



# **Formation des formateurs et des conseillers en entreprise sur le thème : « Normes et conditions d'exportation des produits de la mer, des plantes cosmétiques et médicinales vers l'Union européenne (UE) »**

**Commission de l'océan Indien – Union européenne**

**Le programme régional  
« Entrepreneurial et facilitation des affaires » (ENFA-OI)**

**EXPORTATIONS PRODUITS DE LA MER**

**Date: 25/10/2024**

**TOUAYI MUSTAPHA**

**[tymustapha@gnet.tn](mailto:tymustapha@gnet.tn) / [tmoncef1956@gmail.com](mailto:tmoncef1956@gmail.com)**

# EXPORTATIONS DES PRODUITS HALIEUTIQUES PROGRAMME

- Commercialisation des produits halieutiques
- Caractéristiques des produits commercialisés
- Distribution des produits halieutiques
- Commercialisation des produits de la pêche au niveau de l'UE
- Respects des tailles minimales biologiques et des calibres minimaux de commercialisation
- Respects et obligation de tri, de classement et d'Etiquetage des produits
- Comprendre le marché du poisson et des fruits de mer de l'UE
- Salubrité des aliments
- Exporter des produits des produits de la mer vers l'UE
- L'UE en chiffres

# COMMERCIALISATION DES PRODUITS HALIEUTIQUES



# INTRODUCTION

Comme tout commerçant effectuant des actes de commerce, les opérateurs et les activités de commercialisation de produits halieutiques sont soumis aux mêmes dispositions réglementaires générales concernant le commerce :

- obligation de déclaration d'existence,
- obligation d'inscription au registre de commerce,
- acquittement des taxes et impôts,
- respect des normes de consommation et
- de salubrité, etc...

# INTRODUCTION

- Il y a surtout le suivi et du contrôle **qualitatif**, c'est à dire la vérification de **la qualité sanitaire** et de la taille marchande des poissons mis en vente. Le contrôle permet de repérer et éventuellement de saisir les produits non conformes (vénéneux, altérés, malades ...)

# CARACTERISTIQUES DES PRODUITS COMMERCIALISES

D'une manière générale, on peut trouver cinq types de produits (ou modes de conservation) dans l'ensemble des marchés :

- Les produits frais,
- Salés-séchés,
- Fumés,
- Congelés et
- Les conserves



shutterstock.com - 2391732907



#720760





# DISTRIBUTION DES PRODUITS HALIEUTIQUES

Le circuit par opérateurs est assez complexe et dépend des types de produits, de la spécialisation des opérateurs et de la distance entre le lieu de production et le marché. On peut distinguer :

- **Le circuit direct** allant du producteur au consommateur sans intermédiaires où la vente se fait au lieu de débarquement, au marché le plus proche ou en porte à porte ;
- **Le circuit indirect court** où le produit passe par un seul intermédiaire qui est le détaillant ;
- **Le circuit indirect plus ou moins long** où plusieurs intermédiaires (revendeurs) interviennent en plus du détaillant. En général, ce circuit long concerne les produits traités (salés-séchés, congelés et fumés

# DISTRIBUTION DES PRODUITS HALIEUTIQUES

Avant d'arriver jusqu'au consommateur, les produits doivent passer par les étapes de distribution suivantes:

- le transport ;
- le conditionnement et le stockage ;
- les infrastructures et les modes de vente.
- En définitive, on peut dire que l'organisation de cette distribution influence, entre autres, largement la qualité et la quantité des produits offerts aux consommateurs

# DISTRIBUTION DES PRODUITS HALIEUTIQUES

En fait, le choix d'un mode de transport est déterminé par le rayon d'action de l'opérateur, **la quantité transportée, le type de produit, l'accessibilité des lieux de débarquement et la disponibilité financière de l'opérateur.**

 **Pour préserver la qualité il est nécessaire d'utiliser des moyens de transport frigorifiés**

# DISTRIBUTION DES PRODUITS HALIEUTIQUES

- Pour le conditionnement et le stockage, les opérateurs doivent disposer des moyens de stockage **comme le magasin à température ambiante, le réfrigérateur, l'entrepôt frigorifique et le congélateur.**
- On peut dire que la qualité des produits dépend des **modes de conservation, des lieux, de l'infrastructure et des équipements de vente disponibles**



# COMMERCILISATION DES PRDUITS DE PECHE AU NIVEAU DE L'UE

- L'essentiel des règles concernant le transport et la commercialisation des produits de la mer découle du **règlement (CE) n° 104/2000 du Conseil du 17 décembre 1999 portant organisation commune des marchés (OCM)** dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture et du **règlement (CEE) n°2847/93 du Conseil du 12 octobre 1993** instituant un régime de contrôle applicable à la politique commune de la pêche. Cette OCM fait partie intégrante de la Politique commune de la pêche, dont elle constitue un des quatre principaux piliers avec **la conservation des ressources halieutiques, la politique structurelle et les relations avec les pays tiers.**

# COMMERCILISATION DES PRDUITS DE PECHE AU NIVEAU DE L'UE

L'OCM prévoit notamment des normes communes de commercialisation pour les produits de la mer frais ou réfrigérés, ainsi qu'un régime de soutien des prix qui fixe des prix minimaux en dessous desquels les produits de la pêche ne peuvent être vendus.

