BULLETIN OFFICIEL DE L'UNION

N° 123

4e TRIMESTRE 2024

UNION ÉCONOMIQUE ET MONÉTAIRE OUEST AFRICAINE

BULLETIN OFFICIEL

PUBLICATION TRIMESTRIELLE DE LA COMMISSION DE L'UEMOA

380, Avenue Professeur Joseph KI-ZERBO
01 BP 543 Ouagadougou 01 - Burkina Faso

Email : commission@uemoa.int **Site internet :** www.uemoa.int



BULLETIN OFFICIEL DE L'UNION N° 123
4EME TRIMESTRE 2024

SOMMAIRE

CONSEIL DES MINISTRES

REGLEMENTS

REGLEMENT N° 03/2024/CM/UEMOA DU 22 NOVEMBRE 2024 PORTANT MODIFICATION DU REGLEMENT N° 06/2023/CM/UEMOA DU 21 DECEMBRE 2023 PORTANT BUDGET DE L'UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE AU TITRE DE L'EXERCICE 2024 **5**

REGLEMENT N° 04/2024/CM/UEMOA DU 20 DECEMBRE 2024 PORTANT BUDGET DE L'UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE AU TITRE DE L'EXERCICE 2025 **10**

REGLEMENT N° 05/2024/CM/UEMOA DU 20 DECEMBRE 2024 PORTANT ADOPTION DU GUIDE METHODOLOGIQUE DEFINISSANT LES MODALITES D'ELABORATION ET DE CALCUL DE L'INDICE HARMONISE DES PRIX A LA CONSOMMATION AU SEIN DES ETATS MEMBRES DE L'UEMOA (IHPC BASE 100 EN 2023) **19**

REGLEMENT N° 06/2024/CM/UEMOA 20 DECEMBRE 2024 RELATIF AUX RELATIONS FINANCIERES EXTERIEURES DES ETATS MEMBRES DE L'UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE (UEMOA) **22**

DECISIONS

DECISION N° 05/2024/CM/UEMOA DU 20 DECEMBRE 2024 PORTANT OCTROI D'UNE SUBVENTION ANNUELLE A LA CHAMBRE CONSULAIRE REGIONALE DE L'UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE AU TITRE DE L'EXERCICE 2025 **84**

DECISION N° 06/2024/CM/UEMOA DU 20 DECEMBRE 2024 PORTANT OCTROI D'UNE SUBVENTION ANNUELLE AU CONSEIL DU TRAVAIL ET DU DIALOGUE SOCIAL DE L'UEMOA AU TITRE DE L'EXERCICE 2025 **86**

DECISION N° 07/2024/CM/UEMOA DU 20 DECEMBRE 2024 PORTANT OCTROI D'UNE SUBVENTION ANNUELLE AU CONSEIL DES COLLECTIVITES TERRITORIALES DE L'UEMOA AU TITRE DE L'EXERCICE 2025 **88**

DECISION N° 08/2023/CM/UEMOA DU 20 DECEMBRE 2024 FIXANT LES MODALITES DE PARTICIPATION DE L'UNION AUX FRAIS DE FONCTIONNEMENT DU SECRETARIAT PERMANENT DE L'ASSOCIATION DES MEDIATEURS DES PAYS MEMBRES DE L'UEMOA AU TITRE DE L'EXERCICE 2025 **90**

RECOMMANDATION

RECOMMANDATION N° 02/2024/COM/UEMOA DU 20 DECEMBRE 2024 RELATIVE AUX PERSPECTIVES ECONOMIQUES ET FINANCIERES DES ETATS MEMBRES DE L'UEMOA AU TITRE DE LA PERIODE 2025-2029 **92**

COMMISSION

REGLEMENTS D'EXECUTION

REGLEMENT D'EXECUTION N° 004/2024/COM/UEMOA DU 18 OCTOBRE 2024 FIXANT LES MODALITES DE PAIEMENT DES REDEVANCES DUES PAR LES USAGERS DES POSTES DE CONTRÔLE JUTAPOSES (PCJ) A LA FRONTIERE ENTRE LE BURKINA FASO ET LA CÔTE D'IVOIRE SUR LE SITE DE LALERABA **96**

REGLEMENT D'EXECUTION N° 005/2024/COM/UEMOA DU 18 OCTOBRE 2024 ETABLISSANT LES REGLES GENERALES D'HYGIENE ET DE SECURITE SANITAIRE DES DENREES ALIMENTAIRES ANIMALES ET D'ORIGINE ANIMALE ET DES ALIMENTS POUR ANIMAUX DANS L'UEMOA **99**

REGLEMENT D'EXECUTION N° 006/2024/COM/UEMOA DU 18 OCTOBRE 2024 ETABLISSANT LES REGLES GENERALES DE CONTROLES VETERINAIRES OFFICIELS DES DENREES ALIMENTAIRES ANIMALES ET D'ORIGINE ANIMALE ET DES ALIMENTS POUR ANIMAUX DANS L'UEMOA **142**

REGLEMENT D'EXECUTION N° 007/2024/COM/UEMOA DU 18 OCTOBRE 2024 ETABLISSANT LES REGLES SPECIFIQUES D'HYGIENE ET DE SECURITE SANITAIRE DES DENREES ALIMENTAIRES ANIMALES ET D'ORIGINE ANIMALE DANS L'UEMOA **184**

REGLEMENT D'EXECUTION N° 008/2024/COM/UEMOA DU 18 OCTOBRE 2024 ETABLISSANT LES REGLES SPECIFIQUES DE CONTROLES VETERINAIRES OFFICIELS DES DENREES ALIMENTAIRES ANIMALES ET D'ORIGINE ANIMALE DANS L'UEMOA **257**

REGLEMENT D'EXECUTION N° 009/2024/COM/UEMOA DU 18 OCTOBRE 2024 RELATIF A LA CERTIFICATION SANITAIRE VETERINAIRE DES DENREES ALIMENTAIRES ANIMALES ET D'ORIGINE ANIMALE DANS L'UEMOA **300**

DECISIONS

DECISION N° 17/2024/COM/UEMOA DU 18 OCTOBRE 2024 FIXANT LES TAUX DE REPARTITION DE LA PART DES REVENUS VERSEE A LA COMMISSION PAR LE CONCESSIONNAIRE DES POSTES DE CONTROLE JUXTAPOSES (PCJ) DE CINKANSE **331**

DECISION N° 19/2024/COM/UEMOA DU 31 DECEMBRE 2024 PORTANT ADOPTION DU PLAN STRATEGIQUE 2025-2030 DE LA COMMISSION DE L'UEMOA IMPACT 2030 **335**

COUR DE JUSTICE

ARRET

ARRET N° 05/2024/PCOM/UEMOA DU 13 NOVEMBRE 2024
RECOURS EN APPRECIATION DE LA LEGALITE ET EN ANNULATION OPPOSANT LA SOCIETE NAS IVOIRE SA C/ LA COMMISSION DE L'UEMOA **339**

UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE

Le Conseil des Ministres

REGLEMENT N°03/2024/CM/UEMOA PORTANT MODIFICATION DU REGLEMENT N° 06/2023/CM/UEMOA du 21 DECEMBRE 2023 PORTANT BUDGET DE L'UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE AU TITRE DE L'EXERCICE 2024

LE CONSEIL DES MINISTRES DE L'UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE (UEMOA)

Vu le Traité modifié de l'UEMOA notamment en ses articles 16, 20, 27 47, et 53 ;

Vu l'Acte additionnel n°04/96 du 10 mai 1996 instituant un régime tarifaire préférentiel transitoire des échanges au sein de l'UEMOA et son mode de financement, notamment en ses articles 16 à 27 relatifs au Prélèvement Communautaire de Solidarité ;

Vu l'Acte additionnel n°01/97 du 23 juin 1997 modifiant l'article 12 de l'Acte additionnel n° 04/96 du 10 mai 1996, instituant un régime tarifaire préférentiel transitoire des échanges au sein de l'UEMOA et son mode de financement ;

Vu l'Acte additionnel n° 01/2019/CCEG/UEMOA du 12 juillet 2019, fixant le taux de prélèvement Communautaire de Solidarité (PCS) ;

Vu le Règlement n°02/97/CM/UEMOA du 28 novembre 1997 portant adoption du Tarif Extérieur Commun de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine (UEMOA), modifié ;

Vu le Règlement n°01/2018/CM/UEMOA du 23 mars 2018 portant Règlement Financier des Organes de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine ;

Vu le Règlement n°02/2022/CM/UEMOA modifiant l'annexe du Règlement n°02/97/CM/UEMOA du 28 novembre 1997 portant adoption du Tarif Extérieur Commun de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine (UEMOA), basé sur la version 2022 du système harmonisé de désignation et de codification des marchandises ;

Vu le Règlement n°06/2023/CM/UEMOA du 21 décembre 2023 portant Budget de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine au titre de l'exercice 2024;

Soucieux de la bonne gestion des fonds mis à la disposition de l'Union ;

Sur proposition de la Commission ;

EDICTE LE REGLEMENT DONT LA TENEUR SUIT :

Article premier :

Les articles ci-après du Règlement n°06/2023/CM/UEMOA du 21 décembre 2023 portant Budget de l'Union Economique et Monétaire Ouest-Africaine au titre de l'exercice 2024 sont modifiés comme suit :

Article 7 nouveau :

Les ressources du Budget de l'Union, au titre de l'exercice 2024 sont évaluées à **quatre-vingt-onze milliards trois cent quatre-vingt-dix-sept millions cinq cent vingt-cinq mille neuf cent deux (91 397 525 902) FCFA** et réparties ainsi qu'il suit :

NATURE RECETTES	Budget initial	1 er Collectif
Recettes propres		
PCS		
Bénin	4 293 000 000	5 200 000 000
Burkina Faso	7 500 000 000	2 000 408 400
Côte d'Ivoire	56 905 000 000	12 392 859 695
Guinée Bissau	720 000 000	720 000 000
Mali	1 000 000 000	500 000 000
Niger	1 000 000 000	1 360 000 000
Sénégal	31 920 000 000	31 920 000 000
Togo	9 120 000 000	9 120 000 000
Sous-Total PCS	**112 458 000 000**	**63 213 268 095**
Autres Ressources Propres		
Excédents des Gestions antérieures	20 658 434 000	20 658 434 000
Produits Financiers	512 250 000	540 076 496
Redevance pour l'autorisation de mise sur le marché des médicaments vétérinaires	338 000 000	338 000 000
Recettes Diverses	73 837 925	1 258 331 268
Sous-Total Autres Ressources Propres	**21 582 521 925**	**22 794 841 764**
Total Recettes propres	**134 040 521 925**	**86 008 109 859**
Recettes Extérieures		
Dons des Institutions Internationales	5 991 928 454	3 777 143 575
Dons des Gouvernements etrangers	2 017 459 692	1 612 272 468
Totales Ressources Extérieures	**8 009 388 146**	**5 389 416 043**
RECETTES TOTALES	**142 049 910 071**	**91 397 525 902**

Article 10 nouveau :

Les ressources du Budget des Organes au titre de l'exercice 2024 sont évaluées à **quatre-vingt-sept milliards huit cent soixante-cinq millions neuf cent deux (87 865 525 902) francs CFA.**

Article 13 nouveau:

Les ressources du Budget Spécial du FAIR au titre de l'exercice 2024 sont évaluées à **trois milliards quatre cents millions (3 400 000 000) francs CFA** et réparties ainsi qu'il suit :

Désignation	Budget initial	1er Collectif
Recettes		
Recettes provenant du Budget de l'Union	5 883 900 000	3 400 000 000
Ressources sur prélèvement du dépôt du FAIR	-	-
Total Recettes	**5 883 900 000**	**3 400 000 000**

Article 15 nouveau:

Les ressources du Budget Spécial du FRDA au titre de l'exercice 2024 sont évaluées **à cent trente-deux millions (132 000 000) francs CFA** et réparties ainsi qu'il suit :

Désignation	Budget initial	1er Collectif
Recettes		
Recettes provenant du Budget de l'Union	70 000 000	132 000 000
Ressources sur prélèvement du dépôt du FRDA	-	-
Total Recettes	**70 000 000**	**132 000 000**

Article 19 nouveau :

Le total des dépenses du Budget de l'Union au titre de l'exercice 2024 est fixé à **quatre-vingt-onze milliards trois cent quatre-vingt-dix-sept millions cinq cent vingt-cinq mille neuf cent deux (91 397 525 902) FCFA.**

Article 20 nouveau :

Dans la limite du plafond fixé à l'article 19 nouveau ci-dessus, sont ouverts pour l'exercice 2024, les crédits suivants :

NATURE DES DEPENSES	BUDGET INITIAL	1er Collectif
Dépenses de Personnel	29 849 299 679	29 849 299 679
Biens et services	32 632 951 817	22 634 582 824
Investissements	5 513 617 975	2 838 493 453
Transferts et subventions	74 054 040 600	36 075 149 946
Dont: Transfert au FAIR	*15 181 830 000*	*3 821 223 064*
Transfert au FRDA	*10 542 937 500*	*2 653 627 128*
Transfert au FRS	*16 446 982 500*	*4 215 795 640*
TOTAL DEPENSES	**142 049 910 071**	**91 397 525 902**

Article 21 nouveau :

Le total des dépenses budgétaires au titre de l'exercice 2024 citées à l'article 19 nouveau est réparti comme suit :

Types de Budget	Budget initial	1er Collectif
Budget des Organes	136 096 010 071	87 865 525 902
Budget spécial du FAIR	5 883 900 000	3 400 000 000
Budget spécial du FRDA	70 000 000	132 000 000
Total Budget de l'Union	**142 049 910 071**	**91 397 525 902**

Article 22 nouveau :

Les montants des autorisations d'engagements et des crédits de paiements (CP) ouverts sur les dotations et les programmes au titre de l'exercice budgétaire 2024 sont fixés comme suit :

DEPARTEMENTS/PROGRAMMES/DOTATIONS	BUDGET INITIAL		1er COLLECTIF
	AE	CP	CP
PRESIDENCE			
Programme Paix et Sécurité	2 560 000 000	3 872 435 401	3 872 435 401
Programme Pilotage Institutionnel	120 916 990	20 751 144 310	19 939 059 567
Programme Intégré de Renforcement des Capacités/PIRC		688 667 013	688 667 013
Dotations pour dépenses accidentelles et imprévisibles		1 030 000 000	1 030 000 000
Total Présidence	**2 780 916 990**	**27 034 931 173**	**26 222 846 430**
Département des Services Administratifs et Financiers (DSAF)			
Programme d'appui à la Gestion Administrative et Financière	1 502 000 000	17 786 996 472	12 925 996 472
Dotation pour les fonds		42 171 750 000	10 690 645 831
Total DSAF	**1 502 000 000**	**59 958 746 472**	**23 616 842 303**
Département de l'Aménagement du Territoire Communautaire et des Transports (DATC)			
Programme Aménagement du Territoire Communautaire		2 996 486 904	1 796 398 370
Programme Transports		7 529 790 490	4 158 260 828
Total DATC	**0**	**10 526 277 394**	**5 954 659 198**
Département du Développement de l'Entreprise, des Mines, de l'Energie et de l'Economie Numérique (DEMEN)			
Programme Développement de l'Industrie et de l'Artisanat		2 329 694 617	1 937 490 853
Programme de Développement de l'Énergie, des Mines et Hydrocarbures	2 384 783 667	6 460 489 566	5 396 731 245
Programme de Développement de l'Economie Numérique		1 091 323 899	558 982 162
Total DEMEN	**2 384 783 667**	**9 881 508 082**	**7 893 184 260**
Département de l'Agriculture, des Ressources en Eau et de l'Environnement (DAREN)			
Programme Agriculture	225 000 000	4 331 046 107	3 189 470 276
Programme Environnement		6 460 894 637	4 372 799 485
Total DAREN	**225 000 000**	**10 791 940 744**	**7 562 269 761**
Département du Développement Humain (DDH)			
Programme Développement Humain		6 425 415 837	5 822 760 787
Programme Développement Culturel et Tourisme		1 474 251 418	383 607 779
Total DDH	**0**	**7 899 667 255**	**6 206 368 566**
Département du Marché Régional et de la Coopération (DMRC)			
Programme Marché commun et libre circulation		4 709 310 021	3 808 095 248
Total DMRC	**0**	**4 709 310 021**	**3 808 095 248**
Département des Politiques Economiques et de la Fiscalité Intérieure (DPE)			
Programme Convergence des politiques économiques		5 944 148 960	4 905 316 639
Total DPE	**0**	**5 944 148 960**	**4 905 316 639**
Cour de Justice			
Dotation du Pilotage Institutionnel de la Cour de Justice		2 158 671 207	2 158 671 207
Total Cour de Justice	**0**	**2 158 671 207**	**2 158 671 207**
Cour des Comptes			
Dotation du Pilotage Institutionnel de la Cour des Comptes		1 964 189 439	1 964 189 439
Total Cour des Comptes	**0**	**1 964 189 439**	**1 964 189 439**
Commité Interparlementaire			
Dotation du Pilotage Institutionnel du Comité Interparlementaire	35 000 000	1 653 203 773	1 653 203 773
Total CIP	**35 000 000**	**1 653 203 773**	**1 653 203 773**
Conseil du Travail et du Dialogue Social (CTDS)			
Dotation du Pilotage et gestion du CTDS		120 000 000	120 000 000
Total CTDS	**0**	**120 000 000**	**120 000 000**
Conseil des Collectivités Territoriales(CCT)			
Dotation du Pilotage et gestion du CCT		100 000 000	24 763 527
Total CCT	**0**	**100 000 000**	**24 763 527**
TOTAL BUDGET DE L'UNION	**6 927 700 657**	**142 049 910 071**	**91 397 525 902**

Article 23 nouveau :

Les données générales de l'équilibre du Budget de l'Union se présentent comme suit :

NATURE DES RECETTES	BUDGET INITIAL	1er Collectif	NATURE DES DEPENSES	BUDGET INITIAL	1er Collectif
PCS	112 458 000 000	63 213 268 095	Dépenses de Personnel	29 849 299 679	29 849 299 679
Autres Ressources propres	21 582 521 925	22 794 841 764	Biens et services	32 632 951 817	22 634 582 824
Ressources extérieures	8 009 388 146	5 389 416 043	Investissements	5 513 617 975	2 838 493 453
			Transferts et subventions	74 054 040 600	36 075 149 946
			Dont: Transfert au FAIR	*15 181 830 000*	*3 821 223 064*
			Transfert au FRDA	*10 542 937 500*	*2 653 627 128*
			Transfert au FRS	*16 446 982 500*	*4 215 795 640*
TOTAL RECETTES	**142 049 910 071**	**91 397 525 902**	**TOTAL DEPENSES**	**142 049 910 071**	**91 397 525 902**

Article 2 :

Les autres dispositions du Règlement n°06/2023/CM/UEMOA du 21 décembre 2023 portant adoption du budget de l'exercice 2024, susvisé demeurent inchangées.

Article 3 :

La Commission de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine est chargée de l'exécution du présent Règlement.

Article 4 :

Le présent Règlement, qui entre en vigueur à compter de la date de sa signature, sera publié au Bulletin Officiel de l'Union.

Fait à Abidjan, le 22/11/ 2024

Pour le Conseil des Ministres
Le Président,

Adama COULIBALY

UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE

Le Conseil des Ministres

REGLEMENT N° 04/2024/CM/UEMOA

PORTANT BUDGET DE L'UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE AU TITRE DE L'EXERCICE 2025

LE CONSEIL DES MINISTRES DE L'UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE (UEMOA)

Vu le Traité modifié de l'UEMOA ;

Vu l'Acte additionnel n°04/96 du 10 mai 1996 instituant un régime tarifaire préférentiel transitoire des échanges au sein de l'UEMOA et son mode de financement, modifié, notamment en ses articles 16 à 27 relatifs au Prélèvement Communautaire de Solidarité ;

Vu l'Acte additionnel n°01/2019/CCEG/UEMOA du 12 juillet 2019 fixant le taux du Prélèvement Communautaire de Solidarité (PCS) ;

Vu le Règlement n°02/97/CM/UEMOA du 28 novembre 1997 portant adoption du Tarif Extérieur Commun de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine, modifié ;

Vu le Règlement n°01/2018/CM/UEMOA du 23 mars 2018 portant Règlement Financier des Organes de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine ;

Vu le Règlement n°02/2022/CM/UEMOA du 24 juin 2022 modifiant l'Annexe du Règlement n°02/97/CM/UEMOA du 28 novembre 1997 portant adoption du Tarif Extérieur commun (TEC) de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine (UEMOA) basé sur la version 2022 du système harmonisé de désignation et de codification des marchandises ;

Soucieux de la bonne gestion des fonds mis à la disposition de l'Union ;

Sur proposition de la Commission ;

Après avis du Comité des Experts Statutaire en date du 13 décembre 2024 ;

EDICTE LE REGLEMENT DONT LA TENEUR SUIT :

TITRE I : DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX RESSOURCES

CHAPITRE 1 : DES DISPOSITIONS GENERALES

Article premier :

Aucune recette, quel que soit son budget d'imputation ou sa destination, ne peut être perçue si elle n'est autorisée par un texte pris avec l'accord préalable de l'Ordonnateur des recettes.

En tout état de cause, toute perception de recettes de quelque nature que ce soit, doit faire l'objet d'une déclaration auprès de l'Ordonnateur des recettes qui en fixe les modalités de recouvrement. Toute démarche contraire est considérée comme une concussion.

Par ailleurs, toute recette perçue en inobservation de l'alinéa précédent et non reversée à la Direction de la Trésorerie et de la Comptabilité est considérée comme un détournement de deniers publics.

Article 2 :

Les régies de recettes sont astreintes à la production d'un rapport trimestriel soumis à l'Ordonnateur des recettes, sur le recouvrement et le reversement de leurs recettes à la Direction de la Trésorerie et de la Comptabilité.

Article 3 :

Les comptables et les régisseurs sont personnellement et pécuniairement responsables de l'encaissement régulier des recettes dont le recouvrement leur est confié.

Est considéré comme un détournement de deniers publics et passible de poursuites administratives et judiciaires, le non-reversement de recettes à la Direction de la Trésorerie et de la Comptabilité dans les délais réglementaires.

Article 4 :

Il est interdit à tout membre d'Organe ou Représentant Résident d'intervenir en faveur des services relevant de sa tutelle dans le but d'interrompre ou d'empêcher la mise en œuvre des procédures légales et réglementaires de recouvrement reconnues aux régisseurs.

Article 5 :

Chaque membre d'Organe ou Représentant Résident exerce un contrôle permanent sur les services placés sous son autorité pour s'assurer du reversement à la Direction de la Trésorerie et de la Comptabilité des recettes.

Article 6 :

Il est autorisé la perception de ressources de trésorerie.

CHAPITRE 2 : DU BUDGET DE L'UNION

Article 7 :

Les ressources du Budget de l'Union, au titre de l'exercice 2025, sont évaluées à **cent quarante-neuf milliards cinq cent soixante-seize millions trois mille neuf cent soixante-quatorze (149 576 003 974) francs CFA** et réparties ainsi qu'il suit :

NATURE RECETTES	PREVISIONS
Recettes Ordinaires	
PCS	
Bénin	8 400 000 000
Burkina Faso	7 650 000 000
Côte d'Ivoire	48 042 492 000
Guinée Bissau	700 000 000
Mali	8 540 814 000
Niger	4 650 000 000
Sénégal	31 100 000 000
Togo	10 300 000 000
Sous-Total PCS	**119 383 306 000**
Autres Ressources Propres	
Excédents des Gestions antérieures	20 000 000 000
Produits Financiers	512 250 000
Redevance pour l'autorisation de mise sur le marché des médicaments vétérinaires	338 000 000
Recettes Diverses	62 732 000
Sous-Total Autres Ressources Propres	**20 912 982 000**
Total Recettes ordinaires	**140 296 288 000**
Recettes Extraordinaires	
Dons des Institutions Internationales	7 427 812 538
Dons des Gouvernements Etrangers	1 851 903 436
Totales Recettes Extraordinaires	**9 279 715 974**
RECETTES TOTALES	**149 576 003 974**

Article 8 :

Les ressources du Budget de l'Union telles que prévues à l'article 7 ci-dessus sont réparties entre les ressources du Budget des Organes, du Budget Spécial du Fonds d'Aide à l'Intégration Régionale (FAIR) et du Budget Spécial du Fonds Régional de Développement Agricole (FRDA).

CHAPITRE 3 : DU BUDGET DES ORGANES

Article 9 :

Les ressources du Budget des Organes sont constituées des recettes provenant du Budget de l'Union.

Article 10 :

Les ressources du Budget des Organes au titre de l'exercice 2025 sont évaluées à **cent quarante-trois milliards neuf cent trente-six millions cinq cent soixante-trois mille neuf cent vingt-deux (143 936 563 922) francs CFA.**

CHAPITRE 4 : DU BUDGET DES FONDS STRUCTURELS

Article 11 :

Le budget des fonds structurels est constitué du Budget Spécial du Fonds d'Aide à l'Intégration Régionale **(FAIR)** et du Budget Spécial du Fonds Régional de Développement Agricole **(FRDA).**

Chaque Fonds structurel est abondé par :

- des transferts provenant du Budget des Organes ;
- des soldes de gestion du Budget Spécial dudit fonds non reportés sur l'exercice suivant.

Article 12 :

Les ressources du Budget Spécial du FAIR sont constituées des recettes provenant du Budget de l'Union affectées au financement des crédits inscrits audit budget et des ressources prélevées sur les dépôts du FAIR pour des interventions ciblées.

Article 13 :

Les ressources du Budget Spécial du FAIR au titre de l'exercice 2025 sont évaluées à **cinq milliards cinq cent neuf millions quatre cent quarante mille cinquante-deux (5 509 440 052) francs CFA** et réparties ainsi qu'il suit :

Désignation	Ressources propres	Ressources extérieures	TOTAL (montant en Francs CFA)
Recettes			
Recettes provenant du Budget de l'Union	5 509 440 052	-	**5 509 440 052**
Ressources sur prélèvement du dépôt du FAIR	-	-	-
Total Recettes	**5 509 440 052**	**0**	**5 509 440 052**

Article 14 :

Les ressources du Budget Spécial du FRDA sont constituées des recettes provenant du Budget de l'Union affectées au financement des crédits inscrits audit budget et des ressources prélevées sur les dépôts du FRDA pour des interventions ciblées.

Article 15 :

Les ressources du Budget Spécial du FRDA au titre de l'exercice 2025 sont évaluées **à cent trente millions (130 000 000) francs CFA** et réparties ainsi qu'il suit :

Désignation	Ressources propres	Ressources extérieures	TOTAL (montant en Francs CFA)
Recettes			
Recettes provenant du Budget de l'Union	130 000 000	-	**130 000 000**
Ressources sur prélèvement du dépôt du FRDA	-	-	-
Total Recettes	**130 000 000**	**0**	**130 000 000**

Article 16 :

A la fin de l'exercice budgétaire, au cas où le niveau de recettes propres prévues au Budget de l'Union n'est pas atteint, les recettes recouvrées sont prioritairement affectées à la couverture des dépenses effectives engagées sur les trois budgets ci-dessus indiqués.

Le reliquat des recettes est reparti entre les soldes de gestion des trois budgets suivant une clé de répartition qui sera décrite au compte administratif.

TITRE II : DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX CHARGES

CHAPITRE 1 : DES DISPOSITIONS GENERALES

Article 17 :

Dans la limite des crédits ouverts, l'initiative des dépenses appartient au Président de la Commission en ce qui concerne les Départements et les Organes ne bénéficiant pas de l'autonomie de gestion et aux Présidents des Organes bénéficiant de l'autonomie de gestion financière relativement à leurs Organes respectifs.

Les transferts de crédits budgétaires entre programmes ou entre dotations de Départements ou d'Organes distincts et entre Départements et Organes s'effectuent exclusivement par Décision de transferts signée par le Président de la Commission.

Le Président de la Commission peut déléguer une partie de ses pouvoirs d'ordonnateur des dépenses à un Membre de la Commission, à son Directeur de Cabinet ou aux Présidents d'Organes de l'Union ne bénéficiant pas d'autonomie de gestion financière.

L'ordonnateur principal des dépenses d'un Organe bénéficiant de l'autonomie de gestion financière peut déléguer une partie de ses pouvoirs d'ordonnateur à un Membre ou à un agent dudit Organe.

Article 18 :

Les ordonnateurs et leurs délégués sont pécuniairement, personnellement et civilement responsables des dépenses exécutées sans engagement préalable.

Il est interdit, sous peine de forfaiture, aux ordonnateurs et à tout agent, de prendre sciemment et en violation de la disposition prévue à l'alinéa précédent, des mesures ayant pour objet d'engager ou d'exécuter des dépenses en dépassement des crédits ouverts. Les dépenses engagées ou exécutées dans de telles conditions sont mises à la charge du responsable.

Les crédits ouverts au Budget de l'Union, à l'exception de ceux afférents aux charges financières, aux frais de justice, aux réparations civiles et aux restitutions constituent des autorisations maximales et non des obligations de dépenses.

CHAPITRE 2 : DE LA DESCRIPTION DES DEPENSES

Article 19 :

Le total des dépenses du Budget de l'Union au titre de l'exercice 2025 est fixé à **cent quarante-neuf milliards cinq cent soixante-seize millions trois mille neuf cent soixante-quatorze (149 576 003 974) francs CFA.**

Article 20 :

Dans la limite du plafond fixé à l'article 19 ci-dessus, sont ouverts pour l'exercice 2025, les crédits suivants :

Nature de Dépenses	Prévisions
Dépenses de personnel	31 720 124 452
Biens et services	33 388 163 223
Subventions et transferts	79 117 094 663
dont: Transfert au FAIR	*20 207 630 250*
Transfert au FRDA	*11 226 461 250*
Transfert au FRS	*13 471 753 500*
Investissements	5 350 621 636
Total	**149 576 003 974**

Article 21 :

Le total des dépenses budgétaires au titre de l'exercice 2025 prévues à l'article 19 ci-dessus est réparti comme suit :

Types de Budget	Prévisions
Budget des Organes	143 936 563 922
Budget spécial du FAIR	5 509 440 052
Budget spécial du FRDA	130 000 000
Total Budget de l'Union	**149 576 003 974**

Article 22 :

Les montants des autorisations ouverts sur les dotations et les programmes au titre de l'exercice budgétaire 2025 sont fixés comme suit :

DEPARTEMENTS/PROGRAMMES/DOTATIONS	PREVISIONS	
	AE	CP
PRESIDENCE		
Programme Paix et Sécurité	1 882 788 770	2 673 817 584
Programme Pilotage Institutionnel	-	28 262 608 187
Programme Intégré de Renforcement des Capacités/PIRC		326 381 082
Dotations pour dépenses accidentelles et imprévisibles		1 900 000 000
Total Présidence	**1 882 788 770**	**33 162 806 853**
Département des Services Administratifs et Financiers (DSAF)		
Programme d'appui à la Gestion Administrative et Financière	313 195 550	16 605 529 670
Dotation pour les fonds		44 905 845 000
Total DSAF	**313 195 550**	**61 511 374 670**
Département de l'Aménagement du Territoire Communautaire et des Transports (DATC)		
Programme Aménagement du Territoire Communautaire	504 000 000	1 817 797 047
Programme Transports		7 461 697 413
Total DATC	**504 000 000**	**9 279 494 460**
Département du Développement de l'Entreprise, des Mines, de l'Energie et de l'Economie Numérique (DEMEN)		
Programme Développement de l'Industrie et de l'Artisanat		2 646 928 591
Programme de Développement de l'Énergie, des Mines et Hydrocarbures		5 529 803 025
Programme de Développement de l'Economie Numérique		1 125 414 662
Total DEMEN	**-**	**9 302 146 278**

Département de l'Agriculture, des Ressources en Eau et de l'Environnement (DAREN)		
Programme Agriculture	110 000 000	4 401 302 553
Programme Environnement		6 315 153 521
Total DAREN	**110 000 000**	**10 716 456 074**
Département du Développement Humain (DDH)		
Programme Développement Humain		5 915 591 416
Programme Développement Culturel et Tourisme	30 000 000	2 133 054 127
Total DDH	**30 000 000**	**8 048 645 543**
Département du Marché Régional et de la Coopération (DMRC)		
Programme Marché commun et libre circulation		4 275 753 373
Total DMRC	**-**	**4 275 753 373**
Département des Politiques Economiques et de la Fiscalité Intérieure (DPE)		
Programme Convergence des politiques économiques		6 987 491 931
Total DPE	**-**	**6 987 491 931**
Cour de Justice		
Dotation du Pilotage Institutionnel de la Cour de Justice		2 211 144 698
Total Cour de Justice	**-**	**2 211 144 698**
Cour des Comptes		
Dotation du Pilotage Institutionnel de la Cour des Comptes		2 090 526 915
Total Cour des Comptes	-	**2 090 526 915**
Comité Interparlementaire		
Dotation du Pilotage Institutionnel du Comité Interparlementaire		1 770 163 179
Total CIP	**-**	**1 770 163 179**
Conseil du Travail et du Dialogue Social (CTDS)		
Dotation du Pilotage et gestion du CTDS		120 000 000
Total CTDS	**-**	**120 000 000**
Conseil des Collectivités Territoriales(CCT)		
Dotation du Pilotage et gestion du CCT		100 000 000
Total CCT	**-**	**100 000 000**
TOTAL BUDGET DE L'UNION	**2 839 984 320**	**149 576 003 974**

CHAPITRE 3 : DES DONNEES GENERALES D'EQUILIBRE

Article 23 :

Les données générales de l'équilibre du Budget de l'Union se présentent comme suit :

Ressources		Dépenses	
Nature recettes	**Prévisions**	**Nature dépenses**	**Prévisions**
PCS	119 383 306 000	Personnel	31 720 124 452
Autres ressources propres	20 912 982 000	Biens et services	33 388 163 223
Ressources Exterieures	9 279 715 974	Subventions et transferts	79 117 094 663
		dont :Transfert au FAIR	*20 207 630 250*
		Transfert au FRDA	*11 226 461 250*
		Transfert au FRS	*13 471 753 500*
		Investissements	5 350 621 636
Total Recettes	**149 576 003 974**	**Total Dépenses**	**149 576 003 974**

TITRE III : DES DISPOSITIONS FINALES

Article 24 :

La Commission de l'UEMOA est chargée de l'exécution du présent Règlement.

Article 25 :

Le présent Règlement prend effet à compter du **1er janvier 2025** et sera publié au Bulletin Officiel de l'Union.

Fait à Bamako, le 20 décembre 2024

Pour le Conseil des Ministres,
Le Président

Adama COULIBALY

UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE

Le Conseil des Ministres

REGLEMENT N° 05/2024/CM/UEMOA

PORTANT ADOPTION DU GUIDE METHODOLOGIQUE DEFINISSANT LES MODALITES D'ELABORATION ET DE CALCUL DE L'INDICE HARMONISE DES PRIX A LA CONSOMMATION AU SEIN DES ETATS MEMBRES DE L'UEMOA (IHPC BASE 100 EN 2023)

LE CONSEIL DES MINISTRES DE L'UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE (UEMOA)

Vu le Traité modifié de l'UEMOA ;

Vu l'Acte additionnel n°01/2015/CCEG/UEMOA du 19 janvier 2015 instituant un Pacte de convergence, de stabilité, de croissance et de solidarité entre les États membres de l'Union Économique et Monétaire Ouest Africaine ;

Vu le Règlement n°11/99/CM/UEMOA du 21 décembre 1999 portant modalités de mise en œuvre du Pacte de convergence, de stabilité, de croissance et de solidarité entre les États membres de l'UEMOA, modifié ;

Vu la Directive n°01/96/CM/UEMOA du 15 janvier 1996 relative à la mise en œuvre de la surveillance multilatérale des politiques macroéconomiques, au sein des États membres de l'UEMOA ;

Considérant la volonté commune manifestée par les États membres de l'UEMOA de consolider leur coopération en vue d'assurer la production régulière de données statistiques conformes aux normes internationales, aux réalités actuelles des ménages des États membres, harmonisées et fiables ;

Soucieux de disposer de données fiables et comparables pour le suivi de l'évolution du niveau des prix au sein des États membres de l'UEMOA et de la bonne exécution de l'exercice de la surveillance multilatérale ;

Tenant compte de l'avis du Comité Régional de la Statistique portant sur la validation des résultats de l'Indice Harmonisé des Prix à la Consommation des États membres de l'UEMOA base 100 en 2023, lors de sa réunion tenue par visioconférence le 22 novembre 2024 ;

Sur proposition de la Commission de l'UEMOA ;

Après avis du Comité des Experts Statutaire en date du 13 décembre 2024 ;

EDICTE LE REGLEMENT DONT LA TENEUR SUIT :

Article premier :

Est adopté le Guide méthodologique définissant les modalités d'élaboration, de calcul et de diffusion de l'Indice Harmonisé des Prix à la Consommation au sein des États membres de l'UEMOA (IHPC base 100 en 2023) et de l'inflation sous-jacente, dit "Guide méthodologique de l'Indice Harmonisé des Prix à la Consommation (IHPC base 100 en 2023) des États membres de l'UEMOA" tel qu'annexé au présent Règlement.

Article 2 :

Les États membres préservent le caractère national et harmonisé de la méthodologie de calcul de l'indice, conformément aux normes internationales. A ce titre, ils s'appuient sur la méthodologie de l'IHPC base 100 en 2023 et utilisent exclusivement le progiciel mis à leur disposition par la Commission de l'UEMOA.

Article 3 :

Les États membres élaborent et communiquent mensuellement à la Commission de l'UEMOA et à la Banque Centrale des États de l'Afrique de l'Ouest (BCEAO) :

- les indices nationaux des prix (niveau global, division, groupe, classe, sous classe et micro-classe), les indices des nomenclatures secondaires adoptés, les indices et les prix moyens par produit et les publications harmonisées ;
- les indices ainsi que les prix moyens nationaux et au niveau des « zones économiques » prédéfinies de chaque Etat membre d'un mois donné, au plus tard le 10 du mois suivant ;
- le fichier-type extrait du progiciel mis à leur disposition en vue de la consolidation des indices nationaux pour le calcul des indices de l'Union.

Article 4 :

Les États membres préservent la qualité de l'IHPC base 100 en 2023. Ils élaborent, à cet effet, les tableaux des indicateurs de la qualité des indices d'un mois donné et les communiquent à la Commission de l'UEMOA et à la BCEAO, au plus tard le 20 du mois suivant.

Article 5 :

Les États membres déposent sur l'espace dédié d'un serveur de la Commission de l'UEMOA et transmettent à la BCEAO les bases de données mensuelles en vue de leur archivage.

Article 6 :

La Commission de l'UEMOA procède à la synthèse des indices harmonisés des prix à la consommation par pays, par division, et par nomenclature secondaire et publie une note régionale de l'IHPC base 100 en 2023 au plus tard le 20 du mois suivant.

Article 7 :

L'IHPC base 100 en 2023 sert de mesure officielle des variations des prix à la consommation dans les États membres de l'UEMOA, en remplacement de l'IHPC base 100 en 2014.

Article 8 *:*

Les États membres calculent un indicateur complémentaire de l'inflation pour la mesure officielle de l'infiation sous–jacente. Celle-ci est mesurée par la variation de l'IHPC « hors produits frais et énergie ».

Article 9 :

Les États membres préservent le caractère homogène de la méthode de calcul de l'inflation sous-jacente en utilisant les nomenclatures secondaires présentées dans le Guide méthodologique.

Article 10 :

La Commission de l'UEMOA est chargée du suivi de l'exécution du présent Règlement.

Article 11 :

Le présent Règlement abroge le Règlement n°03/2017/CM/UEMOA du 31 mars 2017 portant adoption des modalités d'élaboration et de calcul de l'Indice Harmonisé des Prix à la Consommation au sein des États membres de l'UEMOA (IHPC base 100 en 2014) et le Règlement n°08/2006/CM/UEMOA du 29 juin 2006 portant adoption des modalités de calcul de l'inflation sous-jacente dans les États membres.

Article 12 :

Le présent Règlement prend effet à compter du 1er janvier 2025 et sera publié au Bulletin Officiel de l'Union.

Fait à Bamako, le 20 décembre 2024

Pour le Conseil des Ministres,
Le Président

Adama COULIBALY

UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE
OUEST AFRICAINE

Le Conseil des Ministres

REGLEMENT N° 06/2024/CM/UEMOA

RELATIF AUX RELATIONS FINANCIERES EXTERIEURES DES ETATS MEMBRES DE L'UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE (UEMOA)

LE CONSEIL DES MINISTRES DE L'UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE (UEMOA)

Vu le Traité modifié de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine (UEMOA) du 29 janvier 2003, notamment en ses articles 2, 6, 16, 21, 42, 43, 45, 76, 96, 97 et 98 ;

Vu le Traité de l'Union Monétaire Ouest Africaine (UMOA) du 20 janvier 2007, notamment en ses articles 2, 3 et 34 ;

Vu les Statuts de la Banque Centrale des Etats de l'Afrique de l'Ouest (BCEAO), annexés au Traité de l'UMOA, notamment en leurs articles 42, 43 et 44 ;

Considérant que la réglementation uniforme de leurs relations financières extérieures complète les instruments de politique monétaire des Etats membres de l'UEMOA ;

Considérant que cette réglementation s'inscrit dans le cadre de l'évolution de l'environnement économique et financier, externe et interne, des Etats membres de l'UEMOA ;

Considérant que cette réglementation doit être compatible avec les engagements internationaux souscrits par lesdits Etats au plan des relations financières extérieures ;

Considérant que la BCEAO est investie de la mission fondamentale de gérer les réserves officielles de change des Etats membres de l'UMOA auxquels obligation est faite d'en assurer la centralisation dans les livres de la Banque Centrale ;

Sur proposition conjointe de la BCEAO et de la Commission de l'UEMOA ;

Après avis du Comité des Experts Statutaire en date du 13 décembre 2024,

ADOPTE LE PRESENT REGLEMENT DONT LA TENEUR SUIT :

TITRE PREMIER : OBJET ET TERMINOLOGIE

Article premier : Objet

Le présent Règlement fixe le cadre juridique des relations financières extérieures des Etats membres de l'UEMOA.

Article 2 : Définitions

Aux fins du présent Règlement, il faut entendre par :

1. **agréé de change manuel** : toute personne morale installée sur le territoire d'un Etat membre de l'UEMOA et ayant reçu un agrément du Ministre chargé des Finances de l'Etat d'établissement de la structure en vue de l'exécution des opérations de change manuel dans ledit Etat ;
2. **AMAO** : Agence Monétaire de l'Afrique de l'Ouest ;
3. **AMF-UMOA** : Autorité des Marchés Financiers de l'UMOA ;
4. **appel public à l'épargne** : l'appel public à l'épargne au sens de la réglementation en vigueur notamment sur le Marché Financier Régional ;
5. **attestation d'exportation** : le document délivré par une Autorité administrative habilitée d'un Etat membre de l'UEMOA attestant la sortie d'un bien du territoire économique dudit Etat ;
6. **attestation d'importation** : le document délivré par une Autorité administrative habilitée d'un Etat membre de l'UEMOA attestant l'entrée d'un bien sur le territoire économique dudit Etat ;
7. **autorisation de change** : le document délivré par le Ministre chargé des Finances à un résident autorisant l'exécution d'un transfert au titre d'une opération en capital soumise à autorisation préalable ;
8. **banque :** la banque telle que définie par la Loi portant réglementation bancaire ;
9. **BCEAO ou Banque Centrale** : Banque Centrale des Etats de l'Afrique de l'Ouest ;
10. **biens :** les actifs physiques produits sur lesquels des droits de propriété peuvent être établis et dont la propriété économique peut être transférée d'une unité institutionnelle à une autre par le biais de transactions. Ils peuvent être utilisés pour satisfaire les besoins ou les demandes des ménages ou de la collectivité ou pour produire d'autres biens ou services ;
11. **BRVM** : Bourse Régionale des Valeurs Mobilières de l'UMOA ;
12. **CEDEAO** : Communauté Economique des Etats de l'Afrique de l'Ouest ;
13. **change manuel :** l'achat ou la vente de billets de banque, de pièces ou de tout autre moyen de paiement autorisé par la BCEAO, libellés en devises, réalisé(e) soit par

cession ou livraison d'espèces en francs CFA ou en devises, soit par débit ou crédit d'un compte en francs CFA ;

14. **centre d'intérêt économique prédominant** : le lieu où une personne physique ou morale exerce sa principale activité économique. Nul ne peut posséder plus d'un centre d'intérêt économique prédominant ;
15. **comptes en devises à l'étranger** : les comptes en monnaie étrangère ouverts dans un Etat non membre de l'UEMOA au profit de résidents ;
16. **comptes étrangers** : les comptes ouverts au profit de non-résidents dans un Etat membre de l'UEMOA et tenus en francs CFA ou en devises ;
17. **comptes intérieurs en devises** : les comptes ouverts au profit de résidents dans un Etat membre de l'UEMOA et tenus dans une monnaie autre que le franc CFA ;
18. **constitution d'avoirs à l'étranger** : la détention d'actifs physiques, monétaires ou financiers, par un résident, à l'étranger, ou sur un non-résident établi dans un Etat membre de l'UEMOA ;
19. **devise** : une monnaie autre que le franc CFA, l'unité monétaire ayant cours légal dans les Etats membres de l'UMOA ;
20. **Structure chargée des finances extérieures** : Direction, Service ou toute autre entité chargé(e) des relations financières extérieures de l'Etat membre concerné, relevant du Ministère chargé des Finances ;
21. **domiciliation** : l'ouverture d'un dossier dans les livres d'un intermédiaire agréé, au titre des opérations d'exportations et d'importations de biens et services, d'investissements, de prêts, d'emprunts, d'acquisitions de créances ou de cautions ou garanties aux fins de suivi de l'exécution des procédures réglementaires édictées en la matière ;
22. **emprunt à l'étranger** : un prêt contracté par un résident auprès d'un non-résident ;
23. **engagement de change** : le document par lequel un résident s'engage à rapatrier le produit de la vente de biens ou de services à l'étranger, d'un emprunt auprès d'un non-résident ou d'un investissement direct ou de portefeuille étranger à son profit ;
24. **établissements agréés ou établissements** : les banques, les établissements financiers de crédit, les établissements de paiement et les établissements de monnaie électronique tels que définis par la Loi portant réglementation bancaire dans l'Union Monétaire Ouest Africaine ;
25. **établissement de monnaie électronique** : l'établissement de monnaie électronique tel que défini par la Loi portant réglementation bancaire dans l'Union Monétaire Ouest Africaine ;
26. **établissement de paiement** : l'établissement de paiement tel que défini par la Loi portant réglementation bancaire dans l'Union Monétaire Ouest Africaine ;
27. **établissement financier de crédit** : l'établissement financier de crédit tel que défini par la Loi portant réglementation bancaire dans l'Union Monétaire Ouest Africaine ;

28. **étranger** : les Etats autres que ceux de l'UEMOA. Pour les besoins statistiques liés à l'établissement de la balance des paiements d'un Etat de l'UEMOA, le terme étranger désigne tous les Etats autres que l'Etat concerné ;

29. **exportation de bien** : l'opération par laquelle un résident fournit, contre paiement, un bien à un non-résident avec transfert de propriété entre les deux parties ;

30. **exportation de service** : l'opération par laquelle un résident fournit à un non-résident un service contre paiement, à l'exception des services consommés dans l'Union par des voyageurs non-résidents et par des fonctionnaires étrangers en poste dans un Etat membre de l'UEMOA ;

31. **exportation temporaire de bien** : l'expédition temporaire, par un résident, de bien dans un Etat autre qu'un Etat membre de l'UEMOA, sous le régime de perfectionnement passif, en vue de leur faire subir une transformation, une ouvraison ou une réparation et de les réimporter ensuite ;

32. **fonctionnaires étrangers** : les représentants diplomatiques ainsi que les membres du personnel des ambassades et organisations internationales, ayant le statut de diplomate, ressortissants des Etats autres que ceux de l'UEMOA, en poste dans l'Union ;

33. **fonctionnaires nationaux** : les représentants diplomatiques ainsi que les membres du personnel des ambassades et organisations internationales, ayant le statut de diplomate, ressortissants des Etats membres de l'UEMOA, en poste à l'étranger ;

34. **formulaire de change :** le document soumis par un donneur d'ordre à un intermédiaire agréé pour l'exécution d'une opération de transfert ne nécessitant pas une autorisation de change ;

35. **frais de voyage usuels et personnels** : les frais de transport, les frais d'hébergement, les paiements au titre de biens et services acquis pour un usage personnel ou à des fins de cadeaux. Ces frais ne recouvrent pas les dépenses pour des biens destinés à la revente, ni les objets de valeur, ni les biens de consommation durables et autres qui dépassent les seuils douaniers ;

36. **franc CFA** : le franc de la Communauté Financière Africaine, unité monétaire ayant cours légal dans les Etats membres de l'UMOA ;

37. **importation de bien :** l'opération par laquelle un non-résident fournit à un résident un bien contre paiement, avec transfert de propriété entre les deux parties ;

38. **importation de service** : l'opération par laquelle un non-résident fournit à un résident un service contre paiement, à l'exception des services consommés à l'étranger par des voyageurs résidents ;

39. **institution de microfinance** : l'institution de microfinance telle que définie par la Loi portant réglementation de la microfinance dans l'Union Monétaire Ouest Africaine ;

40. **instrument dérivé :** le contrat de gré à gré ou sur un marché organisé entre deux parties, un acheteur et un vendeur, qui fixe des flux financiers futurs fondés sur ceux d'un actif sous-jacent, réel ou théorique, financier ou non financier ;

41. **intermédiaires agréés** : les banques installées sur le territoire d'un Etat membre de l'UEMOA et ayant reçu, par agrément du Ministre chargé des Finances, après avis conforme de la BCEAO, la qualité de servir d'intermédiaire dans les opérations financières avec l'étranger ;

42. **intermédiaires habilités** : les intermédiaires agréés et les agréés de change manuel ;

43. **investissement direct** : l'acquisition d'actifs non financiers ou la prise de participation d'au moins 10% du capital d'une société ;

44. **investissement de portefeuille** : les transactions et positions portant sur des titres de créances ou de propriété en termes de prises de participation n'atteignant pas 10% du capital d'une société ;

45. **autres investissements :** les autres formes d'investissements non incluses dans les investissements directs et les investissements de portefeuille, notamment les opérations de prêts, de dépôts, de crédits commerciaux et d'avances, de cautions ou garanties et d'acquisition de créances ;

46. **investissement étranger dans l'UEMOA** : les opérations d'investissement direct ou de portefeuille réalisées dans un Etat membre de l'UEMOA par un non-résident ;

47. **investissement à l'étranger** : les opérations d'investissement direct ou de portefeuille réalisées dans un Etat non membre de l'UEMOA par un résident ;

48. **Ministre chargé des Finances** : le Ministre chargé des Finances de l'Etat membre concerné de l'UEMOA ;

49. **monnaie électronique :** la monnaie électronique telle que définie par la Loi portant réglementation bancaire dans l'Union Monétaire Ouest Africaine ;

50. **négoce international :** l'achat de biens par un résident auprès d'un non-résident et leur revente ultérieure dans un pays autre que celui de résidence de l'acheteur sans que ces biens entrent préalablement dans le pays de résidence de l'acheteur ;

51. **non-résidents** :

- les personnes physiques ayant leur centre d'intérêt économique prédominant à l'étranger et les fonctionnaires étrangers en poste dans un Etat membre de l'UEMOA ;
- les personnes morales ayant leur centre d'intérêt économique prédominant à l'étranger ;
- les représentations diplomatiques étrangères et organismes assimilés ainsi que les bases militaires étrangères et autres enclaves extraterritoriales installées dans un Etat membre de l'UEMOA ;

52. **opérations courantes :** les flux de biens, de services, de revenus primaires et de revenus secondaires entre résidents et non-résidents, incluant les composantes suivantes :

- les transactions sur biens et services ;
- les montants à payer et à recevoir en échange du travail et des ressources financières, tels que les intérêts et dividendes, ou au titre de redevances sur des actifs non financiers non produits, tels que notamment les loyers, droits sur licences et brevets ;
- la redistribution des ressources affectées à des fins de transactions courantes sans contrepartie, notamment les envois de fonds des migrants et les dons ;

53. **opérations en capital** : les opérations retracées dans le compte de capital et dans le compte financier de la balance des paiements. Il s'agit des opérations entre résidents et non-résidents affectant les ressources disponibles pouvant être destinées à l'accroissement de la capacité de production. Entrent dans cette catégorie, notamment les acquisitions et cessions d'actifs non financiers non produits, qu'il s'agisse d'immobilisations corporelles ou incorporelles, les transferts en capital sans contrepartie, les investissements directs et de portefeuille, les prêts et les emprunts ;

54. **préfinancement d'exportation de biens et services :** tout paiement anticipé, total ou partiel, reçu d'un non-résident en contrepartie d'une livraison future de biens ou d'une prestation future de services par un résident ;

55. **ouvraison** : l'activité ou le travail accompli pour la fabrication, la modification ou la transformation d'un produit ;

56. **prêt** : l'actif financier créé lorsqu'un créancier prête directement des ressources à un débiteur et qui est matérialisé par des instruments non négociables ;

57. **rapatriement des recettes d'exportation de biens ou de services** : la perception effective, dans le pays d'exportation des biens ou services, des recettes d'exportation de ces biens ou services. Elle s'effectue en deux étapes :

- l'encaissement en devises par l'exportateur, auprès d'un intermédiaire agréé du pays d'exportation, de l'intégralité des recettes d'exportation de biens ou de services. Il est constaté par une attestation de cession de devises ou tout autre document en tenant lieu, établi par l'intermédiaire agréé ;
- la cession des devises à la BCEAO par l'intermédiaire agréé, constatée par un avis de transfert reçu via la BCEAO ;

58. **rapatriement du produit des opérations d'investissement direct étranger ou de portefeuille et d'emprunt** : la perception effective, dans le pays de destination de l'investissement direct étranger, d'établissement du bénéficiaire de l'investissement de portefeuille ou de l'emprunt, du produit desdites opérations. Elle s'effectue en deux étapes :

- l'encaissement en devises par le bénéficiaire de l'investissement ou de l'emprunt, auprès d'un intermédiaire agréé du pays de destination de l'investissement direct étranger ou d'établissement du bénéficiaire de l'investissement de portefeuille ou de l'emprunt, du produit desdites opérations. Il est constaté par une attestation de cession de devises ou tout autre document en tenant lieu, établi par l'intermédiaire agréé ;
- la cession des devises à la BCEAO par l'intermédiaire agréé, constatée par un avis de transfert reçu via la BCEAO ;

59. **résidents** :
    - les personnes physiques ayant leur centre d'intérêt économique prédominant dans un Etat membre de l'UEMOA et les fonctionnaires nationaux en poste à l'étranger ;
    - les personnes morales ayant leur centre d'intérêt économique prédominant dans un Etat membre de l'UEMOA ainsi que les représentations diplomatiques des Etats de l'Union à l'étranger ;
60. **risque de change** : le risque de variation de la valeur d'un actif financier du fait de l'évolution du cours de la devise dans laquelle il est libellé ;
61. **risque de prix :** le risque résultant de la variation de prix des matières premières et produits de base ;
62. **service :** le résultat d'une activité de production qui se traduit par un changement de l'état des unités qui les consomment ou qui facilite l'échange de produits ou d'actifs financiers, en contrepartie d'une rémunération. Cela peut se traduire notamment par une prestation technique, logistique ou intellectuelle au bénéfice d'une personne physique ou morale ;
63. **SGI** : Société de Gestion et d'Intermédiation, agréée conformément à la réglementation en vigueur sur le Marché Financier de l'UMOA ;
64. **sous-délégataire :** la personne morale qui exerce l'activité de reprise de devises à la clientèle notamment auprès des voyageurs étrangers sous la responsabilité d'un intermédiaire agréé ;
65. **UEMOA** : Union Economique et Monétaire Ouest Africaine ;
66. **UMOA** : Union Monétaire Ouest Africaine ;
67. **Union** : UEMOA ou UMOA ;
68. **valeurs mobilières étrangères** : les valeurs mobilières émises par une personne morale publique ou une personne morale privée établie dans un Etat autre qu'un Etat membre de l'UEMOA ;
69. **valeurs mobilières nationales** : les valeurs mobilières émises par une personne morale publique ou une personne morale privée établie dans un Etat membre de l'UEMOA et libellées en francs CFA.

TITRE II : INTERMEDIATION ET CESSION DE DEVISES

Article 3 : Liberté des mouvements de capitaux au sein de l'UEMOA

Les mouvements de capitaux entre Etats membres de l'UEMOA sont libres et sans restriction aucune, sans préjudice des dispositions de la réglementation relative à la lutte contre le blanchiment de capitaux, le financement du terrorisme et de la prolifération des armes de destruction massive.

Article 4 : Intermédiaires chargés d'exécuter les opérations financières

Les opérations de change, mouvements de capitaux (émission de transferts et/ou réception de fonds) et règlements de toute nature entre un Etat membre de l'UEMOA et tout autre Etat non-membre de l'Union ou dans l'UEMOA entre un résident et un non-résident, ne peuvent être effectués que par l'entremise de la BCEAO, de l'Administration ou de l'Office des Postes, d'un intermédiaire agréé ou d'un agréé de change manuel. Ces intermédiaires agissent, chacun en ce qui le concerne, dans les limites de leurs attributions respectives définies à l'Annexe I du présent Règlement.

Article 5 : Cession de devises

Les devises détenues dans un Etat membre de l'UEMOA sont cédées ou déposées chez un intermédiaire habilité ou, le cas échéant, à la BCEAO, que ces avoirs appartiennent à un résident ou à un non-résident.

Les résidents sont tenus de céder à un intermédiaire agréé tous les revenus ou produits en devises encaissés en dehors de l'UEMOA ou versés par un non-résident.

Les modalités de cession de devises sont précisées à l'Annexe II du présent Règlement.

Article 6 : Détention de comptes par les non-résidents

L'ouverture par les intermédiaires agréés de comptes étrangers libellés en francs CFA ou en devises au profit de non-résidents est soumise à l'autorisation préalable de la BCEAO, dans les conditions fixées à l'Annexe II du présent Règlement.

Article 7 : Détention de comptes en devises par les résidents

L'ouverture par les résidents de comptes intérieurs en devises ou de comptes à l'étranger est soumise à l'autorisation préalable du Ministre chargé des Finances, après avis conforme de la BCEAO, dans les conditions fixées à l'Annexe II du présent Règlement.

L'ouverture et le fonctionnement des comptes à l'étranger au nom de représentations diplomatiques nationales ne sont soumis à aucune restriction.

Article 8 : Opérations de change manuel

La BCEAO, les intermédiaires agréés et les agréés de change manuel sont habilités à effectuer, avec la clientèle, des achats et ventes de billets de banque ou pièces de monnaie libellés en devises, conformément aux dispositions relatives à la délivrance des allocations en devises et au contrôle douanier des moyens de paiement transportés par les voyageurs, prévues par l'Annexe II du présent Règlement.

TITRE III : OPERATIONS COURANTES

Article 9 : Paiements au titre des opérations courantes

Les paiements au titre des opérations courantes définies à l'article 2 du présent Règlement sont librement exécutés, par l'entremise d'un intermédiaire agréé, de l'Administration ou de l'Office des Postes ou de la BCEAO, dans le respect du présent Règlement et sur la base de pièces justificatives dont la nature et la liste sont précisées par la Banque Centrale.

Sont dispensés de l'exigence de pièces justificatives visée à l'alinéa premier, les transferts dont les montants n'excèdent pas un seuil fixé par la BCEAO, sans préjudice des dispositions relatives à la lutte contre le blanchiment de capitaux, le financement du terrorisme et de la prolifération des armes de destruction massive dans les Etats membres de l'Union.

Article 10 : Opérations courantes soumises à domiciliation

Les résidents sont tenus de domicilier auprès d'un intermédiaire agréé les opérations d'importation et d'exportation de biens ainsi que les exportations temporaires d'or, dans les conditions fixées à l'Annexe II du présent Règlement.

Article 11 : Rapatriement des recettes d'exportation de biens et de services

Les opérateurs économiques résidents sont tenus d'encaisser et de rapatrier dans le pays d'exportation, auprès d'un intermédiaire agréé, l'intégralité des sommes provenant des exportations de biens et services à l'étranger, dans les conditions fixées à l'Annexe II du présent Règlement.

TITRE IV : OPERATIONS EN CAPITAL

Article 12 : Opérations d'investissement à l'étranger par les résidents

Toute opération d'investissement, autre que les prêts, cautions, garanties, acquisitions de créances sur un non-résident, effectuée par un résident dans un Etat autre qu'un Etat membre de l'UEMOA, est subordonnée à l'autorisation préalable du Ministre chargé des Finances.

L'opération d'investissement à l'étranger visée à l'alinéa premier doit être financée à hauteur de 75% au moins, par un emprunt ou toute autre forme de mobilisation de ressources, à l'étranger.

Elle est soumise à une obligation de domiciliation auprès d'un intermédiaire agréé selon les modalités précisées à l'Annexe II du présent Règlement.

L'autorisation préalable visée à l'alinéa premier doit être sollicitée par l'intéressé, sous forme de lettre dont le modèle est reproduit à l'Annexe VI du présent Règlement, en désignant l'intermédiaire agréé et la banque étrangère choisis pour procéder au règlement.

Sont dispensés de l'autorisation préalable, les achats de valeurs mobilières étrangères dont l'émission ou la mise en vente dans les Etats membres de l'UEMOA a été autorisée par l'AMF-UMOA, sans préjudice des dispositions de l'article 17 du présent Règlement.

Le transfert de la quote-part de l'investissement non financée par un emprunt à l'étranger est effectué par l'intermédiaire agréé, sous sa responsabilité, sur présentation des pièces justificatives dont la nature et la liste sont précisées par la BCEAO.

La liquidation des investissements visés à l'alinéa premier, effectués par un résident en dehors de l'UEMOA, doit faire l'objet d'une déclaration, à titre d'information et à des fins statistiques, au Ministère chargé des Finances et à la BCEAO, dans un délai fixé par la BCEAO.

Le réinvestissement à l'étranger du produit de la liquidation des investissements visés à l'alinéa premier est soumis à l'autorisation préalable du Ministre chargé des Finances. Si le réinvestissement en dehors de l'UEMOA n'a pas fait l'objet d'une autorisation, le produit de la liquidation doit être intégralement rapatrié dans l'Union, par l'entremise d'un intermédiaire agréé, dans un délai fixé par la BCEAO.

