccharine et sels de Na, K et Ca  Néohespéridine DC | E950  E951  E954  E959 | 200 mg/kg  300 mg/kg  160 mg/kg  30 mg/kg |

1. C’est le point correspond à la rencontre de la latitude 19°00N avec la ligne des 20 mètres : Ces coordonnées sont 19°00N/16°39.50W dans le protocole, mais nous avons trouvé que la rencontre dans le système de projection longitude/latitude WGS84 se fait à 19°00N/19°40.73. [↑](#footnote-ref-1)