# COMMERCILISATION DES PRODUITS DE PÊCHE AU NIVEAU DE L'UE

**Le volet « contrôle »** de ces dispositions repose sur **le règlement (CEE) n°2847/93 du Conseil du 12 octobre 1993** qui prévoit « [que] *chaque Etat membre organise sur son territoire des contrôles réguliers auprès de tous les opérateurs concernés par l'application du règlement portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture* ».

- Ce règlement dispose en outre que chaque État membre contrôle, inspecte et surveille, sur son territoire et dans les eaux maritimes relevant de sa souveraineté ou de sa juridiction, toutes les activités de la filière pêche, et notamment l'exercice de la pêche, les activités de transbordement, de débarquement, de commercialisation, de transport et de stockage des produits de la pêche ainsi que l'enregistrement des débarquements et des ventes.

# COMMERCILISATION DES PRODUITS DE PÊCHE AU NIVEAU DE L'UE

**La fiche « contrôle en mer »** concerne la réalisation de contrôles à bord du navire, au moment du débarquement, avec un accès aux captures réellement détenues à bord et la faculté d'une pesée effective.

Ce premier volet relève de la méthodologie propre aux contrôles en mer, notamment pour ce qui concerne les mesures techniques directement liées aux pratiques de pêche du navire (logbook, maillage, composition des captures, etc.)

Le logbook ou journal de pêche doit comporter l'estimation des quantités pêchées et le poids réel des quantités débarquées (déclaration de débarquement).

Ce document est utilisé pour suivre la consommation des quotas et en cas de contrôle en mer. Il apporte également la preuve des antériorités de pêche d'un navire.

# COMMERCILISATION DES PRDUITS DE PECHE AU NIVEAU DE L'UE

- Cette fiche ne doit être utilisée que pour les contrôles effectués à bord des navires, qu'ils soient en mer ou à quai (avant la première mise en marché). Si les produits sont contrôlés sur le quai, après le débarquement (en halle à marée par exemple), dans ce cas **la fiche de contrôle « terre (transport/commercialisation) »** doit être remplie : la case « halle à marée » doit alors être cochée, l'opérateur contrôlé étant bien la halle à marée et le non navire ayant débarqué les produits.

# COMMERCILISATION DES PRDUITS DE PECHE AU NIVEAU DE L'UE

- **La fiche « contrôle à terre »** concerne la réalisation de contrôle avals au débarquement et/ou à l'importation, de la première mise sur le marché jusqu'à la vente au consommateur, y compris lors du transport. Ce second volet relève de la méthodologie propre aux contrôles à terre dans laquelle s'inscrit la présente circulaire

# PRIORITÉS DE CONTRÔLE

En application de l'article 28 **du règlement (CEE) n°2847/93**, les coordonnateurs régionaux diligenteront des contrôles portant sur les aspects techniques de l'application :

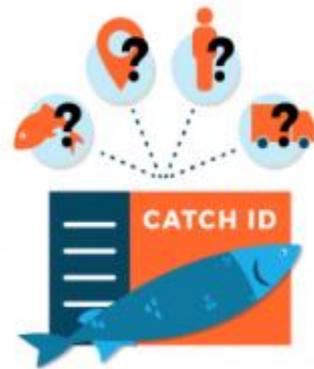
- a)** des normes communes de commercialisation et, en particulier, des tailles et calibres minimaux définis par la réglementation communautaire ;
- b)** des mécanismes d'intervention sur le marché et, en particulier :
  - du retrait des produits du marché à des fins autres que la consommation humaine,
  - du stockage et/ou de la transformation des produits retirés du marché.
- c)** des obligations documentaires, notamment lors du transport par voie terrestre des produits de la mer ;
- d)** des règles relatives à l'information des consommateurs.

# PRIORITÉS DE CONTRÔLE

- Les contrôles doivent permettre de vérifier, auprès de tous les opérateurs concernés, **l'application des règles communautaires relatives au transport et à la commercialisation des produits de la mer.**
- Les contrôles doivent en particulier porter sur l'analyse des documents commerciaux obligatoires et la recherche d'informations auprès de l'opérateur, du transporteur et/ou du destinataire des produits, de manière à remonter à l'origine du produit afin de mettre en évidence d'éventuelles infractions aux règles communautaires relatives au transport et à la commercialisation des produits de la mer. **A cette fin, toutes les informations permettant de remonter à l'origine du produit ou y contribuant au travers de l'identité du producteur et/ou du ou des intermédiaires ultérieurs doivent être recueillies et exploitées.**



**LA TRAÇABILITE**



# ÉTIQUETTE À APOSER SUR UN PRODUIT FRAIS NON TRANSFORMÉ PRÉEMBALLÉ



-  Obligatoire
-  Volontaire



## LE RESPECT DES TAILLES MINIMALES BIOLOGIQUES ET DES CALIBRES MINIMAUX DE COMMERCIALISATION

### Priorités de contrôle

L'OCM a, entre autres, pour objet de prévenir les comportements préjudiciables à la gestion des ressources. C'est ainsi que seuls les produits capturés dans le respect des règles de la politique de conservation peuvent être mis sur le marché