Article 13 : Prêt, caution ou garantie accordés par un résident à un non-résident et acquisition de créances sur un non-résident

Toute opération de prêt effectuée par un résident au profit d'un non-résident, toute caution ou garantie accordée à un non-résident ainsi que l'acquisition par un résident de créances sur un non-résident sont subordonnées à l'autorisation préalable du Ministre chargé des Finances, après avis conforme de la BCEAO.

L'opération visée à l'alinéa premier doit être financée à hauteur de 75% au moins, par un emprunt ou toute autre forme de mobilisation de ressources, à l'étranger.

L'opération de prêt ou d'acquisition de créances est soumise à une obligation de domiciliation auprès d'un intermédiaire agréé selon les modalités précisées à l'Annexe II du présent Règlement. Cette disposition s'applique également aux cautions ou garanties.

L'autorisation préalable visée à l'alinéa premier du présent article doit être sollicitée par l'intéressé, sous forme de lettre dont le modèle est reproduit à l'Annexe VI du présent Règlement, en désignant l'intermédiaire agréé et la banque étrangère choisis pour procéder au règlement.

Le transfert de la quote-part non financée par un emprunt à l'étranger est effectué par l'intermédiaire agréé, sous sa responsabilité, sur présentation des pièces justificatives dont la nature et la liste sont précisées par la BCEAO.

Le remboursement d'un prêt et le recouvrement d'une créance acquise ou d'une créance née d'une caution ou d'une garantie appelée doivent faire l'objet d'une déclaration, à titre d'information et à des fins statistiques, au Ministère chargé des Finances et à la BCEAO, dans un délai fixé par la BCEAO.

Le produit du remboursement visé à l'alinéa 6 ci-dessus donne lieu à un rapatriement via un intermédiaire agréé à concurrence de la quote-part non financée par un emprunt à l'étranger, suivant les modalités définies par la BCEAO.

Les prorogations d'échéances et les remboursements anticipés de prêts, de créances acquises ou de créances nées d'une caution ou d'une garantie doivent être notifiés aux intermédiaires agréés par les résidents créanciers, dans un délai fixé par la BCEAO.

Article 14 : Prêts consentis par les intermédiaires agréés à des non-résidents

Les prêts de toute nature, les cautions ou garanties consentis par les intermédiaires agréés à des non-résidents, les acquisitions de créances sur un non-résident, les découverts en francs CFA et, d'une manière générale, toute avance consentie par un intermédiaire agréé à un non-résident sont subordonnés à l'autorisation préalable du Ministre chargé des Finances, après avis conforme de la BCEAO.

Les opérations visées à l'alinéa premier du présent article, y compris les cautions ou garanties en cas d'appel, doivent être financées à hauteur de 75% au moins, par un emprunt ou toute autre forme de mobilisation de ressources, à l'étranger, lorsqu'elles se traduisent par une sortie de devises.

Par dérogation aux dispositions de l'alinéa premier, les intermédiaires agréés sont autorisés à accorder à leurs correspondants étrangers :

1. des découverts en francs CFA n'excédant pas un délai fixé par la Banque Centrale ;
2. des crédits documentaires par acceptation, ouverts au profit d'exportateurs, d'ordre de correspondants étrangers des intermédiaires agréés ;
3. des crédits consentis dans le cadre de protocoles financiers signés entre un Etat membre de l'UEMOA et un gouvernement étranger.

Les crédits consentis par les intermédiaires agréés dans le cadre d'accords interbancaires, sont soumis à l'approbation du Ministre chargé des Finances, après avis conforme de la BCEAO.

Article 15 : Opérations d'investissements directs étrangers ou de portefeuille dans un Etat membre de l'UEMOA

La constitution d'investissements directs étrangers ou de portefeuille dans un Etat membre de l'UEMOA est libre, sous réserve, le cas échéant, des dispositions nationales régissant les formalités administratives particulières.

La cession d'investissements directs étrangers ou de portefeuille entre non-résidents est libre, sous réserve, le cas échéant, des dispositions nationales régissant les formalités administratives particulières.

Le produit des opérations d'investissements directs étrangers ou de portefeuille dans les pays de l'UEMOA est domicilié auprès d'un intermédiaire agréé et cédé à la BCEAO dans les conditions définies à l'Annexe II du présent Règlement.

Toute liquidation d'investissements directs étrangers ou de portefeuille, qui prend la forme de cession entre non-résidents et résidents, doit faire l'objet d'une présentation, à l'intermédiaire agréé chargé du règlement, des pièces justificatives de cette liquidation. Les intermédiaires agréés sont autorisés à transférer, sous leur responsabilité, le produit de la liquidation d'investissements au vu des pièces justificatives dont la nature et la liste sont précisées par la BCEAO.

Les opérations visées aux alinéas premier, 2 et 4 du présent article font l'objet de déclaration à des fins statistiques, au Ministère chargé des Finances et à la BCEAO sous forme de lettre

dont le modèle est reproduit à l'Annexe VII-1 du présent Règlement, dans un délai fixé par la BCEAO.

Article 16 : Emprunts contractés par un résident auprès d'un non-résident

Les résidents peuvent librement contracter des emprunts auprès de non-résidents.

Tous les emprunts à l'étranger sont soumis à une obligation de déclaration statistique au Ministère chargé des Finances et à la BCEAO sous forme de lettre dont le modèle est reproduit à l'Annexe VII-1 du présent Règlement, dans un délai fixé par la BCEAO.

Le produit des opérations d'emprunts à l'étranger par un résident est domicilié auprès d'un intermédiaire agréé et cédé à la BCEAO, dans les conditions définies à l'Annexe II du présent Règlement.

Les intermédiaires agréés sont autorisés à effectuer, sous leur responsabilité, les transferts nécessaires au remboursement de ces emprunts, sur présentation de pièces justificatives dont la nature et la liste sont précisées par la BCEAO.

L'achat des devises ou le crédit à un compte étranger intervient à la date où les fonds sont mis à la disposition du créancier non-résident.

Les prorogations d'échéances et les remboursements anticipés d'emprunts sont notifiés aux intermédiaires agréés par les résidents emprunteurs.

Tout rachat d'un emprunt contracté par un résident auprès d'un non-résident, qui prend la forme de cession par ce non-résident à un résident, doit faire l'objet d'une présentation, à l'intermédiaire agréé chargé du règlement, des pièces justificatives de ce rachat. Les intermédiaires agréés sont autorisés à transférer, sous leur responsabilité, le produit du rachat de créances, au vu des pièces justificatives dont la nature et la liste sont précisées par la BCEAO.

Article 17 : Emission, mise en vente de valeurs mobilières, sollicitation de placement à l'étranger, souscriptions à des opérations de construction immobilière sise à l'étranger

Les opérations ci-après sont soumises à l'autorisation préalable de la BCEAO avant le visa de l'AMF-UMOA en matière d'appel public à l'épargne :

1. l'émission, l'exposition, la mise en vente de titres, de quelque nature que ce soit, d'Etats étrangers, de collectivités publiques ou de sociétés étrangères et d'institutions internationales libellés en francs CFA ou en monnaies étrangères ;
2. le démarchage auprès de résidents en vue de la constitution de dépôts de fonds auprès de particuliers et d'établissements à l'étranger ;
3. toute publicité par affichage, communiqué ou annonce dans les publications éditées dans un Etat membre de l'UEMOA en vue de placements de fonds à l'étranger ou de souscriptions à des opérations de construction immobilière sise à l'étranger.

La procédure de délivrance de ladite autorisation est précisée par la BCEAO.

Les achats, par des résidents de l'UEMOA, de valeurs mobilières étrangères dont l'émission ou la mise en vente dans les Etats membres de l'UEMOA a été autorisée par l'AMF-UMOA, doivent être financés à hauteur de 75% au moins, par un emprunt ou toute autre forme de mobilisation de ressources, à l'étranger.

Les intermédiaires agréés sont habilités à exécuter à destination de l'étranger, sous leur responsabilité et au vu de pièces justificatives dont la nature et la liste sont précisées par la BCEAO, le transfert de la quote-part du produit de la vente à des résidents de valeurs mobilières étrangères par les non-résidents, non financée par un emprunt à l'étranger.

Article 18 : Instruments dérivés de change

Les résidents sont autorisés à recourir à des transactions sur instruments dérivés avec les intermédiaires agréés ou les banques étrangères pour la couverture du risque de change.

Les intermédiaires agréés sont autorisés à effectuer avec les non-résidents des transactions sur instruments dérivés de change dans le cadre d'une opération de couverture de risque de change.

Les transactions autorisées doivent être adossées à des opérations commerciales ou financières. La nature des transactions autorisées est précisée par la BCEAO.

Les intermédiaires agréés sont tenus d'assurer la couverture simultanée du risque de change sur les instruments dérivés négociés avec leur clientèle.

Les intermédiaires agréés sont autorisés à effectuer, sous leur responsabilité, les règlements requis au titre des transactions sur instruments dérivés de change, sur présentation de pièces justificatives dont la liste est précisée par la BCEAO.

Article 19 : Instruments dérivés sur matières premières

Les résidents sont autorisés à effectuer des transactions sur instruments dérivés sur les marchés à terme de matières premières.

Les transactions doivent être adossées à des importations ou des exportations de matières premières et produits dits de base effectuées par les résidents. La nature des transactions autorisées est précisée par la BCEAO.

Les intermédiaires agréés sont tenus d'assurer la couverture simultanée du risque de prix sur les instruments dérivés négociés avec leur clientèle.

Les intermédiaires agréés sont autorisés à effectuer, sous leur responsabilité, les règlements requis au titre des transactions sur instruments dérivés sur matières premières et produits de base, sur présentation de pièces justificatives dont la nature et la liste sont précisées par la BCEAO.

TITRE V : OPERATIONS SUR L'OR

Article 20 : Importation et exportation d'or

L'importation et l'exportation d'or en provenance et à destination de l'étranger sont soumises à l'autorisation préalable du Ministre chargé des Finances ou de toute autre Autorité nationale compétente.

L'autorisation préalable visée à l'alinéa premier doit être sollicitée par l'intéressé, sous forme de lettre dont le modèle est reproduit à l'Annexe X du présent Règlement.

Sont dispensées de la procédure d'autorisation préalable :

1. les importations ou exportations d'or effectuées par le Trésor public ou la BCEAO ;
2. l'importation ou l'exportation d'articles dans la fabrication desquels entre une faible quantité d'or, notamment les objets doublés ou plaqués d'or, tissés avec fils en métal ;
3. l'importation ou l'exportation, par des voyageurs, d'objets en or dans la limite d'un poids maximum de cinq cents grammes.

Article 21 : Exportation temporaire d'or

Les opérations d'exportation temporaire d'or, sous le régime de perfectionnement passif pour transformation, ouvraison, ou réparation ensuite pour réimportation, dont le poids et/ou la valeur excède un seuil fixé par la BCEAO, sont soumises à une procédure de domiciliation dans les conditions définies à l'Annexe II du présent Règlement.

TITRE VI : CONTROLE DE LA POSITION DES BANQUES VIS-A-VIS DE L'ETRANGER

Article 22 : Contrôle des créances et engagements des banques

Les créances en francs CFA et en devises que les banques détiennent sur l'étranger ainsi que les engagements en francs CFA et en devises que les banques ont à l'égard de l'étranger, sont soumis dans chaque Etat membre concerné au contrôle de la BCEAO.

Les conditions d'exercice de ce contrôle sont précisées par la BCEAO.

Article 23 : Besoins courants en devises des banques

Les banques sont autorisées à détenir des créances nettes en devises auprès de leurs correspondants bancaires installés hors de l'UEMOA, destinées à la couverture de leurs besoins courants en devises, dans les limites définies par la BCEAO.

TITRE VII : COMPTES RENDUS, RESPONSABILITES ET SANCTIONS

Article 24 : Comptes rendus

Les intermédiaires habilités doivent rendre compte au Ministère chargé des Finances et à la BCEAO, à des fins de contrôle, des paiements émis ou reçus de l'étranger et des opérations de change réalisées.

Les modalités de production des comptes rendus sont fixées par la BCEAO.

Article 25 : Responsabilités des intermédiaires habilités

Les intermédiaires habilités veillent au respect des prescriptions édictées par le présent Règlement en ce qui concerne les opérations effectuées par leur entremise.

Article 26 : Responsabilités des intermédiaires agréés dans le cadre de leurs relations d'affaires

Les intermédiaires agréés veillent au respect des prescriptions édictées par le présent Règlement en ce qui concerne les opérations placées sous leur contrôle et responsabilité, dans le cadre des relations d'affaires notamment avec :

1. les sous-délégataires, en matière de reprise de devises aux voyageurs étrangers ;
2. les personnes physiques ou morales ayant signé une convention avec un intermédiaire agréé pour l'exécution, sous la responsabilité de ce dernier, de transferts rapides de fonds ;
3. les établissements de monnaie électronique et les établissements de paiement, notamment en matière de réception de fonds en provenance d'un Etat non membre de l'UMOA. Ces entités ne sont pas habilitées à émettre des paiements sur l'étranger.

Article 27 : Responsabilités en matière de réception de fonds de l'étranger

Les personnes physiques ou morales exécutant des transferts sous la responsabilité des intermédiaires agréés, les établissements de monnaie électronique et les établissements de paiement sont tenus, dans le cadre des opérations de réception de fonds de l'étranger ou de non-résidents, d'encaisser auprès d'un intermédiaire agréé, l'intégralité des devises reçues.

Article 28 : Sanctions

Les infractions aux dispositions du présent Règlement, commises par les établissements agréés, sont constatées conformément aux dispositions de la loi relative au contentieux des infractions à la réglementation des relations financières extérieures, en vigueur dans chaque Etat membre de l'UEMOA, et sanctionnées par la BCEAO et la Commission Bancaire de l'UMOA, au regard des dispositions pertinentes de la loi portant réglementation bancaire en vigueur dans chaque Etat membre de l'Union. Ces infractions peuvent entraîner le retrait de l'agrément de l'établissement.

Les intermédiaires agréés qui ont contrevenu aux prescriptions de la BCEAO en application des articles 22 et 23 du présent Règlement sont sanctionnés par la BCEAO dans les conditions prévues en la matière par la loi portant réglementation bancaire, en vigueur dans chaque Etat membre de l'UMOA.

Les infractions commises par les personnes physiques ou morales autres que les établissements agréés, sont constatées, poursuivies et punies selon les dispositions législatives et réglementaires en vigueur dans chaque Etat membre de l'UMOA, relatives au contentieux des infractions à la réglementation des relations financières extérieures.

Les infractions aux dispositions du présent Règlement, commises par un agréé de change manuel, peuvent entraîner le retrait de son agrément.

TITRE VIII : RELATIONS FINANCIERES DES ETATS MEMBRES DE L'UEMOA AVEC LES ETATS MEMBRES DE LA CEDEAO

Article 29 : Respect des règles de l'AMAO

Sous réserve du respect des dispositions du présent Règlement et des textes d'application pris par la BCEAO relatifs aux paiements à destination ou en provenance de l'étranger, les opérations de change et règlements de toute nature entre, d'une part, les Etats membres de l'UEMOA et, d'autre part, les autres Etats membres de la CEDEAO, sont réalisés conformément aux textes régissant l'AMAO, ou à défaut, aux dispositions du présent Règlement.

TITRE IX : DISPOSITIONS DIVERSES

Article 30 : Respect de la législation relative à la lutte contre le blanchiment de capitaux, le financement du terrorisme et de la prolifération des armes de destruction massive

Le présent Règlement s'applique sans préjudice du respect des dispositions de la Loi relative à la lutte contre le blanchiment de capitaux, le financement du terrorisme et de la prolifération des armes de destruction massive, en vigueur dans les Etats membres de l'Union.

Article 31 : Textes d'application

Des textes d'application pris par la BCEAO, notamment des Instructions, Décisions, Avis ou Notes et Lettres précisent, en tant que de besoin, les dispositions du présent Règlement.

Article 32 : Modifications

Le présent Règlement peut être modifié par le Conseil des Ministres de l'UEMOA, sur proposition conjointe de la BCEAO et de la Commission de l'UEMOA, et à l'initiative de la BCEAO.

Article 33 : Annexes

Les Annexes ci-jointes font partie intégrante du présent Règlement.

TITRE X : DISPOSITIONS TRANSITOIRES ET FINALES

Article 34 : Dispositions transitoires

Les intermédiaires habilités et les autres assujettis prennent les mesures nécessaires pour se conformer aux dispositions du présent Règlement et de ses Annexes, notamment celles affectant les conditions d'exercice de leurs activités, dans un délai et suivant des modalités fixés par la BCEAO.

Article 35 : Disposition abrogatoire

Le présent Règlement abroge et remplace toutes dispositions antérieures traitant du même objet, notamment le Règlement n°09/2010/CM/UEMOA du 1er octobre 2010, relatif aux relations financières extérieures des Etats membres de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine.

Article 36 : **Entrée en vigueur**

Le présent Règlement entre en vigueur à compter de la date de sa signature et sera publié au Bulletin Officiel de l'Union.

Fait à Bamako, le 20 décembre 2024

Pour le Conseil des Ministres,

Le Président

Adama COULIBALY

A N N E X E S

Au Règlement n°06/2024/CM/UEMOA, en date du 20 décembre 2024 relatif aux relations financières extérieures des Etats membres de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine (UEMOA)

<u>ANNEXE I</u> : INTERMEDIAIRES CHARGES D'EXECUTER LES OPERATIONS FINANCIERES AVEC L'ETRANGER OU AVEC LES NON-RESIDENTS

<u>CHAPITRE PREMIER</u> : LA BANQUE CENTRALE DES ETATS DE L'AFRIQUE DE L'OUEST

<u>Article premier</u>

Sans préjudice des prérogatives que lui confèrent ses Statuts en matière d'exécution des opérations financières avec l'étranger, la BCEAO exerce les rôles et attributions prévus aux articles 2 à 4 ci-dessous.

<u>Article 2</u>

Dans chaque Etat membre de l'UEMOA, la BCEAO est autorisée à publier sous son timbre des Instructions, Décisions, Avis, Notes et Lettres, notamment aux intermédiaires agréés, pour préciser l'application ou l'interprétation des textes de portée générale relatifs à la réglementation des relations financières extérieures.

<u>Article 3</u>

Le Ministre chargé des Finances peut, au titre des autorisations préalables relevant de sa compétence, déléguer à la BCEAO le pouvoir d'autoriser les transferts sur l'étranger ou la charger d'instruire des dossiers relatifs aux demandes d'autorisations préalables. En contrepartie de cette délégation, la BCEAO rend compte, mensuellement, au Ministre chargé des Finances, des autorisations qu'elle aura accordées dans l'exercice de cette attribution.

<u>Article 4</u>

La BCEAO veille en collaboration avec les Directions compétentes du Ministère chargé des Finances, au respect des prescriptions de la réglementation des relations financières extérieures. A cet effet, elle est habilitée à contrôler, par délégation du Ministre chargé des Finances, tous les organismes intervenant en matière de change.

Dans le cadre de cette attribution, la BCEAO peut demander aux intermédiaires habilités et à l'Administration ou l'Office des Postes, les justificatifs de toutes les opérations de change qu'ils exécutent.

La BCEAO informe le Ministre chargé des Finances, des missions de contrôle qu'elle a réalisées et, le cas échéant, des infractions à la réglementation des relations financières extérieures qu'elle a constatées, conformément aux dispositions de la loi relative au contentieux des infractions à la réglementation des relations financières extérieures, en vigueur dans chaque Etat membre de l'UEMOA.

CHAPITRE II : L'ADMINISTRATION OU L'OFFICE DES POSTES

Article 5

L'Administration ou l'Office des Postes est habilité(e) à procéder, au vu des pièces justificatives et sous sa responsabilité, à l'exécution des ordres de transfert à destination des Etats autres que ceux de l'UEMOA émis par la clientèle, en règlement :

1. d'importations de marchandises effectuées par son entremise et dont le montant n'excède pas un plafond fixé par la BCEAO ;
2. des opérations postales usuelles, selon les plafonds autorisés par les différents régimes retenus dans les divers accords internationaux auxquels participe l'Etat membre concerné de l'UEMOA.

L'Administration ou l'Office des Postes est habilité(e) à procéder, sous sa responsabilité, à tout autre transfert hors UEMOA dont le montant n'excède pas un plafond fixé par la BCEAO. Dans ce cas, il n'est pas exigé de pièces justificatives, sans préjudice des dispositions applicables en matière de lutte contre le blanchiment de capitaux, le financement du terrorisme et de la prolifération des armes de destruction massive dans les Etats membres de l'UEMOA.

Article 6

L'Administration ou l'Office des Postes est autorisé(e) à recevoir tous règlements en provenance de l'étranger, soit pour son propre compte, soit pour celui de la clientèle. Toutefois, l'Administration ou l'Office des Postes est tenu(e) de rétrocéder à la Banque Centrale, contre crédit en compte, toutes les recettes perçues en devises.

Article 7

Les exportations matérielles de moyens de paiement et de valeurs mobilières, par colis postaux ou envois par la poste, sont soumises au contrôle de l'Administration des Douanes selon les procédures décrites aux articles 53 et 54 de l'Annexe II du présent Règlement.

Article 8

L'Administration ou l'Office des Postes rend compte périodiquement au Ministre chargé des Finances et à la BCEAO de tous règlements à destination ou en provenance de l'étranger, exécutés par son entremise, selon des procédures précisées par la BCEAO.

CHAPITRE III : LES INTERMEDIAIRES AGREES

Article 9

Un arrêté du Ministre chargé des Finances confère la qualité d'intermédiaire agréé, après avis conforme de la BCEAO.

Article 10

Dans chaque Etat membre de l'UEMOA, la BCEAO tient la liste des intermédiaires agréés, habilités à exécuter les opérations financières avec l'étranger et avec les non-résidents. Cette liste est publiée, à la diligence de la BCEAO, au début de chaque année, dans le Journal Officiel ou un journal d'annonces légales. Elle est mise à jour par la Banque Centrale, le cas échéant, au cours de l'année.

CHAPITRE IV : LES AGREES DE CHANGE MANUEL

Article 11

Les personnes morales autres que les intermédiaires agréés, inscrites au registre de commerce et ayant la qualité de résident dans les Etats membres de l'UEMOA, peuvent être autorisées à effectuer les opérations de change manuel, dans le strict respect des dispositions relatives à la délivrance des allocations en devises et au contrôle douanier des moyens de paiement transportés par les voyageurs, prévues par le Chapitre VI de l'Annexe II du présent Règlement.

Article 12

Les autorisations portant agrément de change manuel sont délivrées par arrêté du Ministre chargé des Finances, après avis conforme de la BCEAO.

Le retrait de l'agrément se fait dans les mêmes conditions que celles prévues pour l'autorisation.

Article 13

Les personnes morales sollicitant l'agrément de change manuel doivent, à cette fin, déposer auprès de la BCEAO un dossier de demande d'agrément et justifier d'un capital social minimum.

La demande d'agrément doit préciser, le cas échéant, le nombre et la localisation des bureaux annexes dont l'ouverture est envisagée dans la même localité et/ou les autres localités de l'Etat membre concerné.

Les pièces à fournir dans le dossier de demande d'agrément et le capital social minimum, visés à l'alinéa premier, sont fixés par la BCEAO.

Article 14

Les agréés de change manuel exerçant l'activité de change manuel à titre exclusif, sont autorisés à acquérir des devises auprès d'un intermédiaire agréé de leur choix pour les besoins de leurs activités, dans les conditions prévues à l'article 51 de l'Annexe II du présent Règlement.

Article 15

Dans chaque Etat membre de l'UEMOA, la liste des agréés de change manuel est tenue et publiée au début de chaque année, à la diligence de la BCEAO, au Journal Officiel. Elle est également publiée par la BCEAO dans un journal d'annonces légales.

La liste visée à l'alinéa premier est mise à jour par la Banque Centrale, le cas échéant, au cours de l'année.

<u>ANNEXE II</u> : PROCEDURES PARTICULIERES D'EXECUTION DE CERTAINES OPERATIONS

<u>CHAPITRE PREMIER</u> : REGLEMENT DES IMPORTATIONS DE BIENS ET DE SERVICES

<u>Section première</u> : Principes généraux

<u>Article premier</u>

Le règlement à destination de l'étranger des importations de biens et de services doit être exécuté par la seule entremise des intermédiaires agréés.

<u>Article 2</u>

Par dérogation à l'article premier, l'Administration ou l'Office des Postes est habilité(e) à procéder au règlement des importations de biens effectuées par son entremise, lorsque leur montant n'excède pas un plafond fixé par la BCEAO.

<u>Article 3</u>

Toute importation de biens doit faire l'objet d'une domiciliation auprès d'un intermédiaire agréé, à l'exception :

1. des importations d'une valeur inférieure ou égale à un plafond fixé par la BCEAO ;
2. des importations sans paiement, soumises au visa préalable de la Structure chargée des finances extérieures ;
3. des importations des biens énumérés à l'Annexe IV du présent Règlement.

<u>Section II</u> : Procédure de domiciliation des importations de biens

<u>Article 4</u>

Pour les importations de biens relevant du régime de la domiciliation, l'importateur doit soumettre à l'intermédiaire agréé deux copies de la facture établie par son fournisseur étranger ou du contrat commercial conclu avec ce dernier.

<u>Article 5</u>

Sur la base des documents visés à l'article 4, l'intermédiaire agréé ouvre un répertoire de domiciliation et un dossier de domiciliation, dans les conditions précisées par la BCEAO.

Article 6

L'importation effective des biens est constatée par une attestation d'importation conforme au modèle reproduit dans l'Annexe VIII-4 du présent Règlement, complétée et visée par le Bureau des Douanes. Elle est établie en six exemplaires au moins en cas de délivrance sur support physique.

Article 7

Le Bureau des Douanes s'assure de la concordance des indications portées sur l'attestation d'importation et sur la facture, notamment en ce qui concerne la nature, la quantité, la valeur et le pays de provenance des biens importés.

Article 8

Le Bureau des Douanes porte ensuite, sur l'attestation d'importation, dans le cadre qui lui est réservé à cet effet :

- le numéro de la déclaration en douane ;
- le type de déclaration ;
- la date de dédouanement ;
- le cachet du Bureau et la signature d'un agent habilité, sauf en cas d'utilisation d'une procédure électronique dans les conditions définies à l'article 10 ci-dessous.

Article 9

Le Bureau des Douanes communique à l'importateur deux exemplaires de l'attestation d'importation et transmet, dans les huit (8) jours suivant la réalisation de l'opération d'importation, un exemplaire respectivement à la BCEAO et à la Structure chargée des finances extérieures.

L'importateur conserve l'une des copies de l'attestation d'importation et transmet l'autre à la banque domiciliataire.

Article 10

Tout ou partie de la procédure définie dans la présente Section peut s'exécuter par voie électronique sécurisée, notamment par un système de collecte et de traitement électronique de documents accessible à la BCEAO, aux intermédiaires agréés et à la Structure chargée des finances extérieures.

La BCEAO précise les conditions minimales de sécurité requises pour les systèmes et documents électroniques visés au présent article ainsi que les délais d'une mise en œuvre effective du processus de dématérialisation.

Section III : Règlement des importations de biens et services

Article 11

Tout règlement d'importation de biens, domiciliée ou non, et de services doit être effectué par l'entremise d'un intermédiaire agréé, ou de l'Administration ou l'Office des Postes dans les limites prévues à l'article 2 de la présente Annexe.

Il donne lieu à l'établissement d'un Formulaire de change conforme au modèle reproduit dans l'Annexe VIII-1 du présent Règlement, soumis par délégation, au visa de l'intermédiaire chargé du règlement.

Article 12

La livraison des devises est effectuée dans les conditions ci-après :

1. lorsque les biens ont été effectivement importés, la livraison des devises intervient à la date d'exigibilité du paiement convenue entre les parties ;

2. lorsque les biens n'ont pas été effectivement importés :

a) si les importations de biens ont donné lieu à l'ouverture d'un crédit documentaire, la livraison des devises peut intervenir, dans un délai fixé par la BCEAO, avant la date prévue pour l'expédition des biens à destination directe et exclusive du territoire douanier ;

b) si les importations de biens n'ont pas donné lieu à l'ouverture d'un crédit documentaire, la livraison des devises peut intervenir sur présentation, à la banque domiciliataire, du titre de transport (connaissement maritime de mise à bord, Lettre de Transport Aérien, etc.), lorsque l'importateur peut justifier que le paiement est exigible sur remise de ce document ;

c) si les importations de biens requièrent le versement d'un acompte, la livraison des devises peut intervenir sur justification de l'exigence du paiement dudit acompte, dans les conditions précisées par la BCEAO. La proportion de l'acompte ne peut excéder un plafond fixé par la BCEAO ;

d) si le montant total des importations de biens est inférieur au seuil de domiciliation, la livraison des devises au profit du fournisseur établi hors de l'UEMOA peut intervenir, sur présentation d'une facture définitive ;

3. lorsque la prestation de services a été effectivement délivrée, la livraison des devises intervient à la date d'exigibilité du paiement convenue entre les parties. Si la prestation de services requiert le versement d'un acompte, la livraison des devises peut intervenir sur justification de l'exigence du paiement dudit acompte.

Les importateurs et les intermédiaires agréés sont solidairement responsables du strict respect des règles régissant l'apurement des dossiers de domiciliation d'importations de biens.

Les intermédiaires agréés s'assurent, par tous moyens appropriés, que les cartes de retrait et de paiement classiques ou prépayées mises à la disposition de leur clientèle sont utilisées dans le strict respect des règles et procédures régissant le règlement d'importations de biens et de services prescrites dans la présente section.

Section IV : Cas du négoce international de biens

Article 13

Les procédures régissant l'exécution par les intermédiaires agréés des règlements d'importations de biens destinées à un Etat de l'UEMOA ou un Etat hors de l'UEMOA, effectuées par les résidents dans le cadre du négoce international de biens, sont précisées par la BCEAO.

Article 14

Lorsque les biens sont destinés à un Etat de l'UEMOA autre que celui d'établissement de l'importateur, la livraison des devises peut être effectuée par tout intermédiaire agréé, sous sa responsabilité, sous réserve de la présentation par l'importateur des pièces justificatives.

Lorsque les biens sont destinés à un Etat hors de l'UEMOA, la livraison, par l'intermédiaire agréé, des devises pour l'acquisition de ces biens est conditionnée à la réception, par celui-ci, des encaissements en devises prévus dans le contrat liant l'opérateur résident au bénéficiaire final non-résident. Si l'acquisition des biens requiert le versement d'un acompte, son paiement est effectué dans les conditions précisées par la BCEAO.

La nature et la liste des pièces justificatives requises pour l'exécution des opérations visées aux alinéas ci-dessus sont précisées par la BCEAO.

CHAPITRE II : EXPORTATIONS DE BIENS ET DE SERVICES A DESTINATION DE L'ETRANGER ET RAPATRIEMENT DE LEURS RECETTES

Section première : Principes généraux

Article 15

Les produits des exportations de biens et de services, soumises ou non à la procédure de domiciliation, sont intégralement encaissés et rapatriés par les exportateurs dans un délai fixé par la BCEAO.

Les modalités ci-après sont applicables au titre du rapatriement des recettes d'exportation énoncé à l'article 11 du présent Règlement :

1. l'intermédiaire agréé est tenu de céder à la BCEAO le produit en devises des recettes d'exportation de biens et services dans un délai fixé par la Banque Centrale ;
2. aux fins de couverture de ses besoins courants de règlements en devises, l'intermédiaire agréé est autorisé à conserver, dans ses ressources propres en devises, une proportion des recettes d'exportation de biens domiciliées et encaissées dans ses livres ainsi que de services encaissées dans ses livres. Cette proportion est déterminée par la BCEAO ;
3. dans le cas où le règlement a lieu en francs CFA, il ne peut pas être effectué au moyen de billets de banque ou par le débit d'un compte bancaire ou d'un compte chèque postal ouvert dans un Etat de l'UEMOA, sauf s'il s'agit d'un compte étranger en francs CFA ;
4. l'obligation de rapatriement et/ou de cession des devises par les résidents aux intermédiaires agréés s'applique aux opérations d'avitaillement de navires étrangers ou d'aéronefs étrangers, aux provisions de bord qui leur sont livrées, ainsi qu'aux opérations d'entretien et de réparation, dans les conditions fixées par la BCEAO ;
5. l'exportateur de biens ou de services ayant bénéficié d'un préfinancement de la part d'un non-résident, est considéré avoir satisfait à l'obligation de rapatriement lorsque les ressources mobilisées ont été cédées à un intermédiaire agréé, à concurrence de la valeur des biens ou services exportés. L'intermédiaire agréé est tenu en contrepartie de procéder à la cession à la BCEAO des ressources en devises encaissées, dans les mêmes conditions qu'aux points 1 et 2. Les modalités d'apurement d'un dossier d'exportation ayant bénéficié d'un préfinancement sont précisées par la BCEAO.

Article 16

Dans le strict respect des dispositions de l'article 15 de la présente Annexe, le rapatriement par l'exportateur de recettes d'exportation dans les livres d'intermédiaires agréés établis dans le pays d'exportation des biens, autres que la banque domiciliataire, est autorisé, sous réserve de fournir à la banque domiciliataire les pièces requises pour l'apurement du dossier de domiciliation.

L'exportateur et la banque domiciliataire sont solidairement responsables du strict respect des règles régissant l'apurement du dossier de domiciliation.

Section II : Opérations soumises à domiciliation

Article 17

Les exportations de biens et services à destination de l'étranger sont soumises à domiciliation auprès d'un intermédiaire agréé lorsque leur montant excède un seuil fixé par la BCEAO.

Article 18

L'obligation de domiciliation ne s'applique pas dans les cas ci-après :

1. exportations contre remboursement faites par l'intermédiaire de l'Administration ou l'Office des Postes ;
2. exportations de caractère particulier énumérées à l'Annexe V du présent Règlement ;
3. exportations sans paiement à l'exception des exportations temporaires d'or d'un poids supérieur à un seuil fixé par la BCEAO ;
4. biens dont la valeur en douane est inférieure au seuil fixé par la BCEAO pour la domiciliation.

Section III : Document

s à produire par les exportateurs

Article 19

L'exportateur de biens remet à la banque domiciliataire :

- un engagement de change, conforme au modèle reproduit dans l'Annexe IX-1 du présent Règlement ;
- une copie du contrat commercial ou tout autre document en tenant lieu.

L'exportateur de services remet à la banque tenant le compte dans lequel l'encaissement des recettes est prévu :

- un engagement de change, conforme au modèle reproduit dans l'Annexe IX-3 du présent Règlement ;
- une copie du contrat commercial ou tout autre document en tenant lieu.

Article 20

Les cas particuliers pour lesquels certaines exportations ne nécessitent pas l'établissement d'un engagement de change sont précisés par la BCEAO.

Section IV : Attestation d’exportation de biens

Article 21

Une attestation d’exportation de biens, conforme au modèle reproduit dans l’Annexe IX-2, est établie par l’exportateur de biens et soumise à la banque domiciliataire pour chacune des expéditions qu'il a effectuées. Cette attestation ainsi que les biens exportés sont ensuite présentés au Bureau des Douanes, suivant des modalités précisées par la BCEAO.

Article 22

Pour les exportations de biens ne donnant pas lieu à paiement, les attestations d'exportation prévues à l’article 21, sont présentées au visa préalable de la Structure chargée des finances extérieures.

Article 23

Après le contrôle de la concordance des indications portées sur l’attestation d'exportation et sur la déclaration, relatives à la nature, la destination, la quantité, la valeur en douane et la valeur de facturation des biens, le Bureau des Douanes inscrit, dans le cadre qui lui est réservé à cet effet :

- le numéro de la déclaration ;
- le titre de déclaration ;
- la date de dédouanement ;
- le cachet du Bureau et la signature d'un agent habilité, sauf transmission électronique.

Le Bureau des Douanes remet à l’exportateur un exemplaire de l’attestation d’exportation et adresse un exemplaire à la banque domiciliataire, à la BCEAO et à la Structure chargée des finances extérieures. Les transmissions à la BCEAO et à la Structure chargée des finances extérieures sont faites dans les huit (8) jours suivant la réalisation de l'opération d’exportation, accompagnées d’un bordereau indiquant le numéro des déclarations, le numéro du dossier de domiciliation et le nom de la banque domiciliataire portés sur les titres.

Article 24

Tout ou partie de la procédure définie dans la présente Section peut s'exécuter par voie électronique sécurisée, notamment par un système de collecte et de traitement électronique de documents accessible à la BCEAO, aux intermédiaires agréés et à la Structure en charge des finances extérieures.

La BCEAO précise les conditions minimales de sécurité requises pour les systèmes et documents électroniques visés au présent article.

Section V : Comité national de suivi du rapatriement des recettes d'exportation

Article 25

Dans chaque Etat membre de l'UEMOA, il est institué un Comité national de suivi du rapatriement des recettes d'exportation.

Le Comité national de suivi du rapatriement des recettes d'exportation a pour mission d'assurer la sensibilisation et le suivi du respect par les entreprises exportatrices et les intermédiaires agréés, de leurs obligations en matière de domiciliation et de rapatriement des recettes d'exportation.

Article 26

Les attributions et la composition du Comité sont précisées par un arrêté du Ministre chargé des Finances.

CHAPITRE III : PROCEDURES PARTICULIERES AUX OPÉRATIONS D'EXPORTATION TEMPORAIRE D'OR

Article 27

Les opérations d'exportation temporaire d'or, dont le poids est supérieur à un seuil fixé par la BCEAO, sous le régime de perfectionnement passif pour transformation, ouvraison ou réparation et ensuite réimportation, sont soumises à domiciliation auprès d'un intermédiaire agréé, selon la procédure ci-après :

1. une attestation d'exportation est établie conformément aux dispositions des articles 21 et 23 de la présente Annexe ;
2. le rapatriement des recettes d'exportation n'est pas requis, sous réserve de la présentation par l'exportateur, à la banque domiciliataire, dans un délai fixé par la BCEAO, d'une attestation d'importation prouvant le retour de l'expédition dans le pays d'exportation, établie conformément aux dispositions des articles 6 à 9 de la présente Annexe, aux fins d'apurement du dossier de domiciliation de l'exportation temporaire.

Article 28

A défaut de la présentation, à la banque domiciliataire de l'attestation visée au point 2 de l'article 27 de la présente Annexe, dans le délai prescrit, la valeur déclarée de l'or est considérée comme une recette d'exportation à rapatrier, conformément aux dispositions de l'article 15 de la présente Annexe.

CHAPITRE IV : OPERATIONS D'INVESTISSEMENT DIRECT, D'INVESTISSEMENT DE PORTEFEUILLE, DE PRETS, D'EMPRUNTS, DE CAUTIONS OU GARANTIES ET D'ACQUISITION DE CREANCES

Section première : Principes généraux

Article 29

Les décaissements à destination de l'étranger au titre des opérations d'investissement direct ou de portefeuille à l'étranger par les résidents, de prêts d'un résident au profit d'un non-résident, d'appel de cautions ou garanties au profit d'un non-résident et d'acquisitions de créances sur un non-résident doivent être effectués par la seule entremise des intermédiaires agréés.

Les encaissements du produit des opérations d'investissement direct étranger ou de portefeuille dans un pays de l'UEMOA, d'emprunts d'un résident auprès d'un non-résident, de cautions ou garanties honorées ainsi que de recouvrement de créances acquises doivent être effectués par la seule entremise des intermédiaires agréés.

Article 30

Toute opération d'investissement direct ou de portefeuille à l'étranger par un résident, de prêt et de caution ou garantie consentis par un résident à un non-résident ainsi que d'acquisition de créances sur un non-résident, doit faire l'objet d'une domiciliation auprès d'un intermédiaire agréé, à l'exception des opérations d'une valeur inférieure ou égale à un plafond déterminé par la BCEAO.

Article 31

Toute opération d'investissement direct étranger ou de portefeuille dans un Etat de l'UEMOA et d'emprunt d'un résident auprès d'un non-résident, doit faire l'objet d'une domiciliation auprès d'un intermédiaire agréé, à l'exception des opérations d'une valeur inférieure ou égale à un plafond déterminé par la BCEAO.

Article 32

Les opérations d'investissement direct ou de portefeuille, de prêt ou d'emprunt et d'acquisition de créances, ne donnant pas lieu à des flux financiers directement versés ou reçus par les résidents, ainsi que les cautions ou garanties sont soumises à l'obligation de domiciliation.

Article 33

Les revenus en devises générés par les opérations d'investissements de résidents à l'étranger, en particulier les dividendes perçus, sont cédés par les intermédiaires agréés à la BCEAO dans les mêmes conditions que les exportations de biens et services.

Section II : Procédure de domiciliation des opérations d'investissements directs ou de portefeuille à l'étranger par les résidents, des opérations de prêts, de cautions ou garanties de résidents au profit de non-résidents ou d'acquisitions de créances sur les non-résidents

Article 34

Pour les opérations d'investissements directs ou de portefeuille à l'étranger par un résident, les opérations de prêts, de cautions ou garanties consenties par un résident au profit d'un non-résident ainsi que les opérations d'acquisitions de créances sur un non-résident relevant du régime de la domiciliation, le résident concerné doit soumettre à l'intermédiaire agréé les documents suivants :

- une copie du document attestant de l'effectivité de l'opération envisagée ;
- une copie de l'autorisation préalable délivrée par le Ministre chargé des Finances, conformément aux dispositions des articles 12 et 13 du présent Règlement ;
- la preuve du financement de l'opération à hauteur de 75% au moins par un emprunt à l'étranger ou par toute autre forme de mobilisation de ressources extérieures.

Article 35

L'intermédiaire agréé verse les documents visés à l'article 34 de la présente Annexe au dossier de domiciliation qu'il ouvre au nom du résident investisseur ou du prêteur de fonds résident, ou au nom de la caution ou du garant résident.

Section III : Opérations d'investissement direct étranger ou de portefeuille dans un Etat de l'UEMOA et d'emprunts de résidents auprès de non-résidents

Article 36

Pour les opérations d'investissement direct étranger ou de portefeuille dans un Etat de l'UEMOA et d'emprunt d'un résident auprès d'un non-résident relevant du régime de la domiciliation, le résident bénéficiaire de l'investissement direct étranger ou de portefeuille, ou de l'emprunt remet à la banque domiciliataire :

- un engagement de change, conforme au modèle reproduit dans l'Annexe VII-2 du présent Règlement ;
- une copie du document attestant de l'effectivité de l'opération d'investissement ou d'emprunt envisagée ou réalisée.

Article 37

Les produits des opérations d'investissements étrangers dans un Etat de l'UEMOA et de prêts consentis par des non-résidents à des résidents, soumises ou non à la procédure de domiciliation sont rapatriés par les résidents bénéficiaires dans un délai fixé par la BCEAO.

Les modalités, ci-après, sont applicables au titre du rapatriement du produit des opérations d'investissements directs étrangers ou de portefeuille dans un pays de l'UEMOA et d'emprunts de résidents auprès de non-résidents :

1. la banque domiciliataire est tenue de céder à la BCEAO le produit en devises des opérations susvisées suivant les modalités fixées par la Banque Centrale ;
2. dans le cas où le règlement a lieu en francs CFA, il ne peut pas être effectué au moyen de billets de banque ou par le débit d'un compte bancaire ou d'un compte chèque postal ouvert dans un Etat de l'UEMOA, sauf s'il s'agit d'un compte étranger en francs CFA.

Le produit des emprunts ou autres formes de ressources mobilisés au titre de la couverture de la quote-part de 75% requise pour le financement par un résident des opérations visées à l'article 34 de la présente annexe n'est pas soumis aux obligations de rapatriement visées dans le présent article.

Article 38

Dans le strict respect des dispositions de l'article 37 de la présente Annexe, le rapatriement, par l'opérateur concerné, du produit en devises des opérations d'investissements directs étrangers ou de portefeuille dans un Etat membre de l'UEMOA et de prêts consentis par des non-résidents à des résidents, dans les livres d'un intermédiaire agréé, établi dans le pays, autre que la banque domiciliataire, est autorisé, sous réserve que la banque ayant encaissé le produit en devises fournisse à la banque domiciliataire les pièces requises pour l'apurement du dossier de domiciliation.

L'opérateur concerné et sa banque domiciliataire sont solidairement responsables du strict respect des règles régissant l'apurement du dossier de domiciliation.

CHAPITRE V : CONSTITUTION DES COUVERTURES DU RISQUE DE CHANGE ET DU RISQUE DE PRIX

Article 39

La couverture du risque de change peut être constituée par les résidents, au moyen d'instruments dérivés de change, au titre des opérations commerciales ou financières ci-après :

1. les importations et exportations de biens et services par un résident ;
2. les opérations d'emprunt auprès d'un non-résident, notamment les tirages et remboursements ;
3. les opérations d'investissements directs ou de portefeuille à l'étranger, de prêts à un non-résident ou de toute autre forme de participation dans une entreprise non-résidente, pour la quote-part de 25% du montant de l'opération payable par le débit d'un compte libellé en francs CFA.

Les résidents bénéficiaires de la constitution d'investissements directs étrangers ou de portefeuille ou de toute autre forme de participation dans une entreprise résidente, peuvent constituer des couvertures de risque de change au titre de ces opérations.

La couverture du risque de prix peut être constituée par les résidents, par le biais d'instruments dérivés. Elle doit être adossée à des importations ou des exportations de matières premières et produits de base effectuées par les résidents.

Les résidents ne sont pas autorisés à acheter des matières premières ou des produits de base sur les marchés étrangers en vue de les livrer dans le cadre d'une transaction sur instruments dérivés de matières premières ou de produits de base.

Article 40

La couverture du risque de change à terme doit être libellée dans la monnaie de règlement prévue au contrat signé par le résident, au titre des opérations commerciales ou financières y afférentes faisant l'objet de la couverture du risque de change.

Article 41

La date d'échéance des transactions sur instruments dérivés de change et de prix doit être adossée à la date d'exigibilité du paiement de l'importation ou de l'exportation ou à la date d'encaissement du produit des emprunts et des investissements directs étrangers, stipulée dans les contrats ou conventions.

Article 42

Pour tout règlement sur l'étranger requis au titre de la couverture du risque de change et de prix, l'intermédiaire agréé doit s'assurer, sous sa propre responsabilité, que le règlement à effectuer correspond, quant à son montant et à la monnaie dans laquelle il est libellé, aux conditions fixées lors de la transaction sur l'instrument dérivé concerné et, le cas échéant, au contrat commercial pour l'opération sous-jacente d'importations de biens et services.

Article 43

La couverture du risque de change peut être constituée par des non-résidents, par l'entremise d'intermédiaires agréés, en utilisant des produits dérivés de change, au titre de leurs opérations d'investissements directs ou non dans l'UEMOA.

Article 44

Les intermédiaires agréés sont tenus d'assurer la couverture simultanée du risque de change ou de prix sur les instruments dérivés négociés avec leur clientèle ou avec des non-résidents.

CHAPITRE VI : DELIVRANCE DES ALLOCATIONS EN DEVISES ET CONTROLE DOUANIER DES MOYENS DE PAIEMENT TRANSPORTES PAR LES VOYAGEURS

Section première : Voyageurs résidents

Article 45

Les voyageurs résidents se rendant dans les Etats non-membres de l'UEMOA sont tenus de déclarer les devises dont ils sont porteurs, lorsque leur montant excède un seuil fixé par la BCEAO, sans préjudice des dispositions prévues par la réglementation relative à la lutte contre le blanchiment de capitaux, le financement du terrorisme et de la prolifération des armes de destruction massive.

La délivrance d'allocation en devises aux voyageurs s'effectue sous la forme de billets étrangers, de cartes de retrait et de paiement prépayées et/ou classiques.

Les voyageurs résidents se rendant dans les Etats non membres de l'UEMOA sont autorisés à emporter, par personne, des billets de banque autres que ceux émis par la BCEAO jusqu'à concurrence de la contre-valeur en francs CFA d'une somme fixée par la BCEAO.

La délivrance des devises par les intermédiaires habilités est subordonnée à la présentation de pièces justificatives dont la liste est fixée par la BCEAO.

Les sommes en excédent de ce plafond peuvent être emportées sous forme de cartes de retrait et de paiement prépayées et/ou classiques. Ces sommes doivent être justifiées par des besoins liés à des règlements de frais de voyage usuels et personnels.

Article 46

L'importation par les voyageurs résidents de billets de banque étrangers ou de moyens de paiement libellés en devises est libre, sans préjudice des dispositions prévues par la réglementation relative à la lutte contre le blanchiment de capitaux, le financement du terrorisme et de la prolifération des armes de destruction massive.

Les voyageurs résidents doivent céder à un intermédiaire habilité, dans un délai à compter de la date d'entrée sur le territoire national fixé par la BCEAO, les billets étrangers et autres moyens de paiement libellés en devises dont ils sont porteurs, lorsque leur contre-valeur en francs CFA excède un montant fixé par la BCEAO.

Article 47

L'utilisation, par un résident, à l'étranger ou au profit d'un non-résident de cartes de retrait et de paiement prépayées et/ou classiques ou de tout autre instrument de paiement, quel que soit le support ou le procédé technique utilisé, délivrés par des intermédiaires agréés ou des organismes spécialisés, est strictement réservée aux règlements des frais de voyage usuels et personnels visés à l'article 45 de la présente Annexe.

Les intermédiaires agréés et les organismes spécialisés ayant délivré les instruments de paiement visés à l'alinéa premier, s'assurent du respect par leur clientèle, des dispositions de la réglementation y relative.

Section II : Voyageurs non-résidents

Article 48

L'importation par les voyageurs non-résidents de moyens de paiement libellés en devises est libre, sans préjudice des dispositions prévues par la réglementation relative à la lutte contre le blanchiment de capitaux, le financement du terrorisme et de la prolifération des armes de destruction massive.

Article 49

Les voyageurs non-résidents sont tenus de déclarer, sur un formulaire, à l'entrée et à la sortie du territoire national, les moyens de paiement en espèces dont ils sont porteurs, lorsque leur contre-valeur en francs CFA dépasse un montant fixé par la BCEAO.

Article 50

Les voyageurs non-résidents sont autorisés à exporter sans justification, sans préjudice des dispositions prévues par la réglementation relative à la lutte contre le blanchiment de capitaux, le financement du terrorisme et de la prolifération des armes de destruction massive :

- dans la limite de la contre-valeur en francs CFA d'un montant fixé par la BCEAO, les billets de banque étrangers dont ils sont porteurs ;
- les autres moyens de paiement établis à l'étranger ou dans les Etats membres de l'UEMOA et libellés à leur nom.

Les voyageurs non-résidents peuvent emporter une somme en billets de banque étrangers excédant la limite visée à l'alinéa premier du présent article, dans les conditions fixées par la BCEAO.

Section III : Approvisionnement en devises des agréés de change manuel et sous délégation des opérations de reprise de devises.

Article 51

Les intermédiaires agréés sont autorisés à vendre aux agréés de change manuel, contre francs CFA, des billets de banque et pièces libellés en monnaies étrangères convertibles, sous réserve que ces agréés de change manuel exercent à titre exclusif l'activité de change manuel.

Cette vente s'effectue dans le cadre d'une relation d'affaires, adossée à un contrat. Le contrat intègre les clauses minimales fixées par la BCEAO, y compris notamment le respect des limites de montant fixées par la Banque Centrale et les obligations en matière de lutte contre le blanchiment de capitaux, le financement du terrorisme et de la prolifération des armes de destruction massive.

Un agréé de change manuel peut conclure un contrat pour ses activités avec un nombre de banques de son choix dont la limite est fixée par la BCEAO. Une banque peut conclure des contrats avec plusieurs agréés de change manuel.

Article 52

Les intermédiaires agréés sont autorisés, dans le cadre des opérations de reprise de devises à la clientèle, à octroyer, sous leur responsabilité, des sous-délégations, aux hôtels, aux commerces installés notamment dans les aéroports et autorisés à vendre des produits détaxés ainsi qu'aux agences de voyage qui, en raison de leurs activités, sont amenés à recevoir régulièrement des paiements en devises de la part des voyageurs étrangers.

Les intermédiaires agréés sont tenus de s'assurer du respect par leurs sous-délégataires des dispositions réglementaires en vigueur dans l'UEMOA, en particulier les conditions tarifaires, la limitation des opérations à la reprise exclusive de moyens de paiements en devises et les obligations en matière de lutte contre le blanchiment de capitaux, le financement du terrorisme et de la prolifération des armes de destruction massive.

CHAPITRE VII : IMPORTATIONS ET EXPORTATIONS MATERIELLES DE MOYENS DE PAIEMENT - EXPORTATIONS MATERIELLES DE VALEURS MOBILIERES PAR COLIS, ENVOIS PAR LA POSTE OU PAR TOUTE AUTRE VOIE

Article 53

L'exportation à l'étranger, par voie postale ou par toute autre voie, des instruments de paiement**,** notamment des chèques de voyage, des chèques de banque à encaisser et des billets de banque ou pièces de monnaie étrangers ainsi que des valeurs mobilières nationales ou étrangères, est soumise à l'autorisation préalable de la Structure chargée des finances extérieures. Cette autorisation doit être jointe à l'envoi.

L'exportation de billets de banques ou pièces de monnaie étrangers est exclusivement réservée aux intermédiaires agréés.

L'importation matérielle de billets de banque et pièces de monnaie libellés en devises, effectuée par un intermédiaire agréé, est exclusivement destinée à la couverture des besoins de sa clientèle résidente, dans le strict respect des dispositions régissant la délivrance, par les intermédiaires habilités, des allocations de devises aux voyageurs résidents pour leurs déplacements dans un Etat autre que ceux de l'UEMOA.

Toute exportation ou importation de billets de banque et pièces de monnaies libellées en devise, par un intermédiaire agréé, est déclarée à la douane et au transporteur à la valeur de 100.000 francs CFA par colis.

Les envois et réceptions de billets de banque et pièces de monnaie émis par la BCEAO entre toute personne physique ou morale résidente, autre que la BCEAO, et ses correspondants bancaires ou commerciaux situés à l'extérieur des Etats membres de l'UEMOA, sont interdits.

Toutefois, le transport physique de billets de banque et pièces de monnaie libellés en francs CFA, par un voyageur résident se rendant dans les Etats non membres de l'UEMOA, est autorisé pour un montant n'excédant pas un plafond fixé par la BCEAO.

Article 54

Par dérogation aux dispositions de l'alinéa premier de l'article 53 de la présente Annexe, la BCEAO, les intermédiaires agréés et les SGI en ce qui concerne les valeurs mobilières, peuvent effectuer leurs envois sans autorisation préalable. Dans ce cas, ils sont tenus :

- d'apposer, sur les plis et colis, le cachet de leur établissement assorti d'une signature autorisée ;
- d'insérer dans les envois un bordereau portant description des instruments de paiement et valeurs mobilières expédiés à l'étranger.

CHAPITRE VIII : COMPTES DE NON-RESIDENTS ET COMPTES EN DEVISES DE RESIDENTS

Section première : Régimes des comptes ouverts à des non-résidents

Article 55

L'ouverture par les intermédiaires agréés de comptes étrangers libellés en francs CFA ou en devises au profit de non-résidents, est soumise à l'autorisation préalable de la BCEAO.

Les comptes ouverts au nom de non-résidents sont crédités exclusivement dans la monnaie de tenue du compte. Ils ne peuvent pas être alimentés par des versements en billets de banque et pièces émis par la BCEAO.

Article 56

Les modalités d'ouverture, de fonctionnement et de renouvellement des comptes étrangers au profit de non-résidents sont précisées par la BCEAO.

Section II : Régime des avoirs des résidents, ressortissants des Etats de l'UEMOA acquérant le statut de non-résident

Article 57

Les avoirs détenus par les résidents, ressortissants des Etats de l'UEMOA, acquérant la qualité de non-résident peuvent être maintenus sur des comptes libellés en monnaie locale, dans les conditions fixées par la BCEAO.

Article 58

Le transfert à l'étranger des avoirs détenus sur des comptes libellés en monnaie locale par des résidents acquérant la qualité de non-résident nécessite une autorisation préalable de la Structure chargée des Finances Extérieures ou de la BCEAO agissant par délégation du Ministre chargé des Finances. Les modalités de ce transfert sont précisées par la BCEAO.

Section III : Régime des avoirs de non-résidents, ressortissants des Etats de l'UEMOA acquérant le statut de résident

Article 59

Les ressortissants des Etats de l'UEMOA bénéficiant du régime de non-résident acquièrent, dès leur retour définitif dans un Etat membre de l'Union, la qualité de résident.

Article 60

Les ressortissants des Etats de l'UEMOA visés à l'article 59 peuvent maintenir à l'étranger les comptes bancaires et les actifs financiers et non financiers qu'ils ont acquis en qualité de non-résident. Tout nouveau transfert visant la constitution d'avoirs dans ces comptes est soumis à l'autorisation préalable du Ministère chargé des Finances dans les mêmes conditions que pour les opérations en capital.

Section IV : Régime des comptes de résidents à l'étranger et des comptes intérieurs en devises de résidents

Article 61

Les résidents de l'UEMOA, personnes physiques, séjournant à l'étranger ou à l'occasion de leur voyage à l'étranger, quels qu'en soient les motifs, peuvent y ouvrir des comptes bancaires destinés à recevoir :

- les sommes en devises légalement exportées lors de leur voyage à l'étranger ;
- tous les revenus acquis à l'étranger durant leur séjour.

Les résidents sont tenus de rapatrier les avoirs détenus dans les comptes susvisés à leur retour au pays de résidence dans un délai fixé par la BCEAO.

Article 62

Les modalités d'autorisation d'ouverture par le Ministre chargé des Finances, après avis conforme de la BCEAO, de comptes en devises au profit des résidents sont précisées par la BCEAO.

Un compte rendu des autorisations accordées est fait chaque année au Conseil des Ministres de l'UEMOA par la BCEAO.

Section V : Régime des dossiers étrangers de valeurs mobilières

Article 63

Les intermédiaires agréés et les SGI sont autorisés à mettre sous dossier étranger, les valeurs mobilières nationales ou étrangères appartenant à des non-résidents, dans les conditions définies aux articles 64 et 65 de la présente Annexe.

Article 64

La garde de valeurs mobilières nationales ou étrangères pour le compte de non-résidents est libre si :

1. elles proviennent d'un autre dossier étranger ;
2. elles ont été acquises en emploi de titres déposés sous dossier étranger ou destinés à remplacer à la suite de recouponnement, réfection, échange obligatoire, conversion du porteur au nominatif ou vice versa, des titres déposés sous dossier étranger ;
3. elles ont été attribuées à un non-résident par dévolution héréditaire ou par donation régulière ;
4. elles ont été acquises par cession de devises ou débit d'un compte étranger ;
5. elles ont été adressées directement de l'étranger à un intermédiaire agréé par un correspondant étranger.

Article 65

Les valeurs mobilières nationales ou étrangères, enregistrées dans les écritures des intermédiaires agréés et des SGI sous dossier étranger, que les titres soient détenus dans le pays ou à l'étranger, peuvent, sans autorisation préalable :

1. être mises, à l'étranger, à la disposition du titulaire du dossier. Dans les cas où les titres sont détenus dans le pays, leur exportation doit être effectuée par l'intermédiaire agréé ou la SGI dépositaire ;
2. être virées, sous dossier intérieur d'un résident, lorsqu'il est justifié, à l'intermédiaire agréé ou à la SGI, qui tient le dossier à débiter, que les valeurs faisant l'objet de l'opération ont été acquises par un résident, soit par dévolution héréditaire, soit par donation régulière, soit par achat sur le marché secondaire.

Tout crédit ou débit du compte de titres, relevant de cas autres que ceux énumérés à l'alinéa premier du présent article et à l'article 64, est subordonné à une autorisation préalable du Ministre chargé des Finances ou de la BCEAO agissant par délégation du Ministre chargé des Finances.

ANNEXE III : ETABLISSEMENT DE LA BALANCE DES PAIEMENTS

Article premier

La BCEAO est chargée de l'établissement de la balance des paiements extérieurs et de la position extérieure globale des Etats membres de l'UEMOA ainsi que de la balance des paiements régionale.

Les personnes physiques ou morales, publiques ou privées, ayant leur centre d'intérêt économique prédominant ou leur siège dans un Etat membre de l'UEMOA et les établissements locaux de personnes morales ayant leur siège à l'étranger doivent, sous peine de sanctions, rendre compte, à la BCEAO, de toutes opérations effectuées avec les autres Etats, y compris ceux de l'UEMOA, ou à l'intérieur d'un même Etat membre de l'UEMOA entre un résident et un non-résident.

Article 2

Les informations recueillies en application de l'article premier ne peuvent être utilisées à d'autres fins, notamment celles de contrôle fiscal ou économique.

Il est interdit aux agents des services publics ou organismes participant à la collecte de ces informations de les communiquer à toute autre personne ou tout autre organisme.

Article 3

Il est institué, dans chaque Etat membre de l'UEMOA, un Comité de la balance des paiements. Ce Comité a pour missions :

- de rechercher les méthodes propres à améliorer la collecte des données nécessaires à l'établissement de la balance des paiements dudit Etat et de proposer les mesures nécessaires à leur application ;
- d'arrêter, périodiquement, et de publier les statistiques sur la balance des paiements et la position extérieure globale dudit Etat.

Article 4

Dans chaque Etat membre de l'UEMOA, le Comité de la balance des paiements est placé sous la présidence du Ministre chargé des Finances ou de son représentant. Il est composé des membres ci-après :

- le Directeur chargé des finances extérieures ou son représentant ;
- le Directeur chargé des affaires monétaires et bancaires ou son représentant ;
- le Représentant du Ministre chargé de l'Economie ;
- le Représentant du Ministre chargé du Plan ;
- le Représentant du Ministre chargé du Commerce ;

- le Directeur chargé de l'Administration ou de l'Office des Postes ou son représentant ;
- le Directeur chargé du Commerce extérieur ou son représentant ;
- le Directeur chargé du Trésor ou son représentant ;
- le Directeur chargé de la Comptabilité publique ou son représentant ;
- le Directeur chargé de la Dette extérieure ou son représentant ;
- le Directeur chargé des Douanes ou son représentant ;
- le Directeur chargé de la Statistique ou son représentant ;
- le Représentant de la BCEAO.

Le Ministre chargé des Finances peut élargir la composition du Comité à d'autres membres représentant des structures publiques nationales concernées par les questions économiques et financières.

Le secrétariat du Comité est assuré par la BCEAO.

Article 5

Le Président du Comité de la balance des paiements peut convier toute Structure publique, en raison de sa compétence et en fonction des problèmes à traiter, à participer aux réunions du Comité. Il peut également autoriser les assemblées consulaires et associations professionnelles ou toute entité du secteur privé à déléguer un représentant aux réunions d'études méthodologiques.