# LE RESPECT DES TAILLES MINIMALES BIOLOGIQUES ET DES CALIBRES MINIMAUX DE COMMERCIALISATION

## Priorités de contrôle

### • Les tailles minimales biologiques

Au titre de la politique de conservation, il existe des tailles minimales biologiques, exprimées en longueur, dont l'objet est **d'éviter la capture de poissons immatures** (Cf. annexes II et III de la présente circulaire). Un organisme marin n'a pas la taille requise si ses dimensions sont inférieures aux dimensions minimales fixées par les règlements communautaires visant à **la conservation des ressources de pêche par le biais de mesures techniques de protection des juvéniles d'organismes marins**.

*La taille minimale biologique s'applique dès que le produit est extrait de la mer ainsi qu'au moment du débarquement et à tous les stades de la commercialisation, jusqu'à la vente finale au consommateur, y compris lors du transport.*

## LE RESPECT DES TAILLES MINIMALES BIOLOGIQUES ET DES CALIBRES MINIMAUX DE COMMERCIALISATION

### Priorités de contrôle

- Selon le principe défini par l'article 28 alinéa 2 bis **du règlement (CE) n°2847/93**, tout opérateur reconnu responsable de la vente, du stockage ou du transport de lots de produits de la pêche de taille inférieure à la taille minimale biologique doit être en mesure de prouver, à tout moment, la zone géographique d'origine de ces produits ou de prouver que ces produits proviennent de l'aquaculture

## LE RESPECT DES TAILLES MINIMALES BIOLOGIQUES ET DES CALIBRES MINIMAUX DE COMMERCIALISATION

### Priorités de contrôle

- La « zone géographique d'origine » reportée sur les documents susmentionnés doit alors être pertinente au regard de la taille minimale biologique fixée pour l'espèce concernée.
- Enfin, si l'opérateur prouve, sur la base d'une facture, que les produits en sa possession sont issus de l'aquaculture, dans ce cas, **la taille minimale biologique ne lui est pas opposable.**

# LE RESPECT DES TAILLES MINIMALES BIOLOGIQUES ET DES CALIBRES MINIMAUX DE COMMERCIALISATION

## Priorités de contrôle

### *Les calibres minimaux de commercialisation*

- Pour assurer la transparence et le fonctionnement homogène du marché, la réglementation communautaire fixe par ailleurs des calibres de commercialisation (Cf. infra, point 2.2.2.2.) applicables aux produits de la pêche lors de la première mise en marché.
- **Le calibre des produits est basé sur leur poids ou sur leur nombre au kilogramme, à l'exception de quelques espèces.** La liste exhaustive des calibres minimaux ainsi que la correspondance avec les tailles minimales biologiques définies par les règlements (CE) n° 850/98 (Manche, Mer du Nord, Atlantique) et n° 1626/94 (Méditerranée) sont détaillées aux annexes III et IV de la présente circulaire

# LE RESPECT DES TAILLES MINIMALES BIOLOGIQUES ET DES CALIBRES MINIMAUX DE COMMERCIALISATION

## Priorités de contrôle

- S'agissant des constatations effectuées lors des opérations de contrôle portant sur le non respect du calibre minimal de commercialisation, **deux infractions peuvent être retenues à l'encontre du producteur/capitaine et éventuellement de l'armateur du navire :**
  - le délit visé à l'article 6 alinéa 8 du décret du 9 janvier 1852 (vente de produits n'ayant pas le poids requis, code NATINF 7985) ;
  - la contravention de 5ème classe visée à l'article 9 du décret n°89-273 du 26 avril 1989 (défaut de tri des captures, code NATINF 10401).
- Il importe également de signaler la possibilité de viser le décret n°79-472 du 15 juin 1979 qui constitue la mesure d'application de l'article L. 214-3 du Code de la consommation et permet de réprimer toutes les autres infractions aux normes communes de commercialisation, sur la base de l'article L. 214-2 de ce même code (contravention de 3ème classe).

## LE RESPECT DES OBLIGATIONS DE TRI, DE CLASSEMENT ET D'ETIQUETAGE DES PRODUITS

### *Les lieux autorisés pour le débarquement des navires de pêche*

- Cette disposition vise à apporter davantage de transparence à la filière de la pêche puisque les points de débarquement ne sont autorisés qu'autant qu'ils satisfont à certaines exigences telles que la mise à disposition et l'entretien par l'organisme ou la collectivité gestionnaire d'instruments de tri ou de pesage.

## LE RESPECT DES OBLIGATIONS DE TRI, DE CLASSEMENT ET D'ETIQUETAGE DES PRODUITS

- Dès la première mise en vente, **le nom scientifique et la dénomination commerciale du produit doivent apparaître sur les lots ou sur tout document commercial d'accompagnement de la marchandise, y compris la facture.** Il en est de même pour la zone de pêche ou le pays d'élevage ainsi que pour le mode de production.
- Les dénominations locales non conformes devront être proscrites sauf si elles sont mentionnées en complément des dénominations officielles, sans confusion possible pour l'acheteur

# LE RESPECT DES OBLIGATIONS DE TRI, DE CLASSEMENT ET D'ETIQUETAGE DES PRODUITS

## *Le classement selon la fraîcheur*

- Les normes communes de commercialisation pour les produits de la pêche ont principalement pour objet d'améliorer la qualité des produits et d'en faciliter ainsi l'écoulement, pour le bénéfice tant des producteurs que des consommateurs.
- Le degré de fraîcheur est défini par espèce au moyen de barèmes de cotation spécifiques (**Cf. annexe I du règlement (CE) n° 2406/96 du 26 novembre 1996**). Sur la base de ces barèmes, les produits sont classés en lots d'une même espèce correspondant à l'une des catégories de fraîcheur suivantes :
  - Extra, A ou B pour les poissons, les sélaciens, les céphalopodes et les langoustines ;
  - Extra ou A pour les crevettes.

# LE RESPECT DES OBLIGATIONS DE TRI, DE CLASSEMENT ET D'ETIQUETAGE DES PRODUITS

## • *Le classement selon le calibrage*

Le calibrage des produits est basé sur leur poids ou sur leur nombre au kilogramme, à l'exception de quelques espèces (Cf. annexe II du **règlement (CE) n° 2406/96 du 26 novembre 1996**).

Le classement selon le calibrage doit être effectué avant la première mise en vente avec le concours d'experts désignés à cette fin par les organisations professionnelles concernées (halles à marée, comités des pêches ou organisations de producteurs).

Les lots présentés à la vente doivent être homogènes, avec une tolérance de 10 %, pour une catégorie de calibrage directement supérieure ou inférieure. Les lots inférieurs à 20 kg (petite pêche, « fonds de bacs »)

Le poids net (en kg) doit être également indiqué, sauf si le produit est présenté en caisses standardisées. Dans ce cas, afin de s'assurer que le contenu des caisses standardisées corresponde bien à leur contenance présumée, une caisse sur cent au moins doit être pesée

# LE RESPECT DES OBLIGATIONS DE TRI, DE CLASSEMENT ET D'ETIQUETAGE DES PRODUITS

## *Les dispositions relatives à l'échantillonnage des petits pélagiques*

- Pour le hareng, la sardine, le maquereau, le chinchard, l'anchois et le picarel, le classement dans les différentes catégories de calibrage et de fraîcheur s'effectue sur la base d'un système d'échantillonnage dont le détail figure aux articles 7 et 8 du **règlement (CEE) n° 3703/85 de la Commission du 23 décembre 1985** établissant les modalités d'application relatives aux normes communes de commercialisation pour certains poissons frais ou réfrigérés

# LE RESPECT DES OBLIGATIONS DE TRI, DE CLASSEMENT ET D'ETIQUETAGE DES PRODUITS

## *Les normes de commercialisation applicables aux produits de la pêche d'origine non communautaire (hors U.E.)*

Les normes communes de commercialisation s'appliquent aux produits d'origine non communautaire (Cf. supra point 2.2.1.1.). Il importe en effet de s'assurer, après la mise en libre pratique, que les informations délivrées aux acheteurs sont fiabilisées dès la commercialisation des marchandises sur le territoire communautaire.

Ainsi, les produits d'origine non communautaire ne peuvent être commercialisés que s'ils sont présentés dans des emballages portant l'indication de manière claire et visible :

- **du pays d'origine (hauteur minimale 20 mm),**
- **du nom scientifique du produit et de sa dénomination commerciale,**
- **du mode de présentation,**
- **de la catégorie de fraîcheur et de la catégorie de calibrage,**
- **du poids net en kilogrammes des produits contenus dans les emballages,**
- **de la date de classification et de la date de l'expédition,**
- **du nom et de l'adresse de l'expéditeur**

# COMPRENDRE LE MARCHÉ DU POISSON ET DES FRUITS DE MER DE L'UE

## Aperçu du marché du poisson et des fruits de mer de l'UE

- L'UE est le plus grand marché unique au monde et constitue un partenaire commercial majeur qui offre de nombreuses possibilités de croissance. Il constitue aussi une union douanière qui compte 27 États membres qui forment un territoire unifié pour l'application d'une tarification douanière, ce qui signifie :
  - Qu'aucun tarif douanier n'est payé sur les produits qui circulent entre les États membres de l'UE.
  - Que tous les États membres appliquent la même tarification douanière sur les importations qui arrivent de l'extérieur de l'UE.
  - Les produits qui ont été légalement importés peuvent circuler au sein de l'UE sans vérification douanière supplémentaire