Article 6

Le secrétariat du Comité de la balance des paiements détermine la nature et la forme des informations que les Services de l'Administration Centrale, les collectivités publiques, les établissements et organismes publics doivent lui fournir pour l'établissement de la balance des paiements. Ces données couvrent aussi bien les transactions propres des organismes susvisés avec l'étranger que les opérations des tiers avec l'étranger dont ils ont connaissance dans l'exercice de leurs activités.

Article 7

Les banques, les SGI et l'Administration ou l'Office des Postes sont tenus de rendre compte à la BCEAO :

- de tous règlements entre le pays et l'étranger, réalisés pour leur propre compte ou pour celui de leur clientèle et de leurs correspondants ;
- de toutes opérations en devises ou en franc CFA effectuées pour leur propre compte et affectant leurs relations financières avec l'étranger ;
- des opérations sur valeurs mobilières effectuées par leurs soins dans l'Etat membre concerné par des personnes résidant à l'étranger, ou à l'étranger par des personnes résidant dans cet Etat membre.

Article 8

La BCEAO est habilitée à demander aux personnes physiques ou morales, publiques ou privées, résidentes ou non-résidentes, ayant leur centre d'intérêt prédominant ou leur siège tant dans l'Etat membre de l'UEMOA concerné qu'à l'étranger, tous renseignements nécessaires à l'établissement de la balance des paiements dudit Etat.

Elle peut recueillir ces informations, soit directement, soit par l'intermédiaire des banques, de l'Administration des Postes, des notaires ou de toutes autres sources officielles.

Article 9

Les informations recueillies sont publiées sous forme anonyme et agrégée. Dans le cas contraire,

l'autorisation expresse des personnes physiques ou morales dont elles retracent les opérations est requise.

Article 10

Quiconque aura refusé de répondre, ou fourni sciemment des réponses inexactes, aux demandes d'informations exprimées en application de l'article premier de la présente Annexe, sera puni conformément aux dispositions de la loi relative au contentieux des infractions à la réglementation des relations financières extérieures ou de la loi portant réglementation bancaire, en vigueur dans chaque Etat membre de l'UEMOA.

<u>ANNEXE IV</u> : LISTE DES IMPORTATIONS DE CARACTERE PARTICULIER DISPENSEES DE FORMALITES DE DOMICILIATION AUPRES D'UN INTERMEDIAIRE AGREE

1. Abandons : biens abandonnés en douane et devenus propriété de l'Etat.
2. Animaux, tels que chiens et chats, accompagnant leurs propriétaires en déplacement.
3. Carburants présentés lors de l'importation temporaire des automobiles et motocyclettes d'origine étrangère, ou lors de la réimportation des automobiles, motocyclettes et bateaux immatriculés dans un Etat membre de l'UEMOA.

   La dérogation s'applique aux carburants contenus dans les réservoirs normaux fixés à demeure sur les véhicules, ainsi qu'aux carburants contenus dans les récipients auxiliaires, dans la limite, pour ces derniers, d'une quantité de cent litres par véhicule.

4. Biens en consignation.
5. Envois adressés à la Croix-Rouge et autres organismes assimilés directement et sans intermédiaire, admis en franchise.
6. Dessins et plans industriels concernant des machines ou appareils ayant fait l'objet d'une attestation d'importation, importés soit en même temps que les machines ou appareils auxquels ils se rapportent, soit séparément.
7. Echantillons au sens de la réglementation douanière.
8. Effets, vêtements, denrées et objets personnels importés par les voyageurs, admis ou non en franchise.
9. Envois postaux et par la voie aérienne, sans caractère commercial, admis en franchise.
10. Epaves et marchandises naufragées, vendues par l'Administration des Douanes.
11. Films impressionnés, notamment contretypes, bandes sonores et copies positives ainsi que matériel de publicité concernant ces films, tels que bandes annonces, photographies et affiches.
12. Marchandises en dépôt ou non retirées des entrepôts dans les délais légaux, vendues aux enchères publiques par l'Administration des Douanes.
13. Marchandises en retour.
14. Marchandises saisies par l'Administration des Douanes.
15. Mobiliers usagés et matériels agricoles importés par suite de déménagements ou recueillis par héritage, y compris les animaux, véhicules automobiles et tous autres articles qui, bien qu'importés en même temps que le mobilier ou les matériels agricoles, ne bénéficient pas de la franchise douanière.

    Les véhicules automobiles importés par suite de déménagement ne bénéficient de la dérogation que s'ils sont la propriété des intéressés depuis au moins un an.

16. Œuvres d'art originales importées par leurs auteurs.
17. Pacages :

    a) animaux étrangers venant au pacage dans un Etat membre de l'UEMOA ;

    b) animaux du pays réimportés de l'étranger.

18. Pacotille importée par les équipages des avions de transport dans la limite des quantités autorisées par l'Administration des Douanes.
19. Pièces de rechange fournies gratuitement par les constructeurs étrangers en remplacement de pièces défectueuses.
20. Privilèges diplomatiques : marchandises admises en franchise sous couvert de l'immunité et des privilèges accordés aux membres du corps diplomatique.
21. Récoltes, y compris les bois bruts, provenant de domaines fonciers possédés à l'étranger par des personnes résidant dans un Etat membre et admises en franchise.
22. Provisions importées par les frontaliers et admises en franchise.
23. Trousseaux de mariage, cadeaux de mariage et trousseaux d'élèves étrangers.
24. Véhicules de toutes catégories, importés temporairement dans un Etat membre de l'UEMOA dans les conditions prévues aux règlements douaniers.

<u>ANNEXE V</u> : LISTE DES EXPORTATIONS DE CARACTERE PARTICULIER DISPENSEES DE FORMALITES DE DOMICILIATION AUPRES D'UN INTERMEDIAIRE AGREE

1. Animaux, tels que chiens et chats, accompagnant leurs propriétaires en déplacement.
2. Avitaillement d'aéronefs et navires ainsi que les provisions de bord :

   a) livraisons de combustibles liquides ou de lubrifiants à des aéronefs et navires nationaux ou étrangers ;

   b) marchandises autres que combustibles liquides ou lubrifiants, embarquées au titre de l'avitaillement ou de provisions de bord sur des aéronefs et navires nationaux ou étrangers.

   Toutefois, la dérogation n'est pas applicable, s'il s'agit d'aéronefs ou navires étrangers, aux livraisons de marchandises prohibées.
3. Carburants présentés lors de l'exportation temporaire des automobiles et motocyclettes appartenant à des personnes établies dans un Etat membre de l'UEMOA ou lors de la réexportation des automobiles et motocyclettes appartenant à des personnes établies à l'étranger.

   La dérogation s'applique aux carburants contenus dans les réservoirs normaux fixés à demeure sur les véhicules ainsi qu'aux carburants contenus dans des récipients auxiliaires dans la limite, pour ces derniers, d'une quantité de quarante litres pour les véhicules automobiles.
4. Echantillons, au sens de la réglementation douanière, à l'exclusion des produits prohibés.
5. Emballages ou récipients pleins qui servent de contenant, d'enveloppe, de support ou de tout autre conditionnement aux marchandises exportées, à la condition qu'ils répondent aux usages loyaux et courants du commerce.

   Cette dérogation s'applique aux emballages extérieurs et intérieurs, à l'exclusion des emballages en métaux précieux.

   Lorsque les marchandises exportées donnent lieu à présentation d'une attestation d'exportation et que les emballages ne sont pas consignés, la valeur de ces emballages doit être reprise sur le titre.
6. Biens en consignation.
7. Foires et expositions : marchandises étrangères réexportées après avoir figuré dans des foires ou expositions qui ont eu lieu dans un Etat membre de l'UEMOA.
8. Mobiliers transférés à l'étranger en suite de changements de résidence, y compris les voitures automobiles particulières pour le transport des personnes, les motocyclettes et les cycles.

9. Objets exportés par les voyageurs pour leur usage personnel.
10. Objets exportés par les touristes étrangers ayant effectué un séjour temporaire dans un Etat membre de l'UEMOA.

    La dérogation s'applique aux objets achetés par les touristes, dans la limite de leurs besoins appréciés en rapport avec des frais usuels et personnels de voyage.

11. Pacages : animaux qui vont pacager à l'étranger et dont la réimportation est garantie dans les conditions prévues par la réglementation douanière.
12. Privilèges diplomatiques ; la dérogation s'applique :

    a) aux objets expédiés par des ambassadeurs, par des membres du corps diplomatique ou par des personnes étrangères bénéficiant de l'immunité diplomatique ;

    b) aux objets expédiés à destination du corps diplomatique d'un Etat membre de l'UEMOA à l'étranger ;

    c) aux voitures automobiles appartenant à des ambassadeurs ou à d'autres membres du corps diplomatique, immatriculées dans le pays dans une série normale ou circulant dans les conditions prévues par la réglementation douanière.

13. Renvois de marchandises aux expéditeurs étrangers : marchandises renvoyées aux expéditeurs étrangers sans avoir quitté la surveillance de l'Administration des Douanes pendant leur séjour sur le territoire national.
14. Véhicules automobiles : véhicules automobiles bénéficiant du régime de l'exportation temporaire dans les conditions prévues par la réglementation douanière.

<u>ANNEXE VI</u> : DEMANDE D'AUTORISATION D'INVESTISSEMENTS DIRECTS OU DE PORTEFEUILLE A L'ETRANGER, DE PRETS AUX NON-RESIDENTS, D'ACQUISITIONS DE CREANCES SUR DES NON-RESIDENTS, ET DE CAUTIONS OU GARANTIES AUX NON-RESIDENTS

La présente Annexe au Règlement a pour objet de préciser les renseignements que doit contenir la lettre adressée par un résident au Ministre chargé des Finances, préalablement à la constitution d'un investissement direct ou de portefeuille à l'étranger ou à l'octroi de prêts aux non-résidents, à l'acquisition de créances sur des non-résidents et à l'octroi de cautions ou garanties aux non-résidents.

Ladite lettre peut être présentée au Ministre par l'intermédiaire agréé concerné, à la demande du résident.

Les indications requises mentionnées aux paragraphes ci-après n'ont pas un caractère exhaustif.

Le Ministre chargé des Finances peut requérir du demandeur toutes informations complémentaires.

I - INVESTISSEMENTS DIRECTS OU DE PORTEFEUILLE A L'ETRANGER

- Désignation et adresse de l'entreprise ou de la société à l'étranger dans laquelle doit avoir lieu l'investissement ;
- Nature de l'investissement ;
- Montant de l'investissement en francs CFA et en devises ;
- Modalités de financement et preuve du financement extérieur à hauteur au moins de 75% du montant de l'investissement ;
- Délais de réalisation ;
- Motifs et incidence de l'investissement envisagé.

II - PRETS AUX NON-RESIDENTS ET ACQUISITIONS DE CREANCES SUR DES NON-RESIDENTS

- Nom, adresse et activité professionnelle du prêteur ;
- Nom, adresse et activité professionnelle de l'emprunteur non-résident ;
- Date du contrat de prêt ou de tout document en tenant lieu (documents à joindre) ;
- Monnaie de compte du prêt ;
- Montant total du prêt exprimé en monnaie de compte ;
- Taux d'intérêt ;

- Tableau d'amortissement du prêt ;
- Modalités de financement et preuve du financement extérieur à hauteur au moins de 75% du montant nominal du prêt ;
- Garanties reçues ;
- Montant des prêts non encore remboursés par le même emprunteur ou d'autres emprunteurs, le cas échéant ;
- Autres renseignements pertinents sur le prêt (restructuration ou consolidation d'un prêt antérieur, etc.).

III - CAUTIONS OU GARANTIES OCTROYEES À DES NON-RESIDENTS

- Nom, adresse et activité professionnelle du prêteur ;
- Nom, adresse et activité professionnelle du non-résident bénéficiaire de la caution ou de la garantie ;
- Date du contrat de caution ou de garantie ou de tout document en tenant lieu (documents à joindre) ;
- Monnaie de compte de la caution ou de la garantie ;
- Montant total de la caution ou de la garantie exprimé en monnaie de compte ;
- Date d'échéance de la caution ou de la garantie ;
- Modalités de mobilisation d'un financement extérieur à hauteur au moins de 75% du montant nominal de la caution ou de la garantie, en cas d'appel au paiement de la caution ou de la garantie ;
- Garanties reçues ;
- Montant des cautions ou garanties non encore remboursées par le même bénéficiaire de la caution ou de la garantie ou d'autres bénéficiaires, le cas échéant ;
- Autres renseignements pertinents sur la caution ou la garantie.

<u>ANNEXE VII-1</u> : DECLARATION D'INVESTISSEMENTS DIRECTS ETRANGERS OU DE PORTEFEUILLE DANS L'UNION OU D'EMPRUNTS A L'ETRANGER PAR UN RESIDENT

La présente Annexe a pour objet de préciser les renseignements que doit contenir la déclaration adressée au Ministère chargé des Finances, à des fins statistiques, lorsqu'il s'agit d'un investissement direct étranger ou de portefeuille dans un Etat membre de l'UEMOA ou d'un emprunt à l'étranger d'un résident.

Ladite déclaration peut être présentée à la Structure chargée des finances extérieures et à la BCEAO par l'intermédiaire agréé concerné, à la demande de l'investisseur ou de l'emprunteur. Elle doit être effectuée dans un délai maximum de trente (30) jours à compter de la date de mise à disposition de tout ou partie des fonds relatifs à l'emprunt ou l'investissement étranger.

Les informations requises mentionnées aux paragraphes ci-après n'ont pas un caractère exhaustif.

La Structure chargée des finances extérieures et la BCEAO peuvent requérir, du déclarant, toutes autres informations complémentaires.

I - INVESTISSEMENTS DIRECTS ETRANGERS OU DE PORTEFEUILLE DANS L'UEMOA

- Désignation de l'entreprise ou de la société dans l'Etat membre de l'UEMOA concerné dans lequel doit avoir lieu l'investissement ;
- Nature de l'investissement ;
- Montant de l'investissement en francs CFA et en devises ;
- Modalités de financement ;
- Délais de réalisation ;
- Motifs et résultats attendus de l'investissement envisagé.

II - EMPRUNTS A L'ETRANGER PAR UN RESIDENT

- Nom, adresse et activité professionnelle de l'emprunteur ;
- Nom, adresse et activité professionnelle du prêteur non-résident ;
- Date du contrat de prêt ou de tout document en tenant lieu (documents à joindre) ;
- Monnaie de compte de l'emprunt ;
- Montant total de l'emprunt exprimé en monnaie de compte ;

- Taux d’intérêt ;
- Tableau d’amortissement de l’emprunt ;
- Garanties données ;
- Montant des emprunts non encore remboursés au même prêteur ou à d’autres prêteurs, le cas échéant ;
- Autres renseignements pertinents sur l’emprunt (restructuration ou consolidation d’un emprunt antérieur, etc.).

<u>ANNEXE VII-2</u> : ENGAGEMENT DE CHANGE AU TITRE DES OPERATIONS D'INVESTISSEMENTS* DIRECTS *ETRANGERS OU DE PORTEFEUILLE ET D'EMPRUNTS DE RESIDENTS AUPRES DE NON-RESIDENTS

Nom et adresse du déclarant :	Investissement/Emprunt en provenance de Pays d'origine :

I – DESIGNATION DE LA TRANSACTION

Nature de la transaction	**Devise**	**Montant**

II – CARACTERISTIQUES DE L'OPERATION

1. Investissement direct étranger ou de portefeuille

Nom et adresse de l'investisseur		Date	Secteur d'investissement	Type d'apport

2. Emprunt

Nom et adresse du prêteur		Date	secteur d'activité de l'emprunteur	type de décaissement

Nom et adresse du résident responsable du rapatriement des devises	Je soussigné, …....., certifie sincères et véritables les mentions portées sur la présente formule. Je m'engage sous peine de pénalités prévues par la réglementation en vigueur à rapatrier l'intégralité des sommes en devises provenant de l'opération susvisée. A ……., le ……

PARTIE RESERVEE A L'INTERMEDIAIRE AGREE

N° du dossier de domiciliation :
Ouvert le……
A apurer avant le ……..
Apuré le ……..

ANNEXE VIII-1 : FORMULAIRE DE CHANGE

RÉPUBLIQUE DU

Date de la demande : N° d'enregistrement :

Intermédiaire agréé IA :

Agence :

NOM et PRÉNOMS DU DEMANDEUR :

Nationalité : Résident/non-résident

Profession :

Adresse : Boîte postale :

Téléphone : E-mail :

N° de compte à débiter chez l'I.A. :

NATURE DE L'OPÉRATION :

Pièces justificatives :

NATURE DES DEVISES :

CODES DEVISES :

Montant : *(en chiffres)*.....

Montant : (*en lettres*).....

Contre-valeur en francs CFA.....

NOM ET PRÉNOMS DU BÉNÉFICIAIRE

Adresse : Pays :

Banque du Bénéficiaire : Pays :

Code swift de la Banque du Bénéficiaire

Fait à....., le

Signature du demandeur :

OPÉRATION EXÉCUTÉE PAR L'INTERMEDIAIRE AGREE	**DECISION DE L'INTERMÉDIAIRE AGREE**
Le Par crédit en compte de correspondant (1) Local Etranger En .....Chez..... *(en devises)* *(Pays)* Par crédit au compte étranger en francs CFA n° Ouvert par (I.A.) ..... Cachet date et signature de l'I.A.	Signature et cachet

(1) rayer la mention inutile

ANNEXE VIII-2 : AUTORISATION DE CHANGE

RÉPUBLIQUE DU

Date de la demande : N° d'enregistrement :

Intermédiaire agréé IA :

Agence :

NOM et PRÉNOMS DU DEMANDEUR :

Nationalité : Résident/non-résident

Profession :

Adresse : Boîte postale :

Téléphone : E-mail :

N° de compte à débiter chez l'I.A. :

NATURE DE L'OPÉRATION :

Pièces justificatives :

NATURE DES DEVISES :

CODES DEVISES :

Montant : *(en chiffres)*.....

Montant : (*en lettres*).....

Contre-valeur en francs CFA.....

NOM ET PRÉNOMS DU BÉNÉFICIAIRE

Adresse : Pays :

Banque du Bénéficiaire : Pays :

Code swift de la Banque du Bénéficiaire

Fait à....., le

Signature du demandeur :

OPÉRATION EXÉCUTÉE PAR L'INTERMEDIAIRE AGREE	**DÉCISION DE LA STRUCTURE CHARGÉE DES FINANCES EXTÉRIEURES**
Le Par crédit en compte de correspondant (1) Local Etranger En .....Chez..... *(en devises)* *(Pays)* Par crédit au compte étranger en francs CFA n° Ouvert par (I.A.) ..... Cachet date et signature de l'I.A. (1) Rayer la mention inutile	Signature et cachet

ANNEXE VIII-3 : ATTESTATION DE CESSION DE DEVISES OU DE DEBIT D'UN COMPTE ETRANGER EN FRANCS CFA

RÉPUBLIQUE DU

Montant en devises

Intermédiaire agréé

Date : en chiffres :

en lettres :

Numéro d'ordre : Montant (ou contre-valeur) en francs CFA

Agence de :

….....

BENEFICIAIRE

Numéro de compte

Chez l'Intermédiaire. agréé :

Nom..... : Résident *(1)*

Profession..... : Non-Résident *(1)*

Adresse..... :

BP n° .....à .....Téléphone :

Ne rien inscrire dans cette colonne

Eventuellement, montant reçu pour le compte de :

Nom..... :

Profession..... : Résident *(1)*

Adresse ..... : Non-résident *(1)*

DONNEUR D'ORDRE

BP n° .....à .....Téléphone :

Nom et adresse .... :

Banque..... :

Indications à communiquer au bénéficiaire :

NATURE DE L'OPERATION

Dans le cas d'un règlement d'exportation

Nom de l'intermédiaire agréé domiciliataire :

CADRE RESERVE A L'INTERME-DIAIRE AGREE

Numéro du dossier de domiciliation :

Date du dossier de domiciliation :

Opération passée en écritures, le .. ..

par débit... .....d'un compte de correspondant.

(local, étranger)

d'un compte étranger en francs CFA,

sur nos livres n°....., au nom de.....

Cachet et signature de l'intermédiaire agréé

(1) Rayer la mention inutile

ANNEXE VIII-4 : ATTESTATION D'IMPORTATION DE BIENS (1)

Nom et adresse du destinataire réel

N° de Code de l'importateur

RÉGIME Douanier	ORIGINE Des marchandises	VIA ….. PROVENANCE
N° du tarif des douanes : Spécifications de la marchandise suivant les termes du tarif		Quantités importées (Poids net) / Valeur déclarée en douane (en francs CFA)

REGLEMENT FINANCIER				
Eléments de la valeur en douane (en francs CFA)				
Valeur FOB	Frais accessoires		Ajustement	Valeur en douane
	Transport	Autres		
Montant des factures en .....*(2)*			Numéro du titre d'importation (s'il y a lieu) Licence, certificat d'importation	
Facture FOB	Facture CAF	Facture Franco-dédouané		

Je soussigné,..... certifie sincères et véritables les indications portées par la présente formule.
Date : .....
Cachet et signature du Déclarant.

(1) Renseigner les parties pertinentes pour l'importation temporaire d'or.
(2) En devises ou en francs CFA, selon le cas.

INTERMEDIAIRE AGREE

N° du dossier de domiciliation
Date de domiciliation

Titulaire du dossier de domiciliation (s'il est différent du destinataire réel) :

Cachet et signature de la banque

DOUANES DU .....
BUREAU n°

DECLARATION n°
ENREGISTRÉE LE :
(cachet)

ANNEXE IX-1 : ENGAGEMENT DE CHANGE AU TITRE DES EXPORTATIONS DE BIENS

Nom et adresse du déclarant : Biens facturés ou expédiés en consignation à : *(Nom et adresse complète)*	Relatif à une exportation vers Pays de destination
I – DESIGNATION DES BIENS	

Numéro du tarif des douanes	Spécification du bien tel qu'il figure sur la déclaration d'exportation	Quantité (poids net)	Valeur déclarée en douane (FCFA)

II – REGLEMENT FINANCIER DE L'EXPORTATION DE BIENS

Le produit de l'exportation des biens désignés ci-dessus d'une valeur facturée de		En francs CFA	En devises
Facture n°		Sur la base d'un contrat (départ usine, FOB, CAF, etc.)	

Eléments de la Facturation en francs CFA *(1)*	Valeur de la marchandise Départ usine	Frais accessoires pris en charge par l'exportateur	
		En……	à l'Etranger
Nature de l'exportation (2)			

(1) Nom et adresse complète de l'exportateur responsable du rapatriement des devises

(2) Indiquer selon le cas : exportation en vente ferme sans attestation d'exportation, exportation en vente ferme avec attestation d'exportation, exportation en consignation ou exportation temporaire.

Je soussigné,..... certifie sincères et véritables les mentions portées sur la présente formule. Je m'engage sous peine des sanctions prévues par la réglementation en vigueur à rapatrier dans le <u>délai d'un (01) mois</u> à compter de la date d'exigibilité du paiement, l'intégralité des sommes provenant de l'exportation visée ci-dessus.

A .....le .....

PARTIE RESERVEE A I' INTERMEDIAIRE AGREE

N° du dossier de domiciliation :
Ouvert le
A apurer avant le
Apuré le

ANNEXE IX-2 : ATTESTATION D'EXPORTATION DE BIENS (1)

Nom et adresse du déclarant :
Biens facturés ou expédiés en consignation à :
(Nom et adresse complète)

n° de code de l'exportateur	

Pays de destination

I - DESIGNATION DES BIENS

Numéro du tarif des douanes	Spécification du bien telle qu'elle figure sur la déclaration d'exportation	Quantité exportée (poids net)	Valeur déclarée en douane (FCFA)

II – RÈGLEMENT FINANCIER DE L'EXPORTATION

Le produit de l'exportation des biens désignée ci-dessus d'une valeur facturée de		En francs CFA	En devises
Facture n°		Sur la base d'un contrat (départ usine, FOB, CAF, etc.)	
Doit être rapatrié, sous les peines de droit et dans les conditions fixées par la réglementation des relations financières extérieures par *(2)*			
Eléments de la facturation (en FCFA)	Valeur des biens (départ usine)	Frais accessoires pris en charge par l'exportateur	
		En.....	A l'étranger
Nature de l'exportation *(3)*		Numéro de l'attestation d'exportation	
(1) Renseigner les parties pertinentes pour l'exportation temporaire d'or *(2)Nom et adresse complète de l'exportateur responsable du rapatriement des devises.* *(3) Indiquer selon le cas : exportation en vente ferme sans attestation d'exportation, exportation en vente ferme avec attestation d'exportation, exportation en consignation ou exportation temporaire.*			
		Je soussigné,..... certifie sincères et véritables les indications portées sur la présente formule. A .....le ..... Signature du Déclarant	
INTERMEDIAIRE AGREE		DOUANES DE.....	
Nom et adresse Numéro du dossier de domiciliation A.....le..... Signature et cachet		Bureau n° Déclaration n° Enregistrée le Signature et cachet	

ANNEXE IX-3 : ENGAGEMENT DE CHANGE AU TITRE DES EXPORTATIONS DE SERVICES

Nom et adresse du déclarant :	
Pays du client	
Nom et adresse du client	
Nature de la prestation de services fournie	

REGLEMENT FINANCIER DE LA PRESTATION DE SERVICES		
Référence de la facture : ……..		
Montant facturé	En francs CFA	En devises (si le contrat est en devises)
Date du règlement : ……..		
Banque chargée de l'encaissement : ……..		
Numéro de compte : ……		

Je soussigné,..... certifie sincères et véritables les mentions portées sur la présente formule. Je m'engage sous peine des sanctions prévues par la réglementation en vigueur à rapatrier dans le délai d'un (01) mois à compter de la date d'exigibilité du paiement, l'intégralité des sommes provenant des prestations de services ci-dessus.

A .....le .....

Signature : ……..

RÉSERVÉE À L'INTERMEDIAIRE AGREE

N° du dossier :.....

Date de soumission : …….

A apurer avant le : ……

Apuré le : ……
……

<u>ANNEXE X</u> : DEMANDE D'AUTORISATION D'IMPORTATION OU D'EXPORTATION D'OR

La présente Annexe a pour objet de préciser les renseignements que doit contenir la lettre adressée par un résident au Ministre chargé des Finances ou tout Ministre compétent, préalablement à l'importation ou l'exportation d'or.

La lettre doit contenir notamment les renseignements mentionnés aux paragraphes ci-après, qui n'ont pas un caractère exhaustif.

Les compagnies minières qui détiennent une licence d'exploitation et d'exportation délivrée par les Autorités nationales compétentes sont dispensées de la demande visée à l'alinéa premier.

I - IMPORTATION

- Nom, raison sociale et adresse de l'importateur ;
- Pays de provenance *;*
- Nom, raison sociale et adresse du fournisseur ;
- Devise de règlement ;
- Quantité et montant de la transaction ;
- Modalités de paiement.

II – EXPORTATION

- Nom, raison sociale et adresse de l'exportateur ;
- Pays de destination ;
- Nom, raison sociale et adresse de l'acquéreur ;
- Devise de règlement ;
- Quantité et montant de la transaction ;
- Modalités de paiement.

L'Autorité en charge de la délivrance de l'autorisation peut requérir du demandeur des informations complémentaires.

UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE

Le Conseil des Ministres

DECISION N° 05/2024/CM/UEMOA

PORTANT OCTROI D'UNE SUBVENTION ANNUELLE A LA CHAMBRE CONSULAIRE REGIONALE DE L'UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE AU TITRE DE L'EXERCICE 2025

LE CONSEIL DES MINISTRES DE L'UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE (UEMOA)

Vu le Traité modifié de l'UEMOA ;

Vu l'Acte additionnel n°02/97 du 23 juin 1997 fixant les attributions, la composition et les principes d'organisation et de fonctionnement de la Chambre Consulaire Régionale de l'UEMOA, modifié ;

Vu l'Acte additionnel n°04/2003 du 29 janvier 2003 instituant une période transitoire de financement de la Chambre Consulaire Régionale de l'UEMOA par une subvention de la Commission ;

Vu l'Acte additionnel n°04/2007/CCEG/UEMOA du 20 janvier 2007 instituant une nouvelle période transitoire de financement de la Chambre Consulaire Régionale de l'UEMOA ;

Vu le Règlement n°01/2018/CM/UEMOA du 23 mars 2018 portant Règlement Financier des Organes de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine ;

Vu le Règlement n°04/2024/CM/UEMOA du 20 décembre 2024 portant Budget de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine au titre de l'exercice 2025 ;

Considérant qu'il résulte de l'article 29 nouveau de l'Acte additionnel n°04/2009/CCEG/UEMOA susvisé que « le fonctionnement de la Chambre Consulaire Régionale de l'UEMOA est assuré par le budget de celle-ci, alimenté, entre autres, par l'allocation d'une subvention annuelle dont le montant est déterminé par le Conseil des Ministres » ;

Tenant compte du communiqué final de la session extraordinaire de la Conférence des Chefs d'Etat et de Gouvernement de l'UEMOA, tenue à Dakar le 05 juin 2016, par lequel celle-ci a demandé à la Commission de prendre d'ores et déjà des mesures de réduction des charges de l'Union ;

Soucieux de la mise en œuvre diligente des instructions de la Conférence des Chefs d'Etat et de Gouvernement de l'UEMOA, réunie en session extraordinaire à Abidjan, le 10 avril 2017, consistant en la limitation de l'intervention de l'Union dans le financement des Organes Consultatifs par l'octroi d'une subvention annuelle plafonnée ;

Sur proposition de la Commission de l'UEMOA ;

Après avis du Comité des Experts Statutaire en date du 13 décembre 2024 ;

DECIDE :

Article premier :

Il est alloué à la Chambre Consulaire Régionale de l'UEMOA une subvention annuelle d'un montant de **cinq cents millions (500 000 000) francs CFA** au titre de l'exercice 2025.

Article 2 :

La Commission de l'UEMOA est chargée de la mise en œuvre de la présente Décision.

Article 3 :

La présente Décision entre en vigueur à compter de la date de sa signature et sera publiée au Bulletin Officiel de l'Union.

Fait à Bamako, le 20 décembre 2024

Pour le Conseil des Ministres,
Le Président

Adama COULIBALY

UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE

Le Conseil des Ministres

DECISION N° 06/2024/CM/UEMOA

PORTANT OCTROI D'UNE SUBVENTION ANNUELLE AU CONSEIL DU TRAVAIL ET DU DIALOGUE SOCIAL DE L'UEMOA AU TITRE DE L'EXERCICE 2025

LE CONSEIL DES MINISTRES DE L'UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE (UEMOA)

Vu le Traité modifié de l'UEMOA ;

Vu l'Acte additionnel n°02/2009/GCEG/UEMOA du 17 mars 2009 portant création et organisation du Conseil du Travail et du Dialogue Social de l'UEMOA ;

Vu le Règlement n°01/2018/CM/UEMOA du 23 mars 2018 portant Règlement Financier des Organes de l'Union Economique et Monétaire Ouest-Africaine ;

Vu le Règlement n°04/2024/CM/UEMOA du 20 décembre 2024 portant Budget de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine au titre de l'exercice 2025 ;

Considérant qu'il résulte de l'article 12 de l'Acte additionnel susvisé que « le fonctionnement du Conseil du Travail et du Dialogue Social de l'UEMOA est assuré par le budget des Organes de l'Union » ;

Tenant compte du communiqué final de la session extraordinaire de la Conférence des Chefs d'Etat et de Gouvernement de l'UEMOA tenue à Dakar le 05 juin 2016, par lequel celle-ci a demandé à la Commission de prendre d'ores et déjà des mesures de réduction des charges de l'Union ;

Soucieux de la mise en œuvre diligente des instructions de la Conférence des Chefs d'Etat et de Gouvernement de l'UEMOA réunie en session extraordinaire à Abidjan, le 10 avril 2017, consistant en la limitation de l'intervention de l'Union dans le financement des Organes Consultatifs par l'octroi d'une subvention annuelle plafonnée ;

Sur proposition de la Commission de l'UEMOA

Après avis du Comité des Experts Statutaire en date du 13 décembre 2024 ;

DECIDE :

Article premier :

Il est alloué au Conseil du Travail et du Dialogue Social de l'UEMOA une subvention annuelle d'un montant de **cent vingt millions (120 000 000) francs CFA** au titre de l'exercice 2025.

Article 2 :

La Commission de l'UEMOA est chargée de la mise en œuvre de la présente Décision.

Article 3 :

La présente Décision entre en vigueur à compter de la date de sa signature et sera publiée au Bulletin Officiel de l'Union.

Fait à Bamako, le 20 décembre 2024
Pour le Conseil des Ministres,
Le Président



Adama COULIBALY

UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE

Le Conseil des Ministres

DECISION N° 07/2024/CM/UEMOA

PORTANT OCTROI D'UNE SUBVENTION ANNUELLE AU CONSEIL DES COLLECTIVITES TERRITORIALES DE L'UEMOA AU TITRE DE L'EXERCICE 2025

LE CONSEIL DES MINISTRES DE L'UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE (UEMOA)

Vu le Traité modifié de l'UEMOA ;

Vu l'Acte additionnel n°02/2011/CCEG/UEMOA du 30 mai 2011 portant création et organisation du Conseil des Collectivités Territoriales de l'UEMOA ;

Vu le Règlement n°01/2018/CM/UEMOA du 23 mars 2018 portant Règlement Financier des Organes de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine ;

Vu le Règlement n°04/2024/CM/UEMOA du 20 décembre 2024 portant Budget de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine au titre de l'exercice 2025 ;

Considérant qu'il résulte de l'article 12 de l'Acte additionnel susvisé que « le fonctionnement du Conseil des Collectivités Territoriales de l'UEMOA est assuré par le budget des Organes de l'Union » ;

Tenant compte du communiqué final de la session extraordinaire de la Conférence des Chefs d'Etat et de Gouvernement de l'UEMOA tenue à Dakar le 05 juin 2016, par lequel celle-ci a demandé à la Commission de l'Union de prendre d'ores et déjà des mesures de réduction des charges de l'Union ;

Soucieux de la mise en œuvre diligente des instructions de la Conférence des Chefs d'Etat et de Gouvernement de l'UEMOA réunie en session extraordinaire à Abidjan, le 10 avril 2017, consistant en la limitation de l'intervention de l'Union dans le financement des Organes Consultatifs par l'octroi d'une subvention annuelle plafonnée ;

Sur proposition de la Commission de l'UEMOA ;

Après avis du Comité des Experts Statutaire en date du 13 décembre 2024 ;

DECIDE :

Article premier :

Il est alloué au Conseil des Collectivités Territoriales de l'UEMOA une subvention annuelle d'un montant de **cent millions (100 000 000) francs CFA** au titre de l'exercice 2025.

Article 2 :

La Commission de l'UEMOA est chargée de la mise en œuvre de la présente Décision.

Article 3 :

La présente Décision entre en vigueur à compter de la date de sa signature et sera publiée au Bulletin Officiel de l'Union.

Fait à Bamako, le 20 décembre 2024

Pour le Conseil des Ministres,

Le Président



Adama COULIBALY

UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE

Le Conseil des Ministres

DECISION N° 08/2024/CM/UEMOA

FIXANT LES MODALITES DE PARTICIPATION DE L'UNION AUX FRAIS DE FONCTIONNEMENT DU SECRETARIAT PERMANENT DE L'ASSOCIATION DES MEDIATEURS DES PAYS MEMBRES DE L'UEMOA AU TITRE DE L'EXERCICE 2025

LE CONSEIL DES MINISTRES DE L'UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE (UEMOA)

Vu le Traité modifié de l'UEMOA ;

Vu l'Acte additionnel n°03/2009/CCEG/UEMOA du 17 mars 2009 portant reconnaissance de l'intérêt communautaire à l'Association des Médiateurs des Pays Membres de l'UEMOA ;

Vu le Règlement n°01/2018/CM/UEMOA du 23 mars 2018 portant Règlement Financier des Organes de l'Union Economique et Monétaire Ouest-Africaine ;

Vu le Règlement n°04/2024/CM/UEMOA du 20 décembre 2024 portant Budget de l'Union Economique et Monétaire Ouest-Africaine au titre de l'exercice 2025 ;

Considérant qu'aux termes de l'article 2 de l'Acte additionnel n°03/2009/CCEG/UEMOA susvisé, l'Union participe aux frais de fonctionnement du Secrétariat permanent de l'Association des Médiateurs des Pays membres de l'UEMOA, selon des modalités qui seront définies par le Conseil des Ministres ;

Tenant compte de la volonté des Chefs d'Etat et de Gouvernement de favoriser l'approfondissement de l'Etat de droit et l'intégration régionale par le développement de relations entre les Institutions exerçant des fonctions de médiateurs au sein de l'Union ;

Soucieux d'assurer la participation de l'Union aux frais de fonctionnement du Secrétariat permanent de l'Association des Médiateurs des Pays Membres de l'UEMOA, reconnue d'intérêt communautaire ;

Sur proposition de la Commission de l'UEMOA ;

Après avis du Comité des Experts Statutaire en date du 13 décembre 2024 ;

DECIDE :

Article premier :

Il est alloué à l'Association des Médiateurs des Pays Membres de l'UEMOA, au titre de l'exercice 2025, une subvention annuelle d'un montant de **cinquante millions (50 000 000) francs CFA**, représentant la participation de l'Union aux frais de fonctionnement de son Secrétariat permanent.

Article 2 :

La Commission de l'UEMOA est chargée de la mise en œuvre de la présente Décision.

Article 3 :

La présente Décision entre en vigueur à compter de la date de sa signature et sera publiée au Bulletin Officiel de l'Union.

Fait à Bamako, le 20 décembre 2024

Pour le Conseil des Ministres,
Le Président



Adama COULIBALY

UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE

Le Conseil des Ministres

RECOMMANDATION N° 02/2024/CM/UEMOA

RELATIVE AUX PERSPECTIVES ECONOMIQUES ET FINANCIERES DES ETATS MEMBRES DE L'UEMOA AU TITRE DE LA PERIODE 2025-2029

LE CONSEIL DES MINISTRES DE L'UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE (UEMOA)

Vu le Traité modifié de l'UEMOA ;

Vu l'Acte additionnel n°01/2015/CCEG/UEMOA du 19 janvier 2015 instituant un Pacte de convergence, de stabilité, de croissance et de solidarité entre les Etats membres de l'UEMOA ;

Vu le Règlement n°09/2007/CM/UEMOA du 04 juillet 2007 portant cadre de référence de la politique d'endettement public et de gestion de la dette publique dans les Etats membres de l'UEMOA ;

Vu la Directive n°01/96/CM/UEMOA du 15 janvier 1996 relative à la mise en œuvre de la surveillance multilatérale des politiques macro-économiques, au sein des Etats membres de l'UEMOA ;

Vu la Décision n°02/2019/CM/UEMOA du 21 juin 2019 portant adoption Plan d'Actions pour la mobilisation optimale des recettes fiscales dans les Etats membres de l'UEMOA, modifiée ;

Vu la Recommandation n°02/99/CM/UEMOA du 21 décembre 1999 relative à la définition des indicateurs de tableau de bord dans le cadre de la mise en œuvre du Pacte de convergence, de stabilité, de croissance et de solidarité entre les Etats membres de l'UEMOA ;

Vu la Recommandation n°02/2020/CM/UEMOA du 26 juin 2020 relative aux modalités de l'exercice de la surveillance multilatérale dans les Etats membres de l'UEMOA ;

Considérant la Déclaration de la Conférence des Chefs d'Etat et de Gouvernement du 27 avril 2020 sur le Pacte de convergence, de stabilité, de croissance et de solidarité entre les Etats membres de l'Union ;

Considérant les rapports sur les perspectives économiques et financières portant sur la période 2025-2029, transmis par les Etats membres à la Commission de l'UEMOA en octobre 2024 et le rapport de la Commission de l'UEMOA y relatif transmis aux Etats membres le 26 novembre 2024 ;

Constatant que chaque Etat membre a soumis un rapport cohérent avec les objectifs de son projet de Loi de Finances, gestion 2025, ainsi que ceux de son Plan national de développement et du Programme Economique et Financier appuyé par le Fonds Monétaire International, le cas échéant ;

Constatant que le sentier décrit par lesdits rapports indique une amélioration continue des principaux indicateurs macroéconomiques sur la période 2025-2029 ;

Constatant que des incertitudes pèsent sur ledit sentier en raison de la persistance de la crise sécuritaire, de la situation socio-politique dans certains Etats, des chocs climatiques, des conséquences de la guerre russo-ukrainienne, des tensions géopolitiques au Moyen-Orient et du durcissement des conditions financières sur les marchés de capitaux ;

Tenant compte de l'engagement pris par les Etats membres de renforcer la mise en œuvre des réformes structurelles qui soutiennent la croissance économique ;

Soucieux de la nécessité de maintenir la stabilité macroéconomique et de préserver un environnement favorable à la poursuite de l'activité économique de façon durable et soutenue dans les Etats membres ;

Sur proposition de la Commission de l'UEMOA ;

Après avis du Comité des Experts Statutaire, en date du 13 décembre 2024 ;

FORMULE LA RECOMMANDATION DONT LA TENEUR SUIT :

Article premier :

En vue de renforcer la résilience des économies de l'Union et d'assurer la stabilité macroéconomique à moyen terme, il est impératif de créer ou de préserver les conditions d'un climat socio-politique apaisé dans tous les Etats membres et de poursuivre les efforts de mobilisation des ressources tant internes qu'externes.

Dans ce sens, les Etats membres de l'Union sont invités à prendre des dispositions pour poursuivre :

- les efforts visant à assurer un environnement sécuritaire et socio-économique propice au développement des activités économiques ;
- le renforcement de la gouvernance des institutions de sorte à accroître leur capacité à gérer les revenus issus des ressources naturelles ;
- l'amélioration de l'offre et de la distribution de l'énergie ;
- les efforts de réduction des déficits budgétaires à travers, notamment, la mobilisation des recettes fiscales par la mise en œuvre du Plan d'Actions révisé pour la mobilisation optimale des recettes fiscales dans les Etats membres tel qu'adopté par

le Conseil des Ministres à travers la Décision n°01/2024/CM/UEMOA du 11 juillet 2024 portant modification de la Décision n°02/2019/CM/UEMOA du 21 juin 2019 ;

- les actions visant l'amélioration de la qualité et l'efficacité des dépenses publiques ;
- la mise en œuvre efficace des programmes économiques et financiers conclus avec le FMI, soutenus notamment par la Facilité Elargie de Crédit (FEC) et la Facilité pour la Résilience et la Durabilité (FRD) ;
- l'évaluation régulière des Ajustements Stocks-Flux (ASF) et la prise de mesures visant leur réduction ;
- la gestion saine et prudente de la dette publique avec un recours aux opérations de gestion de passifs afin de réduire le risque de liquidité.

Article 2 :

Les Etats membres sont encouragés à mettre en place un cadre spécifique pour identifier les principaux facteurs de vulnérabilité économique et prendre des mesures appropriées pour mitiger les effets des chocs.

Article 3 :

La Commission de l'UEMOA est chargée du suivi de l'exécution de la présente Recommandation.

Article 4 :

La présente Recommandation, qui prend effet à compter de la date de sa signature, sera publiée au Bulletin Officiel de l'Union et diffusée auprès des Etats membres, des Organes et des Institutions spécialisées autonomes de l'UEMOA.

Fait à Bamako, le 20 décembre 2024

Pour le Conseil des Ministres,
Le Président

Adama COULIBALY

COMMISSION

RÈGLEMENTS D'EXÉCUTION

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION N° 004/2024/COM/UEMOA DU 18 OCTOBRE 2024 FIXANT LES MODALITÉS DE PAIEMENT DES REDEVANCES DUES PAR LES USAGERS DES POSTES DE CONTRÔLE JUXTAPOSÉS (PCJ) A LA FRONTIÈRE ENTRE LE BURKINA FASO ET LA CÔTE D'IVOIRE SUR LE SITE DE LALERABA

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION N° 005/2024/COM/UEMOA DU 18 OCTOBRE 2024 ÉTABLISSANT LES RÈGLES GÉNÉRALES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES DENRÉES ALIMENTAIRES ANIMALES ET D'ORIGINE ANIMALE ET DES ALIMENTS POUR ANIMAUX DANS L'UEMOA

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION N° 006/2024/COM/UEMOA DU 18 OCTOBRE 2024 ÉTABLISSANT LES RÈGLES GÉNÉRALES DE CONTRÔLES VÉTÉRINAIRES OFFICIELS DES DENRÉES ALIMENTAIRES ANIMALES ET D'ORIGINE ANIMALE ET DES ALIMENTS POUR ANIMAUX DANS L'UEMOA

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION N° 007/2024/COM/UEMOA DU 18 OCTOBRE 2024 ÉTABLISSANT LES RÈGLES SPÉCIFIQUES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES DENRÉES ALIMENTAIRES ANIMALES ET D'ORIGINE ANIMALE DANS L'UEMOA

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION N° 008/2024/COM/UEMOA DU 18 OCTOBRE 2024 ÉTABLISSANT LES RÈGLES SPÉCIFIQUES DE CONTRÔLES VÉTÉRINAIRES OFFICIELS DES DENRÉES ALIMENTAIRES ANIMALES ET D'ORIGINE ANIMALE DANS L'UEMOA

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION N° 009/2024/COM/UEMOA DU 18 OCTOBRE 2024 RELATIF A LA CERTIFICATION SANITAIRE VÉTÉRINAIRE DES DENRÉES ALIMENTAIRES ANIMALES ET D'ORIGINE ANIMALE DANS L'UEMOA

DECISIONS

DÉCISION N° 17/2024/COM/UEMOA DU 18 OCTOBRE 2024 FIXANT LES TAUX DE RÉPARTITION DE LA PART DES REVENUS VERSÉS A LA COMMISSION PAR LE CONCESSIONNAIRE DES POSTES DE CONTRÔLE JUXTAPOSES (PCJ) DE CINKANSE

DÉCISION N° 19/2024/COM/UEMOA DU 31 DÉCEMBRE 2024 PORTANT ADOPTION DU PLAN STRATÉGIQUE 2025-2030 DE LA COMMISSION DE L'UEMOA IMPACT 2030

UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE
OUEST AFRICAINE

La Commission

REGLEMENT D'EXECUTION N° 0004 /2024/COM/UEMOA

FIXANT LES MONTANTS ET LES MODALITES DE PAIEMENT DES REDEVANCES DUES PAR LES USAGERS DES POSTES DE CONTROLE JUXTAPOSES (PCJ) A LA FRONTIERE ENTRE LE BURKINA FASO ET LA CÔTE D'IVOIRE SUR LE SITE DE LALERABA

LA COMMISSION DE L'UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE

Vu le Traité modifié de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine (UEMOA) ;

Vu le Protocole additionnel n° II relatif aux Politiques sectorielles de l'UEMOA, modifié, notamment, en ses articles 6, 7 et 8 ;

Vu l'Acte Additionnel N°02/2021/CCEG/UEMOA du 14 avril 2021 portant nomination des Membres de la Commission de l'UEMOA ;

Vu l'Acte Additionnel N°03/2021/CCEG/UEMOA du 14 avril 2021 portant nomination du Président de la Commission de l'UEMOA ;

Vu le Règlement n° 09/2001/CM/UEMOA du 26 novembre 2001 portant adoption du code des douanes de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine (UEMOA, livre I : cadres organisationnels, procédures et régimes douaniers) ;

Vu le Règlement n° 14/2005/CM/UEMOA du 16 décembre 2005 relatif à l'harmonisation des normes et des procédures du contrôle du gabarit, du poids et de la charge à l'essieu des véhicules lourds de transport de marchandises dans les Etats membres de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine (UEMOA) ;

Vu le Règlement n° 15/2009/CM/UEMOA du 17 décembre 2009 portant régime juridique des Postes de Contrôle Juxtaposés aux frontières des Etats membres de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine (UEMOA), notamment son article 11 ;

Vu le Règlement n°01/2018/CM/UEMOA du 23 mars 2018 portant Règlement financier des Organes de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine ;

Vu la Directive n° 08/2005/CM/UEMOA du 16 décembre 2005 relative à la réduction des points de contrôle sur les axes routiers inter-Etats de l'UEMOA ;

Vu la Décision n° 07/2001/CM/UEMOA du 20 septembre 2001 portant adoption de la stratégie communautaire et d'un réseau d'infrastructures routières au sein de l'UEMOA ;

Vu la Décision n° 08/2001/CM/UEMOA du 26 novembre 2001 portant adoption et modalités de financement d'un programme communautaire de construction de Postes de Contrôle Juxtaposés aux frontières entre les Etats membres de l'UEMOA, modifiée par la Décision n°03/2004/CM/UEMOA du 5 juillet 2004 et la Décision n°38/2009/CM/UEMOA du 17 décembre 2009 ;

Vu la Décision n° 15/2005/CM/UEMOA du 16 décembre 2005 portant modalités pratiques d'application du plan régional de contrôle sur les axes routiers inter Etats de l'UEMOA ;

Considérant la Recommandation n° 04/97/CM/UEMOA du 21 juin 1997 relative à la mise en œuvre d'un programme d'actions communes dans les domaines des infrastructures et du transport routier au sein de l'UEMOA ;

Considérant la Convention entre la Commission de l'UEMOA et Global Scanning SA signée le 25 mai 2016 relative à la conception, le financement, la construction, l'équipement et la gestion des Postes de Contrôle Juxtaposés (PCJ) de Laléraba, de Mpack et de Paga ;

Considérant la Convention spécifique portant cahier des charges des PCJ de Laléraba signée le 08 octobre 2024 entre la Commission de l'UEMOA et la société Scanning Systems SA ;

Soucieuse de la nécessité d'instaurer les conditions propres à garantir la fonctionnalité des Postes de Contrôle Juxtaposés (PCJ) en vue de faciliter le franchissement des frontières entre les Etats membres par les personnes, les véhicules, les marchandises en réduisant les délais et les coûts de passage aux frontières ;

EDICTE LE REGLEMENT D'EXECUTION DONT LA TENEUR SUIT :

Article premier : Objet

Le présent Règlement d'exécution fixe les montants de la redevance de passage à laquelle sont assujettis les usagers des Postes de Contrôle Juxtaposés (PCJ) de Laléraba, à la frontière entre le Burkina Faso et la Côte d'Ivoire et détermine les modalités de paiement, en application de l'article 11 du Règlement n°15/2009/CM/UEMOA portant régime juridique des Postes de Contrôle Juxtaposés aux frontières des Etats membres de l'UEMOA.

Article 2 : Champ d'application

Les usagers des PCJ de Laléraba sont assujettis au paiement de la redevance dans les conditions prévues par le présent Règlement d'exécution.

Article 3 : Montants de la redevance

Les montants de la redevance sont fixés par type de véhicule et par passage ainsi qu'il suit :

Véhicules de moins de 9 places	2 000 FCFA
Véhicules ou Autocars de 09 à 14 places	3 000 FCFA
Autocars Bus de 15 à 35 places	5 000 FCFA
Autocars Bus de 36 à 55 places	10 000 FCFA
Autocars Bus de 56 à 75 places	15 000 FCFA
Camions de marchandises à vide	10 000 FCFA
Camions de marchandises chargés	25 000 FCFA

Article 4 : Régime fiscal

Les montants de la redevance fixés par le présent Règlement d'exécution sont en hors taxes.

Article 5 : Modalités de paiement de la redevance

Le paiement de la redevance donne lieu à la délivrance, par le concessionnaire, d'une quittance générée par un système informatique et numérotée selon les conditions d'édition fixées par le cahier des charges desdits PCJ.

Le cas échéant, la quittance peut, en sus, être délivrée suivant un procédé manuel.

Le concessionnaire met en place un dispositif d'enregistrement des données. Ces données sont transmises régulièrement à la Commission de l'UEMOA et accessibles sur site en cas de besoin.

Article 6 : Entrée en vigueur

Le présent Règlement d'exécution entre en vigueur à compter de la date de mise en service des PCJ de Laléraba et sera publié au Bulletin Officiel de l'Union.

Fait à Ouagadougou, le 18 OCT 2024

Pour la Commission,
Le Président,

Union Economique et Monétaire Ouest Africaine
LE PRESIDENT
LA COMMISSION

Abdoulaye DIOP

UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE

La Commission

REGLEMENT D'EXECUTION N°...005.../2024/COM/UEMOA

ETABLISSANT LES REGLES GENERALES D'HYGIENE ET DE SECURITE SANITAIRE DES DENREES ALIMENTAIRES ANIMALES ET D'ORIGINE ANIMALE ET DES ALIMENTS POUR ANIMAUX DANS L'UEMOA

LA COMMISSION DE L'UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE (UEMOA)

Vu le Traité modifié de l'UEMOA ;

Vu le Protocole additionnel n° II relatif aux politiques sectorielles de l'UEMOA, modifié ;

Vu l'Acte additionnel n°03/2001 du 19 décembre 2001 portant adoption de la Politique Agricole de l'UEMOA ;

Vu l'Acte additionnel n°02/2021/GGEG/UEMOA du 14 avril 2021 portant nomination des membres de la Commission de l'UEMOA ;

Vu l'Acte additionnel n°03/2021/GGEG/UEMOA du 14 avril 2021 portant nomination du Président de la Commission de l'UEMOA ;

Vu le Règlement n°01/2006/CM/UEMOA du 23 mars 2006 portant création et modalités de fonctionnement d'un Comité Vétérinaire au sein de l'UEMOA ;

Vu le Règlement n°07/2007/CM/UEMOA du 06 avril 2007 relatif à la sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et des aliments dans l'UEMOA ;

Vu le Règlement n°04/2009/CM/UEMOA du 27 mars 2009 relatif à l'harmonisation des règles régissant l'homologation, la commercialisation et le contrôle des pesticides au sein de l'UEMOA ;

Vu le Règlement n°03/2010/CM/UEMOA du 21 juin 2010 portant schéma d'harmonisation des activités d'accréditation, de certification, de normalisation et de métrologie dans l'UEMOA ;

Vu le Règlement n°02/2024/CM/UEMOA du 26 septembre 2024 établissant les règles relatives à l'application des mesures sanitaires du domaine vétérinaire dans l'UEMOA ;

Vu la Directive n°04/2014/CM/UEMOA du 25 septembre 2014 portant régime commun de gestion durable des ressources halieutiques dans les Etats membres de l'UEMOA ;

Vu la Directive n°05/2023/CM/UEMOA du 16 juin 2023 relative à la protection du consommateur dans l'UEMOA ;

Vu la Décision n°06/2010/CM/UEMOA du 1er octobre 2010 portant adoption des lignes directrices pour l'homologation des compléments nutritionnels dans les Etats membres de l'UEMOA ;

Vu le Règlement d'exécution n°009/2009/COM/UEMOA du 10 septembre 2009 fixant les domaines de consultation du Comité vétérinaire et la liste des entités autorisées à participer aux sessions du Comité à titre d'observateurs ;

Considérant la Décision de l'Union Africaine EX.CL/Dec.620(XVIIII)/ Doc. EX.CL/631 (XVIII) du 28 janvier 2011 sur la sécurité sanitaire des aliments ;

Considérant que les Etats membres de l'Union doivent participer activement à la réalisation des objectifs fixés par celle-ci dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux ;

Réaffirmant que l'hygiène et la sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux basées sur les normes, les directives et les recommandations élaborées par les organisations régionales et internationales compétentes constituent le fondement de la protection de la santé du consommateur et de la sécurité des échanges alimentaires et d'aliments pour animaux ;

Consciente que le manque d'harmonisation des mesures sanitaires du domaine vétérinaire entre les États membres peut constituer un obstacle au commerce des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux du fait de l'absence de confiance dans le niveau de sécurité ;

Désireuse d'encourager les opérateurs du secteur alimentaire et de l'alimentation animale de l'UEMOA à augmenter leur niveau de conformité avec les normes internationales et à enregistrer leur entreprise ;

Considérant qu'il convient que les États membres contribuent à l'élaboration et à l'application de guides de bonnes pratiques auxquels les entreprises du secteur alimentaire ou de l'alimentation animale pourront se référer ;

Considérant que les opérateurs du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale doivent s'assurer que seuls des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux ne présentant pas de risque pour la santé sont mis sur le marché ;

Réaffirmant qu'une approche intégrée est nécessaire pour garantir la sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux du lieu de production primaire jusqu'à la mise sur le marché y compris l'exportation ;

Considérant que les règles communautaires ne doivent s'appliquer qu'aux entreprises dont le fonctionnement suppose une certaine continuité des activités et un certain degré d'organisation ;

Considérant que la souplesse, sans pour autant compromettre les objectifs en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux, est nécessaire pour permettre le maintien des méthodes traditionnelles mais également pour tenir compte des difficultés des régions soumises à des contraintes géographiques spécifiques ;

Consciente que la traçabilité des denrées alimentaires animales et d'origine animale, des ingrédients alimentaires et des aliments pour animaux dans la chaîne alimentaire est un élément fondamental pour garantir la sécurité sanitaire ;

Réaffirmant que les denrées alimentaires animales et d'origine animale et les aliments pour animaux importés dans l'Union et ceux qui y sont exportés doivent être conformes aux exigences générales contenues dans la législation sanitaire vétérinaire communautaire en vigueur ;

Prenant en compte les conclusions de la réunion des Ministres en charge de l'Elevage et de la Pêche, en date du 1er décembre 2023 ;

ADOPTE LE REGLEMENT D'EXECUTION DONT LA TENEUR SUIT :

TITRE I : DISPOSITIONS GENERALES

CHAPITRE I : TERMINOLOGIES

Article premier : Définitions

Aux fins d'application du présent Règlement d'exécution, on entend par :

Additifs pour l'alimentation animale : substances ou micro-organismes autorisés en vertu des textes communautaires ou nationaux relatifs aux additifs destinés à l'alimentation des animaux ;

Agrément sanitaire vétérinaire : autorisation délivrée à un établissement du secteur alimentaire ou du secteur de l'alimentation animale lorsqu'il est conforme aux conditions sanitaires et hygiéniques fixées par voie règlementaire lui permettant de mettre des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux sur le marché ;

Aliment pour animaux : toute substance ou produit transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être distribué pour l'alimentation des animaux à l'exclusion des substances employées uniquement sous forme de médicaments ;

Aliment, denrée ou produit alimentaire : toute substance traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à la consommation humaine, et englobant les boissons, les gommes à mâcher et toutes les substances utilisées dans la fabrication, la préparation et le traitement des aliments, à l'exclusion des substances employées uniquement sous forme de médicaments, de cosmétiques ou de tabac ;

Autorité compétente : autorité vétérinaire gouvernementale, comprenant des vétérinaires et d'autres professionnels et para professionnels ou toute autre autorité gouvernementale d'un Etat membre ayant la responsabilité de mettre en œuvre tout ou partie des mesures sanitaires du domaine vétérinaire, ou d'en superviser l'exécution sur l'ensemble du territoire national, et présentant les compétences nécessaires à cet effet ;

Certificat ou certificat sanitaire vétérinaire : document sous format papier ou électronique qui décrit et atteste les caractéristiques des expéditions alimentaires faisant l'objet d'échanges ;

Certification officielle : procédure par laquelle l'Autorité compétente ou les organismes de vérification de conformité autorisés à agir en cette capacité, donnent par écrit, par un moyen électronique ou par un moyen équivalent, l'assurance que des denrées alimentaires, des aliments pour animaux ou des systèmes de contrôle des aliments sont conformes aux exigences spécifiées ;

Chaîne alimentaire : toutes les étapes de la production depuis la production primaire des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux jusqu'à leur manipulation, transformation, distribution et vente au sens large ;

Commerce : offre de denrées alimentaires en vue de leur vente ou de leur distribution, à titre gratuit, promotionnel ou onéreux ;

Commerce de détail : offre de denrées alimentaires en vue de leur vente ou de leur distribution, à titre gratuit, promotionnel ou onéreux, au consommateur final ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison audit consommateur, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants et tous prestataires de services de restauration, les commerces, les plates-formes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes ;

Conditionnement : action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée ou cette enveloppe ou ce contenant ;

Consommateur : toute personne physique ou morale qui achète ou offre d'acheter, utilise ou est bénéficiaire en tant qu'utilisatrice finale, d'un bien, service ou technologie, quelle que soit la nature publique ou privée, individuelle ou collective des personnes ayant produit, facilité leur fourniture ou leur transmission ;

Consommateur final : le dernier consommateur d'une denrée alimentaire qui n'utilise pas celle-ci dans le cadre d'une opération ou d'une activité d'une entreprise du secteur alimentaire ;

Contaminant : tout agent biologique ou chimique, toute matière étrangère ou toute autre substance n'étant pas ajoutée intentionnellement aux denrées alimentaires ou aux aliments pour animaux et pouvant compromettre leur sécurité ou leur salubrité ;

Contamination : introduction ou présence d'un contaminant dans un aliment ou dans un environnement alimentaire ;

Conteneur : caisson ou caisse conçu et prévu pour offrir une barrière à l'intrusion de dangers ;

Contrôle vétérinaire officiel : toute forme de contrôle effectué par les Autorités compétentes des Etats membres ou par l'Union pour vérifier le respect de la législation sanitaire vétérinaire communautaire ;

Danger : agent biologique, chimique ou physique présent dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux ou état de la denrée ou de l'aliment ayant potentiellement un effet néfaste sur la santé ;

Denrées alimentaires animales : animaux, produits de la mer et d'eau douce, vivants ou non et leurs parties susceptibles d'être livrées au public en vue de la consommation humaine ;

Denrées alimentaires ou aliments d'origine animale : denrées alimentaires élaborées par les animaux à l'état naturel, notamment le lait, les œufs et le miel, ou transformées, ainsi que les denrées alimentaires animales présentées à la vente après préparation, traitement, transformation, que ces denrées alimentaires animales soient mélangées ou non avec d'autres denrées ;

Denrées alimentaires présentant des caractéristiques traditionnelles : denrées alimentaires qui, dans les États membres, sont :

- historiquement reconnues comme produits traditionnels; ou
- fabriquées selon des références techniques à un procédé traditionnel codifiées ou enregistrées ou selon des méthodes de fabrication traditionnelles; ou
- protégées en tant que produits alimentaires traditionnels par un texte réglementaire communautaire, national, régional ou local ;

Désinfection : réduction, au moyen d'agents chimiques ou de méthodes physiques du nombre de micro-organismes présents dans l'environnement, jusqu'à l'obtention d'un niveau ne risquant pas de compromettre la sécurité ou la salubrité des aliments ;

Domaine vétérinaire : ensemble des actions qui sont en rapport direct ou indirect avec les animaux et avec leurs produits dérivés et sous-produits dès lors qu'elles contribuent à la protection, à la conservation et à l'amélioration de la santé animale, du bien-être animal et de la santé publique vétérinaire ;

Eau de mer propre : 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 denrées alimentaires ;

Eau potable : eau satisfaisant aux exigences minimales fixées par les directives de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) ;

Eau propre : eau de mer propre et eau douce d'une qualité similaire ;

Echanges intracommunautaires : commerce de marchandises entre les Etats membres de l'UEMOA ;

Emballage : action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant ou le contenant lui-même ;

Entreprise du secteur alimentaire : toute personne physique ou morale, publique ou privée, qui exerce l'une ou la totalité des activités suivantes à but lucratif ou non : production, préparation, transformation, fabrication, conditionnement, stockage, transport, distribution, manutention et vente ou mise à disposition, y compris l'importation et l'exportation, de denrées alimentaires ;

Entreprise du secteur de l'alimentation animale : toute personne physique ou morale, publique ou privée, qui exerce l'une ou la totalité des activités suivantes à but lucratif ou non : production, fabrication, transformation, stockage, transport, distribution et vente ou mise à disposition, y compris l'importation et l'exportation d'aliments pour animaux ;

Établissement : tout bâtiment, toute unité ou toute zone où les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux sont manipulés, ainsi que leurs environs relevant de la même entreprise et de la même direction ;

Exploitant ou opérateur du secteur alimentaire ou du secteur de l'alimentation animale : la personne physique ou morale chargée de garantir le respect des prescriptions du présent Règlement d'exécution et des règlementations connexes dans l'entreprise du secteur alimentaire ou de l'alimentation animale qu'elle contrôle ;

HACCP : Hazard Analysis Critical Control Points (Abréviation anglaise de : Analyse des dangers-Points critiques pour leur maitrise) ; système qui définit, évalue et maitrise les dangers qui menacent la salubrité des aliments ;

Hygiène des aliments pour animaux : ensemble des mesures et conditions nécessaires pour se prémunir contre les dangers et garantir le caractère propre à la consommation animale d'un aliment pour animaux, compte tenu de l'utilisation qui en est prévue ;

Hygiène des denrées alimentaires ou hygiène alimentaire : 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 et à toutes les étapes de la chaîne alimentaire ; elle est composée d'une part de la sécurité des aliments et d'autre part de leur salubrité ;

Innocuité ou sécurité sanitaire des aliments : assurance que les aliments ne causeront pas de dommage ou sont sans danger pour les consommateurs ou les animaux quand ils sont préparés et consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés ;

Inspection: examen d'établissements du secteur alimentaire ou du secteur de l'alimentation animale, de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux, de leur traitement, de leurs systèmes de gestion et de production, y compris les documents, les essais sur le produit fini, ainsi que l'origine et la destination des intrants et des extrants, afin de vérifier la conformité avec les prescriptions légales dans tous les cas et d'assurer un niveau de protection optimale de la santé et le bien-être des consommateurs ou des animaux ;

Législation sanitaire vétérinaire : ensemble des dispositions législatives, réglementaires et administratives adoptées par les pouvoirs publics de l'Union et régissant les mesures sanitaires du domaine vétérinaire ;

Lot : une quantité définie d'une denrée alimentaire ou d'un aliment pour animaux produite dans des conditions analogues ;

Mesures sanitaires du domaine vétérinaire : toutes mesures appliquées sur le territoire de l'Union pour :

- protéger, la santé et la vie des animaux des risques découlant de l'entrée, de l'établissement ou de la dissémination de parasites, maladies, organismes porteurs de maladies ou organismes pathogènes ;
- protéger, la santé et la vie des personnes des risques découlant de maladies affectant les animaux ou véhiculées par eux, leurs produits dérivés et sous-produits ;
- protéger, la santé et la vie des personnes et des animaux des risques découlant de la présence d'additifs, de contaminants, de toxines ou d'organismes pathogènes dans les aliments ou les aliments pour animaux.