# COMPRENDRE LE MARCHÉ DU POISSON ET DES FRUITS DE MER DE L'UE

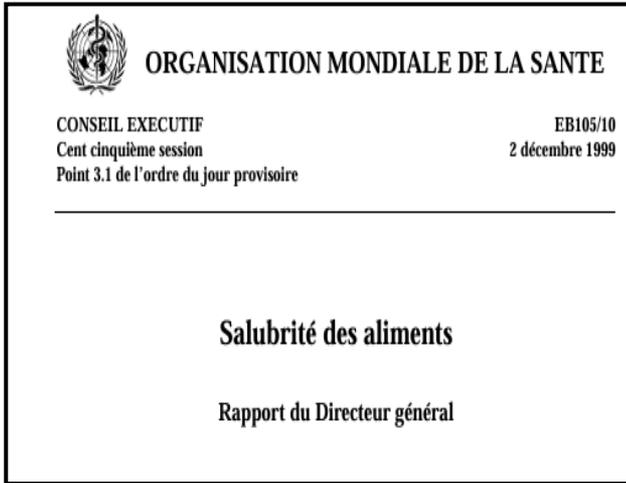
## **Cinq raisons pour lesquelles vous devriez envisager d'exporter vers l'UE**

- ✓ L'UE est le plus grand importateur mondial de poisson et de fruits de mer – 36,2 milliards de dollars en 2016.
- ✓ Il absorbe 27 % des importations mondiales de poisson et de fruits de mer.
- ✓ Sa consommation moyenne annuelle de produits de la mer par habitant est élevée : 25,1 kg (2015).
- ✓ Les importations comptent pour 52,5 % de la consommation globale de poisson et de fruits de mer de l'UE.
- ✓ L'UE est le plus grand négociant mondial de produits de la pêche et de l'aquaculture en termes de valeur; son chiffre d'affaires s'élevait à 54,3 milliards d'euros pour un volume de 14,1 millions de tonnes en 2016. L'UE est aussi un importateur net de produits de la pêche et de l'aquaculture

# COMPRENDRE LE MARCHÉ DU POISSON ET DES FRUITS DE MER DE L'UE

- Le marché du poisson et des fruits de mer de l'UE et aussi confronté à des problèmes tels que l'étiquetage trompeur, des problèmes environnementaux et écologiques et de **salubrité des aliments**. Étant donné que le poisson et les fruits de mer sont des produits relativement coûteux comparativement à d'autres sources de protéines comme le bœuf et la volaille, les consommateurs veulent avoir l'assurance dans leur supermarché ou chez leur marchand de poissons que les produits qu'ils s'achètent sont **durables, respectueux de l'environnement et aussi sains que possible**

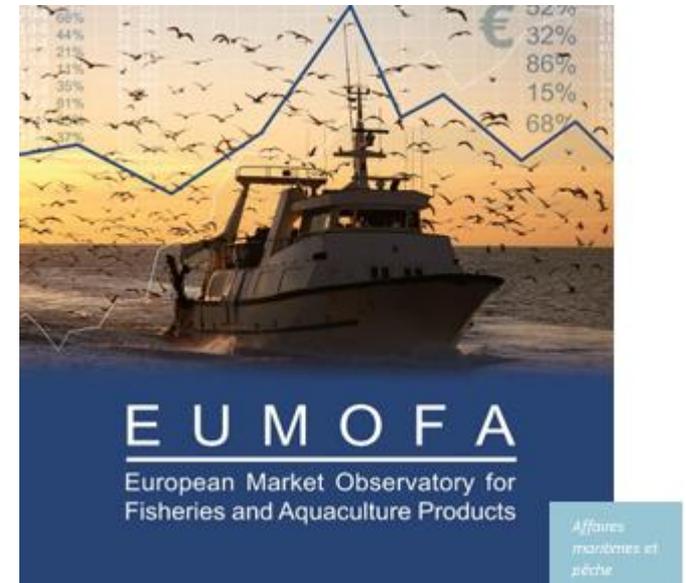
# SALUBRITÉ DES ALIMENTS



La salubrité des aliments est un aspect de la santé publique essentiel pour tous les pays. Ces dernières années, un certain nombre de flambées extrêmement graves de maladies d'origine alimentaire se sont produites. Beaucoup de ces flambées ont concerné plusieurs pays, et certaines plus d'un continent. Les responsables politiques et les consommateurs de nombreux pays en sont venus à reconsidérer leur stratégie de salubrité alimentaire et les aspects internationaux de santé publique de celle-ci.

# COMPRENDRE LE MARCHÉ DU POISSON ET DES FRUITS DE MER DE L'UE

- Les publications par l'[Observatoire européen des marchés des produits de la pêche et de l'aquaculture \(EUMOFA\)](#) présentent régulièrement des études des prix par espèce et d'autres rapports sur l'état des pêches et de la consommation de poisson au sein de l'UE. Un exemple est leur rapport annuel intitulé « Le marché européen du poisson » qui donne un excellent aperçu du marché



<https://eumofa.eu/>

# EXPORTATION DES PRODUITS DE LA MER VERS L'UE

- La Communauté européenne (CE) a établi des conditions communes pour des importations de produits alimentaires d'origine animale ou végétale, tenant compte non seulement du besoin de protéger la santé du consommateur mais également de protéger le territoire de l'Union contre l'introduction de maladies animales ou végétales.
- La Direction Générale de la Santé et de la Protection des Consommateurs de la Commission Européenne (DG SANCO) est **responsable de la sécurité alimentaire dans l'UE**