Mise sur le marché : l'action d'offrir à la vente, de détenir en vue de vendre, de vendre, de céder ou de distribuer sous toute forme, à titre gratuit ou onéreux, des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux ;

Nettoyage : élimination des souillures, des résidus d'aliments, de la saleté, de la graisse ou de toute autre matière indésirable ;

Production primaire : étapes de la chaine alimentaire qui comprennent, notamment, la culture, la récolte, la traite, l'élevage d'animaux avant leur abattage ou la pêche, aboutissant exclusivement à des produits qui ne subissent aucune autre opération après la récolte, la collecte ou la capture, à l'exception du simple traitement physique ;

Production secondaire : étapes de la chaine alimentaire qui comprennent, notamment, la collecte, la transformation, le transport, le stockage ou la distribution des aliments ou des denrées alimentaires y compris l'abattage des animaux ;

Produit sûr ou denrée alimentaire ou aliment sûr : toute denrée alimentaire ou aliment pour animaux destiné à l'alimentation humaine ou animale qui, dans des conditions d'utilisation normales ou raisonnablement prévisibles, ne présente aucun risque pour la santé humaine ou animale ;

Produits animaux : produits obtenus à partir d'animaux ainsi que les produits issus de ceux-ci susceptibles d'être livrés au public en vue de leur emploi par l'homme ou utilisés pour les animaux ;

Rappel : toute mesure visant à empêcher après distribution, la consommation ou l'utilisation d'un produit par le consommateur ou à l'informer du danger qu'il court éventuellement s'il a déjà consommé le produit ;

Retrait : toute mesure visant à empêcher la distribution et l'exposition à la vente d'un produit ainsi que son offre au consommateur ;

Salubrité des aliments : assurance que les aliments, lorsqu'ils sont consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés, sont acceptables pour la consommation humaine ;

Secteur alimentaire : ensemble des opérations impliquées dans la production, la transformation, la conservation, le stockage, le transport, le commerce et la distribution y compris l'importation et l'exportation des denrées alimentaires ;

Secteur de l'alimentation animale : ensemble des opérations impliquées dans la production, la transformation, la conservation, le stockage, le transport, le commerce et la distribution y compris l'importation et l'exportation d'aliments pour animaux ;

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, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ;

Transformation : toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, découpe, fermentation ou une combinaison de ces procédés.

CHAPITRE II : *OBJET ET CHAMP D'APPLICATION*

Article 2 : Objet

Le présent Règlement d'exécution, pris en application de l'article 20 du Règlement n°02/2024/CM/UEMOA du 26 septembre 2024 susvisé, a pour objet d'établir les règles générales d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux dans l'Union.

Il s'applique sans préjudice des lignes directrices pour l'homologation des compléments nutritionnels dans les Etats membres de l'UEMOA adoptées par la Décision n°06/2010/CM/UEMOA du 1er octobre 2010 susvisée.

Article 3 : Champ d'application

Le présent Règlement d'exécution s'applique à toutes les étapes de la production, de la transformation, de la conservation, du stockage, du transport, du commerce et de la distribution des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux.

Il ne s'applique pas à :

a) la production primaire et secondaire de denrées alimentaires animales et d'origine animale destinées à un usage domestique privé ;
b) la production primaire et secondaire de denrées alimentaires animales et d'origine animale présentant des caractéristiques traditionnelles ;
c) la production primaire et secondaire des établissements du secteur alimentaire situés dans des régions éloignées ou soumises à des contraintes géographiques particulières ;
d) l'approvisionnement direct du consommateur final ou du commerce de détail en petites quantités de denrées alimentaires animales et d'origine animale ;

e) la vente au détail de denrées alimentaires animales et d'origine animale.

En outre, il ne s'applique pas à :

a) la production primaire et secondaire des établissements du secteur de l'alimentation animale situés dans des régions éloignées ou soumises à des contraintes géographiques particulières ;
b) la production primaire ou secondaire d'aliments pour animaux producteurs de denrées alimentaires animales ou d'origine animale destinées à une consommation domestique privée ;
c) la fourniture directe des exploitations agricoles locales en petites quantités d'aliments pour animaux ;
d) la vente au détail d'aliments pour animaux.

Les États membres peuvent définir, dans le cadre de leur législation nationale, des règles régissant les activités précitées qui n'entrent pas dans le champ d'application du présent Règlement d'exécution.

TITRE II : LEGISLATION SANITAIRE VETERINAIRE RELATIVE AUX DENREES ALIMENTAIRES ANIMALES ET D'ORIGINE ANIMALE ET AUX ALIMENTS POUR ANIMAUX

CHAPITRE I : OBJECTIFS GENERAUX ET PRESCRIPTIONS GENERALES

Article 4 : Objectifs généraux

La législation sanitaire vétérinaire relative à l'hygiène et à la sécurité des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux poursuit les objectifs suivants :

a) établir un système efficace pour garantir l'hygiène et la sécurité des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux, basé sur des principes scientifiques et en accord avec les normes internationales ;
b) permettre le commerce intracommunautaire et international des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux ;
c) définir un cadre général de nature horizontale que doivent respecter les opérateurs et les établissements du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale.

Article 5 : Prescriptions relatives à la sécurité et à la salubrité des denrées alimentaires animales et d'origine animale

Aucune denrée alimentaire animale ou d'origine animale ne peut être mise sur le marché si elle est considérée comme dangereuse ou insalubre.

Une denrée alimentaire animale ou d'origine animale est dite dangereuse si elle est considérée comme préjudiciable à la vie ou à la santé publique.

Pour déterminer si une denrée alimentaire animale ou d'origine animale est préjudiciable à la vie ou à la santé publique, il est tenu compte :

a) de l'effet probable immédiat et à court, moyen ou long terme de cette denrée alimentaire sur la santé non seulement d'une personne qui la consomme, mais aussi sur sa descendance ;

b) des effets toxiques cumulatifs probables;
c) des sensibilités sanitaires particulières d'une catégorie spécifique de consommateurs lorsque la denrée alimentaire lui est destinée.

Une denrée alimentaire animale ou d'origine animale est dite insalubre si elle est considérée comme impropre à la consommation humaine.

Pour déterminer si une denrée alimentaire animale ou d'origine animale est impropre à la consommation humaine, il est tenu compte de savoir si cette denrée alimentaire est inacceptable pour la consommation humaine, compte tenu de l'utilisation prévue, pour des raisons de contamination, d'origine externe ou autre, ou par putréfaction, détérioration ou décomposition.

Lorsqu'une denrée alimentaire animale ou d'origine animale dangereuse ou insalubre fait partie d'un lot ou d'un chargement de denrées alimentaires de la même catégorie ou correspondant à la même description, il est présumé que la totalité des denrées alimentaires de ce lot ou chargement est également dangereuse ou insalubre, sauf preuve contraire établie au terme d'une évaluation détaillée.

La conformité d'une denrée alimentaire animale ou d'origine animale à ces dispositions n'interdit pas aux Autorités compétentes de prendre des mesures appropriées pour imposer des restrictions à leur mise sur le marché ou pour exiger leur retrait du marché s'il existe des raisons de soupçonner que, malgré cette conformité, cette denrée alimentaire animale ou d'origine animale est dangereuse ou insalubre.

Article 6 : Prescriptions relatives à la sécurité et à la salubrité des aliments pour animaux

Aucun aliment pour animaux ne peut être mis sur le marché ou donné à des animaux producteurs de denrées alimentaires s'il est considéré comme dangereux.

Un aliment pour animaux est dit dangereux, compte tenu de l'utilisation prévue, s'il est considéré qu'il a un effet néfaste sur la santé animale ou qu'il rend dangereuses pour la consommation humaine les denrées alimentaires dérivées des animaux producteurs de denrées alimentaires.

Les dispositions des deux derniers paragraphes de l'article 5 s'appliquent aux aliments pour animaux.

Article 7 : Prescriptions relatives à la protection des consommateurs

Sans préjudice de dispositions plus spécifiques de la législation sanitaire vétérinaire relative aux denrées alimentaires animales et d'origine animale et aux aliments pour animaux, la composition, la dénomination, l'étiquetage, la publicité et la présentation des denrées alimentaires animales ou d'origine animale et des aliments pour animaux, y compris leur forme, leur apparence ou leur emballage, les matériaux d'emballage utilisés, la façon dont ils sont présentés et le cadre dans lequel ils sont disposés, ainsi que les informations diffusées par n'importe quel moyen, ne doivent pas induire le consommateur en erreur.

Les pratiques frauduleuses ou trompeuses, la falsification des denrées alimentaires animales ou d'origine animale ou des aliments pour animaux et toute autre pratique qui peuvent nuire aux intérêts matériels ou moraux du consommateur sont interdites.

Article 8 : Prescriptions relatives à la traçabilité

Les opérateurs du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire animale ou d'origine animale, un aliment pour animaux, un animal producteur de denrées alimentaires ou toute substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires ou dans des aliments pour animaux.

À cet effet, ces opérateurs disposent de systèmes et de procédures, notamment basés sur les documents commerciaux et sanitaires, permettant d'enregistrer pour les produits et animaux entrants : la nature, les éléments d'identification, la quantité, la date de réception, l'identification de l'établissement ou de l'entreprise qui fournit le produit ou l'animal. Ces informations sont mises à la disposition des Autorités compétentes, à la demande de celles-ci.

Les opérateurs du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale disposent de systèmes et de procédures, notamment basés sur les documents commerciaux, permettant d'enregistrer pour les produits sortants : la nature, les éléments d'identification, la quantité, la date d'expédition des lots, et l'identification de l'établissement ou de l'entreprise qui reçoit le produit. Ces informations sont mises à la disposition des Autorités compétentes, à la demande de celles-ci.

Les denrées alimentaires animales et d'origine animale et les aliments pour animaux qui sont mis sur le marché dans l'espace UEMOA ou susceptibles de l'être sont identifiés ou étiquetés de façon adéquate pour assurer leur traçabilité, à l'aide de documents ou d'informations pertinents selon les dispositions communautaires ou nationales en vigueur.

CHAPITRE II : RESPONSABILITES

Article 9 : Responsabilités des opérateurs du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale

Les opérateurs du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale veillent, à toutes les étapes de la production, de la transformation, de la conservation, du stockage, du transport, du commerce et de la distribution des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux dans les établissements ou les entreprises placés sous leur contrôle, à ce que les denrées alimentaires animales et d'origine animale et les aliments pour animaux soient sûrs et répondent aux prescriptions de la législation sanitaire vétérinaire relative à l'hygiène et à la sécurité des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux applicables à leurs activités et vérifient le respect de ces prescriptions.

Les opérateurs du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale sont responsables de toute infraction à la législation sanitaire vétérinaire relative à l'hygiène et à la sécurité des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux applicables à leurs activités.

Article 10 : Responsabilité des opérateurs du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale en matière de prévention des risques

Si un opérateur du secteur alimentaire ou du secteur de l'alimentation animale considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire animale ou d'origine animale ou un aliment pour animaux qu'il a importé, produit, transformé, conservé, transporté, stocké, ou distribué peut être préjudiciable à la santé humaine ou animale ou ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires animales ou d'origine animale ou des aliments pour animaux, il engage immédiatement les procédures de retrait du marché de la denrée alimentaire ou de l'aliment pour animaux en question. Il informe les Autorités compétentes des mesures qu'il prend pour prévenir les risques pour le consommateur final ou découlant de l'utilisation de cette denrée alimentaire ou de cet aliment pour animaux.

Lorsque la denrée alimentaire animale ou d'origine animale peut avoir atteint le consommateur, l'opérateur informe les consommateurs de façon effective et précise des raisons du retrait et, au besoin, rappelle les produits déjà fournis aux consommateurs lorsque les autres mesures sont insuffisantes pour atteindre un niveau approprié de protection de la santé. Les produits ne répondant pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires animales et d'origine animale sont détruits à ses frais, sauf si d'une autre façon ils pourraient répondre aux exigences de la législation sanitaire vétérinaire relative aux denrées alimentaires animales et d'origine animale.

Pour les aliments pour animaux, dans ces mêmes circonstances ou, lorsque le lot ou le chargement ne satisfait pas aux prescriptions en matière de sécurité des aliments pour animaux, cet aliment pour animaux est détruit aux frais de l'opérateur, sauf si d'une autre façon il pourrait répondre aux exigences de la législation sanitaire vétérinaire relative aux aliments pour animaux. L'opérateur informe les utilisateurs de l'aliment pour animaux de façon effective et précise des raisons du retrait et, au besoin, rappelle les produits déjà fournis lorsque les autres mesures sont insuffisantes pour atteindre un niveau approprié de protection de la santé.

Tout opérateur du secteur alimentaire ou du secteur de l'alimentation animale responsable d'activités de distribution qui n'affectent pas l'emballage, l'étiquetage, la sécurité ou l'intégrité des denrées alimentaires animales ou d'origine animale ou des aliments pour animaux engage, dans les limites de ses activités propres, les procédures de retrait du marché des produits ne répondant pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux. Il communique les informations nécessaires à la traçabilité des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux et coopère aux mesures prises par les producteurs, les transformateurs, les fabricants et les Autorités compétentes en ce qui concerne les actions engagées pour éviter ou réduire les risques présentés par une denrée alimentaire animale ou d'origine animale ou un aliment pour animaux qu'ils fournissent ou ont fourni.

Article 11 : Responsabilités des Etats membres

Les États membres assurent l'application de la législation sanitaire vétérinaire communautaire et nationale relative aux denrées alimentaires animales et d'origine animale et aux aliments pour animaux et des mesures prises pour son exécution.

À cette fin, ils maintiennent un système de contrôles vétérinaires officiels et d'autres activités appropriées selon les circonstances, y compris des activités de communication publique sur la sécurité et les risques des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux, de surveillance de la sécurité desdites denrées et aliments pour animaux et d'autres activités de contrôle couvrant toutes les étapes de la production, de la transformation, de la conservation, du stockage, du transport, du commerce et de la distribution.

Les États membres fixent également les règles relatives aux mesures et sanctions applicables en cas de violation de la législation sanitaire vétérinaire relative aux denrées alimentaires animales et d'origine animale et aux aliments pour animaux précisées par le présent Règlement d'exécution et les autres textes communautaires connexes en vigueur pour garantir leur application. Les mesures et sanctions prévues doivent être effectives, proportionnées et dissuasives. Les États membres notifient ces règles à la Commission de l'UEMOA et l'informent dans les meilleurs délais de toute modification ultérieure de ces règles.

CHAPITRE III : OBLIGATIONS DES OPERATEURS DU SECTEUR ALIMENTAIRE ET DU SECTEUR DE L'ALIMENTATION ANIMALE

Article 12 : Obligation générale

Les opérateurs du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale veillent, à ce que toutes les étapes de la production, de la transformation, de la conservation, du stockage, du transport, du commerce et de la distribution des denrées alimentaires animales ou d'origine animale ou des aliments pour animaux dans les établissements ou entreprises placés sous leur responsabilité soient conformes aux exigences pertinentes en matière d'hygiène fixées par le présent Règlement d'exécution et au droit national compatible avec ce dernier.

Article 13 : Exigences générales et spécifiques d'hygiène

Les opérateurs du secteur alimentaire ou du secteur de l'alimentation animale, dont les établissements ou exploitations effectuent une production primaire ou une opération connexe énumérée à l'annexe I du présent Règlement d'exécution, se conforment aux règles de maitrise de la production primaire contenues dans la partie A de ladite annexe et à toute exigence spécifique prévue par les autres textes communautaires subséquents ou nationaux.

Les opérateurs du secteur alimentaire, opérant à n'importe quel stade de la chaîne alimentaire après ceux auxquels s'applique le paragraphe précité, se conforment aux règles de base d'hygiène alimentaire énumérées à l'annexe II du présent Règlement d'exécution, lorsqu'elles s'appliquent et à toute exigence spécifique prévue par les autres textes communautaires subséquents ou nationaux.

Les opérateurs du secteur de l'alimentation animale autres que ceux visés au premier paragraphe, se conforment aux dispositions de l'annexe III du présent Règlement d'exécution, lorsqu'elles s'appliquent, et à toute exigence spécifique prévue par les autres textes communautaires connexes ou nationaux.

Les agriculteurs et éleveurs se conforment aux dispositions de l'annexe IV du présent Règlement d'exécution lors de l'alimentation des animaux producteurs de denrées alimentaires animales ou d'origine animale.

Les annexes I, II, III et IV suscitées, font partie intégrante du présent Règlement d'exécution.

En outre, les opérateurs du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale appliquent, le cas échéant, les mesures d'hygiène spécifiques suivantes :

a) respect des critères microbiologiques, physiques et chimiques applicables aux denrées alimentaires animales et d'origine animale ou aux aliments pour animaux ;
b) définition de mesures ou mise en place des procédures internes nécessaires pour atteindre les objectifs spécifiques;
c) respect des exigences en matière de contrôle de la température et maintien de la chaîne du froid ;
d) prélèvement d'échantillons et analyses.

Les critères et exigences visés aux paragraphes susmentionnés sont harmonisés et adoptés par la Commission de l'UEMOA par voie de Règlement d'exécution établissant les règles spécifiques d'hygiène et de sécurité sanitaire. Les méthodes d'échantillonnage et d'analyse connexes sont aussi établies en tant que de besoin par la Commission de l'UEMOA.

Si les textes subséquents du présent Règlement d'exécution ne précisent pas de méthodes d'échantillonnage ou d'analyse, les opérateurs du secteur alimentaire ou du secteur de l'alimentation animale peuvent utiliser des méthodes appropriées prévues dans d'autres réglementations communautaires ou nationales ou, en l'absence de telles méthodes, des méthodes d'analyse qui offrent des résultats équivalents à ceux obtenus à l'aide de la méthode de référence. Lesdites méthodes devront être validées conformément à des règles ou protocoles reconnus à l'échelle internationale.

Les opérateurs du secteur alimentaire ou du secteur de l'alimentation animale peuvent utiliser les guides prévus à l'article 18 ci-dessous pour les aider à remplir les obligations qui leur incombent au titre du présent Règlement d'exécution.

Article 14 : Analyse des dangers-Points critiques pour leur maitrise et autocontrôle

Outre les exigences d'hygiène mentionnées à l'article 13 ci-dessus, les opérateurs du secteur alimentaire ou du secteur de l'alimentation animale, qui exercent des activités après la production primaire et les opérations connexes énumérées à l'annexe I du présent Règlement d'exécution, identifient tous les aspects de leurs activités qui sont déterminants pour la sécurité des denrées alimentaires animales ou d'origine animale ou des aliments pour animaux et établissent, appliquent, maintiennent et mettent à jour une ou plusieurs procédures permanentes et appropriées d'autocontrôle couvrant cette sécurité.

Ils peuvent aussi établir, appliquer et maintenir une procédure ou plusieurs procédures d'autocontrôle assurant la qualité de leurs produits.

Les opérateurs du secteur alimentaire ou du secteur de l'alimentation animale, dont les activités consistent à distribuer, à transporter ou à stocker des denrées alimentaires animales ou d'origine animale ou des aliments pour animaux préemballés ou non périssables, et, qui ne fabriquent ni ne transforment des denrées alimentaires animales ou d'origine animale ou des aliments pour animaux, ne sont pas soumis à l'obligation d'établir, de mettre en œuvre et de maintenir une procédure permanente d'autocontrôle que si le respect des exigences d'hygiène mentionnées à l'article 13 ci-dessus garantit que les objectifs de prévention, d'élimination ou de réduction des dangers à des niveaux acceptables sont atteints.

Pour la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, les procédures d'autocontrôle citées au premier paragraphe du présent article sont basées sur la mise en œuvre des principes suivants du Système d'Analyse des dangers- Points critiques pour leur maitrise (HACCP) :

a) identification de tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable ;
b) identification des points critiques de contrôle aux niveaux desquels un contrôle est indispensable pour prévenir, éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable ;
c) établissement, aux points critiques de contrôle, des limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés ;
d) établissement et application des procédures de surveillance efficace des points critiques de contrôle y compris des plans d'échantillonnages et d'analyses ;
e) établissement des actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas maîtrisé ;
f) établissement des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'efficacité des mesures visées aux points a) à e) ; et
g) établissement 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).

Chaque fois que le produit, le procédé ou l'une des étapes subissent une modification, les opérateurs revoient la procédure et y apportent les changements requis.

Les opérateurs concernés du secteur alimentaire ou de l'alimentation animale :

a) démontrent aux Autorités compétentes qu'ils se conforment au premier paragraphe en respectant les exigences de l'Autorité compétente et ce, en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise ou de l'établissement ;
b) veillent à ce que tout document décrivant les procédures élaborées conformément au présent article soit à jour à tout moment ;
c) conservent tout autre document et dossier pendant une période de douze (12) mois après l'expiration de la date de durabilité minimale ou de la date limite de consommation des aliments ou à défaut au minimum douze (12) mois.

Article 15 : Assouplissement de l'Analyse des dangers-Points critiques pour leur maitrise

Pour satisfaire aux dispositions du premier paragraphe de l'article 14 ci-dessus, les opérateurs du secteur alimentaire ou de l'alimentation animale peuvent utiliser des procédures fixées dans les guides prévus à l'article 18.

A cet effet, ils ne sont pas tenus de réaliser leur propre analyse des dangers et de se conformer à l'obligation d'appliquer une procédure formelle basée sur la mise en œuvre des principes du HACCP, telle que mentionnée dans l'article 14, si les objectifs de prévention, d'élimination ou de réduction des dangers à des niveaux acceptables sont atteints en se basant sur un guide permettant d'aider leurs établissements ou entreprises à contrôler les dangers et à démontrer qu'ils respectent les normes règlementaires en vigueur.

Dans ce cadre, les procédures et principes auxquels ils ont l'obligation de se soumettre sont les suivants :

a) la définition préalable dans le guide des dangers, de l'identification des points critiques et des actions correctives ;
b) la fixation des limites critiques sur la base des normes règlementaires communautaires ou nationales concernées et en l'absence de normes, de l'observation sensorielle ou du guide ;
c) l'obligation de tenir un enregistrement des contrôles effectués se limite aux enregistrements des non conformités, concernant les procédures de surveillance; néanmoins, l'ensemble des résultats d'analyse est conservé conformément au point e);
d) le remplacement par le guide de la documentation relative au Système HACCP ;
e) la conservation des enregistrements des contrôles effectués sur les denrées six mois après l'expiration de la date de durabilité minimale ou de la date limite de consommation des aliments ou à défaut au minimum six mois.

Par ailleurs, ils sont tenus de répondre aux exigences de traçabilité suivantes :

a) l'identification et enregistrement des produits entrants et sortants s'il y a livraison à un autre établissement par l'indication de la nature, de l'identification du produit, de la quantité, de la date de réception et de livraison, de l'identification de l'unité d'exploitation qui fournit ou prend réception du produit via un classement méthodique des bons de livraisons ou d'autres documents d'accompagnement ;
b) l'enregistrement des données sur les produits qui ne sont pas directement transformés ou vendus se fait dans les sept jours et au plus tard au moment de la transformation ;
c) les documents relatifs à la traçabilité sont conservés six mois après l'expiration de la date de durabilité minimale ou de la date limite de consommation des aliments ou à défaut au minimum six mois.

Article 16 : Déclarations et enregistrements

Tout opérateur déclare à l'Autorité compétente, en respectant les exigences de celle-ci, chacun des établissements dont il a la responsabilité et qui mettent en œuvre l'une des étapes de la production, de la transformation, de la conservation, du stockage, du transport, du commerce et de la distribution des denrées alimentaires animales ou d'origine animale ou des aliments pour animaux, en vue de l'enregistrement d'un tel établissement.

Les opérateurs du secteur alimentaire ou du secteur de l'alimentation animale veillent, en outre, à ce que les Autorités compétentes disposent en permanence d'informations à jour sur tous les établissements sous leur contrôle, visés au premier paragraphe ci-dessus, notamment en lui notifiant toute modification significative de leurs activités et toute fermeture d'un établissement existant.

Pour chaque activité, l'Autorité compétente inscrit sur une ou plusieurs listes nationales les établissements qu'elle a enregistrés conformément au premier paragraphe. Elle tient un ou plusieurs registres des établissements enregistrés. Elle actualise les données relatives aux établissements inscrits sur les listes précitées en fonction des décisions de modification de l'enregistrement. Ces listes peuvent être dématérialisées et mises sur support électronique.

Article 17 : Agrément des établissements

Les opérateurs du secteur alimentaire ou de l'alimentation animale veillent à ce que les établissements sous leur contrôle et qui relèvent du présent Règlement d'exécution soient agréés par l'Autorité compétente lorsque :

a) l'agrément est requis conformément aux textes communautaires en vigueur fixant les règles spécifiques de sécurité sanitaire et d'hygiène des denrées alimentaires animales et d'origine animale ou tout autre texte communautaire ;

b) ces établissements exercent l'une des activités suivantes :

- la fabrication et la mise sur le marché d'additifs ou de pré-mélanges pour l'alimentation animale ;
- la fabrication pour la mise sur le marché d'aliments composés utilisant des additifs pour l'alimentation animale ou des pré-mélanges contenant des additifs pour l'alimentation animale.

Les opérateurs du secteur alimentaire ou de l'alimentation animale n'exercent aucune activité sans être déclarés et enregistrés conformément à l'article 16 et agréés, lorsque l'agrément est requis conformément au premier paragraphe ci-dessus.

Les opérateurs du secteur alimentaire ou de l'alimentation animale, veillent à ce que les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux qu'ils produisent soient identifiés au moyen de leurs numéros d'enregistrement et d'agrément lorsque ce dernier est exigé.

L'Autorité compétente établit et tient à jour une ou plusieurs listes nationales des établissements et des opérateurs du secteur de l'alimentation animale ou du secteur alimentaire qui ont été enregistrés et agréés et délivre les certificats en attestant. En outre, elle tient un ou plusieurs registres des établissements agréés. Elle actualise les données relatives aux établissements inscrits sur les listes précitées en fonction des décisions de modification de l'agrément.

Cette liste, faisant également apparaître les numéros d'agrément respectifs et d'autres informations pertinentes, est mise à la disposition de la Commission de l'UEMOA, des autres États membres et du public.

Tout État membre exigeant l'agrément de certains établissements situés sur son territoire en vertu du droit national uniquement, informe la Commission de l'UEMOA et les autres États membres des règles pertinentes de ce droit national.

CHAPITRE IV : GUIDES DE BONNES PRATIQUES

Article 18 : Élaboration, diffusion et utilisation des guides

Les États membres incitent et appuient l'élaboration, la diffusion et l'utilisation de guides sectoriels de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication ou d'application des principes du HACCP. Pour être valables, ces guides sont approuvés par les Autorités compétentes conformément aux dispositions de l'article 19 ci-dessous.

Des guides communautaires sont élaborés conformément aux dispositions de l'article 20 ci-dessous.

Les guides mentionnés aux paragraphes ci-dessus peuvent être associés à d'autres guides ou codes de bonnes pratiques requis notamment en vertu d'autres dispositions communautaires ou nationales pertinentes.

Article 19 : Guides nationaux

Lors de leur mise au point, les branches concernées du secteur alimentaire ou du secteur de l'alimentation animale élaborent et diffusent les guides nationaux :

a) après consultation des représentants des Autorités nationales compétentes, des associations de consommateurs, des groupes d'utilisateurs pour les aliments pour animaux et des autres parties prenantes ;
b) en se référant aux codes d'usage pertinents du Codex Alimentarius et éventuellement au Référentiel d'harmonisation de la gestion de l'hygiène alimentaire en Afrique, et
c) lorsqu'ils concernent la production primaire et les opérations connexes énumérées à l'Annexe I du présent Règlement d'exécution, en tenant compte des recommandations figurant dans la partie B .

Les branches professionnelles peuvent confier l'élaboration de leurs guides nationaux à l'Organisme national de normalisation prévu par les textes communautaires ou nationaux.

Les Autorités compétentes des États membres approuvent les guides nationaux. Pour ce faire, elles les évaluent pour s'assurer :

a) qu'ils ont été élaborés conformément au premier paragraphe ci-dessus;
b) que leur contenu peut être mis en pratique dans les secteurs auxquels ils se réfèrent; et
c) que lesdits guides sont appropriés pour assurer le respect des dispositions des articles 12, 13, 14 et 15 ci-dessus dans les secteurs et pour les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux concernés.

Les États membres précisent, le cas échéant, les prescriptions en matière de contenu applicables aux guides sectoriels pour permettre leur application.

A l'initiative des demandeurs ou à la demande des Autorités compétentes, les guides sectoriels peuvent être remaniés. L'approbation des guides est suspendue si les conditions mentionnées dans le présent article ne sont plus respectées.

Les Autorités compétentes des Etats membres peuvent confier l'évaluation, avant approbation, des guides nationaux à des organismes d'inspection ou de certification qui ont été accrédités à cette fin selon la norme ISO 17020 et ISO 17065 ou de la série ISO 17000 et qui sont agréés par elles.

Chaque État membre publie à son Journal officiel et communique à la Commission de l'UEMOA les guides sectoriels nationaux conformes aux exigences prévues aux paragraphes précédents. La Commission de l'UEMOA partage ces informations avec les autres Etats membres.

Douze (12) mois après l'entrée en vigueur du présent Règlement d'exécution et une fois par an ensuite, les États membres soumettent à la Commission de l'UEMOA un rapport sur les mesures prises pour élaborer les guides nationaux.

Article 20 : Guides communautaires

Si un ou plusieurs États membres, ou la Commission de l'UEMOA, estiment qu'à des fins d'harmonisation, il peut se révéler nécessaire d'élaborer à l'échelle communautaire des guides sur la base des guides nationaux, la Commission de l'UEMOA consulte les Etats membres à travers le Comité Vétérinaire. L'objet de cette consultation est d'examiner l'opportunité d'élaborer de tels guides ainsi que leur portée.

Lors de la mise au point de guides communautaires, la Commission de l'UEMOA veille à ce qu'ils soient élaborés et diffusés :

a) en s'appuyant sur les guides nationaux existants ;
b) par ou en concertation avec les représentants appropriés des secteurs alimentaires ou des secteurs de l'alimentation animale communautaires, y compris les petites et moyennes entreprises et établissements, et d'autres parties concernées, telles que les associations de consommateurs et les groupes d'utilisateurs pour les aliments pour animaux ;
c) en collaboration avec les Autorités compétentes ;
d) en se référant aux codes d'usage pertinents du Codex Alimentarius et éventuellement au Référentiel d'harmonisation de la gestion de l'hygiène alimentaire en Afrique; et
e) lorsqu'ils concernent la production primaire et les opérations connexes énumérées à l'Annexe I du présent Règlement d'exécution, en tenant compte des recommandations figurant dans la partie B .

Le Comité Vétérinaire visé au premier paragraphe du présent article approuve les guides communautaires. Pour ce faire, il les évalue pour s'assurer :

a) qu'ils ont été élaborés conformément au deuxième paragraphe ci-haut ;
b) que le contenu de ces guides peut être mis en pratique dans les secteurs auxquels ils se réfèrent dans l'ensemble de l'Union ;
c) que les guides nationaux transmis à la Commission en vertu de l'article 19, dernier paragraphe, ont été pris en considération ; et
d) que lesdits guides sont appropriés pour assurer le respect des articles 12, 13, 14 et 15 ci-dessus dans les secteurs et pour les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux concernés.

La Commission de l'UEMOA invite le Comité Vétérinaire à réviser régulièrement tout guide communautaire élaboré conformément au présent article, en coopération avec les organismes visés au deuxième paragraphe ci-dessus.

L'objet de cette révision est de garantir que les guides restent applicables et de tenir compte de l'évolution technologique et scientifique.

Les titres et références des guides communautaires, élaborés conformément au présent article, sont publiés après leur adoption par Décision de la Commission de l'UEMOA dans le Bulletin Officiel de l'Union et les Journaux Officiels des Etats membres.

CHAPITRE V : IMPORTATIONS ET EXPORTATIONS

Article 21 : Importations

En ce qui concerne l'hygiène des denrées alimentaires animales ou d'origine animale ou des aliments pour animaux importés dans l'Union, les prescriptions sanitaires générales et les exigences pertinentes de la législation sanitaire vétérinaire communautaire applicables comprennent les exigences prévues aux articles 12 à 15 du présent Règlement d'exécution. En sus, s'il y a lieu, les denrées alimentaires animales et d'origine animale et les aliments pour animaux importés doivent respecter les règles spécifiques d'hygiène et de sécurité sanitaire prévues par les textes communautaires en vigueur et les stipulations applicables des conventions ou accords spécifiques conclus avec les Etats de provenance des denrées alimentaires ou aliments pour animaux concernés.

En outre, l'importateur des denrées alimentaires ou aliments pour animaux doit, préalablement à son importation, obtenir une autorisation d'importation délivrée par l'Autorité compétente aux fins de s'assurer que la denrée alimentaire ou l'aliment pour animaux :

a) provient d'un pays, d'une zone ou d'une région non soumise à des restrictions sanitaires;
b) répond aux conditions de traçabilité fixées à l'article 8 ci-dessus ;
c) est accompagné de certificats et autres documents exigés par une réglementation communautaire spécifique à la denrée alimentaire animale ou d'origine animale ou à l'aliment pour animaux délivrés par l'Autorité compétente du pays d'exportation et attestant, notamment, qu'ils sont conformes à la législation en vigueur et sans danger pour la vie ou la santé humaine ou animale.

L'importateur doit disposer d'un plan de rappel lui permettant en cas d'alerte sanitaire portant sur la denrée alimentaire animale ou d'origine animale ou l'aliment pour animaux qu'il a importé de rappeler celui-ci après son admission sur le territoire communautaire conformément aux dispositions de l'article 10 du présent Règlement d'exécution. Il doit également disposer d'un plan de retrait pour empêcher la distribution de la denrée alimentaire ou de l'aliment pour animaux en cas d'alerte sanitaire.

Article 22 : Exportations et réexportations

En ce qui concerne l'hygiène des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux exportés ou réexportés de l'Union, les prescriptions sanitaires générales et les exigences pertinentes de la législation sanitaire vétérinaire communautaire applicables, comprennent les exigences prévues aux articles 12 à 15 du présent Règlement d'exécution sauf dispositions contraires prévues par la législation et la réglementation du pays importateur et sous réserve de leur autorisation par l'Autorité compétente. En sus, s'il y a lieu, les denrées alimentaires animales et d'origine animale et les aliments pour animaux exportés doivent respecter les règles spécifiques d'hygiène et de sécurité sanitaire prévues par les textes communautaires en vigueur. La traçabilité des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux exportés ou réexportés de l'Union doit être assurée dans les conditions fixées à l'article 8 du présent Règlement d'exécution.

TITRE III : DISPOSITIONS FINALES

Article 23 : Modifications et adaptations des Annexes I et II

Les annexes I et II peuvent être mises à jour ou adaptées avec des dérogations pour les petites exploitations en tenant compte des facteurs de risques pertinents et à condition que ces dérogations ne compromettent pas la réalisation des objectifs fixés par le présent Règlement d'exécution.

Ces mises à jour ou adaptations sont faites par la Commission de l'UEMOA après consultation du Comité Vétérinaire.

Article 24 : Application

Les Etats membres disposent de vingt-quatre (24) mois, après la date d'entrée en vigueur du présent Règlement d'exécution, pour l'application de toutes ses dispositions.

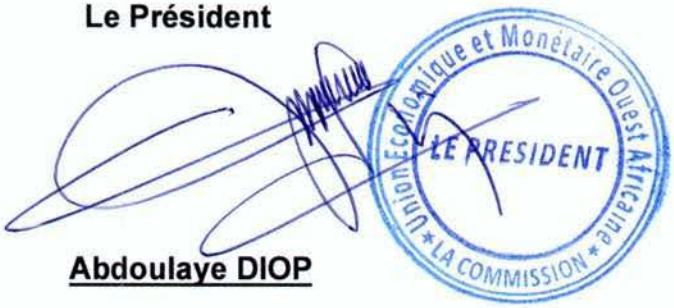
Article 25 : Entrée en vigueur

Le présent Règlement d'exécution entre en vigueur à compter de sa date de signature et sera publié au Bulletin Officiel de l'Union.

Fait à Ouagadougou, le 18 OCT 2024

Pour la Commission,

Le Président



Abdoulaye DIOP

ANNEXE I

Production primaire

Partie A : Dispositions générales d'hygiène applicables à la production primaire et aux opérations connexes

A-I. Champ d'application

La présente Annexe s'applique à la production primaire et aux opérations connexes suivantes :

a) manipulation, l'entreposage et le transport, de produits primaires sur le lieu de production et leur livraison à un établissement ; et
b) le mélange d'aliments pour animaux pour les besoins exclusifs d'une exploitation.

A-II. Dispositions d'hygiène

1. La production alimentaire primaire ou la production primaire d'aliments pour animaux devrait être évitée dans des zones où la présence de substances potentiellement nocives pourrait conduire à un niveau inacceptable de telles substances dans les denrées alimentaires animales ou d'origine animale ou les aliments pour animaux.

2. Les exploitants du secteur alimentaire ou du secteur de l'alimentation animale doivent, dans toute la mesure du possible, veiller à ce que les produits primaires soient protégés contre toute contamination.

3. Sans préjudice de l'obligation générale précitée, ils doivent respecter les dispositions législatives nationales et communautaires pertinentes relatives à la maîtrise des dangers dans la production primaire et les opérations connexes, y compris :

a) les mesures visant à contrôler la contamination provenant de l'air, du sol, de l'eau, du stockage, de la manipulation et de l'élimination des déchets ;
b) les mesures visant à contrôler la contamination provenant des additifs pour les aliments pour animaux, des aliments pour animaux, des médicaments vétérinaires, des engrais, des produits phytosanitaires et des autres biocides ;
c) les mesures relatives à la santé et au bien-être des animaux et à la préservation des végétaux, qui ont des incidences sur la santé humaine ou la sécurité des aliments pour animaux, y compris les programmes de surveillance et de contrôle des zoonoses et agents zoonotiques ;
d) les mesures relatives à la protection des sources de production alimentaire contre la contamination fécale ou autre.

4. Les exploitants/opérateurs qui élèvent, récoltent ou chassent des animaux ou qui produisent des produits primaires d'origine animale doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, de :

a) nettoyer toute installation utilisée dans le cadre de la production primaire et les opérations connexes, y compris les installations servant à entreposer et manipuler les aliments pour animaux, et, au besoin, après nettoyage, désinfecter l'installation de manière appropriée ;

b) nettoyer et, au besoin, après nettoyage, désinfecter de manière appropriée les équipements, les conteneurs, les caisses, les véhicules et les navires ;
c) veiller, dans toute la mesure du possible, à la propreté des animaux de boucherie et, au besoin, des animaux de rente;
d) utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre là où cela est nécessaire de façon à éviter toute contamination;
e) veiller à ce que le personnel manipulant les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux soit en bonne santé avec un degré approprié d'hygiène corporelle et soit sensibilisé sur les risques en matière de santé;
f) empêcher, dans toute la mesure du possible, que les animaux et les organismes nuisibles ne causent de contamination;
g) entreposer et manipuler les déchets et les substances dangereuses de façon à éviter toute contamination;
h) prévenir l'introduction et la propagation de maladies contagieuses transmissibles à l'être humain par le biais de denrées alimentaires animales ou d'origine animale, y compris en prenant des mesures de précaution lors de l'introduction de nouveaux animaux et en signalant les foyers suspectés de telles maladies à l'Autorité compétente;
i) tenir compte des résultats de toute analyse pertinente d'échantillons prélevés sur des animaux ou d'autres échantillons, qui revêtent une importance pour la santé humaine ou la sécurité des aliments pour animaux; et
j) utiliser correctement les additifs et les médicaments vétérinaires dans les aliments pour animaux , conformément à la législation pertinente. Les médicaments vétérinaires utilisés doivent avoir l'autorisation de mise sur le marché de la Commission de l'UEMOA et les additifs sont ceux homologués par la Commission du Codex Alimentarius.

5. Les exploitants/opérateurs qui produisent ou récoltent des produits végétaux destinés aux animaux doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, de :

a) nettoyer de manière appropriée les équipements, les conteneurs, les caisses, les véhicules et les navires;
b) garantir, au besoin, des conditions de production, de transport et de stockage hygiéniques des produits végétaux;
c) utiliser de l'eau propre là où cela est nécessaire de façon à éviter toute contamination;
d) veiller à ce que le personnel manipulant les produits soit en bonne santé avec un degré approprié d'hygiène corporelle et soit sensibilisé sur les risques en matière de santé;
e) empêcher, dans toute la mesure du possible, que les animaux et les organismes nuisibles ne causent de contamination;
f) entreposer et manipuler les déchets et les substances dangereuses de façon à éviter toute contamination;
g) tenir compte des résultats de toute analyse pertinente d'échantillons prélevés sur des plantes ou d'autres échantillons, qui revêtent une importance pour la santé humaine ou la sécurité des aliments pour animaux; et
h) utiliser correctement les produits phytosanitaires et les autres biocides, conformément à la législation applicable.

6. Les exploitants du secteur alimentaire ou du secteur de l'alimentation animale doivent prendre des mesures appropriées pour remédier à la situation lorsqu'ils sont informés de problèmes décelés durant les contrôles vétérinaires officiels.

A-III. Tenue de cahiers, de registres ou de systèmes équivalents

1. Les exploitants du secteur alimentaire ou du secteur de l'alimentation animale qui cèdent ou fournissent leurs produits à des établissements agréés conformément au présent Règlement d'exécution et aux autres textes communautaires doivent tenir des cahiers ou registres d'élevage ou des systèmes équivalents concernant l'encadrement zootechnique et sanitaire de leur exploitation. Ces documents sont conservés de manière appropriée et pendant une période adéquate en rapport avec la nature et la taille de l'entreprise du secteur concerné.

2. Ils doivent mettre les informations pertinentes figurant dans ces documents à la disposition de l'Autorité compétente et des exploitants/opérateurs du secteur concerné destinataires, à leur demande.

3. Les exploitants/opérateurs du secteur alimentaire qui élèvent des animaux ou qui produisent des produits primaires d'origine animale doivent en particulier tenir des documents concernant :

a) la nature et l'origine des aliments donnés aux animaux;
b) les produits vétérinaires ou les autres traitements administrés aux animaux, les dates d'administration de ces traitements et les temps d'attente se trouvant sur les notices d'utilisation;
c) l'apparition des maladies susceptibles d'affecter la sûreté des produits d'origine animale;
d) les résultats de toute analyse d'échantillons prélevés sur des animaux ou d'autres échantillons prélevés à des fins de diagnostic, qui revêtent une importance pour la santé humaine; et
e) tout rapport pertinent sur des contrôles effectués sur des animaux ou des produits d'origine animale.

4. Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux ou produisent des aliments pour animaux doivent en particulier tenir des documents concernant :

a) toute utilisation de produits phytosanitaires et de biocides;
b) l'utilisation de semences génétiquement modifiées ;
c) toute apparition d'organismes nuisibles ou de maladies susceptibles d'affecter la sûreté des produits d'origine végétale; et
d) les résultats de toute analyse d'échantillons prélevés sur des végétaux ou d'autres échantillons à des fins de diagnostic, qui revêtent une importance pour la santé humaine ou pour la sécurité de l'alimentation animale.

5. L'exploitant/opérateur du secteur alimentaire ou du secteur de l'alimentation animale peut se faire assisté à ses frais par d'autres personnes, telles que les vétérinaires sanitaires ou mandataires, les agronomes et les techniciens agricoles pour la tenue des cahiers ou registres d'élevage ou des systèmes équivalents.

6. L'Autorité compétente du lieu de la production primaire informe les exploitants/opérateurs du secteur alimentaire ou du secteur de l'alimentation animale concerné des éléments d'information minimaux à fournir dans ces cahiers ou registres d'élevage ou systèmes équivalents.

<u>Partie B</u> : Recommandations pour les guides

1. Les guides nationaux et communautaires visés aux **articles 18, 19 et 20** du présent Règlement d'exécution 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 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, y compris les mesures pertinentes prévues dans les législations communautaires et nationales ou dans les programmes communautaires et nationaux. Au nombre des dangers et mesures peuvent figurer notamment :

   a) la maîtrise de la contamination microbiologique et physico-chimique, par exemple par les mycotoxines, les métaux lourds et les substances radioactives;
   b) l'utilisation de l'eau, de déchets organiques et d'engrais;
   c) l'utilisation correcte et appropriée des produits phytosanitaires et des autres biocides ainsi que leur traçabilité;
   d) l'utilisation correcte et appropriée des médicaments vétérinaires et des additifs dans l'alimentation des animaux ainsi que leur traçabilité;
   e) la préparation, l'entreposage, l'utilisation et la traçabilité des aliments pour animaux;
   f) l'élimination correcte des animaux morts, des déchets et des litières;
   g) les mesures de protection visant à éviter l'introduction et la propagation de maladies contagieuses transmissibles à l'être humain par le biais des denrées alimentaires ou aux animaux par le biais d'aliments pour animaux et toute obligation de les notifier à l'Autorité compétente;
   h) les procédures, pratiques et méthodes permettant de garantir que les denrées alimentaires animales ou d'origine animale ou les aliments pour animaux soient produites, manipulées, emballées, entreposées et transportées dans des conditions d'hygiène appropriées, y compris le nettoyage et la lutte efficaces contre les organismes nuisibles;
   i) les mesures portant sur la propreté des animaux de boucherie et de rente;
   j) les mesures ou les détails portant sur la tenue des cahiers ou registres d'élevage ou des systèmes équivalents.

ANNEXE II

Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire (sauf lorsque l'Annexe I est applicable)

Introduction

1. Les Chapitres I, II et III s'appliquent comme suit :

a) le Chapitre I s'applique à tous les locaux utilisés pour les denrées alimentaires animales et d'origine animale ;
b) le Chapitre II s'applique à tous les locaux où les denrées alimentaires animales et d'origine animale sont préparées, traitées ou transformées ;
c) le Chapitre III s'applique à tous les moyens de transport ;
d) les Chapitres IV à XI s'appliquent à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires animales et d'origine animale.

2. Les mots « le cas échéant » et « au besoin » utilisés dans la présente Annexe signifient « aux fins de la sécurité et de la salubrité des denrées alimentaires animales et d'origine animale ».

Chapitre I : Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires animales et d'origine animale

1. Les zones d'implantation des locaux où les denrées alimentaires animales et d'origine animale sont préparées, traitées ou transformées, ne doivent pas entraîner de risques de contamination. Les locaux de tout nouvel établissement doivent être implantés :

    a) dans des zones exemptes d'odeurs désagréables, de fumées, de poussière ou autres contaminants, non inondables et à l'abri des infestations par les ravageurs, oiseaux, insectes, rongeurs, etc.,

    b) en tenant compte des vents dominants et des zones d'ensoleillement ; de l'impact sur l'environnement de l'activité qui va être développée notamment en ce qui concerne le rejet d'effluents ; et de la proximité de bâtiments, infrastructures ou toute autre construction susceptible de limiter les possibilités d'extension de l'établissement ;

    c) loin des zones d'activités industrielles qui représentent une grave menace de contamination des aliments et des zones ou les déchets, solides ou liquides, ne peuvent être efficacement évacués.

2. Les alentours des locaux (voies d'accès, dessertes, etc.) seront réalisés en matériau dur de manière à être carrossables et non poussiéreux. Ils doivent être munis d'un système de drainage approprié et doivent pouvoir être nettoyés facilement.

3. Les locaux dans lesquels circulent les denrées alimentaires animales et d'origine animale doivent être propres et en bon état d'entretien.

4. Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires animales et d'origine animale doivent :

    a) pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et désinfectés, prévenir ou réduire au minimum la contamination aéroportée et offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations;
    b) permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaire, la formation de condensation et le développement de moisissure indésirable sur les surfaces;
    c) permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles; et
    d) 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 denrées alimentaires à des températures appropriées qui puissent être vérifiées et si nécessaire enregistrées.

5. 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.

6. 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 là où cela est nécessaire, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains. En cas de besoin, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.

7. 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. Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées.

8. Les installations sanitaires doivent disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.

9. Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires animales ou d'origine animale doivent avoir un éclairage naturel ou artificiel suffisant.

10. 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 manipulées des denrées alimentaires susceptibles de présenter un risque pour la santé des consommateurs finaux.

11. Lorsque l'hygiène l'exige, des vestiaires adéquats doivent être prévus en suffisance pour le personnel.

12. Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où les denrées alimentaires animales ou d'origine animale sont manipulées.

<u>Chapitre II</u> : Dispositions spécifiques pour les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées

1. La conception et l'agencement des locaux où les denrées alimentaires animales et d'origine animale sont préparées, traitées ou transformées doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et notamment prévenir la contamination entre et durant les opérations. En particulier :

    a) les revêtements de sol doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'Autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent. Le cas échéant, les sols doivent permettre une évacuation adéquate en surface ;
    b) les surfaces murales doivent être bien entretenues, faciles à laver et, au besoin, à désinfecter. À 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 alimentaire peuvent prouver à l'Autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent ;
    c) les plafonds, faux plafonds ou, en l'absence de plafonds, la surface intérieure du toit et autres équipements suspendus doivent être construits et ouvrés de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirable et le déversement de particules;
    d) 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 ;
    e) les portes doivent être faciles à nettoyer et, en cas de besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de surfaces lisses et non absorbantes est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'Autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent ; et
    f) les surfaces y compris les surfaces des équipements dans les zones où les denrées alimentaires sont manipulées, et particulièrement celles en contact avec les denrées alimentaires, doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire 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 denrées alimentaires doivent être prévues. Tout évier ou dispositif similaire de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude ou froide, être conforme aux exigences du Chapitre VI et être nettoyé régulièrement et, au besoin, désinfecté.

Chapitre III : Transport

1. Les denrées alimentaires animales et d'origine animale doivent être protégées adéquatement durant le transport. Le type de véhicule ou de conteneur requis dépend de la nature des denrées alimentaires et des conditions dans lesquelles elles doivent être transportées.

2. Les réceptacles de véhicules et les conteneurs servant au transport des denrées alimentaires animales et d'origine animale doivent être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les denrées alimentaires contre toute contamination et doivent, en cas de besoin, être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et désinfectés.

3. Ces réceptacles de véhicules et les conteneurs doivent être réservés au transport de denrées alimentaires animales et d'origine animale si celles-ci sont susceptibles d'être contaminées par des chargements d'autre nature.

4. Lorsque des réceptacles de véhicules et les conteneurs sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des denrées alimentaires animales et d'origine animale ou pour transporter différentes denrées alimentaires en même temps, les produits doivent, au besoin, être séparés efficacement.

5. Les denrées alimentaires animales et d'origine animale en vrac à l'état liquide, granulaire ou poudreux doivent être transportées dans des réceptacles de véhicules et les conteneurs et citernes réservés au transport de denrées alimentaires. Sur les conteneurs et citernes doit figurer une mention clairement visible et indélébile, dans une ou deux langues de l'Union, relative à leur utilisation pour le transport de denrées alimentaires, ou la mention « Uniquement pour denrées alimentaires ».

6. Lorsque des réceptacles de véhicules et les conteneurs ont été utilisés pour transporter des produits autres que des denrées alimentaires animales et d'origine animale ou pour transporter des denrées alimentaires différentes, un nettoyage et une désinfection doivent être effectués entre deux chargements pour éviter le risque de contamination.

7. Les denrées alimentaires animales et d'origine animale chargées dans des réceptacles de véhicules et les conteneurs doivent être placées et protégées de manière à réduire au maximum le risque de contamination.

8. Si cela est nécessaire, les réceptacles de véhicules et les conteneurs servant au transport de denrées alimentaires animales et d'origine animale doivent être aptes à maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées et permettre le contrôle desdites températures.

Chapitre IV : Dispositions applicables aux équipements

1. Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires animales et d'origine animale entrent en contact doivent :

    a) être effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination ;
    b) être construits, réalisés et entretenus de manière à prévenir et réduire au maximum les risques de contamination ;
    c) à l'exception des conteneurs et emballages perdus, être construits, réalisés et entretenus de manière à ce qu'ils soient tenus propres et, au besoin, désinfectés ; et
    d) être installés de manière à permettre un nettoyage et une désinfection convenables des équipements et de la zone environnante.

2. Si cela est nécessaire, les équipements doivent être munis d'un dispositif de contrôle approprié pour garantir la réalisation des objectifs du présent Règlement d'exécution.

3. S'il est nécessaire pour empêcher la corrosion des équipements et des récipients d'utiliser des additifs chimiques, ils doivent l'être conformément aux bonnes pratiques en la matière.

Chapitre V : Déchets et Lutte contre les ravageurs

1. Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent des denrées alimentaires animales et d'origine animale, 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 alimentaire 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 et, le cas échéant, exemptes d'animaux et de parasites.

4. Tous les déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le respect de l'environnement, conformément à la législation communautaire ou nationale applicable à cet effet, et ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte.

5. De bonnes mesures d'assainissement, d'inspection des matières premières et de surveillance doivent être respectées pour réduire au minimum les risques d'infestation et, par conséquent, limiter la nécessite d'employer des pesticides contre les ravageurs.

6. La présence d'infestations devrait être régulièrement contrôlée dans les établissements et les zones adjacentes. Les infestations de ravageurs devraient être traitées immédiatement et sans affecter la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires. Le traitement chimique, physique ou biologique devrait être mis en œuvre sans poser de risque pour la sécurité ou la salubrité des denrées alimentaires.

Chapitre VI : Alimentation en eau

1. De l'eau potable doit être utilisée chaque fois que cela est nécessaire pour éviter la contamination des denrées alimentaires animales et d'origine animale. L'alimentation en eau potable doit être en quantité suffisante.

2. 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 produits de la mer (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.

3. 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.

4. 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 denrées alimentaires animales et d'origine animale dans leur forme finale.

5. La glace entrant en contact avec les denrées alimentaires animales et d'origine animale ou susceptible de contaminer celles-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.

6. La vapeur utilisée directement en contact avec les denrées alimentaires animales et d'origine animale ne doit contenir aucune substance présentant un danger pour la santé ou susceptible de contaminer lesdites denrées. Elle doit être fabriquée, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination.

7. Lorsque le traitement thermique est appliqué à des denrées alimentaires animales et d'origine animale 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 des denrées alimentaires.

Chapitre VII : Hygiène du personnel et des visiteurs

1. Aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie, ou souffrant, par exemple, de jaunisse, de vomissements, de mal de gorge accompagné de fièvre, d'écoulement de l'oreille, des yeux ou du nez, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires animales et d'origine animale et à pénétrer dans une zone de manutention de denrées alimentaires animales et d'origine animale, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments. Toute personne atteinte d'une telle affection qui est employée dans une entreprise ou un établissement du secteur alimentaire et est susceptible d'entrer en contact avec les denrées alimentaires animales et d'origine animale informe immédiatement l'exploitant du secteur alimentaire de sa maladie ou de ses symptômes, et, si possible, de leurs causes afin que celui-ci envisage la nécessité éventuelle d'un examen médical et d'une exclusion des aires de manutention des denrées alimentaires.

2. Les personnes qui manipulent les denrées alimentaires animales et d'origine animale doivent maintenir un haut standard de propreté corporelle et, le cas échéant, porter des vêtements, un couvre-chef et des chaussures appropriés et propres. Le personnel affecté de coupures et blessures, s'il est autorisé à poursuivre son travail, devrait les protéger par des pansements étanches.

3. Le personnel doit toujours se laver les mains lorsque le manque d'hygiène corporelle risque de se répercuter négativement sur la sécurité des denrées alimentaires animales et d'origine animale, par exemple avant de manipuler lesdites denrées, immédiatement après avoir utilisé les toilettes et après avoir manipulé lesdites denrées crues ou tout produit contaminé, si cela risque d'entrainer la contamination d'autres denrées alimentaires, il faut, le cas échéant, éviter de manipuler des denrées alimentaires animales et d'origine animale prêtes à la consommation.

4. Les personnes qui manipulent les denrées alimentaires animales et d'origine animale doivent éviter les comportements susceptibles d'entrainer une contamination desdites denrées, comme fumer, cracher, mâcher ou manger, éternuer ou tousser à proximité des denrées alimentaires non protégées. Les effets personnels tels que les bijoux, montres, épingles ou autres objets ne doivent pas être portés ou introduits dans les aires de manutention des denrées alimentaires, s'ils posent une menace pour la sécurité et la salubrité desdites denrées.

5. Les visiteurs admis dans les aires de production, de transformation ou de manutention doivent, le cas échéant, porter des vêtements de protection et observer les autres dispositions du présent chapitre relatives à l'hygiène personnelle.

Chapitre VIII : Dispositions applicables aux denrées alimentaires animales et d'origine animale

1. Les exploitants du secteur alimentaire ne doivent accepter aucun ingrédient ou matière première, dont on sait ou dont on a tout lieu de supposer qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes, des pesticides, des médicaments vétérinaires ou des substances toxiques, décomposées ou étrangères, de manière telle que, même après que l'exploitant du secteur alimentaire ait procédé normalement au

triage et aux procédures de préparation ou de transformation, le produit final serait impropre à la consommation humaine. Le cas échéant, il faut énoncer et mettre en œuvre des spécifications applicables aux matières premières.

2. Les exploitants du secteur alimentaire doivent, s'il y a lieu, inspecter et trier les matières premières ou les ingrédients avant la transformation. Si nécessaire, ils doivent effectuer des tests en laboratoire pour déterminer leur propriété d'emploi avant usage. Seuls les matières premières et ingrédients sains, propres à la consommation doivent être utilisés.

3. Les matières premières et tous les ingrédients entreposés dans une entreprise ou un établissement du secteur alimentaire doivent être conservés dans des conditions adéquates permettant d'éviter toute détérioration néfaste et de les protéger contre toute contamination.

4. À toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, les denrées alimentaires animales et d'origine animale doivent être protégées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine, dangereuses pour la santé ou contaminées de manière telle qu'elles ne pourraient être raisonnablement considérées comme pouvant être consommées en l'état.

5. Des méthodes adéquates doivent être mises au point pour lutter 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 aliments 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.

6. 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 denrées alimentaires animales et d'origine animale, à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé.

7. Les exploitations du secteur alimentaire 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 si nécessaire, d'un espace d'entreposage réfrigéré suffisant.

8. Lorsque les denrées alimentaires animales et d'origine animale doivent être conservées ou servies à basse température, elles doivent être réfrigérées 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.

9. La décongélation des denrées alimentaires animales et d'origine animale doit être effectuée de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines dans les denrées alimentaires.

Pendant la décongélation, les denrées alimentaires animales et d'origine animale doivent être soumises 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 denrées alimentaires animales et d'origine animale doivent être manipulées de manière à réduire au maximum le risque de développement de microorganismes pathogènes ou la formation de toxines.

10. Les substances dangereuses ou non comestibles, y compris les aliments pour animaux, doivent faire l'objet d'un étiquetage approprié et être entreposées dans des conteneurs sûrs et séparés.

Chapitre IX : Dispositions applicables au conditionnement et à l'emballage des denrées alimentaires

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 denrées alimentaires doivent être faciles à nettoyer et, le cas échéant, faciles à désinfecter.

Chapitre X : Traitement thermique

Les prescriptions suivantes ne s'appliquent qu'aux denrées alimentaires animales et d'origine animale mises 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 :

    a) amener chaque élément du produit traité à une température donnée pendant un laps de temps déterminé, et
    b) 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 du secteur alimentaire doivent régulièrement vérifier les principaux paramètres pertinents notamment le temps, la température, la pression, le scellement et la microbiologie, y compris par l'utilisation de dispositifs automatiques.

3. Le processus utilisé doit satisfaire à une norme reconnue à l'échelle internationale par exemple, la pasteurisation, l'ultra-haute température ou la stérilisation.

<u>Chapitre XI</u> : Formation

1. Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller :

a) à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et d'une formation à jour en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle et aux opérations qu'ils effectuent ;

b) à ce que le personnel qui manipule des produits de nettoyage puissants ou d'autres produits chimiques dangereux sache le faire sans danger ;

c) à ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien de la procédure visée à l'Article 14, premier paragraphe, du présent Règlement d'exécution, ou de la mise en œuvre des guides pertinents dans leur entreprise ou établissement aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication et des principes HACCP.

2. Les exploitants du secteur alimentaire responsables des processus alimentaires doivent eux-mêmes avoir obligatoirement les connaissances nécessaires concernant les principes et pratiques d'hygiène alimentaire pour être à même de juger des risques potentiels et de prendre les mesures correctives nécessaires pour parer les déficiences.

ANNEXE III

Prescriptions applicables aux entreprises du secteur de l'alimentation animale n'exerçant pas d'activités de production primaire d'aliments pour animaux, visées à l'Annexe 1, Partie A

Chapitre I : Ingrédients et Etiquetage

1. Les ingrédients d'aliments pour animaux doivent répondre à des normes indicatives, voire réglementaires ou celles adoptées par la Commission du Codex Alimentarius lorsque cela est applicable, pour les niveaux de pathogènes, de mycotoxines, de pesticides et de substances indésirables susceptibles de présenter un danger pour la santé des animaux et des consommateurs. Le contrôle des ingrédients d'aliments pour animaux doit inclure l'inspection, l'échantillonnage et l'analyse des ingrédients pour déceler la présence de substances indésirables à l'aide de protocoles fondés sur les risques.

2. Les additifs d'aliments pour animaux doivent être réceptionnés, manipulés et entreposés de façon à préserver leur intégrité et à limiter les risques d'utilisation erronée ou de contamination fortuite. Les fabricants d'additifs, en particulier, doivent fournir à l'utilisateur des informations claires quant à leur emploi correct et sûr sur le plan sanitaire. Les additifs utilisés doivent répondre aux normes règlementaires ou à celles adoptées par la Commission du Codex Alimentarius.

3. L'étiquetage doit être clair et indiquer la façon dont l'utilisateur doit manipuler, entreposer et utiliser les aliments pour animaux et leurs ingrédients. L'étiquetage doit être conforme à toutes les exigences réglementaires, décrire les aliments et en donner le mode d'emploi.

4. L'étiquetage, ou les documents d'accompagnement, doivent inclure, le cas échéant :

a) des renseignements sur l'espèce ou la catégorie d'animaux auxquels l'aliment est destiné ;
b) l'objectif auquel répond l'aliment ;
c) une liste des ingrédients, avec indication appropriée des additifs en ordre de proportion décroissant ;
d) des informations permettant de contacter le fabricant ou le détenteur ;
e) le numéro d'enregistrement ou d'agrément de l'établissement, le cas échéant ;
f) le mode d'emploi et les précautions à prendre ;
g) l'identification du lot ;
h) la date de fabrication ; et
i) la date limite d'utilisation ou la date optimale d'utilisation recommandée.

Chapitre II : Installations et Équipements

1. Les installations, les équipements, les conteneurs, les caisses et les véhicules pour la transformation et l'entreposage des aliments pour animaux et leurs environs immédiats doivent être en matériaux faciles à laver et à désinfecter et maintenus en état de propreté. Après chaque opération de fabrication d'aliments pour animaux, tous les dispositifs de

mélange doivent faire objet de nettoyage et de désinfection adéquats afin d'éviter une contamination croisée. Des programmes efficaces de lutte contre les organismes nuisibles doivent être mis en œuvre.

2. Par leur agencement, leur conception, leur construction et leurs dimensions, les installations et équipements doivent :

    a) pouvoir être convenablement nettoyés et désinfectés, le cas échéant ;
    b) permettre de réduire au minimum le risque d'erreur et d'éviter la contamination, la contamination croisée et, d'une manière générale, tout effet néfaste sur la sécurité et la qualité des produits. Les machines entrant en contact avec les aliments pour animaux doivent être séchées après tout nettoyage humide.

3. Les installations et équipements qui doivent servir aux opérations de mélange et de fabrication doivent faire régulièrement l'objet de vérifications appropriées, conformément à des procédures écrites préétablies par le fabricant pour lesdits produits.

    a) L'ensemble des balances et dispositifs de mesure utilisés pour la fabrication des aliments pour animaux doivent être appropriés pour la gamme de poids ou de volumes à mesurer, et leur précision doit être contrôlée régulièrement ;
    b) Tous les dispositifs de mélange utilisés dans la fabrication d'aliments pour animaux doivent être appropriés pour la gamme de poids ou de volumes mélangés et doivent pouvoir fabriquer des mélanges et dilutions homogènes. Les exploitants doivent démontrer l'efficacité des dispositifs de mélange quant à l'homogénéité.

4. Les installations doivent comporter un éclairage naturel ou artificiel suffisant.

5. Les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être adaptés à l'usage auxquels ils sont destinés ; ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination des aliments pour animaux.

6. L'eau utilisée dans la fabrication des aliments pour animaux doit être d'un niveau de qualité adéquat pour les animaux ; les conduites d'eau doivent être composées de matériaux inertes.

7. L'évacuation des eaux d'égout, des eaux usées et des eaux de pluie doit s'effectuer de manière à préserver les équipements ainsi que la sécurité sanitaire et la qualité des aliments pour animaux. La détérioration et la poussière doivent être évitées ainsi que l'invasion d'organismes nuisibles.

8. Les fenêtres et autres ouvertures doivent, au besoin, être à l'épreuve des organismes nuisibles. Les portes doivent être bien ajustées et, lorsqu'elles sont fermées, elles doivent être à l'épreuve des organismes nuisibles.

9. Au besoin, les plafonds, faux plafonds et autres équipements suspendus doivent être conçus, construits et parachevés de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissures indésirables et le déversement de particules pouvant nuire à la sécurité et à la qualité des aliments pour animaux.

Chapitre III : Personnel

1. Les entreprises ou établissements du secteur de l'alimentation animale doivent disposer d'un personnel en nombre suffisant et possédant les compétences et les qualifications nécessaires pour la fabrication des produits concernés. Ce personnel doit être encadré et disposé d'instructions et d'une formation à jour en matière d'hygiène des aliments pour animaux adaptées à leur activité professionnelle et aux opérations qu'ils effectuent.

2. Un organigramme précisant les qualifications par exemple les diplômes, l'expérience professionnelle et les responsabilités du personnel d'encadrement doit être établi et mis à la disposition des Autorités compétentes chargées du contrôle vétérinaire officiel.

3. Le personnel qui manipule des produits de nettoyage puissants ou d'autres produits chimiques dangereux doit pouvoir le faire sans danger. Les personnes responsables de la mise au point et du maintien de la procédure visée à **l'Article 14**, premier paragraphe, du présent Règlement d'exécution, ou de la mise en œuvre des guides pertinents dans leur entreprise ou établissement doivent recevoir la formation appropriée en ce qui concerne l'application des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication et des principes HACCP.

4. Les exploitants du secteur de l'alimentation animale responsables des processus de fabrication doivent eux-mêmes avoir obligatoirement les connaissances nécessaires concernant les principes et pratiques d'hygiène pour être à même de juger des risques potentiels et de prendre les mesures correctives nécessaires pour parer les déficiences.

Chapitre IV : Production

1. Une personne qualifiée responsable de la production doit être désignée.

2. Les exploitants du secteur de l'alimentation animale doivent veiller à ce que les différentes étapes de la production soient exécutées selon des procédures et instructions écrites préétablies visant à définir, à vérifier et à maîtriser les points critiques dans le processus de fabrication.

3. Des mesures à caractère technique ou organisationnel doivent être prises pour éviter ou limiter, au besoin, la contamination croisée et les erreurs. Des moyens suffisants et appropriés doivent être en place pour effectuer des vérifications au cours de la fabrication.

4. Une surveillance doit être assurée pour détecter la présence d'aliments pour animaux, de substances indésirables et d'autres contaminants interdits pour des raisons liées à la santé humaine ou animale, et des stratégies de contrôle appropriées visant à réduire le risque au minimum doivent être mises en place.

5. Les déchets et les matières ne convenant pas pour l'alimentation animale doivent être isolés et identifiés. Toutes les matières contenant des quantités dangereuses de médicaments vétérinaires ou de contaminants, ou présentant d'autres risques, doivent être éliminées d'une manière appropriée et ne doivent pas être utilisées comme aliments pour animaux.

6. Les exploitants du secteur de l'alimentation animale prennent les mesures appropriées pour assurer une traçabilité effective des produits.

Chapitre V : Contrôle de la sécurité et de la qualité

1. Une personne qualifiée responsable du contrôle de la sécurité et de la qualité doit être désignée.

2. Les entreprises ou établissements du secteur de l'alimentation animale doivent, dans le cadre d'un système de contrôle de la sécurité et de la qualité, avoir accès à un laboratoire doté d'un personnel et des équipements adéquats.

3. Un plan de contrôle de la sécurité et de la qualité doit être établi par écrit et mis en œuvre ; il doit comporter, en particulier, des vérifications des points critiques du processus de fabrication, des procédures et fréquences d'échantillonnage, des méthodes d'analyse et leur fréquence, le respect des spécifications ainsi que la destination à donner aux produits en cas de non-conformité entre le stade des matières premières et celui des produits finaux.

4. Les documents relatifs aux matières premières utilisées pour la fabrication du produit final doivent être conservés par le fabricant afin de garantir la traçabilité. Ces documents doivent être mis à la disposition des Autorités compétentes pendant une période adaptée à l'usage pour lequel les produits sont mis sur le marché.

5. En outre, des échantillons d'ingrédients et de chaque lot de produits fabriqués et mis sur le marché ou de chaque fraction spécifique de la production dans le cas d'une production en continu doivent être prélevés en quantité suffisante, suivant une procédure préétablie par le fabricant, et doivent être conservés afin d'assurer la traçabilité, ces prélèvements doivent être périodiques dans le cas d'une fabrication répondant uniquement aux besoins propres du fabricant. Les échantillons doivent être scellés et étiquetés de manière à être identifiés aisément ; ils doivent être entreposés dans des conditions empêchant toute modification anormale de leur composition ou toute altération. Ils doivent être tenus à la disposition des Autorités compétentes pendant une période adaptée à l'usage auquel sont destinés les aliments pour animaux mis sur le marché. Dans le cas d'aliments destinés à des animaux non producteurs de denrées alimentaires, le producteur d'aliments ne doit garder que des échantillons du produit fini.

Chapitre VI : Entreposage et Transport

1. Les aliments pour animaux transformés doivent être séparés des matières premières non transformées et des additifs afin d'éviter toute contamination croisée des aliments transformés ; des matériaux d'emballage appropriés doivent être utilisés.

2. Les aliments pour animaux doivent être entreposés et transportés dans des conteneurs ou récipients appropriés. Ils doivent être entreposés dans des lieux conçus, adaptés et entretenus de manière à assurer de bonnes conditions d'entreposage, dont l'accès est réservé aux personnes autorisées par les exploitants du secteur de l'alimentation animale.

3. Les aliments pour animaux doivent être entreposés et transportés de manière à pouvoir être facilement identifiés, afin d'éviter toute confusion ou contamination croisée et de prévenir leur détérioration.

4. Les conteneurs et équipements utilisés pour le transport, l'entreposage, l'acheminement, la manutention et le pesage des aliments pour animaux doivent être maintenus en état de propreté. Des plans de nettoyage doivent être instaurés et la présence de traces de détergents et de désinfectants doit être réduite au minimum.

5. Toute souillure doit être réduite au minimum et maîtrisée afin de limiter l'invasion par des organismes nuisibles.

6. S'il y a lieu, les températures doivent être maintenues au niveau le plus bas possible pour éviter toute condensation et toute souillure.

Chapitre VII : Traçabilité et Tenue de registres, de documentations ou de systèmes équivalents

1. Tous les exploitants du secteur de l'alimentation animale, y compris ceux qui agissent uniquement en qualité de commerçants sans jamais détenir les produits dans leurs installations, doivent conserver dans un registre, une documentation ou un système équivalent les données pertinentes, y compris celles relatives aux achats, à la production et aux ventes qui permettront une traçabilité effective entre la réception et la livraison, y compris l'exportation jusqu'à la destination finale.

2. Les exploitants du secteur de l'alimentation animale, à l'exception de ceux qui agissent uniquement en qualité de commerçants sans jamais détenir les produits dans leurs installations, doivent conserver dans un registre, une documentation ou un système équivalent les :

a) Documents relatifs au processus de fabrication et aux contrôles.

Les entreprises du secteur de l'alimentation animale doivent disposer d'un système de documentation conçu pour définir et maîtriser les points critiques du processus de fabrication ainsi que pour établir et mettre en œuvre un plan de contrôle de la qualité. Elles doivent conserver les résultats des contrôles effectués. Ce jeu de documents doit être conservé pour permettre de retracer l'historique de la fabrication de chaque lot de produits mis en circulation et d'établir les responsabilités en cas de réclamation.

b) Documents relatifs à la traçabilité, en particulier :

i) pour les additifs pour aliments pour animaux :

- la nature et la quantité des additifs produits, leurs dates de fabrication respectives et, lorsqu'il y a lieu, le numéro du lot ou de la fraction spécifique de la production, en cas de production en continu ;
- le nom et l'adresse de l'établissement auquel les additifs sont livrés, la nature et la quantité des additifs livrés et, lorsqu'il y a lieu, le numéro du lot ou de la fraction spécifique de la production, en cas de production en continu ;

ii) pour les pré-mélanges :

- le nom et l'adresse des fabricants ou fournisseurs d'additifs, la nature et la quantité des additifs utilisés et, lorsqu'il y a lieu, le numéro du lot ou de la fraction spécifique de la production, en cas de production en continu ;
- la date de fabrication du pré-mélange et, lorsqu'il y a lieu, le numéro du lot;
- le nom et l'adresse de l'établissement auquel le pré-mélange est livré, la date de livraison, la nature et la quantité du pré-mélange livré et, lorsqu'il y a lieu, le numéro du lot ;

iii) pour les aliments composés/matières premières d'aliments pour animaux :

- le nom et l'adresse des fabricants ou des fournisseurs d'additifs/de pré-mélanges, la nature et la quantité du pré-mélange utilisé et, lorsqu'il y a lieu, le numéro du lot ;
- le nom et l'adresse des fournisseurs des matières premières d'aliments pour animaux et des aliments complémentaires pour animaux et la date de livraison ;
- le type, la quantité et la formulation des aliments composés pour animaux ;
- la nature et la quantité de matières premières d'aliments pour animaux ou d'aliments composés fabriqués ainsi que la date de fabrication, et le nom et l'adresse de l'acheteur par exemple un exploitant agricole ou d'autres exploitants du secteur de l'alimentation animale.

Chapitre VIII : Réclamations et rappel des produits

1. Les exploitants du secteur de l'alimentation animale doivent mettre en œuvre un système d'enregistrement et de traitement des réclamations.

2. Ils doivent mettre en place, lorsque cela s'avère nécessaire, un système permettant le rappel rapide des produits se trouvant dans le réseau de distribution conformément aux dispositions de l'article 9. Ils doivent définir, par des procédures écrites, la destination de tout produit rappelé et, avant que de tels produits soient remis en circulation, ces produits doivent faire l'objet d'un nouveau contrôle de la qualité.

ANNEXE IV

Bonnes pratiques en matière d'alimentation des animaux

Chapitre I : Pacage

1. Le broutement de pâturages et de terres cultivées doit être géré de manière à réduire au minimum la contamination des denrées alimentaires d'origine animale par des agents physiques, biologiques ou chimiques dangereux.

2. Le cas échéant, il faut observer une période de repos suffisante avant de laisser le bétail paître sur des pâturages, des cultures et des résidus de culture et entre les rotations de pacage, afin de réduire au minimum la contamination croisée biologique par le fumier, lorsque ce risque est présent, et de garantir le respect des délais de sécurité fixés pour l'épandage de produits chimiques destinés à l'agriculture.

Chapitre II : Exigences concernant les équipements des étables et les équipements servant à l'alimentation des animaux

1. Les étables doivent être conçues de façon à pouvoir être nettoyée de manière appropriée. Les étables et les équipements servant à l'alimentation des animaux doivent faire l'objet d'un nettoyage approfondi à intervalles réguliers, afin de prévenir toute accumulation de dangers. Les produits chimiques utilisés pour le nettoyage et la désinfection doivent être utilisés conformément aux instructions et entreposés loin des aliments pour animaux et des aires d'alimentation.

2. Un plan de lutte contre les organismes nuisibles doit être mis en place pour empêcher toute introduction de ces organismes dans les étables, afin de réduire au minimum la possibilité de contamination des aliments pour animaux et des litières ou des zones réservées aux animaux.

3. Les bâtiments et les équipements servant à l'alimentation des animaux doivent être propres. Des systèmes doivent être mis en place pour évacuer régulièrement le fumier et les déchets et éliminer les autres sources possibles de contamination des aliments pour animaux.

4. Les aliments pour animaux et les litières utilisés dans les étables doivent être changés fréquemment, et avant l'apparition de moisissures.

Chapitre III : Aquaculture

1. L'aquaculture concerne de nombreuses espèces de poissons à nageoires, de mollusques, de crustacés, de céphalopodes etc. La complexité de l'aquaculture se traduit par la multitude de méthodes de culture, depuis les énormes cages en haute mer jusqu'aux étangs d'eau douce de petite taille. Sa diversité se reflète en outre dans les différents stades d'évolution (depuis l'état de larve jusqu'à la taille adulte), lesquels requièrent des aliments différents et des méthodes de culture différentes. Les approches nutritionnelles vont de l'utilisation exclusive de nutriments aquatiques naturels jusqu'à l'utilisation d'équipements sophistiqués et d'aliments composés élaborés par le biais de la science.

2. Afin de garantir la sécurité sanitaire des aliments, les précautions nécessaires doivent être prises quant aux méthodes de culture, sites de culture, technologies, matières et aliments pour animaux utilisés, pour limiter la contamination et donc réduire les dangers présents dans les aliments.

Chapitre IV : Alimentation

1. Entreposage : Les aliments pour animaux doivent être entreposés séparément des agents chimiques et des autres produits interdits dans l'alimentation des animaux. Les zones d'entreposage et les conteneurs doivent être propres et secs et des mesures appropriées de lutte contre les organismes nuisibles doivent être mises en œuvre en cas de besoin. Les zones d'entreposage et les conteneurs doivent être nettoyés régulièrement pour éviter autant que possible la contamination croisée.

Les semences doivent être entreposées d'une manière appropriée et en un lieu inaccessible aux animaux.

Les aliments médicamenteux et non médicamenteux qui sont destinés à des catégories ou à des espèces d'animaux différentes doivent être entreposés de manière à réduire le risque d'alimentation d'animaux non-cibles.

2. Distribution : Le système de distribution des aliments pour animaux dans l'exploitation agricole doit garantir que les aliments appropriés sont envoyés vers la bonne destination. Lors de la distribution et de l'alimentation, les aliments doivent être manipulés de manière à éviter toute contamination provoquée par des zones d'entreposage ou équipements contaminés. Les aliments non médicamenteux et médicamenteux doivent être manipulés séparément afin de prévenir toute contamination.

Dans l'exploitation agricole, les véhicules de transport des aliments pour animaux ainsi que l'équipement servant à l'alimentation des animaux doivent être nettoyés périodiquement, en particulier lorsqu'ils sont utilisés pour la livraison et la distribution des aliments médicamenteux.

Chapitre V : Eau pour animaux

1. L'eau destinée à l'abreuvement ou à l'aquaculture doit être d'un niveau de qualité adéquat pour les animaux en cours de production.

2. Lorsqu'il y a lieu de craindre une contamination des animaux ou des produits animaux par l'eau, des mesures doivent être prises pour évaluer les risques et les réduire au minimum.

3. Les installations d'alimentation en eau doivent être conçues, construites et installées de manière à respecter le bien-être des animaux et à réduire au maximum les risques de contamination de l'eau. Les systèmes d'abreuvement doivent être nettoyés et entretenus régulièrement, dans la mesure du possible.

Chapitre VI : Personnel

Les personnes responsables de la manipulation et de l'alimentation des animaux doivent être en bonne santé et posséder les aptitudes, les connaissances et les capacités requises.

UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE

La Commission

REGLEMENT D'EXECUTION N°...006.../2024/COM/UEMOA

ETABLISSANT LES REGLES GENERALES DE CONTROLES VETERINAIRES OFFICIELS DES DENREES ALIMENTAIRES ANIMALES ET D'ORIGINE ANIMALE ET DES ALIMENTS POUR ANIMAUX DANS L'UEMOA

LA COMMISSION DE L'UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE (UEMOA)

Vu le Traité modifié de l'UEMOA ;

Vu le Protocole additionnel n° II relatif aux politiques sectorielles de l'UEMOA, modifié ;

Vu l'Acte additionnel n° 03/2001 du 19 décembre 2001 portant adoption de la Politique Agricole de l'UEMOA ;

Vu l'Acte additionnel n°02/2021/GGEG/UEMOA du 14 avril 2021 portant nomination des membres de la Commission de l'UEMOA ;

Vu l'Acte additionnel n°03/2021/GGEG/UEMOA du 14 avril 2021 portant nomination du Président de la Commission de l'UEMOA ;

Vu le Règlement n° 01/2006/CM/UEMOA du 23 mars 2006 portant création et modalités de fonctionnement d'un Comité Vétérinaire au sein de l'UEMOA ;

Vu le Règlement n°07/2007/CM/UEMOA du 06 avril 2007 relatif à la sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et des aliments dans l'UEMOA ;

Vu le Règlement n°04/2009/CM/UEMOA du 27 mars 2009 relatif à l'harmonisation des règles régissant l'homologation, la commercialisation et le contrôle des pesticides au sein de l'UEMOA ;

Vu le Règlement n°03/2010/CM/UEMOA du 21 juin 2010 portant schéma d'harmonisation des activités d'accréditation, de certification, de normalisation et de métrologie dans l'UEMOA ;

Vu le Règlement n°02/2024/CM/UEMOA du 26 septembre 2024 établissant les règles relatives à l'application des mesures sanitaires du domaine vétérinaire dans l'UEMOA ;

Vu la Directive n°04/2014/CM/UEMOA du 25 septembre 2014 portant régime commun de gestion durable des ressources halieutiques dans les Etats membres de l'UEMOA ;

Vu la Directive n°05/2023/CM/UEMOA du 16 juin 2023 relative à la protection du consommateur dans l'UEMOA ;

Vu le Règlement d'exécution n°009/2009/COM/UEMOA du 10 septembre 2009 fixant les domaines de consultation du Comité vétérinaire et la liste des entités autorisées à participer aux sessions du Comité à titre d'observateurs ;

Vu le Règlement d'exécution n°010/2009/COM/UEMOA du 10 septembre 2009 portant liste des maladies à déclaration obligatoire ;

Vu le Règlement d'exécution n°011/2009/COM/UEMOA du 10 septembre 2009 portant liste des mesures spéciales applicables aux maladies animales à déclaration obligatoire ;

Vu le Règlement d'exécution n°005/2024/COM/UEMOA du 18 octobre 2024 établissant les règles générales d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux dans l'UEMOA ;

Considérant que les Etats membres de l'Union doivent participer activement à la réalisation des objectifs fixés par celle-ci dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux ;

Considérant que les opérateurs du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale sont chargés de veiller, dans les limites des activités dont ils ont le contrôle, à ce que les denrées alimentaires animales et d'origine animale et les aliments pour animaux satisfassent aux dispositions de la législation sanitaire vétérinaire applicables à leurs activités ;

Considérant que les États membres de l'Union doivent assurer l'application de la législation sanitaire vétérinaire communautaire, ainsi que les dispositions relatives à la santé animale impactant celles-ci ;

Consciente que les Autorités qui sont compétentes pour exécuter les contrôles vétérinaires officiels doivent satisfaire à un certain nombre de critères opérationnels, de manière à garantir leur impartialité et leur efficacité ;

Considérant que les contrôles vétérinaires officiels devraient être effectués au moyen de techniques mises au point à cet effet ;

Convaincue que les laboratoires qui interviennent dans l'analyse des échantillons officiels doivent travailler selon des procédures ou des normes de performance ;

Désireuse de créer des procédures uniformes pour le contrôle vétérinaire officiel des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux importés sur le territoire de l'Union en provenance de pays tiers ;

Consciente que des ressources financières adéquates doivent être disponibles pour l'organisation des contrôles vétérinaires officiels ;

Considérant que des contrôles communautaires par les services de la Commission sont nécessaires ;

Considérant que les infractions aux règles de la législation sanitaire vétérinaire communautaire prévoient des dispositions d'incriminations pénales ou administratives, les Etats membres sont alors appelés à déterminer les sanctions correspondantes ;

Prenant en compte les conclusions de la réunion des Ministres en charge de l'Elevage et de la Pêche, en date du 1er décembre 2023 ;

ADOPTE LE REGLEMENT D'EXECUTION DONT LA TENEUR SUIT :

TITRE I : DISPOSITIONS GENERALES

CHAPITRE I : TERMINOLOGIES

Article premier : Définitions

Aux fins d'application du présent Règlement d'exécution, on entend par :

Audit : examen méthodique et indépendant visant à déterminer si les activités et résultats y afférents, satisfont aux dispositions préétablies et si ces dispositions sont mises en œuvre de façon effective et sont propres à atteindre les objectifs prédéfinis ;

Autorité compétente : autorité vétérinaire gouvernementale, comprenant des vétérinaires et d'autres professionnels et para professionnels vétérinaires ou toute autre autorité gouvernementale d'un Etat membre ayant la responsabilité de mettre en œuvre tout ou partie des mesures sanitaires du domaine vétérinaire, ou d'en superviser l'exécution sur l'ensemble du territoire national, et présentant les compétences nécessaires à cet effet ;

Certificat ou Certificat sanitaire vétérinaire : document sous format papier ou électronique qui décrit et atteste les caractéristiques des expéditions alimentaires faisant l'objet d'échanges ;

Certification électronique : certification réalisée par échange électronique de données directement par l'Autorité compétente du pays exportateur ou les Organismes de contrôle autorisés à agir en cette capacité à celle du pays importateur ;

Certification officielle : procédure par laquelle l'Autorité compétente ou les Organismes de contrôle autorisés à agir en cette capacité, donnent par écrit, par un moyen électronique ou par un moyen équivalent, l'assurance que des denrées alimentaires, des aliments pour animaux ou des systèmes de contrôle des aliments sont conformes aux exigences spécifiées ;

Consignation : procédure selon laquelle l'Autorité compétente s'assure que des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux ne sont pas déplacés ou altérés en attendant que soit prise une décision sur leur destination ; elle inclut l'entreposage par les exploitants des secteurs alimentaires et des aliments pour animaux conformément aux instructions de l'Autorité compétente ;

Contrôle d'identité : 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 ;

Contrôle documentaire : examen et vérification des certificats sanitaires et des autres documents requis en vertu de la législation sanitaire vétérinaire communautaire qui accompagnent le lot ;

Contrôle vétérinaire officiel : toute forme de contrôle effectué par l'Autorité compétente d'un Etat membre ou par l'Union pour vérifier le respect de la législation sanitaire vétérinaire communautaire relative aux animaux, aux denrées alimentaires animales et d'origine animale et aux aliments pour animaux ;

Contrôle physique : contrôle de la denrée alimentaire ou de l'aliment pour animaux lui-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 sanitaire vétérinaire communautaire ;

Dénaturation : opération consistant à traiter une denrée alimentaire de manière à lui donner un aspect ou des caractéristiques tels qu'elle ne puisse être confondue avec une denrée alimentaire propre à la consommation humaine ;

Domaine vétérinaire : ensemble des actions qui sont en rapport direct ou indirect avec les animaux et avec leurs produits dérivés et sous-produits dès lors qu'elles contribuent à la protection, à la conservation et à l'amélioration de la santé animale, du bien-être animal et de la santé publique vétérinaire ;

Echanges internationaux : importation, exportation ou transit international de marchandises à partir, vers ou à travers un pays tiers en dehors de l'Union ;

Echanges intracommunautaires : commerce de marchandises entre les Etats membres de l'UEMOA ;

Echantillonnage pour analyse : prélèvement de denrées alimentaires animales ou d'origine animale, d'aliments pour animaux ou de toute autre substance, y compris dans l'environnement, intervenant dans la production, la transformation ou la distribution d'aliments pour animaux ou de denrées alimentaires, ou dans la santé animale, le cas échéant, en vue d'en vérifier par analyse la conformité avec la législation sanitaire vétérinaire communautaire ou aux dispositions relatives à la santé animale ;

Équivalence des mesures sanitaires : état selon lequel une ou plusieurs mesures sanitaires du domaine vétérinaire proposées par le pays exportateur en substitution à celle ou celles proposées par l'Union atteignent le même niveau de protection sanitaire ;

HACCP : Hazard Analysis Critical Control Points (Abréviation anglaise de : Analyse des dangers-Points critiques pour leur maitrise) : système qui définit, évalue et maitrise les dangers qui menacent la salubrité et la sécurité des aliments ;

Importation : action de faire entrer sur le territoire douanier communautaire des marchandises d'origine tierce à l'Union ;

Inspection : examen d'établissements du secteur alimentaire ou du secteur de l'alimentation animale, de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux, de leur traitement, de leurs systèmes de gestion et de production, y compris les documents, les essais sur le produit fini, ainsi que l'origine et la destination des intrants et des extrants, afin de vérifier la conformité avec les prescriptions légales dans tous les cas et d'assurer un niveau de protection optimale de la santé et le bien-être des consommateurs ou des animaux ;

Législation sanitaire vétérinaire : ensemble des dispositions législatives, réglementaires et administratives adoptées par les pouvoirs publics de l'Union et régissant les mesures sanitaires du domaine vétérinaire ;

Lot : quantité définie d'une denrée alimentaire ou d'un aliment pour animaux produite dans des conditions analogues ;

Mainlevée : acte par lequel les administrations douanières permettent aux intéressés de disposer des marchandises qui font l'objet d'un dédouanement, ou suite au règlement d'un litige ;

Mesures sanitaires du domaine vétérinaire : toutes mesures appliquées sur le territoire de l'Union pour :

- protéger, la santé et la vie des animaux des risques découlant de l'entrée, de l'établissement ou de la dissémination de parasites, maladies, organismes porteurs de maladies ou organismes pathogènes ;
- protéger, la santé et la vie des personnes des risques découlant de maladies affectant les animaux ou véhiculées par eux, leurs produits dérivés et sous-produits ;
- protéger, la santé et la vie des personnes et des animaux des risques découlant de la présence d'additifs, de contaminants, de toxines ou d'organismes pathogènes dans les aliments ou les aliments pour animaux ;

Mise à la consommation : régime douanier qui permet aux marchandises importées d'être mises en libre circulation dans le territoire douanier, lors de l'acquittement des droits et taxes à l'importation éventuellement exigibles et de l'accomplissement de toutes les formalités douanières nécessaires ;

Mise sur le marché : action d'offrir à la vente, de détenir en vue de vendre, de céder ou de distribuer sous toute forme, à titre gratuit ou onéreux, des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux ;

Organisme de contrôle : tiers indépendant communautaire ou étranger de vérification de conformité auquel l'Autorité compétente a délégué certaines tâches de contrôle ;

Para professionnel vétérinaire : agent habilité ou commissionné, en vertu du présent Règlement d'exécution, à agir en cette capacité, par l'Autorité compétente et travaillant sous l'autorité et la responsabilité d'un Vétérinaire officiel ;

Plan de contrôles vétérinaires officiels : description établie par l'Autorité compétente, contenant des informations générales sur la structure et l'organisation de ses systèmes de contrôles vétérinaires officiels et précisant le fonctionnement de ceux-ci ainsi que la planification détaillée des contrôles vétérinaires officiels à effectuer, au cours d'une période donnée ;

Plan de surveillance : campagne d'échantillonnages et d'analyses réalisée sur des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux mis sur le marché quelle qu'en soit l'origine ; il permet d'établir les dangers potentiels des denrées alimentaires et des aliments pour animaux au regard de la santé publique ;

Redevance : somme versée par un usager d'un service ou d'un ouvrage public qui trouve sa contrepartie directe dans les prestations fournies par ce service public ou dans l'utilisation de l'ouvrage public ; seuls les usagers paient la redevance dont le montant est proportionnel au service rendu et correspond au coût du service et le produit récolté sert uniquement au service ;

Secteur alimentaire : ensemble des opérations impliquées dans la production, la transformation, la conservation, le stockage, le commerce et la distribution y compris l'importation et l'exportation des denrées alimentaires ;

Secteur de l'alimentation animale : ensemble des opérations impliquées dans la production, la transformation, la conservation, le stockage, le commerce et la distribution y compris l'importation et l'exportation d'aliments pour animaux ;

Suivi : réalisation d'une séquence planifiée d'observations ou de mesures conçue pour vérifier le niveau de conformité avec la législation sanitaire vétérinaire communautaire ou avec les dispositions relatives à la santé animale, le cas échéant ;

Surveillance : observation minutieuse d'une ou de plusieurs établissements des secteurs alimentaires ou des aliments pour animaux, d'un ou de plusieurs opérateurs de ces secteurs, ou de leurs activités ;

Système de contrôle : système constitué de l'Autorité compétente ou des Autorités compétentes et des ressources, structures, mécanismes et procédures mis en place dans un État membre pour assurer la conformité des contrôles vétérinaires officiels avec le présent Règlement d'exécution ;

Vérification : fait de vérifier, par l'examen et par la prise en compte d'éléments objectifs, qu'il a été satisfait à des exigences spécifiées ;

Vétérinaire officiel : vétérinaire habilité ou commissionné, en vertu du présent Règlement d'exécution, à agir en cette capacité, par une Autorité compétente en tant que membre du personnel ou à un autre titre, et possédant les qualifications requises pour effectuer les contrôles officiels conformément au présent Règlement d'exécution et les autres textes communautaires en vigueur.

CHAPITRE II : OBJET ET CHAMP D'APPLICATION

Article 2 : Objet

Le présent Règlement d'exécution, pris en application de l'article 20 du Règlement n°02/2024/CM/UEMOA du 26 septembre 2024 susvisé, a pour objet d'établir les règles générales de contrôles vétérinaires officiels des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux dans l'Union.

La réalisation de contrôles vétérinaires officiels au titre du présent Règlement d'exécution est sans préjudice de la responsabilité juridique primaire de l'opérateur des secteurs alimentaires et de l'alimentation animale, qui est de veiller à la sécurité des aliments pour animaux et des denrées alimentaires, conformément au Règlement n°02/2024/CM/UEMOA du 26 septembre 2024 susvisé, et de la responsabilité civile ou pénale découlant du non-respect de ses obligations.

Article 3 : Champ d'application

Le présent Règlement d'exécution s'applique aux contrôles vétérinaires officiels visant à vérifier le respect de la législation sanitaire vétérinaire communautaire à toutes les étapes de la production, de la transformation, de la conservation, du transport, du stockage, du commerce et de la distribution des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux.

Il ne s'applique pas aux contrôles vétérinaires officiels visant :

a) la production primaire et secondaire de denrées alimentaires animales et d'origine animale destinée à un usage domestique privé ;
b) la production primaire et secondaire de denrées alimentaires animales et d'origine animale présentant des caractéristiques traditionnelles ;
c) la production primaire et secondaire des établissements du secteur alimentaire situés dans des régions éloignées ou soumises à des contraintes géographiques particulières ;
d) l'approvisionnement direct du consommateur final ou du commerce de détail en petites quantités de denrées alimentaires animales et d'origine animale;
e) la vente au détail de denrées alimentaires animales et d'origine animale.

En outre, il ne s'applique pas aux contrôles vétérinaires officiels visant :

a) la production primaire et secondaire des établissements du secteur de l'alimentation animale situés dans des régions éloignées ou soumises à des contraintes géographiques particulières ;
b) la production primaire ou secondaire d'aliments pour animaux producteurs de denrées alimentaires animales ou d'origine animale destinées à une consommation domestique privée ;
c) la fourniture directe des exploitations agricoles locales en petites quantités d'aliments pour animaux ;
d) la vente au détail d'aliments pour animaux.

Les États membres peuvent définir, dans le cadre de leur législation nationale, des règles régissant les contrôles vétérinaires officiels des activités précitées.

TITRE II : AUTORITES COMPETENTES ET MODALITES DE CONTRÔLE

CHAPITRE I : AUTORITES COMPETENTES

Article 4 : Désignation des Autorités compétentes

Les États membres désignent les ou l'Autorité(s) compétente(s) à qui ils confient la responsabilité d'organiser ou d'effectuer les contrôles vétérinaires officiels prévus par le présent Règlement d'exécution.

Les Etats membres garantissent l'indépendance de l'Autorité compétente dans l'exercice de ses missions.

Lorsqu'un État membre confie la responsabilité d'effectuer les contrôles vétérinaires officiels des aliments pour animaux, des denrées alimentaires animales et d'origine animale à plus d'une Autorité compétente à l'échelon national ou déconcentré, l'Etat membre :

a) met en place des procédures visant à assurer une coordination effective et efficace entre toutes les Autorités concernées si elles sont plusieurs, notamment pour les contrôles vétérinaires officiels des produits de la pêche, ainsi que la cohérence et l'efficacité des contrôles vétérinaires officiels sur l'ensemble de son territoire ;
b) désigne une Autorité unique par sous-secteur responsable de coordonner la coopération et les contacts avec la Commission de l'UEMOA, les autres États membres et les pays tiers en ce qui concerne les contrôles vétérinaires officiels.

Les États membres communiquent à la Commission de l'UEMOA et aux autres États membres les coordonnées de ou des Autorités compétentes susmentionnées et leur ressort territorial et fonctionnel ainsi que le nom et l'adresse de l'Autorité unique mentionnée au point b) ci-dessus. La Commission de l'UEMOA diffuse ces informations aux autres Etats membres.

Les informations susvisées sont également mises à la disposition des opérateurs et du public.

Article 5 : Critères opérationnels

L'Autorité compétente doit :

a) veiller à l'efficacité et l'opportunité des contrôles vétérinaires officiels ;
b) posséder ou avoir accès aux services d'un laboratoire d'une capacité appropriée pour effectuer les analyses, les essais et les diagnostics nécessaires ;
c) posséder un personnel dûment qualifié et expérimenté en nombre suffisant pour pouvoir exécuter les contrôles vétérinaires officiels ou a accès aux services d'un tel personnel ;
d) posséder des installations et des équipements appropriés et correctement entretenus qui permettent au personnel d'effectuer les contrôles vétérinaires officiels de manière efficace et effective ;
e) être investi des compétences légales nécessaires pour effectuer les contrôles vétérinaires officiels et pouvoir prendre les mesures prévues par le présent Règlement d'exécution.

L'Autorité compétente prescrit que les opérateurs faisant l'objet de contrôle vétérinaire officiel sont tenus de se soumettre à tout contrôle ou inspection effectué conformément au présent Règlement d'exécution et d'assister le personnel de l'Autorité compétente dans l'accomplissement de ses tâches.

L'Autorité compétente procède à des audits internes, ou peut faire procéder à des audits externes par l'Organisme régional d'accréditation, par un Organisme tiers d'accréditation reconnu selon les dispositions communautaires en vigueur, ou par une Organisation internationale compétente, notamment l'Organisation mondiale de la santé animale - OMSA et prennent les mesures appropriées à la lumière de leurs résultats pour s'assurer qu'elles atteignent les objectifs fixés par le présent Règlement d'exécution. Les audits font l'objet d'un examen indépendant et sont exécutés de manière transparente. L'Autorité compétente met les résultats de ces audits à la disposition de la Commission de l'UEMOA sur demande.

Les décisions prises par l'Autorité compétente concernant les personnes physiques ou morales sont soumises au droit de recours de ces personnes conformément au droit national.

Article 6 : Délégation de tâches spécifiques liées aux contrôles vétérinaires officiels

L'Autorité compétente peut déléguer par acte administratif ou contractuel des tâches spécifiques liées aux contrôles vétérinaires officiels à un ou plusieurs Organismes de contrôle communautaires ou internationaux ou à une ou plusieurs personnes physiques, Docteurs vétérinaires privés, conformément aux paragraphes ci-dessous.

L'Autorité compétente veille à ce que l'Organisme de contrôle ou la personne physique, Docteur vétérinaire privé, auquel de telles tâches ont été déléguées ait les compétences et les pouvoirs nécessaires pour s'acquitter effectivement de ces tâches.

Les tâches spécifiques déléguées peuvent comprendre en plus des activités de contrôle vétérinaire de routine requises par la législation sanitaire vétérinaire communautaire ou nationale celles consistant à réaliser ou à faire réaliser des prélèvements d'échantillons et à mettre en consignation des denrées alimentaires animales ou d'origine animale ou des aliments pour animaux susceptibles de présenter un danger sanitaire dans l'attente de l'intervention de l'Autorité compétente.

Dans le cadre des importations, les tâches spécifiques déléguées peuvent comprendre la vérification de la conformité des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux importés, avant expédition ou dans le cadre de l'assistance aux inspections aux frontières.

Toutefois, l'Autorité compétente ne délègue pas à un Organisme de contrôle ou à une personne physique, Docteur vétérinaire privé, la recherche et la constatation des infractions et le prononcé des décisions individuelles défavorables à leur destinataire, y compris les mesures coercitives en cas de manquement visées à l'article 41.

Lorsqu'une Autorité compétente décide de déléguer certaines tâches de contrôle vétérinaire officiel, à un ou plusieurs Organismes de contrôle, il attribue un numéro de code à chacun de ces Organismes et désigne les Autorités pertinentes responsables de l'approbation, de la supervision et de la tutelle administrative de ceux-ci.

Lorsqu'une Autorité compétente décide de déléguer certaines tâches de contrôle vétérinaire officiel, à une ou plusieurs personnes physiques, Docteurs vétérinaires privés, il désigne les Autorités pertinentes responsables de l'approbation, de la supervision et de la tutelle administrative de ceux-ci.

Article 7 : Conditions pour la délégation

La délégation de certaines tâches spécifiques liées aux contrôles vétérinaires officiels à un Organisme de contrôle est faite par écrit et remplit les conditions suivantes :

a) les tâches pouvant être effectuées par l'Organisme de contrôle et les conditions dans lesquelles il peut les effectuer ont fait l'objet d'une description précise ;

b) il est prouvé que l'Organisme de contrôle :

   i) possède l'expertise, l'équipement et les infrastructures nécessaires pour effectuer les tâches qui lui ont été déléguées ;
   ii) dispose d'un personnel dûment qualifié et expérimenté en nombre suffisant, et ;
   iii) est impartial et n'a aucun conflit d'intérêts en ce qui concerne l'exercice des tâches qui lui sont déléguées ;

c) l'Organisme de contrôle travaille et est accrédité par l'Organisme régional d'accréditation ou par un Organisme tiers d'accréditation reconnu selon les dispositions communautaires en vigueur conformément à la norme ISO 17020 en vigueur «Évaluation de la conformité - Exigences pour le fonctionnement de différents types d'organismes procédant à l'inspection» ou à toute autre norme plus pertinente aux fins des tâches déléguées en question ;

d) l'Organisme de contrôle communique les résultats des contrôles effectués à l'Autorité compétente, à intervalles réguliers et à la demande de cette dernière ; en outre, il lui communique un rapport d'activité régulier sur une base au moins trimestrielle ;

e) l'Organisme de contrôle informe immédiatement l'Autorité compétente lorsque les résultats des contrôles révèlent ou font soupçonner un manquement ;

f) l'Organisme de contrôle dispose de pouvoirs suffisants pour réaliser les tâches de contrôle vétérinaire officiel qui lui ont été déléguées; et des dispositions ont été prises pour assurer la coordination efficace et effective entre l'Autorité compétente ayant donné délégation et l'Organisme de contrôle ;

g) l'Organisme de contrôle donne à l'Autorité compétente, accès à ses locaux et installations, coopère avec lui et lui prête assistance.

La délégation de certaines tâches spécifiques liées aux contrôles vétérinaires officiels à une ou plusieurs personnes physiques, Docteurs vétérinaires privés, est faite par écrit et remplit les conditions suivantes :

a) les tâches pouvant être effectuées par les personnes physiques, Docteurs vétérinaires privés et les conditions dans lesquelles elles peuvent les effectuer ont fait l'objet d'une description précise ;

b) il est prouvé que les personnes physiques, Docteurs vétérinaires privés:

   i. possèdent l'expertise, l'équipement et les infrastructures nécessaires pour effectuer les tâches qui leur ont été déléguées ;
   ii. sont dûment qualifiées et expérimentées, et ;
   iii. sont impartiales et n'ont aucun conflit d'intérêts en ce qui concerne l'exercice des tâches qui leur sont déléguées.

c) les personnes physiques, Docteurs vétérinaires privés communiquent les résultats des contrôles effectués à l'Autorité compétente à intervalles réguliers et à la demande de cette dernière ; en outre, elles lui communiquent un rapport d'activité régulier sur une base au moins trimestrielle ;

d) les personnes physiques, Docteurs vétérinaires privés informent immédiatement l'Autorité compétente lorsque les résultats des contrôles révèlent ou font soupçonner un manquement ;

e) les personnes physiques, Docteurs vétérinaires privés disposent de pouvoirs suffisants pour réaliser les tâches de contrôle vétérinaire officiel qui leur ont été déléguées; et des dispositions ont été prises pour assurer la coordination efficace et effective entre l'Autorité compétente ayant donné délégation et les personnes physiques, Docteurs vétérinaires privés ;

f) les personnes physiques, Docteurs vétérinaires privés donnent à l'Autorité compétente accès à leurs locaux et installations, coopèrent avec elle et lui prêtent assistance.

Article 8: Obligations incombant aux Autorités compétentes dans le cadre de la délégation

L'Autorité compétente qui délègue des tâches spécifiques à des Organismes de contrôle ou à des personnes physiques, Docteurs vétérinaires privés :

a) organise régulièrement des audits ou des inspections desdites structures ou personnes en évitant les doubles emplois, compte tenu de l'accréditation à la norme ISO 17020 visée ci-dessus ;

b) centralise notamment dans une base informatique les données sur les résultats des contrôles effectués et les rapports d'activité.

S'il ressort d'un audit ou d'une inspection que ces Organismes de contrôle ou ces personnes physiques, Docteurs vétérinaires privés ne s'acquittent pas correctement des tâches qui leur ont été déléguées, la délégation peut être retirée. Le cas échéant, la délégation est retirée sans délai si l'Organisme de contrôle ou la personne physique, Docteur vétérinaire privé ne prend pas en temps utile des mesures correctives adéquates.

Les points cités ci-dessus n'empêchent pas les Autorités compétentes de retirer la délégation pour d'autres raisons que celles visées dans le présent Règlement d'exécution.

Tout État membre ayant ou souhaitant déléguer une tâche de contrôle spécifique à un Organisme de contrôle en informe la Commission de l'UEMOA. Cette notification contient une description détaillée des éléments suivants :

a) l'Autorité compétente ayant délégué la tâche ;
b) la tâche déléguée, et ;
c) l'Organisme de contrôle auquel la tâche a été déléguée.

Article 9 : Personnel de l'Autorité compétente effectuant les contrôles vétérinaires officiels

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

a) soit assermenté et habilité ou commissionné ;
b) soit libre de tout conflit d'intérêt ;
c) soit tenu au secret professionnel dans des cas dûment justifiés ;
d) possède les qualifications techniques et administratives suffisantes ;
e) bénéficie régulièrement d'une mise à niveau dans son domaine de compétence et reçoive au besoin une formation complémentaire.

L'Autorité compétente publie la liste de l'ensemble de son personnel habilité ou commissionné à effectuer les contrôles vétérinaires officiels des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux.

CHAPITRE II : MODALITES DE CONTRÔLE

Article 10 : Procédures de contrôle et de vérification

L'Autorité compétente effectue les contrôles vétérinaires officiels conformément à des procédures documentées. Ces procédures comportent des informations et des instructions documentées à l'intention du personnel effectuant les contrôles vétérinaires officiels en ce qui concerne les domaines suivants :

a) l'organisation de l'Autorité compétente ;
b) les relations entre les Autorités compétentes si elles sont plusieurs , les Organismes de contrôle et les personnes physiques, Docteurs vétérinaires privés, auxquels elles ont délégué des tâches liées à des contrôles vétérinaires officiels ;
c) la description des objectifs de contrôles vétérinaires officiels à atteindre ;
d) les tâches, responsabilités et obligations du personnel ;
e) les procédures d'échantillonnage, les méthodes et techniques de contrôle, l'interprétation des résultats et les décisions prises en conséquence ; et
f) les plans de contrôle et de surveillance.

Les États membres veillent à l'instauration de procédures juridiques garantissant que le personnel des Autorités compétentes chargé des contrôles vétérinaires officiels et celui des Organismes de contrôle et les personnes physiques, Docteurs vétérinaires privés auxquels

Les Autorités compétentes se dotent de procédures pour vérifier l'efficacité des contrôles vétérinaires officiels, et garantir que des mesures correctives soient prises en cas de nécessité et que la documentation mentionnée au premier paragraphe du présent article soit mise à jour, le cas échéant.

Article 11 : Rapport ou Procès-verbal de contrôle vétérinaire officiel

L'Autorité compétente, les Organismes de contrôle et les personnes physiques, Docteurs vétérinaires privés auxquels elle a délégué des tâches liées à des contrôles vétérinaires officiels, établissent des rapports ou des procès-verbaux sur les contrôles vétérinaires officiels qu'ils effectuent.

Ces rapports ou procès-verbaux contiennent une description des méthodes de contrôle appliquées, des résultats des contrôles vétérinaires officiels et, le cas échéant, des mesures que doivent prendre l'opérateur concerné.

L'Autorité compétente, les Organismes de contrôle et les personnes physiques, Docteurs vétérinaires privés auxquels elle a délégué des tâches liées à des contrôles vétérinaires officiels, communiquent à l'opérateur concerné une copie du rapport ou procès-verbal visé au deuxième paragraphe ci-dessus.

Article 12 : Méthodes et techniques de contrôle

Les tâches liées aux contrôles vétérinaires 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.

Les contrôles vétérinaires officiels des aliments pour animaux et des denrées alimentaires animales et d'origine animale comprennent les activités suivantes :

a) l'examen de tout système de contrôle mis en place par les opérateurs du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale et des résultats obtenus ;

b) l'inspection :

   i. des installations de production primaire, des établissements du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale, y compris leurs alentours, locaux, bureaux, équipements, installations et machines, des moyens de transport ;
   ii. des matières premières, des ingrédients, des auxiliaires technologiques et des autres produits utilisés lors de la préparation et de la production ;
   iii. des produits semi-finis et finis ;
   iv. des matériaux et des objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires animales ou d'origine animale;
   v. des produits et des procédés de nettoyage, de désinfection et d'entretien, et des insecticides ;
   vi. de l'étiquetage, de la présentation et de la publicité ;
   vii. des moyens de conservation.

c) les contrôles des conditions d'hygiène dans les établissements, y compris l'hygiène et la santé du personnel;

d) l'évaluation des procédures en matière de bonnes pratiques de fabrication (BPF), de bonnes pratiques d'hygiène (BPH), de bonnes pratiques agricoles (BPA) et de principes HACCP, compte tenu de l'utilisation de Guides rédigés conformément à la législation sanitaire vétérinaire communautaire ;
e) l'examen des documents écrits et d'autres données qui peuvent se révéler utiles pour évaluer le respect de la législation sanitaire vétérinaire communautaire ;
f) les entretiens avec des opérateurs du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale ainsi qu'avec leur personnel ;
g) le relevé des valeurs enregistrées par les instruments de mesure mis en place par l'établissement ;
h) les contrôles effectués avec les propres instruments de l'Autorité compétente, pour vérifier les mesures prises par les opérateurs ;
i) toute autre activité destinée à assurer la réalisation des objectifs du présent Règlement d'exécution.

CHAPITRE III : ÉCHANTILLONNAGE ET ANALYSE

Article 13 : Méthodes d'échantillonnage et d'analyse

Les méthodes d'échantillonnage et d'analyse utilisées dans le cadre des contrôles vétérinaires officiels sont conformes à la réglementation communautaire applicable ou à des règles et protocoles reconnus et acceptés par l'ISO ou :

a) si de telles règles n'existent pas à ceux qui ont été adoptés dans la législation nationale, ou ;
b) à défaut, à d'autres méthodes appropriées au vu de l'objectif poursuivi, ou élaborées conformément à des protocoles scientifiques acceptés sur le plan international.

Lorsque le premier paragraphe ne s'applique pas, les méthodes d'analyse peuvent être validées au sein d'un seul laboratoire suivant un protocole accepté sur le plan international.

L'Autorité compétente, garantit aux opérateurs du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale dont les produits sont soumis à un échantillonnage et à une analyse le droit de demander un rapport d'expertise complémentaire, sans préjudice de l'obligation imposée à l'Autorité compétente, de réagir rapidement en cas d'urgence.

L'Autorité compétente fait en sorte que les opérateurs du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale soient en mesure d'obtenir des échantillons en nombre suffisant pour un rapport d'expertise complémentaire, à moins que cela ne soit impossible dans le cas de produits très périssables ou d'une très faible quantité de substrat.

Les échantillons doivent être manipulés et étiquetés de manière à en garantir à la fois leur validité juridique et analytique.

Article 14 : Laboratoires nationaux de contrôles vétérinaires officiels

L'Autorité compétente désigne les laboratoires habilités ou commissionnés à procéder à l'analyse des échantillons prélevés au cours des contrôles vétérinaires officiels.

Les Etats membres prennent toutes les mesures nécessaires pour que les laboratoires susvisés satisfassent aux critères généraux de fonctionnement des laboratoires d'essais énoncés dans la norme en vigueur ISO/IEC 17025 « Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais » ou participent régulièrement à des essais d'intercomparaison des laboratoires.

L'Autorité compétente peut annuler la désignation visée au premier paragraphe ci-dessus lorsque les conditions visées audit paragraphe ne sont plus remplies.

En outre, les laboratoires nationaux de contrôles vétérinaires officiels sont chargés d'apporter une assistance scientifique et technique à l'Autorité compétente, pour la mise en œuvre des plans de contrôles vétérinaires officiels adoptés conformément à l'article 37 ci-dessous.

La Commission de l'UEMOA favorise le fonctionnement en réseau des laboratoires nationaux de contrôles vétérinaires officiels pour promouvoir un cadre de coopération scientifique en facilitant la coordination de l'action et des activités, l'échange d'informations, l'établissement et l'exécution de projets communs, l'échange de connaissances spécialisées et de meilleures pratiques.

Les laboratoires nationaux de contrôles vétérinaires officiels peuvent faire l'objet de contrôles communautaires visant à vérifier le respect des prescriptions du présent Règlement d'exécution. S'il ressort de ces contrôles qu'un laboratoire ne satisfait pas à ces prescriptions ou n'assume pas les tâches dont il a été chargé, les mesures nécessaires sont prises afin d'y remédier.

Chaque État membre communique à la Commission de l'UEMOA et aux autres États membres le nom, l'adresse et le domaine fonctionnel de chaque laboratoire national de contrôles vétérinaires officiels désignés.

Article 15 : Laboratoires de référence

Les États membres désignent un ou plusieurs laboratoires de référence conformément aux dispositions du présent article. Un État membre peut désigner un laboratoire situé dans un autre État membre ou un pays tiers et un seul laboratoire peut être le laboratoire de référence pour plusieurs États membres.

Les laboratoires de référence pour les denrées alimentaires animales et d'origine animale et les aliments pour animaux sont chargés d'apporter une assistance scientifique et technique aux laboratoires nationaux de contrôles vétérinaires officiels notamment en facilitant leur accès aux méthodes d'analyse de référence, en organisant ou supervisant les essais d'intercomparaison et en organisant ou supervisant des cours de perfectionnement destinés au personnel des laboratoires nationaux de contrôles vétérinaires officiels.

Ils sont également chargés d'apporter à la Commission de l'UEMOA une assistance scientifique et un service d'analyse, en particulier lorsque les États membres contestent les résultats d'analyses.

Ces laboratoires doivent remplir les conditions suivantes :

a) être accrédités par l'Organisme régional d'accréditation ou par un organisme tiers d'accréditation reconnu selon les dispositions communautaires en vigueur conformément à la norme en vigueur ISO/IEC 17025 ;

b) disposer d'un personnel suffisamment qualifié et formé aux techniques diagnostiques et analytiques utilisées dans leur domaine de compétence ;

c) posséder les équipements et produits nécessaires pour mener à bien les tâches qui leur sont confiées ;

d) veiller à ce que leur personnel respecte le caractère confidentiel de certains sujets, résultats ou communications ;

e) avoir une connaissance suffisante des normes et pratiques internationales ;

f) disposer, le cas échéant, d'une liste à jour des substances de référence et des réactifs disponibles ainsi que d'une liste à jour des fabricants et fournisseurs de ces substances et réactifs.

L'Etat membre voulant désigner un laboratoire d'un pays tiers comme laboratoire de référence doit s'assurer que ledit laboratoire en plus de satisfaire aux conditions énumérées ci-dessus est mandaté par une Organisation internationale comme laboratoire de référence dans un domaine spécifique de compétence. En outre, ledit laboratoire doit accepter cette désignation.

Chaque État membre communique à la Commission de l'UEMOA et aux autres États membres le nom, l'adresse et le domaine fonctionnel de chaque laboratoire de référence désigné.

TITRE III : CONTROLES VETERINAIRES OFFICIELS EFFECTUES DANS L'UNION

CHAPITRE I : OBLIGATIONS GENERALES

Article 16 : Obligations générales concernant l'organisation des contrôles vétérinaires officiels dans l'Union

Les États membres veillent à ce que des contrôles vétérinaires officiels soient effectués régulièrement et à une fréquence adéquate en fonction du risque que présentent les denrées alimentaires animales ou d'origine animale ou les aliments pour animaux.

Les contrôles vétérinaires officiels sont effectués sans préavis, sauf dans des cas tels que les audits pour lesquels il est nécessaire d'adresser une notification préalable aux opérateurs. Ils sont effectués de façon proportionnée à l'objectif poursuivi.

Ils comprennent les contrôles :

a) des entreprises et des établissements du secteur de l'alimentation animale ou du secteur alimentaire ;
b) des conditions d'élevage, de transport et d'abattage des animaux pour s'assurer qu'ils répondent aux normes de bien-être animal ;

c) des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux, de leur sécurité, leur intégrité, leur salubrité et leur traçabilité, y compris les règles visant à garantir des pratiques commerciales loyales, la protection et l'information des consommateurs ;
d) de l'utilisation de denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux, de leur stockage ou de tout processus, matériel, substance, activité ou opération, y compris le transport, faisant intervenir des aliments pour animaux ou des denrées alimentaires animales et d'origine animale ou des animaux vivants, requis en vue d'atteindre les objectifs du présent Règlement d'exécution.

Les contrôles vétérinaires officiels sont effectués de la même manière sur les exportations hors de l'Union, que la mise sur le marché dans l'Union, ainsi que sur l'importation, à partir de pays tiers.

Article 17 : Contrôles vétérinaires officiels lors des échanges intracommunautaires

Les États membres prennent toutes les mesures nécessaires pour faire en sorte que les denrées alimentaires animales et d'origine animale et les aliments pour animaux destinés à être expédiés vers un autre État membre au niveau intracommunautaire ou hors de l'Union soient contrôlés avec le même soin que les produits destinés à être mis sur le marché sur leur propre territoire.

Chaque Etat membre veille à ce que ne soient expédiés de son territoire, vers le territoire d'un autre Etat membre, que des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux conformes aux dispositions de la législation sanitaire vétérinaire communautaire et accompagnés d'un certificat officiel requis délivré par un Vétérinaire officiel ou tout autre personnel habilité ou commissionné par l'Autorité compétente. Ce certificat doit être présenté aux postes d'inspections frontaliers situés sur l'itinéraire suivi et à destination aux fins de contrôle vétérinaire officiel.

Les modèles de certificats officiels requis sont établis par la Commission de l'UEMOA, le cas échéant.

L'échelon déconcentré de l'Autorité compétente, de l'État membre de destination vérifie, au moyen de contrôles de nature non discriminatoire, que les aliments pour animaux et les denrées alimentaires animales et d'origine animale satisfont à la législation sanitaire vétérinaire communautaire.

Si, les aliments pour animaux et les denrées alimentaires animales et d'origine animale sont accompagnés des certificats officiels requis, l'échelon déconcentré de l'Autorité compétente, de l'État membre de destination autorise sans délai, après apposition du cachet et de la signature requis sur lesdits certificats, l'admission à l'introduction sur le territoire national des marchandises conformes.

Dans la mesure strictement nécessaire à l'organisation des contrôles officiels, les États membres peuvent demander aux opérateurs recevant des marchandises en provenance d'un autre État membre de signaler l'arrivée de ces marchandises.

Si, lors d'un contrôle vétérinaire officiel effectué au poste d'inspection frontalier, au cours du transport ou au lieu de destination, un État membre constate une non-conformité portant notamment sur l'absence de certificats officiels, il prend les mesures sanitaires et les autres dispositions appropriées pour sauvegarder la sécurité sanitaire et la santé publique, qui peuvent comprendre la saisie ou la réexpédition vers l'État membre d'origine. Ce contrôle fait l'objet d'un rapport ou procès-verbal de contrôle vétérinaire officiel, au moins en cas de manquement à la législation sanitaire vétérinaire communautaire, selon le modèle joint en Annexe 3.