# EXPORTATION DES PRODUITS DE LA MER VERS L'UE

- il est très important que les pays et les entreprises intéressés comprennent les principes fondamentaux et la philosophie de la loi européenne sur l'alimentation qui forme la base des règles d'importation pour l'UE, afin d'assurer que les importations pourront avoir lieu sans à-coup et efficacement

# EXPORTATION DE PRODUITS DE LA MER VERS L'UE

## **Le Certificat Sanitaire**

- Les produits de la mer qui sont exportés vers l'UE doivent être accompagnés d'un certificat sanitaire émis par l'Autorité Compétente du pays d'origine<sup>5</sup>.
- Ce certificat est le document officiel entre le pays exportateur et l'UE qui fournit les garanties officielles exigées.
- Comme le format et le contenu du certificat doivent être respectés, l'attestation est un bon outil pour comprendre les exigences.

***Le Modèle de Certificat Sanitaire pour l'Importations de Produits de la Pêche destinés à la Consommation Humaine est joint en Annexe IV et peut être trouvé comme partie du REGLEMENT DE LA COMMISSION (CE) No 1664/2006 du 6 Novembre 2006***

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

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

# EXPORTATION DE PRODUITS DE LA MER VERS L'UE

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

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

La Commission européenne est l'organe exécutif de l'Union européenne. Elle propose la législation et veille à son application ainsi qu'aux intérêts de l'UE dans son ensemble. La Commission élabore les projets de lois européennes et assure la gestion courante des activités ayant trait à la mise en œuvre des politiques européennes et à la répartition des fonds de l'UE. Elle veille également à ce que la législation et les traités européens soient respectés par tous.

La direction générale de la santé et des consommateurs (DG SANCO) veille à ce que les denrées alimentaires et les biens de consommation vendus dans l'UE soient sûrs, à ce que le marché intérieur de l'UE profite aux consommateurs et à ce que l'Europe aide à protéger et à améliorer la santé des citoyens. Elle travaille avec d'autres institutions de l'UE, des autorités et agences nationales, des organisations de consommateurs, des groupes d'intérêt dans le domaine de la santé, des groupements économiques, des scientifiques, des chercheurs et des experts.



La DG SANCO emploie quelque 960 personnes réparties en plusieurs directions ayant leur siège en Belgique, au Luxembourg et en Irlande. L'une de ces directions est l'Office alimentaire et vétérinaire (OAV), sis en Irlande.

L'OAV et son programme d'audit sont présentés sur le site web de la Commission européenne, à l'adresse suivante: <http://ec.europa.eu/food/fvo/>  
Les rapports d'audit de l'OAV peuvent également être consultés sur le site web: [http://ec.europa.eu/food/fvo/fr\\_search\\_en.cfm](http://ec.europa.eu/food/fvo/fr_search_en.cfm)



Image: gettyimages.com

Commission européenne,  
Office alimentaire et vétérinaire  
Grange, Dunsany, Co Meath, Irlande  
Tél. +353 46 9061 700  
<http://ec.europa.eu/food/fvo/>  
© Union européenne, 2011  
Numéro catalogue: ND-90-12-652-FR-1  
DOI: 10.2772/59819

3204 178 02 70 25073 6



Commission  
européenne

## Office alimentaire et vétérinaire (OAV)

Une direction de la  
direction générale  
de la santé et  
des consommateurs de la  
Commission européenne

Unité en  
français

# EXPORTATION DE PRODUITS DE LA MER VERS L'UE

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

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

## *Les pays agréés*

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

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

# EXPORTATION DE PRODUITS DE LA MER VERS L'UE

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

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

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

# EXPORTATION DE PRODUITS DE LA MER VERS L'UE

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

# EXPORTATION DE PRODUITS DE LA MER VERS L'UE

## *Les établissements agréés*

- Tous les établissements de pêche ou de la production aquacole (écloseries, fermes, navires, établissements de transformations, entrepôts frigorifiques, etc.) doivent être agréés par l'AC conformément aux exigences de l'UE de façon à ce que le produit qu'ils manipulent soit éligible.
- C'est l'AC qui maintient la liste de tous les établissements approuvés. Cette liste rassemble tous les éléments de la chaîne de production qui ont l'autorisation de livrer les entreprises qui exportent directement vers l'UE.
- Les établissements qui exportent directement vers l'UE doivent à leur tour apparaître sur une liste d'établissements autorisés à recevoir un certificat sanitaire pour leurs produits. Cette liste peut contenir des navires, des établissements de transformations, des entrepôts frigorifiques à condition d'exporter directement vers l'UE

# EXPORTATION DE PRODUITS DE LA MER VERS L'UE

## *Les exigences pour les établissements*

- Comme nous l'avons vu précédemment, l'AC certifie la conformité à une série d'exigences qui sont énumérées dans l'attestation sanitaire du certificat. La première est :
- - *“...qu'ils proviennent d'un/d'établissement(s) appliquant un programme fondé sur les principes HACCP, conformément au Règlement (CE) No. 852/2004.”*
- La méthode HACCP ne devrait pas être quelque chose de nouveau de nos jours. En général, aucune entreprise ne devrait transformer de la nourriture si elle ne possède pas un plan HACCP pleinement opérationnel.