Si, les mesures sanitaires mentionnées ci-dessus sont prises au niveau du poste d'inspection frontalier, le responsable du poste en avise immédiatement l'échelon déconcentré de l'Autorité compétente dont il dépend, mais aussi le responsable du poste d'inspection frontalier de l'Etat membre de départ des denrées alimentaires animales ou d'origine animale ou des aliments pour animaux. Il précise les raisons de ces mesures selon les procédures prévues par le présent Règlement d'exécution.

Les responsables des deux postes d'inspection frontaliers des Etats membres s'accordent une aide mutuelle en vue de prendre au besoin des mesures supplémentaires. Cette aide se traduit par une concertation et une coordination portant sur les mesures sanitaires à mener simultanément de chaque côté de la frontière en cas de besoin et ce dans l'intérêt de la zone.

L'échelon central de l'Autorité compétente, est informé des constatations faites, de l'identification des produits concernés et des mesures sanitaires prises. Celui-ci, à travers l'Autorité compétente, informe à son tour la Commission de l'UEMOA et les autres États membres.

CHAPITRE II : CONTROLES VETERINAIRES OFFICIELS LORS DE L'IMPORTATION D'ALIMENTS POUR ANIMAUX ET DE DENREES ALIMENTAIRES ANIMALES ET D'ORIGINE ANIMALE EN PROVENANCE DE PAYS TIERS

Article 18 : Généralités sur les contrôles vétérinaires officiels

L'Autorité compétente procède à des contrôles vétérinaires officiels réguliers des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux importés dans l'Union avant leur dédouanement. Elle organise ces contrôles compte tenu des risques potentiels et les réalise de façon harmonisée et coordonnée avec les différents Services habilités ou commissionnés intervenant au niveau des frontières notamment les Services des douanes.

Ces contrôles :

a) couvrent tous les aspects de la législation sanitaire vétérinaire communautaire relative aux denrées alimentaires animales et d'origine animale et aux aliments pour animaux ;
b) sont effectués à un endroit approprié, notamment le point d'entrée des marchandises sur le territoire d'un Etat membre et dans les entrepôts ou dans les locaux de la douane ou de l'importateur ;
c) sont également effectués sur des marchandises qui sont destinées à être introduites dans des zones franches ou des entrepôts francs.

Pour l'organisation des contrôles vétérinaires officiels, les États membres imposent aux importateurs responsables des lots de déclarer au préalable l'arrivée et la nature des lots.

Les importateurs doivent faire connaître à l'Autorité compétente, qu'ils souhaitent importer des denrées alimentaires animales ou d'origine animale ou des aliments pour animaux comme repris ci-dessous.

Le Vétérinaire officiel ou tout autre Personnel habilité ou commissionné de l'échelon déconcentré de l'Autorité compétente, se met en rapport avec les Services des douanes de la région ou de la circonscription administrative pour s'assurer que tous les importateurs s'acquittent de leur obligation de déclaration.

Les contrôles sont effectués à l'arrivée des lots de denrée alimentaire animale ou d'origine animale ou d'aliment pour animaux sur la base d'un dossier présenté par l'importateur ou par son représentant dûment mandaté, auprès de l'échelon déconcentré de l'Autorité compétente et comprenant au moins :

a) la déclaration d'importation de la denrée alimentaire animale ou d'origine animale ou de l'aliment pour animaux, dûment renseignée, dont le modèle de formulaire pour les denrées alimentaires et les modèles de timbres y relatifs sont joints respectivement en Annexe 1 et en Annexe 2 points 1) et 2);

b) une copie certifiée conforme de la décision d'agrément sanitaire ;

c) l'original des certificats sanitaires vétérinaires et de salubrité et de tout autre document exigé par la législation sanitaire vétérinaire communautaire en vigueur et ayant trait à la conformité des produits importés notamment les documents commerciaux et éventuellement les certificats de conformité délivrés par un Organisme de contrôle agréé par l'Autorité compétente en application de l'article 6ci-dessus.

<u>Article 19</u> : Points d'entrée

Pour l'organisation des contrôles vétérinaires officiels, les États membres désignent sur leur territoire certains points d'entrée, comme postes d'inspection frontaliers obligatoires agréés par l'Autorité compétente pour des marchandises et pour des types d'opération spécifiques. Le choix des postes d'inspection frontaliers doit tenir compte des circuits des échanges commerciaux et des modes de transport utilisables.

Chaque État membre informe la Commission de l'UEMOA, les autres États membres et les autres parties prenantes de toute mesure qu'il prend conformément au premier paragraphe ci-dessus.

Les Etats membres conçoivent les mesures qu'ils prennent de manière à éviter toute perturbation inutile des échanges commerciaux.

Les postes d'inspection frontaliers susmentionnés doivent disposer :

a) du personnel nécessaire pour effectuer les contrôles vétérinaires officiels par rapport aux quantités de produits traités notamment de Vétérinaires officiels et de Para professionnels représentants de l'Autorité compétente;

b) d'emplacements et d'installations appropriées permettant la réalisation d'analyse de routine et la prise d'échantillons, le cas échéant ;

c) des services d'un laboratoire national de contrôles vétérinaires officiels, le cas échéant ;

d) de locaux ou d'installations frigorifiques permettant le stockage des parties de lots prélevées pour analyse et des produits dont la mise à la consommation n'a pas été autorisée ; toutefois l'utilisation d'installations d'entreposage commerciales ou privées sous le contrôle de l'échelon déconcentré de l'Autorité compétente, ou du Service des douanes à proximité ou pas du poste d'inspection frontalier est autorisée;

e) d'équipements appropriés permettant des échanges d'informations rapides, notamment avec les autres postes d'inspection frontaliers par le biais du système informatisé, le cas échéant ;

f) de la documentation nécessaire et d'une capacité d'archivage permettant d'entreposer les documents relatifs à l'inspection des produits ;

g) des services d'un établissement apte à procéder aux traitements d'assainissement ou de destruction nécessaires, le cas échéant.

Lorsque des conditions particulières ne permettent pas la réalisation des contrôles vétérinaires officiels aux postes d'inspection frontaliers, ceux-ci peuvent sur autorisation de l'échelon déconcentré de l'Autorité compétente, être effectués à destination après acheminement des marchandises sous contrôle du Service des douanes et sans rupture de charge.

Article 20 : Notification préalable

Pour la mise en œuvre des dispositions de l'article 19 ci-dessus et préalablement aux opérations de dédouanement, les opérateurs informent l'échelon déconcentré de l'Autorité compétente, de l'arrivée des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux.

A cet effet, ils transmettent, aux échelons déconcentrés de l'Autorité compétente, les copies des documents nécessaires pour l'identification des marchandises prévus par le Code communautaire des douanes notamment le manifeste pour les navires et les aéronefs, la lettre de voiture pour les trains et les véhicules routiers ou tout autre document en tenant lieu. Ces documents sont transmis dans les vingt-quatre (24) heures qui suivent l'enregistrement de l'arrivée des marchandises.

Sur la base des documents précités et du dossier présenté par l'importateur conformément à l'article 18 ci-dessus, l'échelon déconcentré de l'Autorité compétente, informé de l'arrivée des lots de denrées alimentaires animales ou d'origine animale ou d'aliments pour animaux, les soumet aux contrôles vétérinaires officiels. Cette décision est prise sur la base du risque présenté par la marchandise et des antécédents de l'établissement exportateur et de l'importateur.

Il informe l'importateur de la décision réservée aux lots. Il appose sur le formulaire de déclaration d'importation, un visa indiquant que les marchandises doivent être soumises au contrôle vétérinaire officiel ou délivre une autorisation.

Article 21 : Types de contrôles

Les contrôles vétérinaires officiels des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux importés, comprennent :

a) un contrôle documentaire systématique ;
b) un contrôle d'identité par sondage ; et
c) un contrôle physique.

Les denrées alimentaires et les aliments pour animaux importés ayant subi une inspection par un Organisme de contrôle agréé par l'Autorité compétente en application de l'article 6 ci-dessus et conformément à un programme de vérification de la conformité des produits importés avant expédition ou dans le cadre de l'assistance aux inspections aux frontières, attestée par un certificat de conformité aux exigences spécifiées par la législation sanitaire vétérinaire communautaire, peuvent ne pas être soumis aux contrôles vétérinaires officiels d'identité et physique. Dans ce cas, le certificat de conformité doit être joint au dossier visé à l'article 18 ci-dessus.

Article 22 : Contrôles documentaires

Chaque lot est soumis à un contrôle documentaire afin d'établir que :

a) les renseignements portés sur les certificats sanitaires vétérinaires et de salubrité et les autres documents originaux exigés par la législation sanitaire vétérinaire communautaire, correspondent aux renseignements communiqués à l'avance conformément aux articles 18 et 20 ;
b) les renseignements portés sur les certificats sanitaires vétérinaires et de salubrité et les autres documents originaux exigés par la législation sanitaire vétérinaire communautaire fournissent les garanties requises.

Plus spécifiquement, l'échelon déconcentré de l'Autorité compétente, doit :

a) s'assurer, pour chaque lot, de la destination douanière et de l'utilisation prévue des marchandises ;
b) confirmer pour tout certificat sanitaire vétérinaires et de salubrité qui accompagne le lot:

    i. qu'il s'agit d'un certificat original qui répond aux principes généraux de la certification ;
    ii. qu'il concerne un pays tiers ou une partie de pays tiers ne faisant pas l'objet de restriction d'exportation vers l'Union ;
    iii. que sa présentation et son contenu sont conformes au spécimen établi pour le produit et le pays tiers concerné ;
    iv. qu'il concerne un établissement ou un navire disposant d'un agrément reconnu par l'Union ;
    v. qu'il a été entièrement rempli et porte la signature du Vétérinaire officiel ou d'un autre personnel commissionné ou habilité de l'Autorité compétente du pays tiers s'il y est autorisé, ainsi que la mention lisible, en lettres capitales, de son nom et de ses qualités et le sceau officiel du pays tiers, le tout dans une couleur différente de celle des autres mentions figurant sur le certificat ou, dans le cas de certificats électroniques, une signature et un sceau générés par un système sécurisé.

L'échelon déconcentré de l'Autorité compétente doit viser et apposer un cachet de conformité ou de non-conformité sur les certificats après les vérifications susmentionnées.

Article 23 : Contrôles d'identité

Un contrôle d'identité par sondage sur les lots est effectué pour s'assurer que les produits sont conformes aux données figurant sur les certificats sanitaires vétérinaires et de salubrité qui accompagnent les lots. Cette opération comprend :

a) lorsque les denrées alimentaires animales ou d'origine animale ou les aliments pour animaux arrivent dans des conteneurs, la vérification que les scellés sont intacts et que les mentions qui y figurent correspondent à celles qui sont portées sur le certificat ;

b) dans les autres cas :

i. pour tous les types de produits, le contrôle de la présence et de la conformité des estampilles, marques officielles d'identification ou marques de salubrité identifiant le pays et l'établissement d'origine avec celles du certificat ;
ii. pour les produits emballés ou conditionnés, en plus, le contrôle de l'étiquetage spécifique prévu par la législation communautaire ou nationale.

Article 24 : Contrôles physiques

Un contrôle physique est effectué, pour s'assurer que les produits répondent aux exigences de la législation sanitaire vétérinaire communautaire et sont propres à être utilisés aux fins prévues dans le certificat sanitaire vétérinaire et de salubrité. Il comprend, en outre, les analyses de routine à effectuer sur place et les prélèvements d'échantillons officiels requis pour les analyses.

Les contrôles physiques sont effectués à une fréquence déterminée en fonction :

a) des résultats des contrôles documentaires et d'identité ;

b) des risques que peuvent présenter les différents types de denrées alimentaires animales et d'origine animale et d'aliments pour animaux ;
c) des antécédents en matière de respect des prescriptions applicables au produit en question par le pays tiers concerné et l'établissement d'origine ainsi que les opérateurs du secteur de l'alimentation animale ou du secteur alimentaire qui importent et exportent le produit ;
d) des contrôles effectués par l'opérateur du secteur de l'alimentation animale ou du secteur alimentaire qui importe le produit ;
e) des garanties données par l'Autorité compétente du pays tiers exportateur en termes de fiabilité des inspections effectuées.

Ils consistent à vérifier les garanties à l'origine certifiée par le pays tiers et à confirmer que le transport qui a suivi n'a pas altéré les conditions garanties au départ. A cet effet, quel que soit le type de produits il est procédé à :

a) la vérification des conditions et des moyens de transport, notamment pour mettre en évidence les insuffisances ou les ruptures de la chaîne du froid ;

b) une comparaison entre le poids réel du lot et celui indiqué sur le certificat sanitaire vétérinaire et de salubrité et le document d'accompagnement ;
c) une vérification des matériaux d'emballage de même que de toutes les mentions qui y figurent ;
d) un contrôle des températures requises par la législation sanitaire vétérinaire communautaire ;
e) des prises d'échantillons sur l'entièreté du lot, au besoin, après déchargement partiel ou total pour mener des examens sensoriels, des tests physico-chimiques et des examens de laboratoire par sondage si nécessaire. L'examen devra porter sur 1 % des pièces ou emballages du lot, avec un minimum de deux (2) et un maximum de dix (10). Toutefois, en fonction des produits et des circonstances, l'échelon déconcentré de l'Autorité compétente, peut imposer des contrôles plus importants. Pour les produits en vrac, cinq (5) prises au moins réparties sur le lot devront être effectuées. La manipulation des échantillons doit se faire de manière à en garantir à la fois leur validité juridique et analytique.

Lorsque le contrôle physique est terminé, l'échelon déconcentré de l'Autorité compétente, atteste son contrôle en refermant et estampillant officiellement tous les emballages ouverts et en recelant tous les conteneurs.

Article 25 : Mesures consécutives à des contrôles vétérinaires officiels

Si aucun manquement à la législation sanitaire vétérinaire communautaire et aucune infraction ne sont constatés après les contrôles documentaires, d'identité et physiques prévus aux articles 22, 23 et 24 ci-dessus et s'il ne s'avère pas nécessaire de procéder au prélèvement d'échantillons pour les examens de laboratoire, l'échelon déconcentré de l'Autorité compétente, délivre à l'importateur ou à son représentant dûment mandaté, un Procès-verbal ou Rapport de contrôle vétérinaire officiel d'admission ou un certificat de salubrité dûment signé, dans le cadre prévu à cet effet, par le Vétérinaire officiel ou tout autre personnel habilité ou commissionné de l'Autorité compétente.

Dans le cas contraire, il est délivré un Procès-verbal ou Rapport de contrôle vétérinaire officiel avec un avis de non admission du lot dûment signé, dans le cadre prévu à cet effet, par le Vétérinaire officiel ou tout autre personnel habilité ou commissionné de l'Autorité compétente. Le motif du refus d'admission doit y être explicitement mentionné.

Les modèles de formulaire de Procès-verbal ou Rapport de contrôle vétérinaire officiel des denrées alimentaires animales et d'origine animale y relatifs sont joints respectivement en Annexe 3.

Les décisions de refus d'admission relatives aux lots font l'objet du droit de recours si l'importateur ou son représentant dûment mandaté en conteste les motifs. Le recours est formulé dans un délai maximum de quinze (15) jours auprès de l'Autorité hiérarchique supérieure de celle ayant délivré la décision de refus. Celle-ci dispose de cinq (5) jours ouvrables pour procéder aux vérifications requises.

Lorsque ces vérifications infirment les conclusions ayant motivé la décision de refus d'admission, ladite décision est annulée et notifiée à l'importateur ou son représentant. Dans le cas contraire, le refus est maintenu de manière définitive et le Rapport de contrôle vétérinaire officiel ou Procès-verbal de contrôle vétérinaire officiel est transmis à la juridiction territorialement compétente, le cas échéant.

Lorsque le contrôle physique du lot de denrée alimentaire animale ou d'origine animale ou d'aliment pour animaux donne lieu à un prélèvement pour les examens de laboratoire, l'échantillon prélevé est acheminé sans délai et dans les conditions évitant toute altération du produit vers un laboratoire national de contrôles vétérinaires officiels prévu à l'article 14 ci-dessus, aux fins d'analyses.

Les résultats des analyses sont notifiés à l'importateur et donnent lieu, selon le cas, à la délivrance d'une autorisation d'admission du lot de denrée alimentaire animale ou d'origine animale ou d'aliment pour animaux lorsque les résultats sont positifs ou d'une décision de refus d'admission du produit lorsqu'ils sont négatifs. Ces décisions sont matérialisées sur le Procès-verbal ou Rapport de contrôle vétérinaire officiel.

Le délai de notification, par l'échelon déconcentré de l'Autorité compétente, des résultats des contrôles vétérinaires officiels ne peut excéder soixante (60) heures à compter de la date de dépôt du dossier visé à l'article 18 ci-dessus, par l'importateur ou son représentant dûment mandaté.

Ce délai est prorogé, le cas échéant, de la durée nécessaire aux analyses sans toutefois qu'il ne dépasse la durée maximale de séjour en entrepôt ou aire de dépôt temporaire, fixée par la législation communautaire ou nationale en vigueur.

En cas de refus définitif d'admission du lot de denrée alimentaire animale ou d'origine animale ou d'aliment pour animaux l'échelon déconcentré de l'Autorité compétente, délivre un Avis de denrées alimentaires importées refusées- Procès-verbal d'intervention définitive dont le modèle de formulaire pour les denrées alimentaires est joint en Annexe 4. En outre, il prend les mesures suivantes :

a) ordonner que ces lots d'aliment pour animaux ou de denrée alimentaire animale ou d'origine animale soient détruits, soumis à un traitement spécial visé à l'article 26 ci-dessous, ou réexpédiés hors de l'Union conformément aux paragraphes ci-dessous. Il est aussi possible de prendre d'autres mesures appropriées telles que l'utilisation des aliments pour animaux ou les denrées alimentaires animales ou d'origine animale à des fins autres que celles initialement prévues ;

b) au cas où des lots de cet aliment pour animaux ou de cette denrée alimentaire animale ou d'origine animale a déjà été mis sur le marché, en ordonner le rappel ou le retrait avant de prendre l'une des mesures visées ci-dessus.

Sans préjudice des autres dispositions prévues par la législation communautaire en vigueur, l'importateur doit joindre, au dossier de dédouanement du lot importé le Procès-verbal ou Rapport de contrôle vétérinaire officiel d'admission ou le certificat de salubrité.

Les résultats satisfaisants des contrôles vétérinaires officiels à l'importation n'affectent pas l'obligation qui incombe aux opérateurs du secteur de veiller à ce que les denrées alimentaires animales et d'origine animale et les aliments pour animaux soient conformes à la législation y relative au moment de la mise sur le marché. Ils n'empêchent pas non plus la réalisation de nouveaux contrôles vétérinaires officiels sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires concernées.

Article 26 : Traitement spécial et réexpédition consécutifs à des contrôles vétérinaires officiels

Le traitement spécial prévu au point a) de l'article 25 ci-dessus peut consister en :

a) un traitement ou une transformation visant à mettre les aliments pour animaux ou les denrées alimentaires animales ou d'origine animale en conformité avec les prescriptions de la législation sanitaire vétérinaire communautaire ou avec les exigences du pays tiers de réexpédition, y compris une éventuelle décontamination, à l'exclusion de toute dilution ;

b) la transformation, de toute autre manière appropriée, à des fins autres que la consommation animale ou humaine.

L'importateur procède à l'ensemble des opérations liées à sa réalisation, sous réserve du respect de la durée minimale de conservation du produit, minorée de la durée effective de son exécution.

Le traitement spécial est effectué sous la surveillance de l'échelon déconcentré de l'Autorité compétente, du lieu où il est opéré. Dès la fin du traitement spécial et lorsque les causes de non-conformité sont totalement levées, une autorisation d'admission du produit est délivrée à l'importateur.

L'échelon central de l'Autorité compétente, autorise la réexpédition de lots visé au point a) de l'article 25 ci-dessus seulement si :

a) la destination a été convenue avec l'importateur responsable des lots, et ;

b) l'Autorité compétente du pays tiers de destination après avoir été informée des raisons et des circonstances justifiant que les lots concernés n'aient pu être mis sur le marché dans l'Union a donné son accord pour accepter le lot concerné.

La réexpédition doit, en règle générale, intervenir dans un délai de soixante (60) jours au maximum à compter de la date à laquelle l'échelon central de l'Autorité compétente, a statué sur la destination du lot, sauf si une action judiciaire a été engagée. Si, au terme du délai de soixante (60) jours, la réexpédition n'a pas lieu, sauf retard justifié, le lot est détruit.

Dans l'attente de la réexpédition des lots ou de la confirmation des motifs de rejet, les lots en question sont consignés sous contrôle officiel.
Dans les cas de refus définitif d'importer, une copie du formulaire de la décision de refus d'admission du produit est transmise par l'échelon déconcentré de l'Autorité compétente, ayant ordonné cette mesure aux services des douanes du lieu d'introduction sur le territoire de l'Union assortie d'informations concernant la destination finale du lot.

En outre, l'Autorité compétente informe la Commission de l'UEMOA et les autres États membres des constatations faites et de l'identification des produits concernés. Les Autorités compétentes des Etats membres coopèrent en vue de prendre au besoin des mesures supplémentaires pour veiller à ce qu'il ne soit pas possible de réintroduire les lots refusés dans l'Union.

Les frais encourus par l'Autorité compétente, pour les opérations visées aux articles 20, 21, 22, 23, 24, 25 et 26 sont à la charge de l'opérateur du secteur de l'alimentation animale ou du secteur alimentaire responsable du lot ou de son représentant.

Article 27 : Homologation des contrôles vétérinaires avant exportation effectués par les pays tiers

Les contrôles vétérinaires spécifiques effectués par un pays tiers sur des aliments pour animaux et des denrées alimentaires animales et d'origine animale immédiatement avant leur exportation vers l'Union en vue de vérifier que les produits exportés satisfont aux prescriptions communautaires, peuvent être homologués par les Etats membres en relation avec la Commission de l'UEMOA.

Lorsque cette homologation a été accordée, la fréquence des contrôles à l'importation des aliments pour animaux ou des denrées alimentaires animales et d'origine animale peut être réduite en conséquence. Néanmoins, les État membres procèdent à des contrôles vétérinaires officiels ponctuels de ces produits afin de s'assurer que les contrôles vétérinaires avant exportation effectués dans le pays tiers demeurent efficaces.

L'homologation prévue au premier paragraphe du présent article ne peut être accordée à un pays tiers que si :

a) un audit conjoint national et communautaire a démontré que les aliments pour animaux ou les denrées alimentaires animales ou d'origine animale exportés vers l'Union satisfont aux prescriptions communautaires ou à des prescriptions équivalentes ;

b) les contrôles vétérinaires effectués dans le pays tiers avant l'expédition sont considérés comme suffisamment effectifs et efficaces pour remplacer ou réduire les contrôles documentaires, les contrôles d'identité et les contrôles physiques prescrits par la législation sanitaire vétérinaire communautaire.

L'homologation prévue au premier paragraphe mentionne l'Autorité compétente du pays tiers sous la responsabilité de laquelle les contrôles vétérinaires avant exportation sont effectués et, s'il y a lieu, tout Organisme de contrôle auquel l'Autorité compétente peut déléguer certaines tâches. Cette délégation ne peut être approuvée que si les critères énumérés aux articles 6 et 7ci-dessus, ou des conditions équivalentes, sont remplis.

L'Autorité compétente et tout Organisme de contrôle agréé mentionnés dans l'homologation sont responsables des contacts avec l'Etat membre et la Commission de l'UEMOA.

L'Autorité compétente ou l'Organisme de contrôle agréé du pays tiers garantit la certification officielle de chaque lot contrôlé avant son introduction dans l'Union. L'homologation visée au premier paragraphe contient un spécimen des certificats officiels.

Lorsque les contrôles vétérinaires officiels ponctuels des importations soumises à la procédure visée au deuxième paragraphe du présent article révèlent des manquements importants, les États membres en informent immédiatement la Commission de l'UEMOA et les autres États membres, ainsi que les opérateurs concernés. A cet effet, ils augmentent le nombre de lots contrôlés.

Article 28 : Autorités compétentes et Services des douanes

L'Autorité compétente et les Services des douanes coopèrent étroitement pour organiser les contrôles vétérinaires officiels visés au présent Règlement d'exécution.

En ce qui concerne les lots d'aliments pour animaux et de denrées alimentaires animales et d'origine animale, les Services des douanes n'autorisent pas leur mise à la consommation ou leur introduction et manipulation dans des zones franches ou des entrepôts francs sans l'accord préalable de l'Autorité compétente.

Si des échantillons sont prélevés, l'Autorité compétente, en informe les Services des douanes et les opérateurs concernés.

Dans le cas de marchandises périssables, l'Autorité compétente et les Services des douanes veillent, autant que possible, à ce que les conditions d'entreposage des marchandises ou de stationnement des moyens de transport qu'elles pourraient éventuellement imposer ne soient pas incompatibles avec la conservation des marchandises.

Après la transmission des documents visés à l'article 20 et en l'absence des agents de l'Autorité compétente, lorsque dans le cadre des contrôles documentaires et d'identité qu'ils sont autorisés à effectuer, conformément au présent Règlement d'exécution et d'autres textes communautaires en vigueur, sur les lots déclarés pour être dédouanés :

a) les Services des douanes constatent :

   i. l'absence d'un document devant accompagner un aliment pour animaux ou une denrée alimentaire animale ou d'origine animale ou l'absence d'un marquage pourtant prévus par la législation sanitaire vétérinaire communautaire ou nationale en vigueur ; ou
   ii. la présence d'un aliment pour animaux ou d'une denrée alimentaire animale ou d'origine animale présentant des caractéristiques de nature à susciter un doute sérieux faisant croire à l'existence d'un danger grave et immédiat pour la santé ou la sécurité ;

b) ils suspendent la mainlevée pour l'aliment pour animaux ou la denrée alimentaire animale ou d'origine animale en cause et informent sans délai l'Autorité compétente.

Celle-ci doit être en mesure d'intervenir au sujet de tout aliment pour animaux ou toute denrée alimentaire animale ou d'origine animale dont les Services des douanes ont suspendu la mainlevée comme cité ci-dessus.

Lorsque l'Autorité compétente, estime, après intervention, que l'aliment pour animaux ou la denrée alimentaire animale ou d'origine animale est conforme à la législation sanitaire vétérinaire communautaire ou nationale applicable, ce produit après délivrance d'une autorisation d'admission est libéré, sous réserve que toutes les autres conditions et formalités de mise à la consommation aient été accomplies.

Lorsque l'Autorité compétente constate que l'aliment pour animaux ou la denrée alimentaire animale ou d'origine animale en cause ne respecte pas la législation sanitaire vétérinaire communautaire ou nationale applicable, elle prend les mesures d'interdiction de mise sur le marché avec la délivrance d'une décision de refus d'admission conformément à l'article 25 ci-dessus.

Si, dans un délai de trois (3) jours ouvrables à compter de la suspension de la mainlevée, les Services des douanes n'ont pas eu communication de mesures d'intervention, y compris de mesures conservatoires, prises par l'Autorité compétente, ils prennent, le cas échéant, les dispositions appropriées pour sauvegarder la sécurité sanitaire et la santé publique, qui peuvent comprendre la consignation de la marchandise et du moyen de transport.

CHAPITRE III : FINANCEMENT DES CONTRÔLES VETERINAIRES OFFICIELS

Article 29 : Principe général

Les États membres veillent à ce que des ressources financières adéquates soient dégagées par l'instauration de redevances, afin de disposer du personnel et des autres ressources nécessaires pour les contrôles vétérinaires officiels. Le présent Chapitre s'applique également en cas de délégation de certaines tâches spécifiques liées aux contrôles vétérinaires officiels conformément aux articles 6, 7 et 8 ci-dessus.

Article 30 : Redevances obligatoires

Les États membres perçoivent pour couvrir les coûts occasionnés par les contrôles vétérinaires officiels et les activités connexes des redevances obligatoires.

Les opérateurs ou les établissements du secteur alimentaire et de celui de l'alimentation animale sont soumis au payement d'une redevance obligatoire lors des contrôles vétérinaires officiels et des activités connexes suivantes :

i. contrôles vétérinaires officiels effectués sur demande de l'opérateur afin de délivrer un certificat d'exportation ou tout autre document officiel ;

ii. contrôles vétérinaires officiels afférents à l'octroi, la modification et la prolongation de l'agrément communautaire ou national des établissements et des opérateurs ;

iii. activités connexes afférentes à l'élaboration et à l'approbation des guides nationaux sectoriels de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication ou d'application des principes HACCP sur demande des secteurs concernés et à la mise en œuvre d'évaluation des risques sur demande des opérateurs ;

iv. contrôles vétérinaires officiels effectués dans l'Union en vertu des dispositions des articles 16 et 17 du présent Règlement d'exécution et lors des exportations ;

v. contrôles vétérinaires officiels dans les marchés à bétail, les abattoirs, dans les ateliers de découpe, dans les marchés de gros, liés à la production laitière, liés à la production et à la mise sur le marché de produits de la pêche et de l'aquaculture, liés à la production des aliments pour animaux ;

vi. contrôles vétérinaires officiels, lors de l'importation dans l'Union des denrées alimentaires animales ou d'origine animale ou des aliments pour animaux aux postes d'inspection frontaliers ou aux points de contrôle autorisés ;

vii. contrôles vétérinaires officiels générés par le fait ou l'omission de l'opérateur, ou de la présence de produits dangereux, altérés, corrompus, nuisibles ou déclarés nuisibles ou non conformes aux dispositions de la législation sanitaire vétérinaire communautaire ou nationale ;

viii. échantillonnages et analyses réglementairement imposés par la législation sanitaire vétérinaire communautaire ou nationale dans le cadre des contrôles vétérinaires officiels y compris pour la recherche de contaminants et de résidus dans les denrées alimentaires animale ou d'origine animale et le contrôle microbiologique et physico-chimique des milieux aquatiques.

Article 31 : Coûts afférents aux contrôles vétérinaires officiels

Les redevances perçues aux fins de contrôles vétérinaires officiels en application des paragraphes de l'article 30 ci-dessus sont déterminées sur la base des coûts et frais suivants :

a) les primes du personnel chargé des contrôles vétérinaires officiels y compris le personnel d'appui et le personnel administratif, intervenant dans la réalisation des contrôles vétérinaires officiels,
b) les honoraires des experts scientifiques chargés de l'évaluation des risques et de l'évaluation des guides nationaux ;
c) les frais d'infrastructure et d'équipement, y compris les frais d'entretien et d'assurance et les autres frais associés ;
d) les frais afférents aux consommables et aux outils ;
e) les frais des services facturés aux Autorités compétentes par les Organismes de contrôle ou les personnes physiques délégataires au titre des contrôles vétérinaires officiels qui leur ont été délégués ;
f) les frais de formation du personnel visé au point a), à l'exclusion de la formation nécessaire à l'acquisition des qualifications requises pour être employé par les Autorités compétentes ;
g) les perdiems, les frais de déplacement et de séjour du personnel visé au point a) ;
h) les frais d'échantillonnage et d'analyse, d'essai et de diagnostic en laboratoire facturés par les laboratoires officiels ou de référence au titre de ces tâches ;
i) les frais pour les campagnes de communication et de sensibilisation du public sur la sécurité sanitaire des aliments, la santé et le bien-être des animaux.

Article 32 : Calcul des redevances obligatoires

Les redevances obligatoires perçues conformément aux articles 30 et 31 ci-dessus, sont calculées et acquittées comme suit :

a) l'Autorité compétente calcule les frais et coûts réels de chaque prestation de contrôles vétérinaires officiels et d'activités connexes prévues à l'article 30 ci-dessus ;

b) ces redevances sont institutionnalisées par l'Autorité compétente qui met en place des mécanismes pour leur perception auprès des opérateurs faisant l'objet de ce contrôle vétérinaire officiel ou de cette activité connexe.

Les frais de déplacement visés à l'article 31, point g) ci-dessus, sont pris en compte pour le calcul des redevances, de sorte que les opérateurs ne soient pas discriminés sur la base de la distance séparant leurs locaux du lieu où se trouvent le personnel de l'Autorité compétente.

Les redevances perçues par l'Autorité compétente, ne dépassent pas l'ensemble des frais et coûts résultant de la réalisation des contrôles vétérinaires officiels au cours de la période de référence et ne dépassent pas les frais réels du contrôle vétérinaire officiel ou de l'activité connexe effectué lors des prestations visées.

Article 33 : Paiement et perception des redevances obligatoires

Lorsque l'Autorité compétente effectue plusieurs contrôles vétérinaires officiels simultanés dans un même établissement, elle les considère comme une activité unique et perçoit une redevance unique.

Les redevances liées aux contrôles à l'importation et à l'exportation doivent être acquittées par l'opérateur, ou son représentant dûment mandaté, à l'échelon déconcentré de l'Autorité compétente, chargé des contrôles à l'importation et à l'exportation. Les redevances ne sont pas remboursées, que ce soit directement ou indirectement, sauf si elles ont été indûment perçues.

Sans préjudice des coûts résultant des dépenses prévues à l'article 34 ci-dessous, l'Autorité compétente ne perçoit aucune autre redevance que celles visées dans le présent Règlement d'exécution pour sa mise en œuvre. Les opérateurs ou les autres établissements concernés ou leurs représentants reçoivent une preuve du paiement de leurs redevances.

L'Autorité compétente peut imposer, en vue de garantir le paiement des redevances obligatoires, la constitution d'un cautionnement dont elle fixe les montants et les modalités par tout opérateur visé par le paiement des redevances.

L'Autorité compétente assure un niveau élevé de transparence en ce qui concerne les redevances obligatoires, la méthode et les données utilisées pour fixer ces redevances, le montant des redevances appliquées à chaque catégorie d'opérateurs et pour chaque catégorie de contrôles vétérinaires officiels, la ventilation des frais et des coûts ainsi que l'identité de son échelon, responsable de la perception desdites redevances. Les redevances font l'objet d'actualisation pour tenir compte de l'évolution de l'indice des prix à la consommation.

Les Autorités compétentes rendent publique les informations susvisées pour chaque période de référence et les communiquent à la Commission de l'UEMOA.

Article 34 : Dépenses résultant de contrôles vétérinaires officiels additionnels

Lorsque la détection d'un manquement à la législation donne lieu à des contrôles vétérinaires officiels dépassant les activités de contrôle normales de l'Autorité compétente, cette dernière impute aux opérateurs responsables du manquement ou à l'opérateur propriétaire des marchandises au moment où les contrôles vétérinaires officiels additionnels sont effectués les dépenses résultant desdits contrôles.

Les activités de contrôle normales sont les activités de contrôle de routine requises par la législation sanitaire vétérinaire communautaire ou nationale, et notamment celles décrites dans les plans prévus à l'article 37 ci-dessous.

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 ou établir l'existence d'un manquement à la législation. Pour fixer le niveau des dépenses susmentionnées, il est tenu compte des principes énoncés à l'article 32 ci-dessous.

CHAPITRE IV : CERTIFICATION ET AGREMENT

Article 35 : Certification officielle

Les exigences relatives à la certification officielle prévue par la législation sanitaire vétérinaire communautaire et imposée dans l'intérêt de la santé publique ou de la santé animale concernent :

a) les circonstances dans lesquelles une certification officielle est requise ;
b) les modèles des certificats officiels ;
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 officiels.

Lorsqu'une certification officielle est exigée, il y a lieu de veiller à :

a) l'existence d'un lien entre le certificat et le lot ;
b) la précision, la fiabilité et l'authenticité des informations figurant dans le certificat.

Article 36 : Enregistrement et agrément des établissements

Les Autorités compétentes définissent les procédures que suivent les opérateurs lorsqu'ils sollicitent l'enregistrement et l'agrément de leurs établissements conformément à la législation sanitaire vétérinaire communautaire. Elles confient l'application et le suivi de ces procédures à l'Autorité compétente.

Lorsqu'elle reçoit une demande d'agrément présentée par un opérateur du secteur de l'alimentation animale ou du secteur alimentaire, l'Autorité compétente procède à une visite sur le terrain.

L'Autorité compétente n'accorde l'agrément à un établissement pour les activités concernées que si l'opérateur a apporté la preuve qu'il satisfait aux exigences pertinentes de la législation sanitaire vétérinaire communautaire relative aux aliments pour animaux ou aux denrées alimentaires animales ou d'origine animale.

L'Autorité compétente peut accorder un agrément conditionnel lorsqu'il apparaît que l'établissement respecte toutes les exigences en matière d'infrastructure et d'équipement.

Elle n'accorde l'agrément définitif que dans le cas où un nouveau contrôle vétérinaire officiel, effectué dans les trois mois qui suivent l'octroi de l'agrément conditionnel, fait apparaître que l'établissement respecte les autres exigences pertinentes de la législation sanitaire vétérinaire communautaire applicable en matière d'alimentation animale et de denrées alimentaires. Si de nets progrès ont été réalisés, mais que l'établissement ne respecte toujours pas toutes ces prescriptions, l'Autorité compétente peut prolonger l'agrément conditionnel. La durée de l'agrément conditionnel ne peut cependant pas dépasser six (6) mois au total.

Toutefois, en ce qui concerne les navires-usines et les navires congélateurs battant le pavillon d'un État membre, la période maximale de six (6) mois, relative à l'agrément conditionnel d'autres établissements peut être prolongée jusqu'à douze (12) mois, le cas échéant.

L'Autorité compétente examine l'agrément des établissements lorsqu'elle effectue des contrôles vétérinaires officiels. Si elle décèle des irrégularités graves ou est contrainte d'arrêter la production dans un établissement à plusieurs reprises et que l'opérateur du secteur de l'alimentation animale ou du secteur alimentaire n'est pas en mesure de fournir des garanties adéquates en ce qui concerne la production future, elle engage les procédures visant à retirer l'agrément de l'établissement.

Toutefois, l'Autorité compétente peut suspendre l'agrément délivré à un établissement, si l'opérateur peut garantir qu'il remédiera aux irrégularités dans un délai raisonnable de trois (3) mois au plus.

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 notamment pour indiquer les types de produits d'origine animale fabriqués. 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 d'origine animale peuvent être ajoutés au numéro d'agrément.

L'Autorité compétente établit et tient à jour une ou plusieurs listes nationales des établissements et des opérateurs du secteur de l'alimentation animale ou du secteur alimentaire qui ont été enregistrés et agréés et délivre les certificats en attestant. En outre, elle tient un ou plusieurs registres des établissements agréés. Elle actualise les données relatives aux établissements inscrits sur les listes précitées en fonction des décisions de modification de l'agrément.

Cette liste, faisant également apparaître les numéros d'agrément respectifs et d'autres informations pertinentes, est mise à la disposition de la Commission de l'UEMOA, des autres États membres et du public. Si une telle liste existe déjà à d'autres fins, elle peut également être utilisée aux fins du présent Règlement d'exécution.

CHAPITRE V : PLANIFICATION DES CONTROLES VETERINAIRES OFFICIELS

Article 37 : Plans de contrôles vétérinaires officiels

Les Autorités compétentes veillent à ce que les contrôles vétérinaires officiels régis par le présent Règlement d'exécution et les autres textes communautaires connexes soient effectués par l'Autorité compétente, selon ses prérogatives, sur la base de plans de contrôles vétérinaires officiels dont l'élaboration et la mise en application sont coordonnées sur l'ensemble de leur territoire par lesdites Autorités.

Les plans de contrôles vétérinaires officiels portent sur les mécanismes mis en place pour tous les contrôles vétérinaires officiels entrant dans le champ d'application du présent Règlement d'exécution. Ces mécanismes sont structurés sous forme de systèmes de contrôles vétérinaires officiels permettant de désigner clairement les échelons ou services de l'Autorité compétente, en charge des différents contrôles vétérinaires officiels et aussi de définir les missions de chacun.

L'Autorité compétente, en application de l'article 4 ci-dessus est l'unique responsable chargé de :

a) coordonner l'élaboration du plan de contrôles vétérinaires officiels;
b) veiller à ce que ce plan de contrôles soit cohérent ;
c) collecter les informations relatives à la mise en œuvre dudit plan en vue de soumettre le rapport annuel visé à l'article 38 ci-dessous et de réviser et mettre à jour ledit plan au besoin, conformément au même article.

Les Autorités compétentes :

a) mettent en œuvre les plans pour la première fois au plus tard le 1er janvier de l'année suivant la date d'entrée en application du présent Règlement d'exécution ;
b) les mettent régulièrement à jour à la lumière de l'évolution intervenue;
c) fournissent à la Commission de l'UEMOA, sur demande, les versions les plus récentes, et ;
d) rendent public les plans.

Chaque plan de contrôles vétérinaires officiels :

a) décrit ses objectifs stratégiques et la répartition des ressources en vue de l'application de la législation sanitaire vétérinaire communautaire ;

b) catégorise les risques des diverses activités soumises aux contrôles vétérinaires officiels ;

c) donne des détails sur :

i. les échelons et services de l'Autorité compétente, désignés pour les contrôles vétérinaires officiels, aux niveaux central et déconcentré ;
ii. la répartition des responsabilités et des tâches en matière de contrôles vétérinaires officiels, pour toute la chaîne de production, transformation de transport, de stockage et distribution d'aliments pour animaux et de denrées alimentaires animales et d'origine animale ;
iii. les ressources financières, humaines, logistiques, matérielles et techniques dont dispose l'Autorité compétente ;
iv. les installations et services auxiliaires, tels que les systèmes informatiques spécialisés et les installations et services de recherche et de formation dont dispose l'Autorité compétente ;
v. les laboratoires nationaux de contrôles vétérinaires officiels et les laboratoires de référence désignés.

d) décrit l'organisation et la gestion générales des contrôles vétérinaires officiels y compris les contrôles à l'importation aux niveaux national, régional et local, ainsi que les contrôles vétérinaires officiels dans les divers établissements ;

e) décrit les systèmes de contrôles vétérinaires officiels appliqués aux différents domaines; ces systèmes comprennent notamment :

   i. les méthodes et techniques de contrôles vétérinaires officiels utilisées ainsi que le lieu et le moment où ces méthodes et techniques de contrôle officiel sont appliquées;
   ii. la fréquence ou, le cas échéant, les critères de détermination de la fréquence et la nature des contrôles vétérinaires officiels;
   iii. l'ampleur et le déroulement des contrôles vétérinaires officiels effectués sur les importations;

f) expose comment l'Autorité compétente s'organise, coordonne ses activités et travaille avec d'autres Services nationaux pour garantir la sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux, la santé publique, la protection du consommateur, la santé et le bien-être animal, le cas échéant ;

g) explique la délégation de tâches spécifiques à des organismes ou personnes physiques délégataires et présente la liste par catégorie des Organismes de contrôle auxquels des tâches de contrôle ont été déléguées ;

h) décrit les mesures prises pour s'assurer de la conformité avec les critères opérationnels visés à l'article 5 ;

i) expose le système d'audit mis en place et les procédures de suivi et de correction des non-conformités constatées ;

j) renseigne sur la formation du personnel effectuant les contrôles vétérinaires officiels visé à l'article 9 ci-dessus, notamment les systèmes ou mécanismes mis en place pour déterminer les besoins en formation du personnel effectuant les contrôles vétérinaires officiels, dispenser et évaluer de telles formations et documenter de telles formation à des fins d'audit ;

k) donne un aperçu sur les manuels de procédures ou les autres documents sur les contrôles vétérinaires officiels utilisés ainsi que les mécanismes appliqués pour l'enregistrement de la réalisation et des résultats des contrôles vétérinaires officiels ;

l) informe sur l'organisation et la mise en œuvre des plans opérationnels d'intervention d'urgence pour chaque domaine ;

m) décrit l'organisation de la coopération régionale et de l'assistance mutuelle ;

n) décrit le processus de réexamen de son exécution.

Article 38 : Rapports nationaux annuels de contrôle

Deux (2) ans après le début de la mise en œuvre des plans de contrôles vétérinaires officiels, et ensuite chaque année, les Autorités compétentes transmettent à la Commission de l'UEMOA, dans un délai de six (6) mois à compter de la fin de l'année sur laquelle ils portent, un rapport indiquant :

a) toute modification apportée aux plans ;
b) le nombre, le type et les résultats des contrôles et des audits effectués l'année précédente conformément aux dispositions des plans de contrôles vétérinaires officiels;
c) le type, le nombre de cas et les causes à l'origine des manquements relevés ;
d) les mesures destinées à assurer la mise en œuvre efficace des plans de contrôles vétérinaires officiels, y compris les mesures coercitives et leurs effets.

À la lumière du rapport visé au paragraphe ci-dessus, des résultats des contrôles effectués par l'Union conformément à l'article 40 ci-dessous et de toute autre information pertinente, la Commission de l'UEMOA formule des recommandations sur le fonctionnement global des contrôles vétérinaires officiels dans les États membres. Ces recommandations peuvent porter sur :

a) les améliorations possibles des systèmes de contrôle vétérinaire officiel et d'audit dans les États membres, notamment en ce qui concerne leur portée, leur gestion et leur mise en œuvre ;

b) la mise en œuvre de mesures de contrôle spécifiques dans des domaines ou pour des activités couvertes ou non par les plans de contrôles vétérinaires officiels.

Les plans de contrôles vétérinaires officiels sont ajustés, le cas échéant, en fonction des conclusions et des recommandations de la Commission de l'UEMOA.

Article 39 : Plans opérationnels d'intervention d'urgence

Les Autorités compétentes établissent et exécutent des plans opérationnels d'intervention d'urgence qui définissent les mesures à mettre en œuvre lorsqu'il se révèle que des denrées alimentaires animales ou d'origine animale ou des aliments pour animaux présentent un risque grave pour les êtres humains ou les animaux, soit directement, soit à travers l'environnement.

Ces plans opérationnels d'intervention d'urgence précisent :

a) les Autorités administratives devant intervenir en plus de l'Autorité compétente ;
b) leurs pouvoirs et leurs responsabilités, et ;
c) les voies et les procédures à suivre pour l'échange d'informations entre les acteurs concernés.

Les Autorités compétentes réexaminent ces plans opérationnels d'intervention d'urgence, le cas échéant, en particulier à la lumière de changements dans leur organisation et de l'expérience acquise, notamment lors d'exercices de simulation.

CHAPITRE VI : CONTROLES COMMUNAUTAIRES

Article 40 : Contrôles communautaires

La Commission de l'UEMOA effectue des missions d'information relatives à l'application de la législation sanitaire vétérinaire communautaire relative aux denrées alimentaires animales et d'origine animale et aux aliments pour animaux dans les États membres. La Commission de l'UEMOA peut désigner des experts des États membres pour assister ses propres experts. Ces activités sont organisées en coopération avec les Autorités compétentes des Etats membres.

Leur principal objectif est de vérifier que, en règle générale, les contrôles vétérinaires officiels effectués dans les États membres se déroulent conformément aux plans de contrôles vétérinaires officiels visés à l'article 37 ci-dessus et dans le respect du droit communautaire.

La Commission de l'UEMOA établit un rapport sur les constatations faites lors de chaque contrôle effectué. Elle fournit à l'Autorité compétente concernée un projet de rapport pour observations, lesdites observations sont prises en considération lors de l'élaboration du rapport définitif.

Les Autorités compétentes :

a) prennent des mesures de suivi appropriées à la lumière des recommandations éventuelles formulées à la suite des contrôles communautaires ;
b) fournissent toute l'assistance nécessaire ainsi que toute la documentation et tous les autres moyens techniques requis par les experts de la Commission de l'UEMOA pour leur permettre d'effectuer les contrôles de manière efficace et effective ;
c) veillent à ce que les experts de la Commission de l'UEMOA aient accès à toutes les installations ou parties d'installation, ainsi qu'aux informations utiles à l'exercice de leurs fonctions, y compris les systèmes informatiques.

Lorsque la Commission de l'UEMOA estime que les résultats des contrôles effectués le justifient, elle saisit d'urgence les Autorités compétentes concernées pour arrêter d'un commun accord, les mesures d'injonction que requiert la situation. Ces mesures peuvent comprendre la suspension de la reconnaissance par les autres Etats membres des agréments, de la marque sanitaire et des certificats délivrés par l'Autorité compétente indexée. Les Autorités compétentes prennent les mesures appropriées pour répondre aux injonctions communautaires. La Commission de l'UEMOA apprécie les progrès réalisés.

La Commission de l'UEMOA et les Experts des Autorités compétentes des Etats membres conduisent dans les pays tiers en coopération avec les Autorités compétentes de ces pays, des inspections et des audits éventuellement nécessaires à la reconnaissance de leur système de certification et de leurs certificats, l'équivalence et l'homologation des contrôles vétérinaires officiels avant exportation, ou les enquêtes relatives aux incidents sanitaires survenant dans l'Union lors des importations en provenance de ces pays.

CHAPITRES VII : SUIVI DES INFRACTIONS

Article 41 : Mesures en cas de manquement

Lorsque l'Autorité compétente, chargée des contrôles vétérinaires officiels relève un manquement, elle prend les mesures nécessaires pour que l'opérateur remédie à cette situation. Lorsqu'elle détermine les mesures à prendre, l'Autorité compétente, tient compte de la nature du manquement et des antécédents de cet opérateur en matière de manquements.

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

a) l'imposition de procédures sanitaires ou toute autre mesure jugée nécessaire pour garantir la sécurité des aliments pour animaux ou des denrées alimentaires animales ou d'origine animale ou le respect de la législation sanitaire vétérinaire relative à ces produits ;

b) la restriction ou l'interdiction de la mise sur le marché, de l'importation ou de l'exportation d'aliments pour animaux ou de denrées alimentaires animales ou d'origine animale ;

c) la supervision et, si cela est nécessaire, l'ordre de rappel, de retrait ou de destruction d'aliments pour animaux ou de denrées alimentaires animales ou d'origine animale ;

d) l'autorisation de l'utilisation d'aliments pour animaux ou de denrées alimentaires animales ou d'origine animale à des fins autres que celles qui étaient initialement prévues ;

e) la suspension des activités ou la fermeture de tout ou partie de l'établissement concerné pour une durée appropriée ;

f) la suspension ou le retrait de l'agrément de l'établissement ;

g) la prise des dispositions relatives aux lots provenant de pays tiers visées à l'article 27 ci-dessus ;

h) la prise de toute autre mesure jugée appropriée par l'Autorité compétente.

L'Autorité compétente, transmet à l'opérateur concerné ou à son représentant :

a) une notification écrite de sa décision concernant les mesures à prendre en vertu du premier paragraphe ci-dessus, ainsi que la motivation de sa décision ; et

b) des informations sur ses droits de recours contre de telles décisions, ainsi que sur la procédure et les délais applicables.

Le cas échéant, l'Autorité compétente informe également l'Autorité compétente de l'État membre ou tiers d'expédition lorsqu'il s'agit d'échanges intracommunautaires ou d'importation dans l'Union de la décision qu'elle a prise. Toutes les dépenses exposées en application du présent article sont à la charge de l'opérateur du secteur de l'alimentation animale ou du secteur alimentaire responsable.

Article 42 : Sanctions

Les États membres fixent le régime des sanctions applicables aux infractions à la législation sanitaire vétérinaire communautaire relative aux aliments pour animaux et aux denrées alimentaires animales et d'origine animale, ainsi qu'aux autres dispositions communautaires relatives à la protection de la santé animale, le cas échéant, et prennent toutes les mesures nécessaires pour que ces sanctions soient appliquées. Les sanctions prévues doivent être effectives, proportionnées et dissuasives.

Les États membres notifient à la Commission de l'UEMOA, les dispositions applicables aux infractions à la législation sanitaire vétérinaire communautaire relative aux aliments pour animaux et aux denrées alimentaires animales et d'origine animale, ainsi que toute modification qui y serait apportée par la suite.

TITRE IV : DISPOSITIONS FINALES

Article 43 : Modifications et adaptations des Annexes

Les **Annexes 1, 2 et 3** qui font partie intégrante du présent Règlement d'exécution, peuvent être mises à jour ou adaptées compte tenu de l'expérience acquise dans le cadre de leur application, à condition que ces adaptations ne compromettent pas la réalisation des objectifs fixés par celui-ci. Les adaptations peuvent également être faites pour prendre en compte le cas spécifique des aliments pour animaux.
Ces mises à jour ou adaptations sont faites par la Commission de 'l'UEMOA, après consultation du Comité Vétérinaire.

Article 44 : Application

Les Etats membres disposent de vingt-quatre (24) mois, après la date d'entrée en vigueur du présent Règlement d'exécution, pour l'application de toutes ses dispositions.

Article 45 : Entrée en vigueur

Le présent Règlement d'exécution entre en vigueur à compter de la date de sa signature et sera publié au Bulletin Officiel de l'Union.

Fait à Ouagadougou, le 18 OCT 2024

Pour la Commission,

Le Président



Abdoulaye DIOP

ANNEXE 1 : Formulaire de déclaration d'importation de denrées alimentaires animales ou d'origine animale

<table>
<tr><td>Nom Etat Membre</td><td colspan="3">Déclaration d'importation de denrées alimentaires animales et d'origine animale</td><td>UEMOA</td></tr>
<tr><td colspan="2">1. Expéditeur/Exportateur : Nom et Adresse</td><td colspan="3">2. Numéro de référence du formulaire :</td></tr>
<tr><td colspan="2">3. Destinataire/Importateur : Nom et Adresse</td><td colspan="3">4. Nom du Poste d'inspection Frontalier (PIF) :</td></tr>
<tr><td>5. Pays d'origine :</td><td>Code ISO :</td><td>6. Pays de destination :</td><td colspan="2">Code ISO :</td></tr>
<tr><td colspan="2">7. Date d'arrivée prévue au PIF :</td><td colspan="3">8. Moyen de transport :
- Avion : □ - N° du vol et N° de lettre de transport aérien (LTA) :
- Train : □ - N° du train et du wagon :
- Bateau : □ - Nom du navire et N° de manifeste/connaissement maritime :
- Véhicule □ - N° d'immatriculation du véhicule ou de la remorque :</td></tr>
<tr><td colspan="2">9. Certificats et Documents officiels
N° :
Date de délivrance :
N° et date de l'agrément d'hygiène alimentaire :</td><td colspan="3">10. Nature de la marchandise :
Code système harmonisé (SH) :
Nombre et type de colis :
Poids net :
Conditions pour le transport/entreposage : congelée/réfrigérée/ambiante</td></tr>
<tr><td colspan="2">11. N° du scellé et N° du conteneur (le cas échéant) :
N° du lot :</td><td colspan="3">12. Conformité à la règlementation communautaire et nationale : oui/non</td></tr>
<tr><td colspan="5">13. Valeur coût assurance fret (CAF) de l'expédition :</td></tr>
<tr><td colspan="3" rowspan="2">14. Déclaration sur l'honneur :
Je soussigné importateur de denrées alimentaires animales et d'origine animale certifie sur l'honneur qu'à ma connaissance les déclarations faites dans ce formulaire sont complètes et authentiques et je m'engage à respecter les dispositions juridiques et règlementaires communautaires (UEMOA) et nationales y compris le payement des redevances et les autres frais liés à la destruction, réexportation ou transformation des denrées alimentaires animales et d'origine animale importées, le cas échéant.</td><td colspan="2">15. Lieu et date de la notification :</td></tr>
<tr><td colspan="2">16. Nom et qualité du signataire
Signature :</td></tr>
<tr><td colspan="5">17. Espace réservé au timbre officiel : expédition soumise à contrôle vétérinaire officiel ou exempte de contrôle vétérinaire officiel</td></tr>
</table>

Nombre de formulaire au minimum 4 :

1- **Poste d'inspection frontalier**
2- **Autorité compétente**
3- **Destinataire/Importateur**
4- **Administration de perception des redevances**

ANNEXE 2 : Procès-verbal/Rapport de contrôle vétérinaire officiel de denrées alimentaires animales ou d'origine animale

Nom Etat Membre	**Procès-verbal/Rapport de contrôle officiel de denrées alimentaires animales ou d'origine animale**	UEMOA

1. Expéditeur/Exportateur : Nom et Adresse	2. N° de référence du Procès-verbal (PV)/Rapport : N° de référence de PV antérieur (si importateur connu) :
3. Nom du Poste d'Inspection Frontalier (PIF) ou à lieu le contrôle vétérinaire officiel :	4. N° de référence du formulaire de notification :
5. Résultats du contrôle documentaire : Satisfaisant ☐ Non satisfaisant ☐	6. Résultats du contrôle d'identité Satisfaisant ☐ Non satisfaisant ☐

7. Résultats du contrôle physique :
7.1 Examens sensoriels
Satisfaisant ☐ Non satisfaisant ☐
7.2 Tests physiques/chimiques :
Satisfaisant ☐ Non satisfaisant ☐ Non effectué ☐
7.3 Tests de laboratoire :
Oui ☐ Non ☐
Analyses demandées : .....
Sur une base aléatoire ☐ Sur la base de suspicion ☐
Caractéristiques de l'échantillon :
Quantité ☐ Caractéristiques du lot échantillonné ☐
T° (s'il y a lieu) ☐
Mise en consigne dans l'attente d'un résultat ☐
Renseignements du laboratoire :
Nom du laboratoire : .....
N° du certificat/PV d'analyse ☐ Date d'analyse de l'échantillon ☐
Résultats : Satisfaisant ☐ Non satisfaisant ☐
Observations :
Coûts de l'analyse (s'il y a lieu) :

8. Admission pour le dédouanement (Place pour le timbre officiel d'admission) :

9. Non admission (Place pour le timbre officiel de non-admission) :

Destruction ☐ Réexportation ☐
Retraitement ☐ Dénaturation ☐
Date d'intervention (au plus tard le) :.....

10. Justification de la non-admission
Absence de certificat ou de documents officiels ☐
Certificat ou documents non valables ou frauduleux ☐

Pays soumis à une restriction d'importation communautaire ou nationale Produit interdit ou prohibé Non-conformité des certificats ou de documents officiels au modèle communautaire Erreur relative à la marque de salubrité ou d'identification Problèmes évidents d'hygiène Contamination chimique Contamination physique Etiquetage déficient ou erroné ou non informative (aliments nouveaux) Produits périmés Autres	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
11. Déclaration : Je soussigné Vétérinaire officiel ou *autre personnel commissionné de l'Autorité compétente* certifie que les contrôles vétérinaires et vérifications officielles sur cette expédition de denrées alimentaires animales ou d'origine animale ont été réalisés conformément aux exigences de l'UEMOA et nationales en matière de sécurité sanitaire, d'hygiène alimentaire et de contrôle vétérinaire officiel	12. N° Référence du document douanier lorsque l'expédition est mise en consignation sous douane :
13. Vétérinaire officiel/Autre personnel commissionné : Nom et prénom : Date : Signature : Cachet/sceau officiel :	

Nombre d'exemplaire de PV au minimum cinq (5) :

1. **Poste d'inspection frontalier**
2. **Autorité compétente**
3. **Services des douanes**
4. **Destinataire/Importateur**
5. **Laboratoire d'analyse**

ANNEXE 3 : Formulaire d'avis de denrées alimentaires animales ou d'origine animale importées refusées-PV/Rapport d'intervention définitive

Nom Etat Membre	Avis de denrées alimentaires animales ou d'origine animale importées refusées-PV/Rapport d'intervention définitive	
1. Référence du Procès-verbal/Rapport de contrôle vétérinaire officiel de denrées alimentaires animales ou d'origine animale :	2. Poste d'inspection frontalier :	
3. Modalités de l'intervention : 3.1 Destruction : - mode de destruction :..... - s'il y a lieu, mention des documents correspondants :..... 3.2 Réexportation : - port de destination :..... - numéro du conteneur et nom du navire, à transmettre aux Autorités du pays de destination :..... 3.3 Retraitement : - caractéristiques ou référence des caractéristiques du processus retenu :..... NB : cela peut donner lieu à un second Procès-verbal de contrôle vétérinaire officiel si l'on juge nécessaire de prélever d'autres échantillons pour vérifier l'efficacité du traitement. 3.4 Dénaturation : - preuves à l'appui, telles que bordereaux de réception de l'entreprise d'aliments pour animaux :.....		
4. Date du Formulaire :		
5. Nom et prénom du Vétérinaire officiel/Autre personnel commissionné : Signature : Cachet/sceau officiel :		

Nombre d'exemplaire d'avis au minimum cinq (5) :

1. **Poste d'inspection frontalier**
2. **Autorité compétente**
3. **Destinataire/Importateur**
4. **Services des douanes**
5. **Commission de l'UEMOA, Etats membres et Pays de destination (en cas de réexportation)**

UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE

La Commission

REGLEMENT D'EXECUTION N°.007../2024/COM/UEMOA

ETABLISSANT LES REGLES SPECIFIQUES D'HYGIENE ET DE SECURITE SANITAIRE DES DENREES ALIMENTAIRES ANIMALES ET D'ORIGINE ANIMALE DANS L'UEMOA

LA COMMISSION DE L'UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE (UEMOA)

Vu le Traité modifié de l'UEMOA ;

Vu le Protocole additionnel n° II relatif aux politiques sectorielles de l'UEMOA, modifié ;

Vu l'Acte additionnel n° 03/2001 du 19 décembre 2001 portant adoption de la Politique Agricole de l'UEMOA ;

Vu **l'**Acte additionnel n°02/2021/GGEG/UEMOA du 14 avril 2021 portant nomination des membres de la Commission de l'UEMOA ;

Vu l'Acte additionnel n°03/2021/GGEG/UEMOA du 14 avril 2021 portant nomination du Président de la Commission de l'UEMOA ;

Vu le Règlement n°01/2006/CM/UEMOA du 23 mars 2006 portant création et modalités de fonctionnement d'un comité vétérinaire au sein de l'UEMOA ;

Vu le Règlement n°07/2007/CM/UEMOA du 06 avril 2007 relatif à la sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et des aliments dans l'UEMOA ;

Vu le Règlement n°03/2010/CM/UEMOA du 21 juin 2010 portant schéma d'harmonisation des activités d'accréditation, de certification, de normalisation et de métrologie dans l'UEMOA ;

Vu le Règlement n°02/2024/CM/UEMOA du 26 septembre 2024 établissant les règles relatives à l'application des mesures sanitaires du domaine vétérinaire dans l'UEMOA ;

Vu la Directive n°04/2014/CM/UEMOA du 25 septembre 2014 portant régime commun de gestion durable des ressources halieutiques dans les Etats membres de l'UEMOA ;

Vu la Directive n°05/2023/CM/UEMOA du 16 juin 2023 relative à la protection du consommateur dans l'UEMOA ;

Vu le Règlement d'exécution n°009/2009/COM/UEMOA du 10 septembre 2009 fixant les domaines de consultation du Comité vétérinaire et la liste des entités autorisées à participer aux sessions du Comité à titre d'observateurs ;

Vu le Règlement d'exécution n°010/2009/COM/UEMOA du 10 septembre 2009 portant liste des maladies à déclaration obligatoire ;

Vu le Règlement d'exécution n°011/2009/COM/UEMOA du 10 septembre 2009 portant liste des mesures spéciales applicables aux maladies animales à déclaration obligatoire ;

Vu le Règlement d'exécution n°005/2024/COM/UEMOA du 18 octobre 2024 établissant les règles générales d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux dans l'UEMOA ;

Vu le Règlement d'exécution n°006/2024/COM/UEMOA du 18 octobre 2024 établissant les règles générales de contrôles vétérinaires officiels des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux dans l'UEMOA ;

Considérant que les Etats membres de l'Union doivent participer activement à la réalisation des objectifs fixés par celle-ci dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale ;

Consciente que le manque d'harmonisation des mesures sanitaires du domaine vétérinaire entre les États peut constituer un obstacle au commerce des denrées alimentaires animales et d'origine animale du fait de l'absence de confiance dans le niveau de sécurité desdites denrées ;

Considérant que certaines denrées alimentaires peuvent présenter des dangers spécifiques pour la santé humaine, ce qui nécessite l'établissement de règles spécifiques de sécurité sanitaire et d'hygiène, notamment les denrées alimentaires animales et d'origine animale pour lesquelles des dangers microbiologiques et chimiques sont fréquemment constatés ;

Considérant que les exigences prévues par la législation communautaire relative aux règles générales d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux sont suffisantes pour garantir la sécurité sanitaire des aliments au niveau national ;

Soucieuse de préciser des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux spécifiques aux activités d'échanges intracommunautaires et d'exportation en gros de denrées alimentaires animales et d'origine animale, et aussi aux marchés nationaux de gros ;

Rappelant la nécessité pour les opérateurs du secteur alimentaire responsables d'un établissement soumis à l'agrément de veiller à ce que toutes les denrées alimentaires animales et d'origine animale mises sur le marché intracommunautaire ou international portent une marque de salubrité ou une marque sanitaire d'identification ;

Soucieuse de la conformité des denrées alimentaires animales et d'origine animale importées dans l'Union avec les règles générales d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale ou équivalentes à celles-ci, dans le respect de certaines règles supplémentaires d'hygiène et de sécurité sanitaire ;

Prenant en Compte les conclusions de la réunion des Ministres en charge de l'Elevage la Pêche, en date du 1er décembre 2023 ;

ADOPTE LE REGLEMENT D'EXECUTION DONT LA TENEUR SUIT :

CHAPITRE I : DISPOSITIONS GENERALES

Article premier : Définitions

Aux fins d'application du présent Règlement d'exécution, on entend par :

1. VIANDES

1.1. « **Abats** » : les viandes fraîches autres que celles de la carcasse, y compris les viscères et le sang ;

1.2. « **Abattage** » : tout procédé qui cause la mort d'un animal par saignée ;

1.3. « **Abattoir** » : tout établissement ou local, y compris les installations attenantes destinées à l'acheminement ou à l'hébergement des animaux dans l'attente de leur abattage, utilisé pour l'abattage des animaux en vue d'obtenir des denrées destinées à la consommation et agréé par l'Autorité compétente, après avis des Services vétérinaires ;

1.4. « **Atelier de découpe** » : un établissement de désossage ou de découpe de la viande agréé par l'Autorité compétente, après avis des Services vétérinaires ;

1.5. « **Carcasse** » : le corps d'un animal de boucherie après l'abattage et l'habillage ;

1.6. « **Cinquième quartier** » : tout ce qui ne fait pas partie de la carcasse ou des demi-carcasses, il comprend les abats et les issues dont la peau ;

1.7. « **Habillage** » : le procédé intervenant après l'abattage et la saignée, d'un animal consistant à le dépouiller, l'éviscérer, puis le fendre en deux moitiés ; les produits de l'habillage sont la carcasse ou les demi-carcasses fraîche(s) ou pantelante(s) et le cinquième quartier qui comprend les abats et les issues dont la peau ;

1.8. **« Issue » :** la partie non consommable du cinquième quartier d'un animal, elle comprend les cornes, les glandes, les cuirs, les poils et certains viscères ;

1.9. « **Ongulés domestiques** » : les animaux domestiques des espèces bovine, porcine, ovine, et caprine, ainsi que les camélidés et les équidés domestiques ;

1.10. « **Préparations de viandes** » : les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche ;

1.11. « **Viandes** » : les parties comestibles des animaux visés aux points 1.5 et 1.6, y compris le sang ;

1.12. « **Viandes fraîches** » : les viandes n'ayant subi aucun traitement modifiant de façon irréversible leurs caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques et aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation, y compris les viandes conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlée ;

1.13. « **Viandes hachées** » : les viandes désossées réduites en fragments ;

1.14. « **Viscères** » : les organes des cavités thoracique, abdominale et pelvienne, ainsi que la trachée et l'œsophage et, pour les oiseaux, le jabot ;

1.15. « **Volailles** » : tous les oiseaux d'élevage, y compris les oiseaux qui ne sont pas considérés comme domestiques, mais qui sont élevés en tant qu'animaux domestiques, aux fins de production de viandes et d'œufs de consommation à l'exception des ratites.

2. MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS

2.1. « **Biotoxines marines ou dulcicoles** » : les substances toxiques accumulées par les mollusques bivalves, en particulier lorsqu'ils se nourrissent de plancton contenant des toxines ;

2.2 « **Centre d'expédition** » : toute installation terrestre ou flottante agréée, réservée à la réception, à la finition, au lavage, au nettoyage, au calibrage et au conditionnement des mollusques bivalves vivants propres à la consommation humaine ;

2.3. « **Coquillages** » : les espèces marines et dulcicoles appartenant aux groupes des mollusques bivalves, des gastéropodes, des échinodermes et des tuniciers ;

2.4. « **Mollusques bivalves** » : les mollusques lamellibranches filtreurs ;

2.5. « **Reparcage** » : l'opération consistant à transférer des coquillages vivants dans des zones conchylicoles autorisées et à les y laisser, sous contrôle de l'Autorité compétente, pendant le temps nécessaire à la réduction des contaminants jusqu'aux niveaux appropriés ou tolérables ;

2.6 « **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 ;

2.7 « **Zone de reparcage** » : toute zone maritime, estuarienne ou lagunaire agréée par l'Autorité compétente, clairement délimitée et signalisée par des bouées, des piquets ou tout autre dispositif fixe et consacrée exclusivement à la purification naturelle des mollusques bivalves vivants.

3. PRODUITS DE LA PÊCHE

3.1 « **Biotoxines** » : les substances toxiques accumulées par le poisson et les mollusques se nourrissant d'algues produisant des toxines, ou dans l'eau (de mer) contenant des toxines produites par ces organismes ;

3.2. « **Produits de la pêche** » : tous les animaux marins ou d'eau douce à l'exception des mollusques bivalves, des échinodermes vivants, des tuniciers vivants et des gastéropodes marins vivants et de tous les mammifères marins, reptiles et grenouilles, sauvages ou d'élevage, y compris toutes les formes et parties comestibles de ces animaux ;

3.3. « **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 ;

3.4. « **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.

4. ŒUFS

4.1. « **Casse** » : le processus qui consiste à casser la coquille de l'œuf, sciemment, et à en séparer les morceaux afin d'en enlever le contenu ;

4.2. « **Désucrage** » : l'élimination totale ou partielle du glucose ou des autres sucres présents dans les ovoproduits notamment dans le blanc d'œuf au moyen de procédés spéciaux comme la fermentation ou l'ultrafiltration afin de limiter les phénomènes d'altération (Réaction de Maillard) ;

4.3. « **Mirage** » : l'examen de l'état de l'intérieur de l'œuf et de l'intégrité de la coquille ; cet examen s'effectue en tournant ou en faisant tourner l'œuf devant ou au-dessus d'une source de lumière qui éclaire le contenu de l'œuf.

4.4. « **Œufs** » : les œufs dans leur coquille à l'exclusion des œufs cassés, incubés ou cuits qui sont produits par des oiseaux d'élevage et qui sont propres à la consommation humaine directe ou à la préparation d'ovoproduits ;

4.5. « **Œuf liquide** » : le contenu non transformé de l'œuf après enlèvement de la coquille ;

4.6. « **Œufs fêlés** » : les œufs dont la coquille est abîmée et dont les membranes sont intactes.

4. PRODUITS TRANSFORMÉS

5.1. « **Estomacs, vessies et boyaux traités** » : les estomacs, vessies et boyaux ayant été soumis, après avoir été obtenus et nettoyés, à un traitement tel que le salage, le chauffage ou le séchage ;

5.2. « **Ovoproduits** » : les produits transformés résultant de la transformation d'œufs ou de leurs différents composants ou mélanges ou d'une nouvelle transformation de ces produits transformés ;

5.3. « **Produits à base de viande** » : les produits transformés résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de viande fraîche et les viandes qui ont été soumises à un traitement modifiant de façon irréversible leurs caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques ;

5.4. « **Produits laitiers** » : les produits transformés résultant du traitement de lait cru ou d'un traitement ultérieur de ces produits transformés étant entendu que des substances autorisées nécessaires pour leur fabrication peuvent être ajoutées, pourvu que ces substances ne soient pas utilisées en vue de remplacer, en tout ou partie, l'un quelconque des constituants du lait ;

5.5. « **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.

6. AUTRES DÉFINITIONS

6.1. « **Contrôle vétérinaire officiel** » : toute forme de contrôle effectué par les Autorités compétentes des Etats membres ou par l'Union pour vérifier le respect de la législation sanitaire vétérinaire en vigueur ;

6.2. « **Denrées alimentaires animales** » : animaux, produits de la mer et d'eau douce, vivants ou non et leurs parties susceptibles d'être livrées au public en vue de la consommation humaine ;

6.3. « **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 denrées alimentaires ;

6.4. « **Eau potable** » **:** l'eau satisfaisant aux exigences minimales fixées par les directives de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) ;

6.5. « **Eau propre** » : l'eau de mer propre et eau douce d'une qualité similaire ;

6.6. « **Echanges internationaux** » : l'importation, l'exportation ou le transit international de marchandises à partir, vers ou à travers un pays tiers en dehors de l'Union ;

6.7. « **Echanges intracommunautaires** » : le commerce de marchandises entre les Etats membres de l'UEMOA ;

6.8. « **Evènement sanitaire** » : la survenue repérable d'un fait préjudiciable à la santé animale ou humaine ;

6.9. « **Lait** » : sécrétion mammaire normale d'animaux laitiers obtenue à partir d'une ou de plusieurs traites, n'ayant subi ni soustraction ni addition, toutefois, la dénomination « lait » peut être utilisée : a) pour le lait ayant subi un traitement n'entraînant aucune modification de sa composition ou pour le lait dont on a standardisé/normalisé la teneur en matière grasse ; b) conjointement avec un ou plusieurs termes pour désigner le type, la classe qualitative, l'origine et/ou l'utilisation envisagée du lait, ou pour décrire le traitement physique auquel il a été soumis ou les modifications qu'il a subies dans sa composition, à condition que ces modifications soient limitées à l'addition et/ou à la soustraction de ses constituants naturels ;

6.10. « **Marché de gros** » : l'établissement du secteur alimentaire comprenant plusieurs unités séparées ayant en commun des installations et des sections où les denrées alimentaires sont vendues à des entreprises du secteur alimentaire et non au consommateur final ;

6.11. « **Navire-usine** » : le navire à bord duquel les produits de la pêche subissent une transformation, suivie obligatoirement d'un conditionnement et éventuellement d'un emballage ;

6.12. « **Produits ou denrées alimentaires d'origine animale** » : les denrées alimentaires élaborées par les animaux à l'état naturel, notamment le lait, les œufs et le miel, ou transformées, ainsi que les denrées alimentaires animales présentées à la vente après préparation, traitement, transformation, que ces denrées alimentaires animales soient mélangées ou non avec d'autres denrées.

Article 2 : Objet

Le présent Règlement d'exécution, pris en application de l'article 20 du Règlement n°02/2024/CM/UEMOA du 26 septembre 2024 susvisé, a pour objet d'établir les règles spécifiques de sécurité sanitaire et d'hygiène des denrées alimentaires animales et d'origine animale.

Ces règles viennent en complément de celles qui sont fixées dans la législation communautaire en vigueur relative aux règles générales d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale pour les établissements et les opérateurs concernés.

Article 3 : Champ d'application

Le présent Règlement d'exécution s'applique aux denrées alimentaires animales et d'origine animale transformées ou non transformées destinées aux échanges intracommunautaires et internationaux, aux établissements où lesdites denrées sont produites, entreposées, transformées ou distribuées et aux marchés nationaux de gros.

Ces denrées alimentaires comprennent :

- les viandes d'ongulés domestiques ;
- les viandes de volaille ;
- les viandes hachées et les préparations de viandes ;
- les produits à base de viande ;
- les mollusques bivalves vivants ;
- les produits de la pêche ;
- le lait cru et les produits laitiers ;
- les œufs et les ovoproduits ;
- les estomacs, les vessies et les boyaux traités.

Les États membres peuvent établir, dans le cadre de leurs législations nationales, des dispositions régissant les denrées alimentaires animales et d'origine animale n'entrant pas dans le champ d'application du présent Règlement d'exécution. Le présent Règlement d'exécution s'applique sans préjudice des règles de police sanitaire et de santé publique correspondantes.

CHAPITRE II : REGLES SPECIFIQUES D'HYGIENE ET DE SECURITE SANITAIRE

Article 4 : Obligations

Les opérateurs du secteur alimentaire n'utilisent aucune substance autre que l'eau potable pour éliminer la contamination de la surface des denrées alimentaires animales et d'origine animale à l'exception des substances agréées, ou, de l'eau propre si la législation communautaire en vigueur relative aux règles générales d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux ou le présent Règlement d'exécution l'autorise.

L'emploi d'une substance agréée n'exonère pas l'opérateur du secteur alimentaire de son devoir de se conformer aux dispositions du présent Règlement d'exécution.

En outre, les opérateurs du secteur alimentaire se conforment aux dispositions du présent chapitre et des Annexes I et II du présent Règlement d'exécution correspondantes. L'Annexe I est relative aux « Exigences concernant plusieurs denrées alimentaires animales ou d'origine animale » et l'Annexe II est relative aux « Exigences spécifiques ».

Article 5 : Enregistrement et agrément des établissements

Les opérateurs du secteur alimentaire ne procèdent aux échanges intracommunautaires ou internationaux des denrées alimentaires animales et d'origine animale que si elles ont été préparées et manipulées exclusivement dans des établissements :

a) qui répondent aux exigences correspondantes de la législation communautaire en vigueur relative aux règles générales d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux et des Annexes I et II du présent Règlement d'exécution et aux autres exigences applicables aux denrées alimentaires ;

b) qui ont été enregistrés et agréés par l'Autorité compétente ; et

c) qui sont contrôlés régulièrement par elle.

En outre, les opérateurs du secteur alimentaire responsables des marchés de gros et des entrepôts frigorifiques où sont manipulées des denrées alimentaires animales et d'origine animale transformées ou non transformées doivent les faire enregistrer, agréer et contrôler par l'Autorité compétente.

Un établissement soumis à l'agrément conformément aux deux premiers paragraphes du présent article ne peut exercer son activité que si l'Autorité compétente a, conformément aux textes communautaires en vigueur organisant les contrôles vétérinaires officiels des denrées alimentaires animales et d'origine animale :

a) accordé à l'établissement l'agrément lui permettant de travailler après les visites sur place requises ; ou

b) accordé à l'établissement un agrément conditionnel après les visites sur place requises.

L'Autorité compétente notifie la décision d'agrément à la Commission de l'UEMOA accompagnée du rapport d'évaluation, dans un délai de trente (30) jours.

Les opérateurs du secteur alimentaire coopèrent avec les Autorités compétentes conformément à la législation communautaire en vigueur relative aux règles générales d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux. Un établissement cesse d'exercer son activité si l'Autorité compétente retire son autorisation ou son agrément ou, en cas d'agrément conditionnel, si elle ne le prolonge pas ou si elle n'accorde pas d'agrément définitif.

Article 6 : Marquage de salubrité et d'identification

Seules peuvent faire l'objet d'échanges intracommunautaires ou internationaux les denrées alimentaires animales et d'origine animale traitées dans un établissement soumis à enregistrement et agrément conformément à l'article 5 et munies :

a) soit d'une marque de salubrité apposée conformément aux textes communautaires en vigueur organisant les contrôles vétérinaires officiels des denrées alimentaires ;
b) soit, lorsque lesdits textes communautaires ne prévoient pas qu'une marque de salubrité doit être apposée, d'une marque sanitaire d'identification apposée conformément aux dispositions de l'Annexe I, section I, du présent Règlement d'exécution.

Les opérateurs du secteur alimentaire ne peuvent apposer une marque sanitaire d'identification sur une denrée alimentaire animale ou d'origine animale que si elle a été produite conformément au présent Chapitre dans des établissements qui répondent aux exigences de l'article 5.

Article 7 : Produits d'origine animale ne provenant pas de l'Union

Seuls les opérateurs du secteur alimentaire dont les établissements sont enregistrés, agréés et régulièrement contrôlés par l'Autorité compétente conformément aux dispositions de l'article 5 ci-dessus, peuvent importer des denrées alimentaires animales et d'origine animale de pays tiers.

En outre, ils sont responsables du fait que ces importations n'aient lieu que si la denrée alimentaire satisfait :

a) aux exigences de la législation communautaire en vigueur relative aux règles générales d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux et du présent Règlement d'exécution, notamment celles prévues à l'article 6 relatif au marquage de salubrité et d'identification ; et

b) à toute condition d'importation définie conformément à la législation communautaire en vigueur organisant les contrôles vétérinaires officiels à l'importation des denrées alimentaires animales et d'origine animale.

Les opérateurs du secteur alimentaire qui importent des denrées alimentaires animales et d'origine animale doivent :

a) rendre les denrées accessibles pour un contrôle à l'importation conformément aux textes communautaires en vigueur organisant les contrôles vétérinaires officiels des denrées alimentaires ; et

b) respecter les exigences des textes communautaires et nationaux en vigueur et effectuer les opérations sous leur contrôle qui ont lieu après l'importation conformément aux exigences de l'Annexe II.

Les opérateurs du secteur alimentaire qui importent des denrées contenant à la fois des produits d'origine végétale et des produits d'origine animale transformés garantissent que les produits d'origine animale transformés que contiennent lesdites denrées sont conformes aux exigences visées aux trois premiers paragraphes du présent article.

Ils doivent être en mesure de fournir la preuve qu'ils se sont acquittés de cette obligation notamment au moyen de documents appropriés ou de l'agrément sanitaire vétérinaire délivré par les Autorités compétentes nationales.

Article 8 : Documents sanitaires, techniques, administratifs et commerciaux

Conformément aux Annexes I et II du présent Règlement d'exécution lorsque cela est exigé, les opérateurs du secteur alimentaire veillent à ce que des certificats sanitaires vétérinaires et d'autres documents accompagnent les lots des denrées alimentaires animales et d'origine animale lors des échanges intracommunautaires et internationaux.

Conformément aux procédures communautaires, la Commission de l'UEMOA établit en tant que de besoin, des certificats sanitaires vétérinaires et d'autres documents types et peut prévoir l'utilisation des certificats sanitaires vétérinaires et des documents électroniques.

CHAPITRE III : DISPOSITIONS FINALES

Article 9 : Modification et adaptation des Annexes I et II

Les Annexes I et II, qui font partie intégrante du présent Règlement d'exécution, peuvent être adaptées ou mises à jour à condition que ces adaptations ne compromettent pas la réalisation des objectifs fixés par le présent Règlement d'exécution. Ces mises à jour ou adaptations sont faites par la Commission de l'UEMOA après consultation du Comité Vétérinaire, 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 le HACCP ;

c) de l'évolution technologique et de l'évolution des habitudes de consommation ;

d) des avis scientifiques faisant autorité, notamment de nouvelles analyses des risques ;

e) des critères microbiologiques et des critères de température applicables aux denrées alimentaires animales et d'origine animale ;

f) de l'évolution des doses admissibles d'additifs ou d'autres produits d'addition nocifs pour la santé humaine ; et

g) de l'évolution des limites maximales de résidus de produits chimiques et physiques dû à l'environnement y compris les radio-isotopes, au traitement phytosanitaire ou à la thérapie vétérinaire.

Article 10 : Responsabilités des Etats membres

Les États membres assurent l'application de la législation sanitaire vétérinaire communautaire et nationale relative aux denrées alimentaires animales et d'origine animale.

À cette fin, ils maintiennent un système de contrôles vétérinaires officiels et d'autres activités appropriées selon les circonstances.

Les États membres fixent également les règles relatives aux mesures et sanctions applicables en cas de violation de la législation sanitaire vétérinaire relative aux denrées alimentaires animales et d'origine animale fixée par le présent Règlement d'exécution et les autres textes communautaires connexes en vigueur pour garantir son application.

Les mesures et sanctions prévues doivent être effectives, proportionnées et dissuasives. Les États membres notifient ces règles à la Commission de l'UEMOA et l'informent dans les meilleurs délais de toute modification ultérieure de ces règles.

Article 11 : Application

Les Etats membres disposent de vingt-quatre (24) mois, après la date d'entrée en vigueur du présent Règlement d'exécution, pour l'application de toutes ses dispositions.

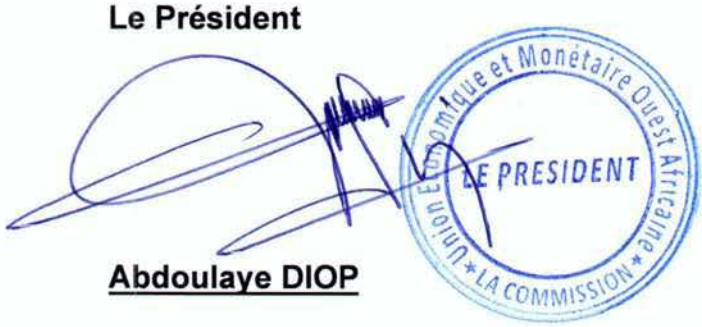
Article 12 : Entrée en vigueur

Le présent Règlement d'exécution entre en vigueur à compter de sa date de signature et sera publié au Bulletin Officiel de l'Union.

Fait à Ouagadougou, le 18 OCT 2024

Pour la Commission,

Le Président



Abdoulaye DIOP

ANNEXE I : EXIGENCES CONCERNANT PLUSIEURS DENREES ALIMENTAIRES ANIMALES OU D'ORIGINE ANIMALE

SECTION I : MARQUE SANITAIRE D'IDENTIFICATION

Dans les cas requis par **l'article 6 ou 7** et sous réserve des dispositions de l'**Annexe II**, les opérateurs du secteur alimentaire veillent à ce qu'une marque sanitaire d'identification soit appliquée aux denrées alimentaires animales et d'origine animale conformément aux dispositions ci-après.

CHAPITRE 1. APPLICATION DE LA MARQUE SANITAIRE D'IDENTIFICATION

1. Selon la nature de la denrée alimentaire, le marquage est fait soit par l'Autorité compétente, soit par l'établissement agréé. Dans tous les cas, il se fait avant que la denrée alimentaire ne quitte l'établissement.

2. Toutefois, il n'est pas nécessaire d'appliquer une nouvelle marque sur une denrée alimentaire 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. La marque sanitaire d'identification n'est pas exigée pour les œufs produits localement dans l'Union, mais elle est exigée sur leur emballage.

CHAPITRE 2. PRÉSENTATION DE LA MARQUE SANITAIRE D'IDENTIFICATION

1. La marque sanitaire d'identification doit être lisible et indélébile et les caractères utilisés aisément déchiffrables. Elle doit être facilement visible pour les Autorités compétentes et les consommateurs.

2. La marque doit indiquer le nom du pays dans lequel l'établissement est situé, qui peut apparaître en toutes lettres ou sous la forme d'un code à deux lettres conformément à la norme ISO pertinente.

Toutefois, dans le cas des États membres de l'UEMOA, ces codes sont :

- BJ pour le Bénin,
- BF pour le Burkina Faso,
- CI pour la Côte d'Ivoire,
- GW pour la Guinée-Bissau,
- ML pour le Mali,
- NE pour le Niger,
- SN pour le Sénégal,
- TG pour le Togo.

3. La marque doit indiquer le numéro d'agrément de l'établissement.

4. Lorsqu'elle est appliquée dans un établissement situé dans l'Union, la marque doit être de forme ovale et comporter les mentions suivantes, en caractères parfaitement lisibles, indélébiles et aisément déchiffrables :

- dans la partie supérieure, le code ISO à deux lettres de l'Etat membre ;
- au centre, le numéro d'agrément;
- dans la partie inférieure, les lettres **U, E, M, O, A**.

CHAPITRE 3. MODALITÉS DE MARQUAGE

1. La marque peut, selon la présentation des différentes denrées alimentaires animales ou d'origine animale, 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. La marque peut également consister en une plaque inamovible faite d'un matériau résistant.

2. Lorsque l'emballage contient des viandes découpées ou des abats, la marque doit être apposée sur une étiquette fixée ou imprimée sur l'emballage de telle sorte qu'elle soit détruite à l'ouverture. Toutefois, cette mesure n'est pas nécessaire si l'ouverture a pour effet de détruire l'emballage. Lorsque le conditionnement apporte la même protection que l'emballage, la marque peut être apposée sur le conditionnement.

3. En ce qui concerne les denrées alimentaires animales ou d'origine animale placées 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.

4. En ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale présentées sous la forme de liquide, de granulés ou de poudre transportés en vrac et les 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 2, 3 et 4 du Chapitre 2 de la présente Section.

5. Lorsque la marque est apposée directement sur les denrées alimentaires animales ou d'origine animale, les colorants ou les encres utilisés doivent faire l'objet d'une autorisation, conformément aux dispositions communautaires ou nationales en vigueur régissant l'utilisation des colorants ou des encres pour les denrées alimentaires ou être conformes aux normes fixées par la Commission du Codex Alimentarius. Les Autorités compétentes veillent à ce que les informations à jour concernant ces normes ainsi que leur évolution soient accessibles aux opérateurs par tout moyen y compris l'information en ligne.

SECTION II : PROCÉDURES FONDÉES SUR LE HACCP

1. Les opérateurs du secteur alimentaire gérant des abattoirs doivent s'assurer que les procédures qu'ils ont mises en place conformément aux exigences générales prévues dans la législation communautaire en vigueur relative à l'hygiène et à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et des aliments pour animaux respectent les exigences dont l'analyse des dangers fait apparaître la nécessité et les exigences spécifiques énoncées au paragraphe 2 de la présente Section.

2. Les procédures doivent garantir que chaque animal ou, le cas échéant, chaque lot d'animaux qui est admis dans l'abattoir :

a) est correctement identifié ou son propriétaire correctement identifié afin que l'Autorité compétente puisse remonter jusqu'à son origine ;
b) est accompagné du ou des certificats sanitaires vétérinaires requis ;
c) ne provient pas d'une exploitation, d'un marché à bétail non agréé ou d'une zone où les mouvements d'animaux sont interdits ou font l'objet d'autres restrictions pour des raisons de police sanitaire, sauf si l'Autorité compétente le permet ;

d) est en bon état de propreté ;
e) est en bonne santé, pour autant que l'opérateur ou le propriétaire puisse en juger ; et
f) est dans un état satisfaisant en termes de bien-être au moment de son arrivée dans l'abattoir.

3. En cas de non-respect d'une des exigences visées au paragraphe 2 de la présente section, le vétérinaire officiel peut faire prendre les mesures correctives appropriées qui s'imposent.

SECTION III : EVENEMENTS SANITAIRES ET CERTIFICATS SANITAIRES VETERINAIRES

1. Les producteurs primaires ayant des exploitations de production animale ne doivent pas envoyer à l'abattoir des animaux ayant été exposés à des contaminations susceptibles de produire des résidus nuisibles par leur nature ou par leur quantité à la santé humaine ainsi que ceux ayant reçu :

a) des substances dont l'administration à ces animaux est interdite ;
b) des médicaments en cours d'essai clinique s'il n'y a pas d'autorisation explicite délivrée par l'Autorité compétente de les administrer ; et
c) des médicaments et aliments médicamenteux autorisés et régulièrement administrés avant l'échéance du délai d'attente prescrit.

2. Les producteurs primaires ayant des exploitations de production animale doivent, dans la mesure du possible, enregistrer les informations pertinentes relatives aux évènements touchant la santé de leurs animaux. Ils ont l'obligation de mettre ces informations à la disposition des Autorités compétentes en vue de la délivrance des certificats sanitaires vétérinaires.

3. Lesdites informations doivent figurer dans les registres, les documents ou les systèmes équivalents, notamment les cahiers d'élevage tenus dans l'exploitation conformément à la législation communautaire en vigueur relative à l'hygiène et à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et des aliments pour animaux.

5. Les informations pertinentes visées au paragraphe 2 de la présente Section doivent couvrir, en particulier :

a) les données sur les médicaments vétérinaires ou les autres traitements administrés aux animaux au cours des trente (30) derniers jours d'élevage pour les ongulés domestiques et des quinze (15) derniers jours pour les volailles ;
b) les maladies et l'historique de leur survenance au sein du troupeau ;
c) les résultats, s'ils sont disponibles, de toute analyse d'échantillons prélevés sur les animaux ; et
d) les nom et adresse du vétérinaire privé ou public qui soigne ordinairement les animaux de l'exploitation d'origine.

5. Sur la base des informations sur les évènements sanitaires fournies par le producteur et des autres dispositions de la législation sanitaire vétérinaire communautaire pertinente, le vétérinaire officiel certificateur habilité ou toute autre personne morale ou physique habilité par l'Autorité vétérinaire, délivre les certificats sanitaires vétérinaires pour les animaux destinés à l'abattage. Ces certificats sont transmis aux opérateurs d'abattoir et au vétérinaire officiel.

6. Avant la réception des animaux, les opérateurs d'abattoirs doivent obtenir les certificats sanitaires vétérinaires exigés au minimum vingt-quatre (24) heures avant l'arrivée des animaux à l'abattoir. Ils les remettent sans délai au vétérinaire officiel. En outre, à la réception des animaux, ils doivent notifier au vétérinaire officiel les informations qu'ils ont constatées et qui soulèvent des préoccupations d'ordre sanitaire avant l'inspection *ante mortem* des animaux concernés.

7. Si un animal arrive à l'abattoir sans être accompagné du certificat sanitaire vétérinaire exigé, l'opérateur doit immédiatement le notifier au vétérinaire officiel. Ledit animal est consigné et son abattage est différé et ne peut intervenir tant que le vétérinaire officiel ne l'a pas autorisé. En cas de non-présentation dans un délai de quarante-huit (48) heures du certificat sanitaire vétérinaire exigé, l'animal consigné est abattu dans les installations réservées à l'abattage des animaux malades ou suspects et les viandes sont saisies le cas échéant.

8. Si l'Autorité compétente y consent, les certificats sanitaires vétérinaires officiels pertinents peuvent accompagner les animaux auxquels ils se rapportent au moment de leur arrivée à l'abattoir pour les animaux qui ne sont pas fournis directement par l'exploitation d'origine à l'abattoir, notamment ceux provenant des marchés à bétail agréés et y ayant subi une inspection *ante mortem* satisfaisante.

9. L'abattage ou l'habillage des animaux ne peut avoir lieu avant que le vétérinaire officiel ne l'autorise.

SECTION IV : CONDITIONS SPECIFIQUES DE POLICE SANITAIRE

1. La commercialisation de denrées alimentaires animales et d'origine animale ne doit pas entraîner la propagation de maladies transmissibles aux animaux. Il y a lieu, à cet effet, d'observer les règles ci-après.

2. Les denrées alimentaires animales et d'origine animale sont obtenues à partir d'animaux répondant aux conditions de police sanitaire fixées par la législation sanitaire vétérinaire communautaire pertinente. Elles doivent être issus d'animaux provenant d'un pays, d'un territoire, d'une zone, d'une exploitation ou, dans le cas des produits d'aquaculture, d'une ferme, d'une zone ou d'une portion de zone libre de toute restriction de police sanitaire touchant ces animaux ou ces produits en vertu de la législation sanitaire vétérinaire communautaire pertinente.

3. Sans préjudice du paragraphe 2 précité et dans le respect des mesures de lutte contre les maladies animales fixées par la législation sanitaire vétérinaire communautaire pertinente :

a) la commercialisation de denrées alimentaires animales et d'origine animale provenant d'un pays, d'un territoire ou d'une zone soumis à des restrictions de police sanitaire, mais non d'une exploitation infectée ni suspectée d'être infectée, est autorisée, pourvu que, selon le cas :

i) lesdites denrées, avant application du traitement visé ci-dessous, aient été obtenus, manipulés, transportés et entreposés séparément des denrées remplissant toutes les conditions de police sanitaire ;
ii) les denrées aient subi un traitement permettant d'éliminer le problème de police sanitaire concerné ;

iii) le traitement soit appliqué dans un établissement agréé à cet effet par l'État membre ou le pays tiers confronté au problème de police sanitaire concerné ; et
iv) les produits à soumettre au traitement visé soient clairement identifiés.

Les dispositions du présent paragraphe sont appliquées conformément aux modalités définies dans le tableau ci-dessous portant sur les procédures communautaires agréées d'inactivation des agents pathogènes ;

b) la commercialisation des produits d'aquaculture ne remplissant pas les conditions fixées au paragraphe 2, est autorisée aux conditions énoncées dans le tableau ci-dessous portant sur les procédures communautaires agrées d'inactivation des agents pathogènes.

N°	Agents pathogènes visés par la procédure	Procédures agréées
1	Procédure d'inactivation pour tout type d'agent pathogène	Procédure au moins équivalente à un traitement thermique à cœur de 70°C pendant 60 minutes (comprend la stérilisation ou tout autre traitement équivalent visant à détruire l'ensemble des micro-organismes pathogènes et d'altération, aussi bien sous forme végétative que sporulée)
2	Procédures d'inactivation du virus de la fièvre aphteuse	Procédures au moins équivalentes aux procédures recommandées dans le Code pour les animaux terrestres de l'Organisation Mondiale de la Santé Animale (OMSA) ou procédure n° 1
3	Procédures d'inactivation du virus de la peste porcine classique et africaine	Procédures au moins équivalentes aux procédures recommandées dans le Code pour les animaux terrestres de l'Organisation Mondiale de la Santé Animale (OMSA) ou procédure n° 1
4	Procédures d'inactivation du virus de la peste bovine	Procédures au moins équivalentes aux procédures recommandées dans le Code pour les animaux terrestres de l'Organisation Mondiale de la Santé Animale (OMSA) ou procédure n° 1
5	Procédures d'inactivation de *Taenia saginata* et de *Taenia solium* (cysticercose bovine et porcine)	Congélation au moins équivalente à une congélation à cœur de -10°c pendant 10 jours ou traitement thermique à cœur d'au moins 60 °C pendant 45 minutes ou procédure n°1
6	Procédures d'inactivation des trichines	Congélation au moins équivalente à une congélation à cœur (106 heures à – 18°C, 82 heures à – 21°C, 63 heures à - 23,5°C, 48 heures à -26°C, 35 heures à -29°C, 22 heures à – 32°C, 8 heures à -35°C ou 1/2 heure à – 37°C) ou procédure n°1
7	Procédures d'inactivation du virus de l'influenza aviaire	Procédures au moins équivalentes aux procédures recommandées dans le Code pour les animaux terrestres de l'Organisation Mondiale de la Santé Animale (OMSA) ou procédure n° 1

8	Procédures d'inactivation du virus du syndrome dysgénésique et respiratoire du porc (SDRP)	a) Traitement thermique à cœur respectant l'un des paramètres température/temps suivants : 56ºC pendant 60 minutes ; ou 57ºC pendant 55 minutes ; ou 58ºC pendant 50 minutes; ou 59ºC pendant 45 minutes; ou 60ºC pendant 40 minutes; ou 61ºC pendant 35 minutes; ou 62ºC pendant 30 minutes; ou 63ºC pendant 25 minutes; ou 64ºC pendant 22 minutes; ou 65ºC pendant 20 minutes; ou 66ºC pendant 17 minutes; ou 67ºC pendant 15 minutes; ou 68ºC pendant 13 minutes; ou 69ºC pendant 12 minutes; ou 70ºC pendant 11 minutes ; ou b) Procédé de fabrication permettant aux viandes d'atteindre un pH inférieur ou égal à 5, ou un pH supérieur ou égal à 7 c) Procédé de fabrication commercial par séchage-maturation-affinage pour les produits désossés suivants : - Jambon sec de Parme ou de Bayonne IGP : 313 jours minimum ; - Jambon sec de type Ibérique: 140 jours
9	Procédures d'inactivation des agents pathogènes des mollusques et crustacés	a) traitement thermique à cœur de 50°C pendant au moins 60 min. ou équivalent ; b) ou séchage au four à 50°C pendant au moins 90 min ou équivalent ; c) ou dessiccation complète à 30°C pendant au moins 1H ou équivalent.
10	Procédures d'inactivation du virus de la fièvre aphteuse et du *Mycobactérium bovis* dans le lait	Traitement thermique tel que la stérilisation appliqué à une température minimale de 132 °C durant une seconde au moins (Ultra Haute Température [UHT]), ou à une température minimale de 72 °C durant 15 secondes au moins (pasteurisation haute) si le lait a un pH inférieur à 7, ou une pasteurisation haute appliquée deux fois si le lait a un pH supérieur ou égal à 7 et si le pays de provenance est à risque de fièvre aphteuse et de tuberculose bovine.

4. En outre, lesdites denrées doivent être accompagnées d'un certificat conforme aux modèles établis au niveau communautaire ou leur équivalent.

SECTION V : CRITERES ET NORMES SANITAIRES

1. Les opérateurs du secteur alimentaire veillent à ce que les denrées alimentaires animales et d'origine animale ne contiennent :

a) aucun antiseptique, additif ou autre produit d'addition nocif pour la santé humaine ; et

b) aucun résidu de produits chimiques et physiques dû à l'environnement y compris les radio-isotopes ou à la thérapie vétérinaire, à un taux nocif pour la santé humaine.

A cet effet, les teneurs et les limites maximales de ces produits chimiques ou physiques édictées par la Commission du ***Codex Alimentarius*** pour préserver la santé du consommateur sont considérées comme les références dans l'UEMOA. Les Autorités compétentes veillent à ce que les informations à jour concernant ces teneurs et limites maximales ainsi que leur évolution soient accessibles aux opérateurs par tout moyen y compris l'information en ligne.

2. En outre, les opérateurs du secteur alimentaire veillent à ce que les denrées alimentaires commercialisées pour la consommation humaine soient conformes aux critères et normes microbiologiques énoncés dans le tableau ci-dessous.

À cette fin, à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires, ils prennent des mesures adaptées, dans le cadre de leurs procédures fondées sur les principes HACCP ainsi que les bonnes pratiques d'hygiène.

3. Les contrôles chimiques, physiques et microbiologiques doivent être effectués selon des méthodes scientifiques reconnues et pratiquement éprouvées, notamment celles qui sont définies dans les textes communautaires en vigueur ou dans d'autres normes internationales.

Catégories d'aliments	**Micro-organismes**	**Limites**	**Plan d'échantillonnage**				**Autres Informations**
			N	c	m	M	
Carcasse ou coupe de demi-gros réfrigérée ou congelée	Germes à 30° C		5	2	50 /g	500 /g	
	Salmonella	Absence dans 25 g	5	0			
Viande hachée	Bactéries ou Germes aérobies mésophiles		5	2	$5x10^5$ /g	$5x10^6$ /g	
	Escherichia coli		5	2	50 /g	500 /g	
	Salmonella	Absence dans 10 g	5	0			
	Staphylococcus aureus		5	2	100 /g	1000 /g	
Préparations de viande	*Escherichia coli*		5	2	500 /g	5000 /g	
	Staphylococcus aureus		5	1	500 /g	5000 /g	
	Salmonella	Absence dans 1 g	5	0			
Lait cru destiné à la transformation	Teneur en germe à 30° C	10^5 UFC/ml					Lait de vache
		$5x10^5$ ou $1,5x10^6$ UFC/ml					Lait de chèvre et de brebis
	Staphylococcus aureus		5	2	500 UFC/ml	2000 UFC/ml	Lait destiné à la fabrication

Catégories d'aliments	Micro-organismes	Limites	Plan d'échantillonnage				Autres Informations
			N	c	m	M	
							de produits crus
Lait cru de vache destiné à la consommation humaine	*Salmonella*	Absence dans 25g	5	0			
	Staphylococcus aureus		5	2	100 /ml	500 /ml	
	Teneur en germe à 30° C	$5x10^4$ UFC/ml					
Lait de consommation pasteurisé	Micro-organismes pathogènes	Absence dans 25g	5	0			
	Coliformes		5	1	0 UFC/ml	5 UFC/ml	
	Teneur en germe à 21° C		5	1	$5x10^4$ UFC/g	$5x10^5$ UFC/g	Après incubation à 6°C pendant 5 jours
Lait UHT et lait stérilisé	Teneur en germe à 30° C	10 UFC/0,1ml					Après incubation à 30°C pendant 15 jours
Fromage au lait cru et au lait thermisé	*Listeria monocytogenes*	Absence dans 1g (fromage à pâte dure) ou dans 25g (autres)	5	0			
	Salmonella	Absence dans 1g	5	0			
	Staphylococcus aureus		5	2	1000 UFC /g	10000 UFC/g	
	Escherichia coli		5	2	10^4 UFC /g	10^5 UFC /g	
Fromage à pâte molle au lait traité thermiquement	*Listeria monocytogenes*	Absence dans 25g	5	0			
	Salmonella	Absence dans 1g	5	0			
	Staphylococcus aureus		5	2	100 UFC /g	1000 UFC/g	
	Escherichia coli		5	2	100 UFC /g	1000 UFC/g	
	Coliformes		5	2	10^4 UFC /g	10^5 UFC /g	

Catégories d'aliments	Micro-organismes	Limites	Plan d'échantillonnage				Autres Informations
			N	c	m	M	
Fromages frais	*Listeria monocytogenes*	Absence dans 25g	5	0			
	Salmonella	Absence dans 1g	5	0			
	Staphylococcus aureus		5	2	10 UFC /g	100 UFC/g	
Fromages autres que ceux susmentionnés	*Listeria monocytogenes*	Absence dans 1g (fromage à pâte dure) ou dans 25g (autres)	5	0			
	Salmonella	Absence dans 1g	5	0			
Beurre	*Listeria monocytogenes*	Absence dans 1g	5	0			
	Salmonella	Absence dans 1g	5	0			
	Coliformes		5	2	0 UFC /g	10 UFC /g	
Lait en poudre et produits à base de lait	*Listeria monocytogenes*	Absence dans 1g	5	0			
	Salmonella	Absence dans 1g	5	0			
	Coliformes		5	2	0 UFC /g	10 UFC /g	Produits à base de lait en poudre
	Staphylococcus aureus		5	2	10 UFC /g	100 UFC/g	Lait en poudre
Produits congelés à base de lait	*Listeria monocytogenes*	Absence dans 1g	5	0			
	Salmonella	Absence dans 1g	5	0			
	Coliformes		5	2	10 UFC /g	100 UFC /g	
	Teneur en germe		5	2	10^5 UFC/g	$5x10^5$ UFC/g	
Produits à base de lait liquide	*Listeria monocytogenes*	Absence dans 1g	5	0			
	Coliformes		5	2	0 UFC /g	5 UFC /g	
	Teneur en germe		5	2	$5x10^4$ UFC/g	10^5 UFC/g	Produits thermo-traités et non fermentés
Mollusques bivalves vivants	*Salmonella*	Absence dans 25g					

Catégories d'aliments	Micro-organismes	Limites	Plan d'échantillonnage				Autres Informations
			N	c	m	M	
	Coliformes fécaux	<300/100g chair <6000/ 100g <60000/100g					Zone de production A Zone de production B Zone de production C
	Escherichia coli	<230 / 100g chair <4600 / 100 g					Zone de production A Zone de production B
Crustacés et mollusques cuits	*Salmonella*	Absence dans 25g	5	0			
	Staphylococcus aureus		5	2	100 UFC /g	1000 UFC/g	
	Tous pathogènes	Quantité pouvant nuire à la santé humaine					
	Coliformes thermotolérants		5	2	10 UFC/g	100UFC/g	
	Escherichia coli		5	1	10 UFC/g	100 UFC/g	
	Bactéries ou Germes aérobies mésophiles		5	2	10^4 /g	10^5 /g	Produits entiers
			5	2	$5x10^4$ /g	$5x10^5$ /g	Produits décortiqués et décoquillés
			5	2	10^5 /g	10^6 /g	Chair de crabe
Ovoproduits	*Salmonella*	Absence dans 25g					
	Bactéries ou Germes aérobies mésophiles	10^5 UFC/g ou ml					
	Enterobacteriaceae	100 UFC/g ou ml					
	Staphylococcus aureus	Absence dans 1g					

a) M = Seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants, M étant égal à 10 m lors d'un dénombrement effectué en milieu solide et à 30 m lors d'un dénombrement effectué en milieu liquide.
b) m = Seuil limite en dessous duquel tous les résultats sont considérés comme satisfaisants.
c) n = Nombre d'unités composant l'échantillon.
d) c = Nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre m et M.

4. En ce qui concerne, les résultats des contrôles microbiologiques ils doivent être évalués selon les critères d'interprétation repris ci-dessous :

a) Un plan à trois classes de contamination pour les germes aérobies mésophiles, Escherichia coli et Staphylococcus aureus, à savoir :

- une classe inférieure ou égale au critère m,
- une classe comprise entre le critère m et le seuil M,
- une classe supérieure au seuil M.

a-1) La qualité du lot est considérée comme:

a-1-1) - satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont inférieures ou égales à 3 m lors d'emploi en milieu solide ou à 10 m lors d'emploi en milieu liquide ;

a-1-2) - acceptable lorsque les valeurs observées sont comprises entre :

i) 3 m et 10 m (= M) en milieu solide ;
ii) 10 m et 30 m (= M) en milieu liquide ;
et lorsque c/n est inférieur ou égal à 2/5 avec le plan n = 5 et c = 2 ou tout autre plan d'efficacité équivalente ou supérieure à reconnaître par le Conseil, statuant selon la procédure prévue à l'article 19.

a-2) La qualité du lot est considérée comme non satisfaisante :

- dans tous les cas où des valeurs supérieures à M sont observées,
- lorsque c/n est supérieur à 2/5.

Toutefois, lorsque ce dernier seuil a été dépassé pour les micro-organismes aérobies à + 30 °C, alors que les autres critères sont respectés, ce dépassement de seuil doit faire l'objet d'une interprétation complémentaire, notamment pour les produits crus.

En tout état de cause, la denrée alimentaire doit être considérée comme toxique ou corrompue lorsque la contamination atteint la valeur microbienne limite S qui est fixée dans le cas général à $m \cdot 10^3$.
Pour Staphylococcus aureus, cette valeur S ne doit jamais pouvoir excéder $5 \cdot 10^4$.
Les tolérances liées aux techniques d'analyse ne sont pas applicables aux valeurs de M et de S.

b). Un plan en deux classes pour les Salmonella, sans aucune tolérance, à classer comme suit :

- «absence dans»: le résultat est considéré comme satisfaisant,
- «présence dans»: le résultat est considéré comme non satisfaisant.

5. L'échantillon pour les analyses de laboratoire d'une denrée alimentaire de même nature doit comprendre au moins cinq prélèvements comme suit :

    a) portions unitaires d'environ 100 grammes de toutes denrées alimentaires autres que celles prévues aux deux alinéas suivants ;
    b) cinq unités de conserve ou semi conserve ;
    c) cinq fois 25 grammes de chair intervalvaire de coquillage.

6. La prise d'essai destinée à la préparation de la suspension mère et des dilutions décimales porte :

    a) sur les parties superficielles et profondes notamment pour les produits en tranches, hachés, divisés ou pour les plats cuisinés ;
    b) sur les parties profondes du produit pour les viandes en pièces, les produits de charcuterie, et les poissons entiers, après cautérisation de la surface ;
    c) selon la nature du produit sur la denrée homogénéisée ou sur les parties superficielles et profondes pour les produits laitiers ;
    d) dans les cas d'examens microbiologiques à la suite de toxi-infection alimentaire, il est nécessaire de pratiquer la recherche des germes pathogènes, toxinogènes ou de leurs toxines, aussi bien en surface qu'en profondeur.

ANNEXE II : EXIGENCES SPÉCIFIQUES

SECTION I : VIANDES D'ONGULÉS DOMESTIQUES

CHAPITRE I : TRANSPORT D'ANIMAUX VIVANTS JUSQU'À L'ABATTOIR

Les opérateurs du secteur alimentaire qui transportent des animaux vivants jusqu'à l'abattoir doivent veiller au respect des exigences ci-après :

1. Avant la collecte et le transport de animaux vivants, les véhicules et tout l'équipement utilisé à cet effet doivent être nettoyés et désinfectés ;

2. Pendant leur collecte et leur transport, les animaux doivent être manipulés avec précaution et toute souffrance inutile doit leur être évitée ;

3. Les animaux présentant des symptômes de maladie ou provenant de troupeaux dont il est établi qu'ils sont contaminés par des agents dangereux au regard de la santé publique, ne peuvent être transportés vers l'abattoir.

CHAPITRE II : EXIGENCES APPLICABLES AUX ABATTOIRS

Les opérateurs du secteur alimentaire doivent mettre en place un règlement intérieur pour fixer les conditions de fonctionnement des abattoirs. En outre, ils doivent veiller à ce que la construction, la configuration et l'équipement des abattoirs où sont abattus des ongulés domestiques, soient conformes aux exigences ci-après :

1. Les abattoirs doivent disposer de locaux de stabulation appropriés et hygiéniques ou de parcs d'attente pour l'hébergement des animaux, faciles à nettoyer et à désinfecter. Ces locaux et parcs doivent être équipés pour l'abreuvement des animaux et, si nécessaire, pour leur alimentation. L'évacuation des eaux résiduaires ne doit pas compromettre la sécurité sanitaire des aliments ;

2. Ils doivent également être dotés d'installations séparées fermant à clé ou de parcs pour l'hébergement des animaux malades ou suspects, équipés d'un dispositif d'évacuation distinct et situés de façon à éviter toute contamination des autres animaux, sauf si l'Autorité compétente estime que ces installations ne sont pas nécessaires. Les locaux de stabulation doivent être aménagés de manière à faciliter les inspections *ante mortem*, y compris l'identification des animaux ou groupes d'animaux ;

3. Les abattoirs doivent comporter une salle d'abattage et, le cas échéant, un nombre suffisant de locaux adaptés aux opérations effectuées et être construits de manière à éviter toute contamination des viandes. Pour cela :

a) un emplacement nettement séparé est prévu pour l'étourdissement et la saignée ;
b) dans le cas de l'abattage des porcs, les opérations d'échaudage, d'épilage, de grattage et de brûlage sont séparées des autres opérations ;
c) des installations sont prévues pour empêcher tout contact entre les viandes et le sol, les murs ou les équipements ;
d) lorsque des chaînes d'abattage sont utilisées, celles-ci sont conçues de façon à permettre le déroulement continu du processus d'abattage et à éviter toute contamination entre les différentes parties de la chaîne. Lorsque différentes chaînes d'abattage fonctionnent dans les mêmes locaux, leur séparation adéquate doit être assurée pour éviter toute contamination croisée ;

e) les opérations suivantes sont effectuées séparément des opérations réalisées pour obtenir les viandes :

- vidange des estomacs et boyaux : si l'abattoir dispose d'une capacité de traitement limitée, l'Autorité compétente peut autoriser le nettoyage des estomacs et boyaux dans la salle d'abattage lorsque celle-ci n'est pas utilisée ;
- manipulation ultérieure des boyaux et des tripes, si ces opérations sont effectuées dans l'abattoir ;
- préparation et nettoyage des autres abats : les têtes dépouillées doivent être manipulées à une distance suffisante des viandes et des autres abats, si ces opérations sont effectuées dans l'abattoir sans pour autant être effectuées sur la chaîne d'abattage ;

f) un emplacement séparé est prévu pour l'emballage des abats, si cette opération est effectuée dans l'abattoir ;
g) une zone adéquate, suffisamment protégée, est aménagée pour l'expédition des viandes.

4. Les abattoirs doivent disposer d'installations pour la désinfection des outils avec de l'eau chaude d'une température d'au moins 82 °C ou d'un autre système ayant un effet équivalent ;

5. L'équipement utilisé par le personnel manipulant les viandes nues pour se laver les mains est doté de robinets ne pouvant pas être actionnés à la main de manière à prévenir la diffusion des contaminations ;

6. Des installations fermant à clé doivent être prévues pour l'entreposage frigorifique des viandes consignées. Des installations séparées fermant à clé doivent être prévues pour l'entreposage des viandes déclarées impropres à la consommation humaine ;

7. Un emplacement séparé doit être doté d'installations appropriées pour le nettoyage, le lavage et la désinfection des moyens de transport utilisés pour le bétail. Toutefois, les abattoirs peuvent ne pas disposer de cet emplacement et de ces installations lorsque l'Autorité compétente l'autorise et lorsqu'il existe à proximité des emplacements et installations requis ;

8. Les abattoirs doivent disposer d'installations fermant à clé réservées à l'abattage des animaux malades ou suspects. Ces installations ne sont pas indispensables si l'abattage est effectué à la fin des opérations d'abattage normal. Lesdites installations doivent être nettoyés et désinfectés sous contrôle vétérinaire officiel avant d'être réutilisées ;

9. Si du fumier et le contenu de l'estomac ou des boyaux sont entreposés dans l'abattoir, celui-ci doit être doté d'un local ou d'un emplacement réservé à cet effet ;

10. Les abattoirs doivent disposer d'une installation correctement équipée fermant à clé ou, d'un local réservé à l'usage exclusif du Service vétérinaire.

CHAPITRE III : EXIGENCES APPLICABLES AUX ATELIERS DE DÉCOUPE

Les opérateurs du secteur alimentaire doivent faire en sorte que les ateliers de découpe manipulant la viande d'ongulés domestiques :

1. Soient construits de façon à éviter la contamination de la viande, notamment en permettant un déroulement continu des opérations, ou en garantissant la séparation entre les différents lots de production ;

2. Comportent des locaux permettant d'entreposer les viandes emballées à l'écart des viandes nues, à moins qu'elles n'aient été entreposées à des moments différents ou de manière à ce que les emballages et le mode d'entreposage ne puissent constituer une source de contamination pour la viande ;

3. Soient dotés de salles de découpe équipées de manière à empêcher que la chaîne du froid ne soit interrompue au cours des opérations de découpe ;

4. Disposent, à l'attention du personnel manipulant les viandes nues, d'un équipement pour le lavage des mains doté de robinets ne pouvant pas être actionnés à la main de manière à prévenir la diffusion des contaminations ; et

5. Disposent d'installations pour la désinfection des outils avec de l'eau chaude d'une température d'au moins 82 °C ou d'un autre système ayant un effet équivalent.

CHAPITRE IV : HYGIÈNE DE L'ABATTAGE

Les opérateurs du secteur alimentaire opérant dans des abattoirs où sont abattus des ongulés domestiques doivent veiller au respect des exigences ci-après :

1. Après l'arrivée des animaux dans l'abattoir, l'abattage ne doit pas être indûment retardé. Toutefois, lorsque les exigences de bien-être le requièrent, les animaux doivent être mis au repos avant l'abattage ;

2. Seuls les animaux vivants destinés à l'abattage peuvent être introduits dans les locaux d'abattage. Les viandes provenant d'animaux ayant fait l'objet d'un abattage à la suite d'un accident dans l'abattoir peuvent être utilisées pour la consommation humaine si, après inspection, aucune lésion grave autre que celles dues à l'accident n'a été constatée. Les animaux morts au cours du transport ou dans les locaux de stabulation ne peuvent être utilisés pour la consommation humaine ;

3. Les animaux ou, le cas échéant, chaque lot d'animaux à abattre doivent pouvoir être identifiés ou doivent avoir un propriétaire correctement identifié ;

4. L'état de propreté des animaux doit exclure tout risque de contamination des viandes lors des opérations d'abattage ;

5. Avant l'abattage, les animaux doivent être présentés à l'Autorité compétente pour être soumis à une inspection *ante mortem*. Les exploitants des abattoirs suivent les instructions de l'Autorité compétente afin de faire en sorte que l'inspection *ante mortem* de chaque animal devant être abattu soit effectuée dans des conditions appropriées ;

6. L'étourdissement, la saignée, le dépouillement, l'éviscération et autre habillage doivent être effectués sans retard indu et de manière à éviter toute contamination des viandes. En particulier :

a) la trachée et l'œsophage sont tranchés afin d'avoir une saignée complète lors d'abattage imposé selon un rite religieux, le cas échéant ils peuvent rester intacts lors de la saignée ;
b) lors de l'enlèvement des cuirs et des toisons tout contact entre la face externe de la peau et la carcasse doit être évité, et les opérateurs et équipements entrant en contact avec la face externe des cuirs et des toisons ne doivent pas toucher les viandes ;
c) des mesures doivent être prises pour éviter le déversement du contenu du tractus digestif pendant et après l'éviscération et pour assurer que l'éviscération soit terminée aussi vite que possible après l'étourdissement ; et
d) l'ablation de la mamelle ne doit pas entraîner de contamination de la carcasse par le lait ou le colostrum ;

7. Il y a lieu de procéder à un dépouillement complet des carcasses et des autres parties du corps de l'animal, excepté le porc, destinées à la consommation humaine, sauf pour les têtes et pattes. Les têtes et les pattes doivent être manipulées de sorte que toute contamination d'autres viandes soit évitée ;

8. S'ils ne sont pas dépouillés, les porcins doivent être immédiatement débarrassés de leurs soies. Le risque de contamination des viandes par l'eau d'échaudage doit être ramené au minimum. Pour cette opération, seuls des additifs agréés peuvent être utilisés à condition que les porcins soient ensuite abondamment rincés à l'eau potable ;

9. Les carcasses doivent être exemptes de toute contamination fécale visible. Toute contamination visible doit être éliminée sans tarder par le parage ou par tout autre procédé ayant un effet équivalent ;

10. Les carcasses et abats ne doivent pas entrer en contact avec le sol, les murs ou les postes de travail ;

11. Tous les animaux abattus doivent être présentés à l'Autorité compétente pour être soumis à une inspection *post mortem*. Les exploitants des abattoirs suivent les instructions de l'Autorité compétente afin de faire en sorte que l'inspection *post mortem* soit effectuée dans des conditions appropriées ;

12. Tant que l'inspection *post mortem* n'est pas terminée, les parties d'un animal abattu ayant été retirées avant ladite inspection :

a) doivent pouvoir être identifiées comme provenant d'une carcasse donnée ; et

b) ne doivent pas entrer en contact avec d'autres carcasses, abats ou viscères, y compris ceux appartenant à des animaux ayant déjà subi une inspection *post mortem*.

Toutefois, pour autant qu'il ne présente aucune lésion pathologique, le pénis peut être évacué immédiatement ;

13. Les deux reins doivent être dégagés de leur enveloppe graisseuse et de leur capsule périnéale ;

14. Si le sang ou les autres abats de plusieurs animaux sont recueillis dans un même récipient avant la fin de l'inspection *post mortem*, tout le contenu de ce récipient doit être déclaré impropre à la consommation humaine lorsque la carcasse d'un ou de plusieurs de ces animaux est déclarée impropre à la consommation humaine ;

15. Après l'inspection *post mortem* :

a) les amygdales des bovins, des camélidés et des équidés doivent être retirées de façon hygiénique ;
b) les parties impropres à la consommation humaine doivent être évacuées dès que possible de la zone propre de l'établissement ;

c) les viandes consignées ou déclarées impropres à la consommation humaine et les sous-produits non comestibles ne doivent pas entrer en contact avec les viandes déclarées propres à la consommation humaine ; et

d) à l'exception des reins, les viscères ou parties de viscères, qui n'ont pas été enlevés de la carcasse avant l'inspection *post mortem*, doivent être retirés entièrement et aussi vite que possible, sauf autorisation contraire de la part de l'Autorité compétente ;

16. Après l'abattage et l'inspection *post mortem*, les viandes doivent être entreposées conformément aux dispositions établies au Chapitre VIII ;

17. Lorsqu'ils sont destinés à subir un traitement ultérieur,

a) les estomacs doivent être blanchis ou nettoyés ;

b) les intestins doivent être vidés et nettoyés ; et

c) les têtes et les pattes doivent être dépouillées ou blanchies et épilées.

18. Lorsque des établissements sont agréés pour l'abattage de différentes espèces animales, des précautions doivent être prises pour éviter toute contamination croisée, en séparant dans le temps ou dans l'espace les opérations exécutées sur les différentes espèces ;

19. Si l'abattoir n'a pas d'installations fermant à clé pour l'abattage d'animaux malades ou suspects, les installations utilisées pour l'abattage de ces animaux doivent être nettoyées et désinfectées sous contrôle vétérinaire officiel avant la reprise de l'abattage d'autres animaux.

CHAPITRE V : HYGIÈNE PENDANT LA DÉCOUPE ET LE DÉSOSSAGE

Les opérateurs du secteur alimentaire doivent veiller à ce que la découpe et le désossage des ongulés domestiques aient lieu conformément aux exigences ci-après :

1. Les carcasses d'ongulés domestiques peuvent, dans un abattoir agréé, être découpées en demi-carcasses et les demi-carcasses en quartiers, ou en un maximum de trois morceaux. Toute découpe et tout désossage ultérieurs doivent être effectués dans un atelier de découpe, toutefois l'abattoir peut avoir son propre atelier de découpe ;

2. Le travail des viandes doit être organisé de manière à éviter ou à réduire autant que possible la contamination en particulier le développement de microorganismes pathogènes ou la formation de toxines ou autres substances pathogènes. À cette fin, les opérateurs du secteur alimentaire doivent veiller en particulier à ce que :

a) les viandes destinées à la découpe soient introduites dans les locaux de travail au fur et à mesure des besoins ;
b) pendant le travail de découpe, de désossage, de parage, de tranchage, de débitage en dés, de conditionnement et d'emballage, le refroidissement ne soit pas interrompu et la viande soit maintenue à une température ne dépassant pas 3 °C pour les abats et 7 °C pour les autres viandes grâce à une température ambiante maximale de 12 °C ou à un autre système d'effet équivalent ; et
c) lorsque les locaux sont agréés pour la découpe de viandes issues de différentes espèces animales, des précautions soient prises pour éviter toute contamination croisée, le cas échéant en séparant dans le temps ou dans l'espace les opérations exécutées sur les différentes espèces ;

3. Toutefois, les viandes peuvent être désossées et découpées avant d'avoir atteint les températures prévues au point 2 b) du présent Chapitre, conformément au Chapitre VIII, point 3 ;

4. Les viandes peuvent également être désossées et découpées avant d'avoir atteint les températures prévues au point 2 b) du présent Chapitre, lorsque l'atelier de découpe se trouve sur le même site que les abattoirs. Dans ce cas, les viandes doivent être transférées à la salle de découpe soit directement des locaux d'abattage, soit après une période d'attente dans un entrepôt de refroidissement ou de réfrigération. Dès qu'elles sont découpées et, le cas échéant, emballées, les viandes doivent être réfrigérées à la température prévue au point 2 b) du présent Chapitre.