# EXPORTATION DE PRODUITS DE LA MER VERS L'UE

## ***Les directives de la traçabilité***

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

Au minimum, les systèmes de traçabilité devraient enregistrer les informations essentielles suivantes concernant chaque lot. Il devrait y avoir une trace écrite de ces indications :

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

# EXPORTATION DE PRODUITS DE LA MER VERS L'UE

## **Autres exigences**

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

## ***L'étiquetage***

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

# EXPORTATION DE PRODUITS DE LA MER VERS L'UE

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

L'étiquetage doit être présenté dans une langue compréhensible pour le consommateur, normalement dans la langue du pays membre de destination. Toutefois, l'étiquette peut être en plusieurs langues pour permettre le commerce au sein de l'UE. Toutes les unités utilisées doivent être exprimées conformément au système métrique international.

# EXPORTATION DE PRODUITS DE LA MER VERS L'UE

## **Quelques aspects à considérer sur les étiquettes sont :**

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

# EXPORTATION DE PRODUITS DE LA MER VERS L'UE

- Les dates de transformation et/ou de congélation et le type de numérotation doivent être le même que celui exprimé sur le certificat sanitaire.
- Une fois le produit arrivé dans l'UE, **le règlement (CE) no 2065/200128** exige que toutes les informations concernant la destination commerciale, la méthode de production et la zone de pêche soient disponibles à tous les stades de la commercialisation de l'espèce en question.
- Ces informations, ensemble avec le nom scientifique de l'espèce concerné, doivent être fournis, soit sur l'étiquetage même, soit sur l'emballage du produit ou sous forme d'un document commercial, même facture, accompagnant l'aliment

# L'UE EN CHIFFRES ( POISSONS)

## **Le thon :**

- La consommation apparente du groupe de produits « thon et espèces apparentées » comprend 97% de thon et 3% d'espadon. Globalement, le taux d'autosuffisance de cette catégorie a été de 31% en 2021, soit le même niveau que celui du thon seul.

## L'UE EN CHIFFRES ( POISSONS)

- En ce qui concerne **le maquereau**, l'UE a été parfaitement capable de répondre à sa demande interne globale de 2012 à 2019, affichant chaque année des taux d'autosuffisance supérieurs à 100%. Le taux a ensuite diminué pour atteindre 99% en 2020 et 96% en 2021. En effet, les prises de maquereau connaissent une tendance à la baisse depuis 2018, ce qui a entraîné une légère diminution en termes d'autosuffisance.
- En ce qui concerne **la sardine**, l'autosuffisance de l'UE a poursuivi le redressement entamé en 2020. Les captures de cette espèce ont enregistré une diminution de 2018 à 2019, tandis qu'augmentaient les importations, ce qui a fait chuter le taux d'autosuffisance, passant de 79% à 66%.

# L'UE EN CHIFFRES ( POISSONS)

## **IMPORTATIONS EXTRA-UE**

- En 2022, les importations extra-UE de produits de la pêche et de l'aquaculture ont atteint un volume de 6,13 millions de tonnes, pour une valeur totale de 31,90 milliards d'euros. Par rapport à 2021, leur valeur a augmenté de 23%, soit une hausse de 6 milliards d'euros, tandis que leur volume a enregistré une baisse de 113.356 tonnes. La plupart des espèces importées, comme le saumon, ont d'ailleurs diminué en volume mais augmenté en valeur. À titre d'exception, certaines espèces ont également connu une hausse de leur volume, comme les crevettes d'eau chaude, les calmars et la farine de poisson.

# L'UE EN CHIFFRES ( POISSONS)

## IMPORTATIONS EXTRA-UE

- La Chine, l'Équateur et le Maroc sont les trois principaux pays d'origine des produits de la pêche et de l'aquaculture importés par l'UE. Les importations de l'UE en provenance de la Chine sont constituées principalement de filets congelés de lieu d'Alaska, tandis que celles du Maroc sont plus diversifiées, **la sardine** et la farine de poisson représentant la plus grande partie du volume. La valeur des importations du **Maroc** émane surtout du **poulpe**, mais aussi du **calmar** qui provient dans une large mesure des îles Falkland. **Le listao** figure également parmi les espèces à plus forte valeur importées dans l'UE. L'Équateur en est le principal fournisseur. À noter qu'une partie de ces importations est constituée de thon capturé par la flotte de l'UE, débarqué en Équateur pour y être transformé, puis réimporté dans l'UE.
-



Thon rose ou listao - Le guide Poisson du...



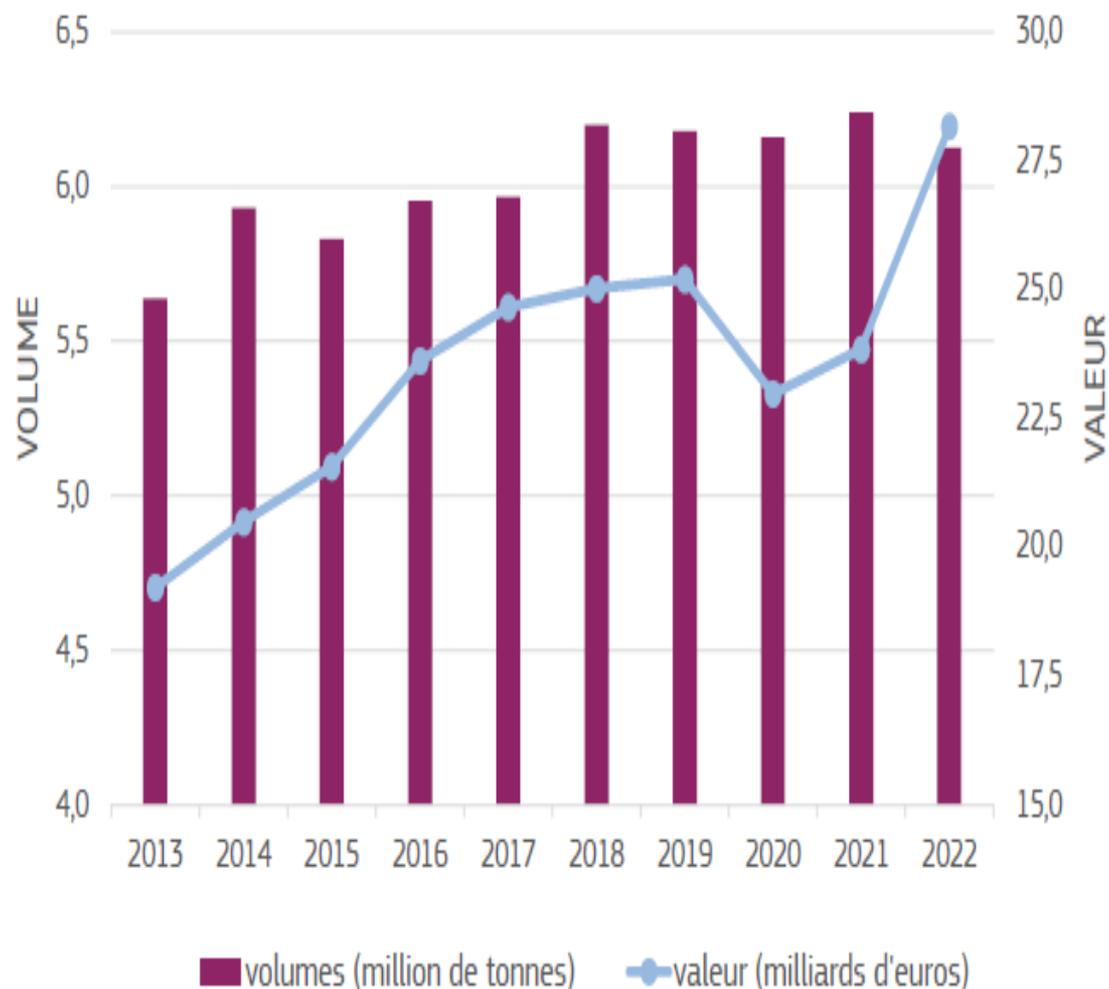
TERROIRS DE CHEFS.COM



## GRAPHIQUE 42

### IMPORTATIONS EXTRA-UE DE PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE

Source : élaboration d'EUMOFA à partir de données d'Eurostat-COMEXT (code des données en ligne : [DS-045409](#)). Les valeurs sont exprimées en utilisant le déflateur du PIB (base=2015).



Import-export

https://eumofa.eu/import-export

**EUMOFA** European Market Observatory for Fisheries and Aquaculture Products

ABOUT US HELP SIGN IN

Search

EUMOFA > Data > Dashboards > Import-export

The EU market overview Data Studies and reports

## Import-Export

Reporting Country EU Aggregates: All

Partner Country EU Aggregates: All

Reporting Country: All

Trade flow: All

Country: All

Year: Month: Main Commercial Species: Product (CN-8) ⓘ

**Aquaculture**

- [Aquaculture \(Production of fish eggs for human consumption\)](#)
- [Input costs for the processing industry](#)
- [International prices](#)
- [Bulk download](#)
- [Key economic drivers](#)
- [EU import \(weekly\)](#)
- [Landings](#)
- [First sale \(monthly data\)](#)
- [Online retail prices](#)
- [First sale \(weekly data\)](#)
- [Processing](#)
- [Household consumption of fresh products](#)
- [Supply balance sheet](#)

An initiative of the European Commission

Legal notice & Privacy policy - Cookie policy - Contact us - Site map

Last data update: 20/10/2024

<https://eumofa.eu/import-export>

# EVOLUTION DES REGLEMENTS ET DIRECTIVES

Règlement (CEE) 2847/93 du 12 octobre 1993 instituant un régime de contrôle applicable à la politique commune de la pêche **Abrogé**



Date de signature : 12 octobre 1993

Date de publication au JOUE : 20 octobre 1993

Titre complet : Règlement (CEE) n° 2847/93 du Conseil, du 12 octobre 1993, instituant un régime de contrôle applicable à la politique commune de la pêche

**MERCI DE VOTRE  
ATTENTION**