CHAPITRE VI : AGREMENT ET CONDITIONS PARTICULIÈRES

1. Les abattoirs, les ateliers de découpe et les entrepôts frigorifiques doivent être enregistrés et agréés par l'Autorité compétente et recevoir à cet effet un numéro d'agrément.

2. Les États membres peuvent adapter les dispositions établies aux Chapitres II et III afin de tenir compte des besoins des établissements situés dans des régions soumises à des contraintes géographiques particulières ou connaissant des difficultés d'approvisionnement, sans pour autant compromettre l'hygiène. Les États membres informent la Commission de l'UEMOA en détail de ces conditions particulières.

CHAPITRE VII : MARQUAGE DE SALUBRITÉ OU D'IDENTIFICATION

1. Le marquage des viandes doit être réalisé sous la responsabilité d'un vétérinaire officiel qui doit à cet effet superviser les opérations de marquage et conserver sous son contrôle l'estampille à apposer sur les viandes. Cette estampille doit être remise aux auxiliaires ou aux employés désignés de l'établissement au moment du marquage et pour la durée nécessaire à l'accomplissement de cette opération.

Les marques de salubrité ne doivent pas être retirées, à moins que les viandes ne soient encore travaillées dans un autre établissement agréé distinct, auquel cas la marque d'origine doit être remplacée par le numéro de cet établissement.

2. Après l'inspection *post mortem*, les carcasses, demi-carcasses, quartiers et carcasses découpées en trois morceaux doivent être estampillés à l'encre ou par le feu sur leur face externe de sorte que l'abattoir d'origine puisse être facilement identifié.

3. Les foies doivent être estampillés à l'encre ou par le feu, à moins qu'ils ne soient conditionnés ou emballés.

4. En ce qui concerne les viandes découpées et les abats découpés emballés qui ont été obtenus dans un atelier de découpe, la marque doit être apposée sur une étiquette fixée ou imprimée sur l'emballage. Toutefois, lorsque les viandes ou les abats découpés sont conditionnés, l'étiquette peut être apposée sur le conditionnement de telle sorte qu'elle soit détruite à l'ouverture.

5. La marque de salubrité peut comporter une indication permettant d'identifier le vétérinaire officiel ayant procédé à l'inspection des viandes.

CHAPITRE VIII : ENTREPOSAGE ET TRANSPORT

Les opérateurs du secteur alimentaire doivent veiller à ce que l'entreposage et le transport de la viande d'ongulés domestiques soient effectués conformément aux exigences ci-après :

1.

a) Sauf dispositions contraires notamment en cas de découpe et de désossage à chaud, l'inspection *post mortem* doit être suivie immédiatement d'une réfrigération dans l'abattoir afin d'assurer, dans toutes les parties de la viande, une température ne dépassant pas 3 °C pour les abats et 7 °C pour les autres viandes, selon une courbe assurant une diminution continue de la température. Toutefois, les viandes peuvent être coupées et désossées pendant la réfrigération conformément aux dispositions du Chapitre V, point 4 ;
b) Lors du processus de réfrigération, une ventilation adéquate doit être assurée afin d'empêcher toute condensation sur les viandes ;

2. Les viandes doivent atteindre et conserver la température stipulée au point 1 du présent Chapitre avant l'entreposage et pendant celui-ci ;

3. Les viandes doivent atteindre et conserver la température stipulée au point 1 du présent Chapitre avant le transport et pendant celui-ci. Toutefois, le transport peut aussi avoir lieu sur autorisation de l'Autorité compétente, pour permettre la production de produits spécifiques, à condition que :

a) ce transport s'effectue conformément aux exigences prévues par l'Autorité compétente pour le transport d'un établissement donné à un autre; et
b) que la viande quitte immédiatement l'abattoir ou une salle de découpe située sur le même site que l'abattoir et que le transport ne dure pas plus de deux (2) heures ;

4. Les viandes destinées à être congelées doivent l'être sans retard indu, compte tenu de la période de stabilisation éventuellement nécessaire avant la congélation ;

5. Lors de l'entreposage et du transport, les viandes nues doivent être séparées des viandes emballées, à moins qu'elles ne soient entreposées ou transportées à des moments différents ou de telle manière que l'emballage et le mode d'entreposage ou de transport ne peuvent constituer une source de contamination pour la viande ;

6. Les viandes ne doivent pas entrer en contact avec le sol. Les conteneurs ne doivent pas être posés à même le sol ;

7. Les estomacs ne peuvent être transportés que s'ils ont été blanchis ou nettoyés. En ce qui concerne les têtes et les pattes, elles doivent être au préalable dépouillées ou échaudées et épilées.

SECTION II : VIANDES DE VOLAILLE

CHAPITRE I : TRANSPORT DES ANIMAUX VIVANTS JUSQU'À L'ABATTOIR

Les opérateurs du secteur alimentaire qui transportent des volailles vivantes jusqu'à l'abattoir doivent veiller au respect des exigences ci-après :

1. Avant la collecte et le transport des animaux, les véhicules et tout l'équipement utilisés à cet effet doivent être nettoyés et désinfectés ;

2. Lors de leur collecte et de leur transport, les animaux doivent être manipulés avec précaution et toute souffrance inutile doit leur être évitée ;

3. Les animaux présentant des symptômes de maladie ou provenant de bandes ou de troupeaux dont il est établi qu'ils sont contaminés par des agents dangereux au regard de la santé publique ne peuvent être transportés vers l'abattoir ;

4. Les caisses utilisées pour la livraison des animaux à l'abattoir et les modules, lorsqu'ils sont utilisés doivent être constitués de matériaux résistant à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter. Aussitôt après déchargement et avant d'être réutilisé, les véhicules et tout l'équipement utilisés pour la collecte et la livraison des animaux vivants doivent être nettoyés, lavés et désinfectés ;

5. À leur arrivée à l'abattoir, les animaux doivent être mis au repos avant d'être abattus.

CHAPITRE II : EXIGENCES APPLICABLES AUX ABATTOIRS

Les opérateurs du secteur alimentaire doivent veiller à ce que la construction, la configuration et l'équipement des abattoirs où des volailles sont abattues soient conformes aux exigences suivantes :

1. Les abattoirs doivent disposer d'un local ou d'un emplacement couvert pour la réception des animaux et pour leur inspection avant l'abattage ;

2. Pour éviter toute contamination des viandes, ils doivent :

a) disposer d'un nombre suffisant de locaux appropriés aux opérations à mener ;
b) disposer d'un local d'abattage permettant la réalisation, à des endroits distincts, de l'étourdissement et de la saignée, d'une part, et de la plumaison, éventuellement associée à l'échaudage, d'autre part ;

c) disposer d'un local d'éviscération et d'habillage de dimensions telles que les opérations d'éviscération soient effectuées dans un endroit suffisamment éloigné des autres postes de travail ou séparé de ces derniers par une cloison pour empêcher toute contamination, sauf si l'Autorité compétente autorise la séparation dans le temps et dans un abattoir déterminé de ces opérations sur une base individuelle ;

d) disposer d'installations permettant d'éviter le contact entre les viandes et les sols, les murs et les équipements ;

e) disposer de chaînes d'abattage, là où elles fonctionnent, conçues de façon à permettre le déroulement continu du processus d'abattage et à éviter une contamination croisée entre les différentes parties de la chaîne. Lorsque plus d'une chaîne d'abattage fonctionne dans les mêmes locaux, une séparation appropriée doit être prévue pour éviter la contamination d'une chaîne à l'autre ; et

f) disposer d'une zone adéquate, suffisamment protégée, ou aménagée pour l'expédition des viandes ;

3. Ils doivent disposer d'installations pour la désinfection des outils avec de l'eau chaude d'une température d'au moins 82 °C ou d'un autre système ayant un effet équivalent ;

4. L'équipement pour le lavage des mains à l'attention du personnel manipulant les viandes nues doit être doté de robinets ne pouvant pas être actionnés à la main afin de prévenir la diffusion des contaminations ;

5. Ils doivent comporter des installations frigorifiques de capacité suffisante par rapport au volume de production. En outre ils doivent être dotés d'installations fermant à clé pour l'entreposage frigorifique des viandes consignées et d'installations distinctes fermant à clé pour l'entreposage des viandes déclarées impropres à la consommation humaine ;

6. Ils doivent disposer d'un local séparé doté d'installations appropriées pour le nettoyage, le lavage et la désinfection :

a) des équipements de transport tels que les caisses ; et

c) des moyens de transport.

Ces locaux et installations ne sont pas obligatoires pour le point b) lorsqu'il existe à proximité des locaux et installations requis ;

7. Ils doivent être dotés d'une installation fermant à clé et équipée de manière appropriée ou d'un local à l'usage exclusif du Service vétérinaire.

CHAPITRE III : EXIGENCES APPLICABLES AUX ATELIERS DE DÉCOUPE

Les opérateurs du secteur alimentaire doivent faire en sorte que les ateliers de découpe où sont manipulées les viandes de volaille :

a) soient construits de façon à éviter la contamination des viandes notamment
   i) en permettant un déroulement continu des opérations, ou
   ii) en garantissant la séparation entre les différents lots de production ;

b) comportent des locaux permettant d'entreposer les viandes emballées à l'écart des viandes nues, à moins qu'elles ne soient entreposées à des moments différents ou de manière à ce que les emballages et le mode d'entreposage ne puissent constituer une source de contamination pour la viande ;

c) soient dotés de salles de découpe équipées de manière à empêcher que la chaîne du froid ne soit interrompue au cours des opérations de découpe dans le respect des exigences fixées au Chapitre V ;

d) disposent, à l'attention du personnel manipulant les viandes nues, d'un équipement pour le lavage des mains doté de robinets ne pouvant pas être actionnés à la main de manière à prévenir la diffusion des contaminations ; et

e) disposent d'installations pour la désinfection des outils avec de l'eau chaude d'une température d'au moins 82 °C ou d'un autre système ayant un effet équivalent.

CHAPITRE IV : HYGIÈNE DE L'ABATTAGE

Les opérateurs du secteur alimentaire exploitant des abattoirs où des volailles sont abattues doivent veiller au respect des exigences ci-après :

1. Les caisses utilisées pour la livraison des animaux vivants doivent être nettoyées et désinfectées après chaque déchargement ;

2. Seuls les animaux vivants destinés à l'abattage peuvent être introduits dans les locaux d'abattage. Les viandes provenant d'animaux morts au cours du transport ou avant l'abattage ne peuvent pas être utilisés pour la consommation humaine ;

3. Les opérateurs des abattoirs doivent suivre les instructions de l'Autorité compétente afin que l'inspection *ante mortem* soit effectuée dans des conditions appropriées ;

4. Lorsque des établissements sont agréés pour l'abattage de différentes espèces animales des précautions doivent être prises pour éviter toute contamination croisée, en séparant dans le temps ou dans l'espace les opérations exécutées sur les différentes espèces ;

5. Les animaux introduits dans le local d'abattage doivent être abattus immédiatement, sauf en cas d'abattage pratiqué selon un rite religieux ;

6. L'étourdissement, la saignée, le dépouillement ou la plumaison, l'éviscération et autre habillage doivent être effectués sans retard indu de façon à éviter toute contamination des viandes. Il faut notamment prendre des mesures pour éviter le déversement du contenu du tractus digestif pendant l'éviscération ;

7. Les opérateurs des abattoirs doivent suivre les instructions de l'Autorité compétente afin que l'inspection *post mortem* soit effectuée dans des conditions appropriées et notamment que les animaux abattus puissent être inspectés comme il se doit ;

8. Après l'inspection post mortem :

a) les parties impropres à la consommation humaine doivent être évacuées dès que possible de la zone propre de l'établissement ;

b) les viandes consignées ou déclarées impropres à la consommation humaine et les sous-produits non comestibles ne doivent pas entrer en contact avec les viandes déclarées propres à la consommation ;

c) à l'exception des reins, les viscères ou parties de viscères, qui n'ont pas été enlevés de la carcasse, doivent être entièrement retirés aussi vite que possible, sauf autorisation contraire de la part de l'Autorité compétente ;

9. Après l'inspection et l'éviscération, les animaux abattus doivent être nettoyés et réfrigérés dès que possible jusqu'à une température ne dépassant pas 4 °C, à moins que la découpe ne soit effectuée à chaud.

10. Lorsque les carcasses sont soumises à un processus de réfrigération par immersion, les dispositions ci-après doivent être respectées :

a) toutes les précautions doivent être prises pour éviter une contamination des carcasses, en tenant compte de paramètres tels que le poids de la carcasse, la température de l'eau, le volume et la direction du flux de l'eau ainsi que le temps de réfrigération ; et

b) l'équipement doit être entièrement vidé, nettoyé et désinfecté chaque fois que cela est nécessaire et au moins une fois par jour.

11. Les animaux malades ou suspects et les animaux à abattre dans le cadre de programmes d'éradication ou de lutte contre une maladie ne doivent pas être abattus dans l'établissement, sauf si l'Autorité compétente le permet. Dans ce cas, l'abattage doit être réalisé sous contrôle vétérinaire officiel et des mesures prises pour prévenir toute contamination. Les locaux doivent être nettoyés et désinfectés avant d'être réutilisés.

CHAPITRE V : HYGIÈNE PENDANT ET APRÈS LA DÉCOUPE ET LE DÉSOSSAGE

Les opérateurs du secteur alimentaire doivent veiller à ce que la découpe et le désossage de la viande de volaille se déroulent conformément aux exigences ci-après :

1. Le travail des viandes doit être organisé de manière à éviter ou à réduire au minimum la contamination notamment le développement de microorganismes pathogènes ou la formation de toxines ou autres substances pathogènes. À cette fin, les opérateurs du secteur alimentaire doivent veiller en particulier à ce que :

a) les viandes destinées à la découpe soient introduites dans les locaux de travail au fur et à mesure des besoins ;

b) pendant le travail de découpe, de désossage, de parage, de tranchage, de débitage en dés, de conditionnement et d'emballage, le refroidissement des viandes ne soit pas interrompu et la température de la viande soit maintenue à 4 °C maximum grâce à une température ambiante de 12 °C ou à un autre système d'effet équivalent ; et

c) lorsque les locaux sont agréés pour la découpe de viandes issues de différentes espèces animales, des précautions soient prises pour éviter toute contamination croisée, le cas échéant en séparant dans le temps ou dans l'espace les opérations exécutées sur les différentes espèces ;

2. Toutefois, les viandes peuvent être désossées et découpées avant d'avoir atteint la température visée au point 1 b) du présent Chapitre, lorsque l'atelier de découpe se trouve sur le même site que les abattoirs, à condition que les viandes soient transférées à la salle de découpe :

a) soit directement des locaux d'abattage ;

b) soit après une période d'attente dans un entrepôt de refroidissement ou de réfrigération ;

3. Dès qu'elles sont découpées et, le cas échéant, emballées, les viandes doivent être réfrigérées à la température visée au point 1 b) du présent Chapitre ;

4. Lors de l'entreposage et du transport, les viandes nues doivent être séparées des viandes emballées, à moins qu'elles ne soient entreposées ou transportées à des moments différents ou de telle manière que l'emballage et le mode d'entreposage ou de transport ne puissent constituer une source de contamination pour la viande.

CHAPITRE VI : AGREMENT ET CONDITIONS PARTICULIÈRES

1. Les abattoirs, les ateliers de découpe et les entrepôts frigorifiques doivent être enregistrés et agréés par l'Autorité compétente et recevoir à cet effet un numéro d'agrément.

2. Les États membres peuvent adapter les dispositions établies aux Chapitres II et III de la présente Section afin de tenir compte des besoins des établissements situés dans des régions soumises à des contraintes géographiques particulières ou connaissant des difficultés d'approvisionnement, sans pour autant compromettre l'hygiène. Les États membres informent la Commission de l'UEMOA dans les détails de ces conditions particulières.

SECTION III : VIANDES HACHÉES ET PRÉPARATIONS DE VIANDES

CHAPITRE I : EXIGENCES APPLICABLES AUX ÉTABLISSEMENTS DE PRODUCTION

1. Les opérateurs du secteur alimentaire qui exploitent des établissements produisant des viandes hachées et des préparations de viandes doivent faire en sorte que ces établissements :

a) soient enregistrés et agréés ;

b) soient construits de façon à éviter la contamination de la viande et des produits, notamment en permettant un déroulement continu des opérations, ou en garantissant la séparation des différents lots de production ;

c) comportent des locaux permettant d'entreposer les viandes et les produits emballés à l'écart des viandes et des produits nus, à moins qu'elles ne soient entreposées à des moments différents ou de manière à ce que les emballages et le mode d'entreposage ne puissent constituer une source de contamination pour la viande ou les produits ;

d) soient dotés de locaux équipés de manière à empêcher que la chaîne du froid ne soit interrompue au cours des opérations et à assurer le respect des exigences de température fixées au Chapitre III ;

e) disposent, à l'attention du personnel manipulant les viandes et produits nus, d'un équipement pour le lavage des mains doté de robinets ne pouvant pas être actionnés à la main de manière à prévenir la diffusion des contaminations ;

f) disposent d'installations pour la désinfection des outils avec de l'eau chaude d'une température d'au moins 82 °C ou d'un autre système ayant un effet équivalent.

CHAPITRE II : EXIGENCES APPLICABLES AUX MATIÈRES PREMIÈRES

Les opérateurs du secteur alimentaire qui produisent des viandes hachées et des préparations de viandes doivent veiller à ce que les matières premières utilisées répondent aux exigences ci-après :

1. *Viandes hachées :* les matières premières utilisées pour la préparation des viandes hachées doivent satisfaire aux exigences ci-après :

a) elles doivent satisfaire aux exigences applicables aux viandes fraîches ;
b) elles doivent avoir été préparées à partir de muscles squelettiques, y compris les tissus graisseux attenants ;
c) elles doivent avoir été obtenues conformément aux dispositions concernant la recherche des trichines lorsqu'il s'agit de viandes porcines ou chevalines ;
d) elles ne peuvent être obtenues à partir :

i) de chutes de découpe ou de parage autres que des chutes de muscles entiers ;
ii) de viandes séparées mécaniquement (VSM) ;
iii) de viandes contenant des fragments d'os **ou de peau** ; ou
iv) de viandes **de la tête**, à l'exclusion des masséters, de la région du carpe et du tarse, de chutes de viande raclée sur les os et les muscles du diaphragme sauf après enlèvement des séreuses.

2. *Préparations de viandes :* les matières premières suivantes peuvent être utilisées pour des préparations de viandes :

a) les viandes fraîches ;
b) les viandes satisfaisant aux exigences du point 1 du présent Chapitre ; et
c) lorsqu'il est évident que ces préparations de viandes ne sont pas destinées à être consommées avant d'avoir subi un traitement thermique, les viandes résultant du hachage ou de la réduction en fragments de viandes satisfaisant aux exigences énoncées au point 1 du présent Chapitre, à l'exclusion de celles prévues au point 1 d) i) du présent Chapitre.

CHAPITRE III : HYGIÈNE PENDANT ET APRÈS LA PRODUCTION

Les opérateurs du secteur alimentaire qui produisent des viandes hachées et des préparations de viandes doivent veiller au respect des exigences ci-après :

1. Le travail des viandes doit être organisé de manière à éviter ou réduire autant que possible la contamination. À cette fin, les opérateurs du secteur alimentaire doivent veiller en particulier à ce que :

a) les viandes utilisées soient maintenues à une température ne dépassant pas 4 °C pour les volailles, 3 °C pour les abats et 7 °C pour les autres viandes ; et soient introduites dans les locaux de préparation au fur et à mesure des besoins ;

b) les opérations de hachage soient réalisées dans un délai d'une (1) heure après l'introduction des viandes dans la salle de préparation ; un délai plus long peut être autorisé dans les cas où l'ajout de sel le justifie pour des motifs techniques ou lorsque l'analyse des risques démontre qu'il n'existe pas de danger accru pour la santé humaine. Lorsque la durée de ces opérations dépasse les limites susvisées, les viandes ne peuvent être utilisées qu'après que leurs températures internes aient été ramenées à celles fixées au point a) ;

2. *Viandes hachées et préparations de viandes* : les exigences suivantes sont applicables à la production de viandes hachées et de préparations de viandes :

a) à moins que l'Autorité compétente n'autorise le désossage des viandes immédiatement avant leur hachage, les viandes congelées ou surgelées utilisées pour la préparation de viandes hachées ou de préparations de viandes doivent être désossées avant leur congélation. Elles ne peuvent être entreposées que pendant une période limitée ;

b) lorsqu'elles ont été préparées à partir de viandes réfrigérées, les viandes hachées doivent être préparées :

i) soit, pour la volaille, dans un délai maximal de trois (3) jours après l'abattage des animaux ;
ii) soit, pour les animaux autres que la volaille, dans un délai maximal de six (6) jours après leur abattage,
iii) soit dans un délai maximal de quinze (15) jours après l'abattage des animaux pour les viandes bovines désossées et emballées sous vide ;

c) immédiatement après la production, les viandes hachées et les préparations de viandes doivent être conditionnées ou emballées, et

i) refroidies à une température à cœur ne dépassant pas 2 °C pour les viandes hachées et 4 °C pour les préparations de viandes ; ou
ii) congelées à une température à cœur ne dépassant pas –18 °C ;

Ces conditions de température doivent être maintenues durant le stockage et le transport ;

d) les viandes hachées et les préparations de viandes ne peuvent être recongelées après décongélation.

CHAPITRE IV : ÉTIQUETAGE

Outre les exigences prévues par les textes nationaux ou communautaires en vigueur en matière d'étiquetage, les opérateurs du secteur alimentaire doivent s'assurer que les emballages destinés à la livraison au consommateur final et contenant de la viande hachée ou des préparations de viandes doivent porter une notice signalant que ces produits doivent être cuits avant d'être consommés.

SECTION IV : PRODUITS À BASE DE VIANDE

1. Les opérateurs du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les éléments suivants ne soient pas utilisés aux fins de préparation de produits à base de viande :

a) les organes de l'appareil génital des femelles et des mâles, à l'exception des testicules ;

b) les organes de l'appareil urinaire, exception faite des reins et de la vessie ;

c) le cartilage du larynx, de la trachée et des bronches extralobulaires ;

d) les yeux et les paupières ;

e) le conduit auditif externe ;
f) les tissus cornéens ; et

g) chez les volailles, la tête, à l'exception de la crête et des oreillons, des barbillons et de la caroncule, l'œsophage, le jabot, les intestins et les organes de l'appareil génital ;

2. Toutes les viandes, y compris les viandes hachées et les préparations de viandes, utilisées pour les produits à base de viande doivent satisfaire aux exigences relatives à la viande fraîche. Toutefois, les viandes hachées et les préparations de viandes utilisées pour les produits à base de viande ne sont pas soumises aux autres exigences spécifiques de la Section III de la présente Annexe ;

3. Les établissements fabriquant des produits à base de viande doivent être enregistrés et agréés par l'Autorité compétente.

SECTION V : MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS

1. La présente Section s'applique aux mollusques bivalves vivants ainsi qu'aux échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins et dulcicoles vivants.

2. Les exigences prévues dans la présente Section complètent celles fixées dans la législation communautaire en vigueur relative à la sécurité sanitaire et à l'hygiène des denrées alimentaires et des aliments pour animaux.

CHAPITRE I : EXIGENCES GÉNÉRALES RÉGISSANT LA MISE SUR LE MARCHÉ DES MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS

1. Les opérateurs du secteur alimentaire ne peuvent procéder aux échanges intracommunautaires ou internationaux de mollusques bivalves vivants que lorsqu'ils proviennent d'un centre d'expédition agréé.

2. Les opérateurs du secteur alimentaire ne peuvent accepter de lots de mollusques bivalves vivants que si les exigences figurant au paragraphe 3 du présent Chapitre en matière de documentation sont respectées.

3. Le document accompagnant les lots de mollusques bivalves vivants doit comporter au moins les informations indiquées ci-après :

a) dans le cas de lots de mollusques bivalves vivants expédiés depuis la région de production :

i) l'identité et l'adresse du producteur ;
ii) la date de la récolte ;
iii) la localisation de la zone de production, décrite de façon aussi détaillée que possible ;
iv) le statut sanitaire de la zone de production ;
v) l'espèce de coquillages et leur quantité, et
vi) la destination du lot ;

b) dans le cas de lots de mollusques bivalves vivants expédiés depuis un centre de reparcage, au moins les informations indiquées au point a), ainsi que :

i) la localisation de la zone de reparcage ;
ii) la durée et les dates d'entrée et de sortie de la zone de reparcage.

3. Les opérateurs du secteur alimentaire doivent conserver un exemplaire du document ayant trait à chaque lot expédié et reçu, pendant au moins 12 mois après l'expédition ou la réception ou pendant une période plus longue éventuellement fixée par l'Autorité compétente.

CHAPITRE II : CONDITIONS D'HYGIÈNE PARTICULIÈRES APPLICABLES À LA PRODUCTION ET À LA RÉCOLTE DES MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS

I. CONDITIONS APPLICABLES AUX ZONES DE PRODUCTION

1. Les mollusques bivalves vivants ne sont récoltés que dans les zones dont l'emplacement et les limites sont fixés et classifiés après une étude sanitaire préalable, dite étude de zone par l'Autorité compétente. Les zones de production sont classées selon les résultats de l'étude sanitaire comme suit :

a) **zones de classe A** : zones dans lesquelles les mollusques bivalves vivants peuvent être récoltés pour la consommation humaine directe. Les mollusques bivalves vivants provenant de ces zones doivent satisfaire aux exigences du Chapitre IV de la présente Section ;

b) **zones de classe B** : zones dans lesquelles les mollusques bivalves vivants peuvent être récoltés, mais ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine qu'après reparcage;

c) **zones de classe C** : zones dans lesquelles les mollusques bivalves vivants peuvent être récoltés, mais ne peuvent être mis sur le marché qu'après un reparcage portant sur une longue période d'au minimum deux mois.

2. Pour effectuer l'étude de zone, les mollusques sont classés en trois groupes distincts au regard de leur physiologie, et notamment de leur aptitude à la purification :

a) Groupe 1 : les gastéropodes, les échinodermes et les tuniciers ;

b) Groupe 2 : les bivalves fouisseurs, c'est-à-dire les mollusques bivalves filtreurs dont l'habitat permanent est constitué par les sédiments ;

c) Groupe 3 : les bivalves non fouisseurs, c'est-à-dire les autres mollusques bivalves filtreurs.

2. La qualité microbiologique d'une zone de production est évaluée pour un groupe de mollusques au sens du paragraphe ci-dessus, par numération des germes témoins de contamination fécale dans les échantillons d'une espèce de ce groupe prélevée sur la zone. La contamination est exprimée par le nombre le plus probable (NPP) de germes cultivables dans 100 grammes de chair et de liquide intervalvaire.

4. Le niveau de contamination chimique d'une zone de production est déterminé pour un groupe de mollusques par dosage des contaminants chimiques, notamment le plomb, le cadmium et le mercure, dans les échantillons d'une espèce de ce groupe prélevée dans la zone.

6. Peut être classée A, pour un groupe donné, une zone de production pour laquelle l'étude de zone montre que sont satisfaites simultanément les conditions suivantes :

a) Les contaminations microbiologiques sont telles qu'au moins 90 % des valeurs obtenues sont inférieures à 300 coliformes fécaux ou 230 Escherichia (E.) coli dans 100 grammes de chair et de liquide intervalvaire sans qu'aucune des valeurs obtenues ne soit supérieure à 1 000 ;

b) Les mollusques ne contiennent pas de contaminants chimiques en quantité telle qu'ils puissent présenter un risque de toxicité pour le consommateur, et notamment que la contamination moyenne, exprimée par kilogramme de chair humide, n'excède pas :

- 0,5 mg de mercure total ;
- 2 mg de cadmium ;
- 2 mg de plomb.

7. Peut être classée B, pour un groupe donné, une zone de production pour laquelle l'étude de zone montre que sont satisfaites simultanément les conditions suivantes :

a) Les contaminations microbiologiques sont telles qu'au moins 90 % des valeurs obtenues sont inférieures à 6 000 coliformes fécaux ou 4 600 E. coli pour 100 grammes de chair et de liquide intervalvaire sans qu'aucune des valeurs obtenues ne soit supérieure à 60 000 coliformes fécaux ou 46 000 E. coli pour 100 grammes de chair et de liquide intervalvaire ;

b) Les contaminations chimiques restent aux niveaux requis pour le classement A.

8. Peut être classé C, pour un groupe donné, une zone de production pour laquelle l'étude de zone montre que sont satisfaites simultanément les conditions suivantes :

a) Les contaminations microbiologiques sont telles qu'au moins 90 % des valeurs obtenues sont inférieures respectivement à 60 000 coliformes fécaux ou 46 000 E. coli pour 100 grammes de chair et de liquide intervalvaire ;

b) Les contaminations chimiques restent aux niveaux requis pour le classement A.

8. Après leur reparcage, les mollusques provenant de zones de classe B ou C doivent satisfaire à toutes les exigences du Chapitre IV de la présente Section.

9. Les zones de production où la surveillance déjà exercée a permis d'acquérir les données nécessaires au classement de salubrité prévu au présent Chapitre peuvent faire l'objet d'un classement sans qu'il soit nécessaire de procéder à l'étude de zone préalable prévue au présent Chapitre.

10. Toute production et toute récolte de mollusques bivalves dans les zones considérées comme impropres à ces activités pour des raisons sanitaires ou dans les zones non classées dans l'une des catégories visées au point I.1 du présent Chapitre sont interdites. Les exploitants s'informent auprès de l'Autorité compétente des zones propres à la production et à la récolte.

11. Après son classement, la zone de production fait l'objet d'une surveillance sanitaire régulière, destinée à vérifier la pérennité des caractéristiques ayant fondé son classement et à dépister d'éventuels épisodes de contamination.

12. En ce qui concerne les pectinidés, les dispositions prévues au point I.1 du présent Chapitre ne s'appliquent qu'aux produits de l'aquaculture ou, lorsque les données disponibles permettent la classification des fonds de pêche, aux pectinidés sauvages.

II. CONDITIONS APPLICABLES AU REPARCAGE DES MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS

Les conditions ci-après doivent être remplies en ce qui concerne le reparcage des mollusques bivalves vivants :

1. Seules les zones agréées par l'Autorité compétente peuvent être utilisées pour le reparcage des mollusques bivalves vivants. Les limites de ces zones doivent être clairement balisées par des bouées, des perches ou d'autres équipements fixes ; une distance minimale doit séparer les zones de reparcage entre elles ainsi que les zones de reparcage des zones de production de façon à garantir que la qualité des eaux ne soit pas affectée ;

2. Les conditions de reparcage doivent assurer des conditions de purification optimales. Il faut notamment veiller à ce que :

- les techniques de manipulation des mollusques bivalves vivants destinés au reparcage permettent la reprise de l'activité d'alimentation par filtration après immersion dans les eaux naturelles ;
- les mollusques bivalves vivants ne soient pas reparqués à une densité ne permettant pas la purification ;
- les mollusques bivalves vivants soient immergés dans l'eau de mer à l'intérieur de la zone de reparcage pendant une durée appropriée, fixée en fonction de la température de l'eau. Cette période doit dépasser la durée nécessaire pour amener le taux de bactéries fécales aux niveaux prévus au Chapitre IV de la présente section ;
- les différents sites d'une zone de reparcage soient nettement séparés pour éviter tout mélange des lots.

3. Après la récolte dans la zone de reparcage, pendant leur transport de la zone de reparcage jusqu'au centre d'expédition ou à l'établissement de traitement agréés, les lots doivent être accompagnés du document d'enregistrement, sauf dans le cas où le même personnel intervient dans la zone de reparcage et dans le centre d'expédition ou l'établissement de transformation. Ce document doit être rédigé dans au moins une des langues du pays de destination.

CHAPITRE III : CONDITIONS D'HYGIÈNE APPLICABLES DANS LES CENTRES D'EXPÉDITION

1. Les lieux utilisés comme centres d'expédition ne doivent pas être susceptibles d'être inondés par des marées hautes ordinaires ou des écoulements provenant de zones environnantes.

2. Lorsque de l'eau de mer est utilisée, des installations permettant l'approvisionnement en eau de mer propre doivent être prévues.

3. Les manipulations des mollusques telles que les opérations d'emballage ou de calibrage ne doivent pas causer de contamination du produit, ni affecter la viabilité des mollusques.

4. Tout lavage ou nettoyage des mollusques bivalves vivants doit être effectué à l'aide d'eau de mer propre ou d'eau potable sous pression ; l'eau de lavage ne doit pas être recyclée.

5. Les centres d'expédition ne doivent accepter que les lots de mollusques bivalves vivants accompagnés du document d'enregistrement visé au Chapitre II. II 3) et provenant d'une zone de production de classe A ou d'une zone de reparcage agréée.

6. Les mollusques doivent être tenus à l'écart des endroits auxquels des animaux domestiques peuvent accéder.

7. Les centres d'expédition situés sur des navires sont soumis aux conditions énoncées aux points 3, 4 et 6. Les mollusques doivent provenir d'une zone de production agréée de classe A. Les conditions énoncées au Chapitre II.I de la présente section s'appliquent *mutatis mutandis* à ces centres d'expédition.

CHAPITRE IV : NORMES SANITAIRES APPLICABLES AUX MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS

Les opérateurs du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les mollusques bivalves vivants commercialisés pour la consommation humaine soient conformes aux normes énoncées dans la Section V de l'Annexe I et dans le présent Chapitre.

1. Ils doivent posséder 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.

2. Ils ne doivent pas contenir de substances toxiques ou nocives d'origine naturelle ou rejetées dans l'environnement, à un taux tel que l'absorption alimentaire calculée dépasse la dose journalière admissible - DJA.

3. Ils ne doivent pas avoir les limites supérieures du taux de radionucléides dépassant celles fixées au plan national ou communautaire pour les denrées alimentaires.

4. La quantité totale de biotoxines marines mesurées dans le corps entier ou dans toute partie comestible séparément ne doit pas dépasser les limites suivantes :

a) pour le «*Paralytic Shellfish Poison*» - PSP, 800 microgrammes par kilogramme ou 80 microgrammes pour 100 grammes d'après une méthode d'analyse reconnue au plan international;

b) pour le «*Amnesic Shellfish Poison*» - ASP, 20 milligrammes d'acide domoïque par kilogramme ou 20 microgrammes par gramme en utilisant la méthode HPLC;

c) pour le « *Diarrhetic Shellfish Poison* » - DSP, les méthodes d'analyse biologique habituelles ne doivent pas donner de résultat positif.

CHAPITRE V : CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE DES MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS

1. Ils doivent être conditionnées ou emballées valve creuse en dessous.
2. Les colis unitaires et tous les conditionnements de mollusques bivalves vivants doivent être fermés et le rester après avoir quitté le centre d'expédition jusqu'à leur présentation à la vente.

CHAPITRES VI : MARQUAGE D'IDENTIFICATION ET ÉTIQUETAGE

1. L'étiquette, la marque d'identification comprise, doit être résistante à l'eau.

2. Outre les dispositions générales relatives au marquage d'identification figurant à l'Annexe II, Section I, les informations suivantes doivent figurer sur l'étiquette :

a) l'espèce du mollusque bivalve : nom commun et nom scientifique, et

b) la date de conditionnement, composée au moins du jour et du mois.

3. Par dérogation à la réglementation relative à l'étiquetage, la date de durabilité minimale peut être remplacée par la mention « Ces animaux doivent être vivants au moment de l'achat ».

4. Les marques sanitaires d'identification fixées aux lots de mollusques bivalves vivants qui ne sont pas conditionnés en colis unitaires doivent être conservées au moins soixante (60) jours après le fractionnement du contenu du lot.

CHAPITRE VII : ENTREPOSAGE ET TRANSPORT

1. Les opérateurs du secteur alimentaire 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.

2. Les mollusques bivalves vivants ne doivent pas être réimmergés ou aspergés d'eau après leur conditionnement et leur départ du centre d'expédition.

CHAPITRES VIII : EXIGENCES SPÉCIFIQUES APPLICABLES AUX PECTINIDÉS RÉCOLTÉS EN DEHORS DES ZONES DE PRODUCTION CLASSIFIÉES

Les opérateurs du secteur alimentaire qui manipulent des pectinidés récoltés en dehors des zones de production classifiées doivent se conformer aux obligations visées ci-après :

1. Les pectinidés ne peuvent être mis sur le marché que s'ils répondent aux normes fixées au Chapitre II de la présente Section ;

2. Les opérateurs du secteur alimentaire manipulant des pectinidés doivent satisfaire :

a) aux exigences du Chapitre I de la présente Section concernant les documents, le cas échéant. Dans ce cas, le document d'enregistrement doit indiquer clairement l'endroit où se trouve la zone de récolte des pectinidés ;

b) pour les pectinidés emballés et les pectinidés conditionnés lorsque le conditionnement apporte une protection équivalente à celle de l'emballage, aux exigences du Chapitre VI de la présente Section concernant la marque sanitaire d'identification et l'étiquetage.

SECTION VI : PRODUITS DE LA PÊCHE

1. La présente Section ne s'applique pas aux mollusques bivalves, aux échinodermes, aux tuniciers et aux gastéropodes marins et dulcicoles lorsqu'ils sont mis sur le marché vivants.

À l'exception de ses Chapitres I et II, elle s'applique à ces animaux lorsqu'ils ne sont pas mis vivants sur le marché, auquel cas ils doivent avoir été obtenus conformément à la Section V.

2. Les exigences de la présente Section complètent celles de la législation communautaire en vigueur relative à la sécurité sanitaire et à l'hygiène des denrées alimentaires et des aliments pour animaux.

3. Pour ce qui concerne les produits de la pêche :

a) la production primaire couvre l'élevage, la pêche et la récolte des produits de la pêche vivants en vue de leur mise sur le marché ; et

b) les opérations connexes couvrent les opérations suivantes, pour autant qu'elles soient effectuées à bord du navire de pêche : abattage, saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires, réfrigération et conditionnement ; elles incluent également :

i) le transport et le stockage des produits de la pêche dont la nature n'a pas été substantiellement modifiée, y compris les produits de la pêche vivants, dans les fermes aquacoles, et
ii) le transport des produits de la pêche dont la nature n'a pas été fondamentalement altérée, y compris des produits de la pêche vivants, du lieu de production jusqu'au premier établissement de destination.

CHAPITRE I : EXIGENCES APPLICABLES AUX NAVIRES OU BATEAUX DE PECHE

Les opérateurs du secteur alimentaire doivent veiller à ce que :

1. 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 du présent Chapitre ; et

2. Les opérations effectuées à bord des navires aient lieu dans le respect des conditions fixées dans la partie II du présent Chapitre.

I. EXIGENCES STRUCTURELLES ET EN MATIÈRE 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 et à désinfecter. 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 vaisseaux 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 (24) heures doivent être équipés de cales, de citernes ou de conteneurs pour l'entreposage des produits de la pêche aux températures prescrites au Chapitre VII de la présente Section.

2. Les cales doivent être séparées du compartiment machine, des réserves de carburant 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 au bout de six (6) heures après le chargement ni 0 °C au bout de seize (16) heures au plus. De même il doit 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 ; et

3. Répondre aux exigences, fixées au point 2 de la partie B du présent Chapitre, applicables aux bateaux conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche frais pendant plus de vingt-quatre (24) 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 permette 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, dont les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main sauf si l'existence d'une procédure offrant les mêmes garanties d'hygiène peut être démontrée, et qui soient pourvus de moyens hygiéniques de séchage des mains 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 vaisseaux.

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.

4. Les poissons entiers congelés en saumure et destinés à la fabrication de conserves ou à la consommation directe peuvent être maintenus à une température inférieure ou égale à - 9 °C.

II. EXIGENCES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE

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 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 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 s'approchant de 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 II : EXIGENCES À RESPECTER PENDANT ET APRÈS LE DÉBARQUEMENT

1. Les opérateurs du secteur alimentaire 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 ; et

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 VII de la présente Section, et
iii) en n'utilisant pas d'équipements et de manipulations susceptibles de détériorer inutilement les parties comestibles des produits de la pêche.

2. Les opérateurs du secteur alimentaire 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) si l'Autorité compétente l'exige, une installation correctement équipée fermant à clé ou, le cas échéant, un local réservé à l'usage exclusif de l'Autorité compétente doivent être prévus.

c) 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 ont interdiction de pénétrer dans les locaux ;
iii) les personnes ayant accès à ces locaux ne doivent pas y faire entrer des animaux ; et
iv) les locaux doivent être bien éclairés pour faciliter les contrôles vétérinaires officiels ;
v) lorsque de l'eau de mer est utilisée, il faut disposer d'installations permettant l'approvisionnement en eau de mer propre.

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 dans des chambres froides à une température approchant celle de la glace fondante.

4. Les opérateurs du secteur alimentaire coopèrent avec les Autorités compétentes pour leur permettre d'effectuer les contrôles vétérinaires officiels conformément au texte communautaire en vigueur organisant les contrôles vétérinaires officiels, en particulier pour ce qui est des procédures de notification du débarquement des produits de la pêche que l'Autorité compétente de l'État membre dont le navire bat le pavillon ou de l'État membre de débarquement des produits de la pêche pourrait estimer nécessaires.

CHAPITRE III : EXIGENCES APPLICABLES AUX ÉTABLISSEMENTS, Y COMPRIS LES NAVIRES, MANIPULANT LES PRODUITS DE LA PÊCHE

Les opérateurs du secteur alimentaire doivent veiller au respect des exigences ci-après, lorsqu'appropriées, en ce qui concerne les établissements manipulant les produits de la pêche.

A. EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS FRAIS DE LA PÊCHE

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 s'approchant de celle de la glace fondante avec de la glace ou avec un appareil de réfrigération mécanique offrant les mêmes conditions de température.

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 vaisseau, 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 s'écouler adéquatement et 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 vaisseaux. 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 terre qui exerce toute activité autre que le transport ou le triage.

B. EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS CONGELÉS

Les établissements terrestres où sont congelés des produits de la pêche doivent disposer d'équipements répondant aux exigences fixées pour les bateaux congélateurs au Chapitre I, partie I.C, points 1 et 2.

C. EXIGENCES CONCERNANT LES PARASITES

1. 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 (24) heures ; ce traitement doit être appliqué au produit cru ou au produit fini pour :

   a) les produits de la pêche devant être consommés crus ou pratiquement crus ;

b) les produits de la pêche provenant des espèces suivantes si elles doivent subir un traitement de fumage à froid au cours duquel la température interne du produit de la pêche ne dépasse pas 60 °C :

i) le hareng,
ii) le maquereau,
iii) le sprat,
iv) le saumon sauvage de l'Atlantique ou du Pacifique ; et

c) les produits de la pêche marinés ou salés si le traitement est insuffisant pour détruire les larves de nématodes, de cestodes et de trématodes.

2. Les opérateurs du secteur alimentaire ne sont pas obligés de procéder au traitement visé au point 1 :

a) 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

b) si l'Autorité compétente l'autorise.

3. Les produits de la pêche visés au point 1 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 IV : EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS DE LA PÊCHE TRANSFORMÉS

1. Conserves : pour la fabrication de produits de la pêche qui subissent une stérilisation dans des récipients hermétiquement fermés, il faut veiller à ce que :

a) l'eau utilisée pour la préparation des conserves soit de l'eau potable ;

b) le traitement thermique soit appliqué selon un procédé valable, défini selon des critères importants tels que la durée du chauffage, la température, le remplissage, la taille des récipients, etc., dont un registre doit être tenu. Le traitement appliqué doit être capable de détruire ou d'inactiver les germes pathogènes ainsi que les spores des micro-organismes pathogènes. L'appareillage de traitement thermique doit être muni de dispositifs de contrôle pour permettre de vérifier que les récipients ont bien subi un traitement valable par la chaleur. Le refroidissement des récipients après le traitement thermique doit être effectué avec de l'eau potable, sans préjudice de la présence d'éventuels additifs chimiques utilisés conformément aux bonnes pratiques technologiques pour empêcher la corrosion des appareillages et des conteneurs ;

c) des contrôles supplémentaires par sondage soient effectués par le fabricant pour s'assurer que les produits transformés ont bien subi un traitement efficace, au moyen :

i) de tests d'incubation. L'incubation doit être effectuée à 37 °C pendant sept (7) jours ou à 35 °C pendant dix (10) jours, ou toute autre combinaison équivalente,

ii) d'examens microbiologiques du contenu et des récipients dans le laboratoire de l'établissement ou dans un autre laboratoire agréé ;

d) la production journalière soit échantillonnée à des intervalles déterminés à l'avance, pour s'assurer de l'efficacité du sertissage. Dans ce but, un équipement adéquat doit être disponible pour l'examen des sections perpendiculaires des sertis des récipients fermés ;

e) des contrôles soient effectués pour s'assurer que les récipients ne sont pas endommagés ;

f) tous les récipients ayant subi un traitement thermique dans des circonstances pratiquement identiques reçoivent une marque sanitaire d'identification du lot.

2.Fumage :

a) les opérations de fumage doivent s'effectuer dans un local séparé ou en un emplacement particulier équipé, si nécessaire, d'un système de ventilation évitant que les fumées et la chaleur de la combustion n'affectent les autres locaux et emplacements où sont préparés, transformés ou entreposés les produits de la pêche.

b) les matériaux utilisés pour la production de fumée pour le fumage du poisson doivent être entreposés à l'écart du lieu de fumage et doivent être employés de manière à ne pas contaminer les produits ;

c) les matériaux utilisés pour la production de fumée par combustion de bois peint, vernis, collé, contenant de la résine ou ayant subi tout type de traitement de préservation chimique sont interdits. En outre l'utilisation pour le fumage d'autre matériau que le bois ou ses sous-produits notamment le plastique est interdite ;

d) après le fumage, les produits doivent être refroidis rapidement à la température requise pour la conservation des produits, avant d'être emballés.

3. Salage :

a) les opérations de salage doivent s'effectuer dans des endroits différents et suffisamment écartés de ceux où s'effectuent les autres opérations ;

b) le sel employé pour le traitement des produits de la pêche doit être propre et être entreposé de façon que soient évitées les contaminations. Il ne doit pas être réutilisé ;

c) les cuves de saumurage doivent être construites de façon à éviter toute source de pollution pendant le saumurage ;

d) les cuves de saumurage et les aires de salage doivent être nettoyées avant l'emploi.

4. Séchage

a) les opérations de séchage peuvent s'effectuer par exposition à l'air libre ou à l'air obtenu mécaniquement et dont la température et l'humidité peuvent être contrôlées ;

b) la durée et la température de séchage dépendent de l'espèce, de la taille, de la manipulation et de l'empilage des poissons ; afin de garantir un bon séchage, les poissons doivent être éviscérés et de taille similaire ;

c) une température trop élevée peut provoquer un durcissement de la texture de la couche extérieure du muscle et devrait être évitée ainsi que l'utilisation de bois pour la phase de séchage ;

d) après le séchage, les produits doivent être refroidis à la température requise pour leur conservation, avant d'être emballés.

5. Mollusques et crustacées cuits : les opérateurs du secteur alimentaire qui effectuent la cuisson des crustacés et des mollusques doivent veiller au respect des exigences ci-après :

a) 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 que soit atteinte une température proche de celle de la glace fondante ;

b) le décorticage ou le décoquillage doit être effectué dans des conditions d'hygiène de nature à éviter toute contamination du produit. S'il est exécuté à la main, le personnel doit veiller à bien se laver les mains. Si des machines sont employées, elles doivent être nettoyées à intervalles rapprochés et désinfectées selon un programme établi conformément aux principes HACCP ou un système équivalent ou un Guide de bonnes pratiques ;

c) après décorticage ou décoquillage, les produits cuits doivent être congelés immédiatement ou réfrigérés dès que possible à la température fixée au chapitre VII. Afin d'écarter tout risque de croissance de germes pathogènes, ils doivent être entreposés dans des locaux adéquats permettant le maintien des températures requises.

CHAPITRE V : NORMES SANITAIRES ET ENVIRONNEMENTALES APPLICABLES AUX PRODUITS DE LA PÊCHE

1. Outre le fait de veiller à la conformité avec les normes et les critères microbiologiques et physico-chimiques énoncés dans la Section V de l'Annexe I du présent Règlement d'exécution et le respect des temps d'attente en application de la législation communautaire en vigueur sur les médicaments vétérinaires, les opérateurs du secteur alimentaire doivent veiller, en fonction de la nature du produit ou de l'espèce, à ce que les produits de la pêche frais ou transformés mis sur le marché pour la consommation humaine lors des échanges intracommunautaire ou internationaux soient conformes aux normes fixées dans le présent Chapitre.

2. Sans préjudice de la réglementation communautaire ou nationale relative à la protection et la gestion des eaux, notamment en ce qui concerne la pollution du milieu aquatique, les produits de la pêche ne doivent pas contenir dans leurs parties comestibles les contaminants présents en milieu aquatique, tels que les métaux lourds et les substances organohalogénées, à un taux tel que l'absorption alimentaire calculée dépasse les doses journalières ou hebdomadaires admissibles pour l'homme.

3. Un plan de surveillance doit être établi par les États membres pour le contrôle du taux de contamination des produits de la pêche par des contaminants.

A. PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES DES PRODUITS DE LA PÊCHE

1. Les opérateurs du secteur alimentaire doivent réaliser une évaluation organoleptique des produits de la pêche afin de garantir leur qualité hygiénique. En particulier, cette évaluation doit permettre de vérifier que ces produits sont conformes aux critères de fraîcheur établis comme suit.

2. Les catégories de fraîcheur sont déterminées pour chaque lot 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 dans le tableau ci-dessous. Sur la base des barèmes susvisés les produits sont classés en lots correspondant à l'une des catégories de fraîcheur suivantes : Extra, A ou B.

3. 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.

4. 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.

BAREMES DE COTATION DE LA FRAICHEUR DES PRODUITS DE LA PECHE

A) Poissons blancs notamment : Églefin, morue, lieu noir, lieu jaune, rascasse du nord ou sébaste, merlan, lingue, merlu, castagnole, baudroie, tacaud et capelan de Méditerranée, bogue, picarel, congre, grondin, mulet, plie ou carrelet, cardine, sole, limande, limande sole, flet commun, sabre

	Critères			
	Catégories de fraicheur			**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 ou dans un stade d'altération plus avancé
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 ou dans un stade d'altération plus avancé

Branchies	Couleur vive; pas de mucus	Moins colorées; mucus transparent	Brun/gris se décolorant; mucus opaque et épais	Jaunâtre; mucus laiteux ou dans un stade d'altération plus avancé
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 ou dans un stade d'altération plus avancé
Colonne vertébrale	Se brise au lieu de se détacher	Adhérente	Peu adhérente	Non adhérente ou dans un stade d'altération plus avancé
Odeur des branchies et de la cavité abdominale				
— poissons blancs sauf plie ou carrelet	D'algues marines	Absence d'odeur d'algues marines; odeur neutre	Fermentée; légèrement aigre	Aigre
— Plie ou Carrelet	D'huile fraîche; poivrée; odeur de terre	D'huile; d'algues marines ou légèrement douceâtre	D'huile; fermentée; défraîchie, un peu rance	Aigre
Chair	Ferme et élastique; surface lisse (le poisson frais avant le stade *rigor mortis* n'est pas ferme et élastique mais il est quand même classé dans la catégorie Extra.) :	Moins élastique	Légèrement molle (flasque), moins élastique; surface cireuse (veloutée) et ternie	Molle (flasque) ou dans un stade d'altération plus avancé ; écailles se détachent facilement de la peau; surface plutôt plissée
Critères supplémentaires pour la baudroie étêtée				
Vaisseaux sanguins (muscles	Contour bien défini et rouge vif	Contour bien défini, sang plus	Contour mal défini et brun	Contour complètement

ventraux)		foncé		imprécis, brun et jaunissement de la chair Ou dans un état de décomposition plus avancé.

B) Poissons bleus : Thon blanc ou germon, thon rouge, thon obèse, merlan poutassou, hareng, sardine, maquereau, chinchard, anchois

	Critères			
	Catégories de fraicheur			**Non admis**
	Extra	**A**	**B**	
Peau	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 chairou dans un stade d'altération plus avancé
Mucus cutané	Aqueux, transparent	Légèrement trouble	Laiteux	Gris jaunâtre, mucus opaque ou dans un stade d'altération plus avancé
Consistance de la chair	Très ferme, rigide	Assez rigide, ferme	Un peu molle	Molle (flasque) ou dans un stade d'altération plus avancé
Opercules	Argentés	Argentés, légèrement teintés de rouge ou de brun	Brunissement et extravasations sanguines étendues	Jaunâtres ou dans un stade d'altération plus avancé
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 ou dans un stade d'altération plus avancé

Branchies	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 ou dans un stade d'altération plus avancé
Odeur des branchies et de la cavité abdominale	D'algues marines fraîches; âcre, iodée	Absence d'odeur ou odeur d'algues marines, odeur neutre	Odeur grasse (4) un peu sulfureuse, de lard rance ou de fruit pourri	Odeur aigre de putréfaction ou dans un stade d'altération plus avancé

C) Sélaciens : Aiguillat, raie

	Critères			
	Catégories de fraicheur			**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 ou dans un stade d'altération plus avancé
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 ouverture 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 ou dans un stade d'altération plus avancé
Odeur	D'algues marines	Absence d'odeur ou légère odeur défraîchie, mais par ammoniacale	Légèrement ammoniacale; aigre	Odeur ammoniacale Acre ou dans un stade d'altération plus avancé
Critères spécifiques ou supplémentaires pour la raie				
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. Céphalopodes : Seiche

	Critères		
	Catégories de fraicheur		
	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. CRUSTACÉS

1) Crevettes

	Critères	
	Catégories de fraicheur	
	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	Couleur rose-rouge clair, avec de petites taches blanches; partie pectorale de la carapace principalement	— De rose-rouge légèrement délavé à bleu-rouge avec des taches blanches;

	claire	la partie pectorale de la carapace doit être de couleur claire tirant sur le gris
2) crevette d'eau profonde	Couleur rose uniforme	— 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

2) Langoustines

	Critères		
	Catégories de fraicheur		
	Extra	**A**	**B**
Carapace	Couleur rose pâle ou de rose à orange-rouge	Couleur rose pâle ou de rose à rouge-orange; pas de tache noire	Légère décoloration; quelques taches noires et couleur grisâtre, notamment sur la carapace et entre les segments de la queue
Œil et branchies	Œil noir brillant; branchies de couleur rose	OEil terne gris-noir; branchies tirant vers le gris	Branchies de couleur gris foncé ou légère coloration verdâtre sur la surface dorsale de la carapace
Odeur	Légère odeur caractéristique de crustacé	Perte de l'odeur caractéristique de crustacé. Pas d'odeur ammoniacale	Odeur légèrement aigre
Chair (queue)	Chair translucide de couleur bleu tirant sur le blanc	La chair n'est plus translucide mais n'est pas décolorée	Chair opaque et d'aspect terne

B. HISTAMINE

1. Les opérateurs du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les limites applicables à l'histamine ne soient pas dépassées.

Notamment, la teneur en histamine de certains produits de la pêche doit se situer dans les limites suivantes dans neuf (9) échantillons d'un même lot :

a) la teneur moyenne ne doit pas dépasser 100 ppm ;
b) deux échantillons peuvent avoir une teneur de plus de 100 ppm, mais ne dépassant pas 200 ppm ;
c) aucun échantillon ne doit avoir une teneur dépassant 200 ppm.

Ces limites s'appliquent seulement aux poissons des familles suivantes : Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae et Scombraesosidae. Toutefois, les
anchois qui ont subi un traitement de maturation enzymatique en saumure peuvent présenter des teneurs en histamine plus élevées, mais ne dépassant pas le double des valeurs indiquées ci-dessus. Les examens doivent être effectués suivant des méthodes fiables scientifiquement reconnues, telles que la chromatographie liquide haute performance (CLHP).

C. AZOTE BASIQUE VOLATIL TOTAL

1. Les produits de la pêche non transformés ne doivent pas être mis sur le marché et sont considérés comme impropres à la consommation humaine si l'évaluation organoleptique révélant un doute sur leur fraîcheur, des tests chimiques montrent que les limites suivantes des indicateurs d'altération que sont l'Azote basique volatil total - ABVT ont été dépassées :

   a) 25 milligrammes d'azote/ 100 grammes de chair pour les espèces : *Sebastes sp., Helicolenus dactylopterus, Sebastichthys capensis* ;

   b) 30 milligrammes d'azote/ 1 00 grammes de chair pour les espèces appartenant à la famille des Pleuronectidae à l'exception du flétan : *Hippoglossus sp.* ;

   c) 35 milligrammes d'azote/ 1 00 grammes de chair pour les espèces *Salmo salar*, Espèces appartenant à la famille des MERLUCCIIDAE et à la famille des Gadidae.

2. Les méthodes de routine utilisables pour le contrôle de la limite en ABVT sont les suivantes:

   a)méthode de microdiffusion décrite par Conway et Byme,

   b)méthode de distillation directe décrite par Antonacopoulos,

   c)méthode de distillation d'un extrait déprotéinisé par l'acide trichloracétique - Comité du *Codex Alimentarius* pour les poissons et produits de la pêche.

D. PARASITES

1. Les opérateurs du secteur alimentaire 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.

2. Ce contrôle 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.

3. 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 (10) poissons par lot au moins, en cas d'éviscération mécanique.

4. 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. Lorsque le mirage des filets pour la détection des parasites s'avère nécessaire d'un point de vue technique, il doit être inclus dans le plan d'échantillonnage.

E. TOXINES DANGEREUSES POUR LA SANTÉ 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*.

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 de mollusques bivalves, d'échinodermes, de tuniciers et de gastéropodes marins peuvent être mis sur le marché pour autant qu'ils aient été produits conformément à la section VI de la présente Annexe et satisfont aux normes fixées au Chapitre V, point 2, de cette section.

F. HYDROCARBURES AROMATIQUES POLYCYCLIQUES (HAP)-BENZOPYRENE

Les opérateurs du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les limites maximales applicables aux hydrocarbures aromatiques polycycliques notamment le benzopyrère ne soient pas dépassées. Les limites maximales à prendre en compte dans l'Union pour préserver la santé du consommateur sont celles fixées par la Commission du Codex Alimentarius ou d'autres normes internationales pertinentes. Les Autorités compétentes veillent à ce que les informations à jour concernant ces limites maximales ainsi que leur évolution soient accessibles aux opérateurs par tout moyen y compris l'information en ligne.

CHAPITRE VI : CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

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 couler adéquatement et 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 opérateurs du secteur alimentaire doivent veiller à ce que le matériau utilisé pour le conditionnement :

   a) ne constitue pas une source de contamination ;

   b) soit entreposé de telle manière qu'il n'est pas exposé à des risques de contamination ; et

   c) lorsqu'il est destiné à être réutilisé, soit facile à nettoyer et, le cas échéant, à désinfecter.

CHAPITRE VII : ENTREPOSAGE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

Les opérateurs du secteur alimentaire qui entreposent des produits de la pêche doivent assurer le respect des exigences 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 d'hygiène et de viabilité.

CHAPITRE VIII : TRANSPORT DES PRODUITS DE LA PÊCHE

Les opérateurs du secteur alimentaire qui transportent des produits de la pêche doivent assurer le respect des exigences ci-après.

1. Lors du transport, les produits de la pêche doivent être maintenus aux températures fixées. En particulier :

   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 s'approchant de 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 opérateurs du secteur alimentaire ne sont pas tenus de se conformer aux dispositions du paragraphe 1, point 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 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 d'hygiène et de viabilité.

CHAPITRE IX: AGRÉMENT ET ENREGISTREMENT DES ÉTABLISSEMENTS

1. Les navires-usines, les bateaux congélateurs et les établissements à terre y compris les marchés de gros sont enregistrés et agréés par l'Autorité compétente.

2. Les marchés de gros où les produits de la pêche ne sont pas travaillés et ne sont exposés que pour la vente et les halles de criée sont enregistrés.

SECTION VII : LAIT CRU ET PRODUITS LAITIERS

CHAPITRE I : LAIT CRU – PRODUCTION PRIMAIRE

Les opérateurs du secteur alimentaire qui produisent ou, le cas échéant, collectent du lait cru doivent assurer le respect des exigences fixées dans le présent chapitre.

I. EXIGENCES SANITAIRES APPLICABLES À LA PRODUCTION DE LAIT CRU

1. Le lait cru doit provenir d'animaux :

a) ne présentant aucun symptôme de maladie contagieuse transmissible à l'homme par le lait ;

b) en bon état de santé et ne présentant aucun signe de maladie pouvant entraîner la contamination du lait et, en particulier, qui ne souffrent pas d'une infection de l'appareil génital accompagnée d'écoulement, d'entérite avec diarrhée accompagnée de fièvre ou d'une inflammation visible du pis ;

c) qui ne présentent aucune blessure du pis pouvant altérer le lait ;

d) auxquels n'ont pas été administrés de substances ou de produits non autorisés ou qui n'ont pas fait l'objet d'un traitement illégal ; et

e) pour lesquels, dans le cas d'administration de produits ou de substances autorisés notamment les médicaments vétérinaires, le délai d'attente prescrit pour ces produits ou ces substances a été respecté. Pour les médicaments vétérinaires ou les autres traitements administrés aux animaux et dont les temps d'attente ne sont pas connus, il sera de sept (7) jours conformément à la législation communautaire en vigueur sur les médicaments vétérinaires.

2. Pour les maladies :

a) en ce qui concerne la brucellose et la tuberculose, le lait cru doit provenir :

i) de vaches ou de chamelles appartenant à un troupeau qui est indemne ou officiellement indemne de brucellose ;
ii) de brebis ou de chèvres appartenant à une exploitation officiellement indemne ou indemne de brucellose ; ou
iii) de femelles d'autres espèces appartenant, pour les espèces sensibles à la brucellose, à un troupeau régulièrement contrôlé pour cette maladie dans le cadre d'un plan de surveillance approuvé par l'Autorité compétente.

b) en ce qui concerne plus particulièrement la tuberculose, le lait cru doit provenir :

i) de vaches appartenant à un troupeau qui est indemne ou officiellement indemne de tuberculose ; ou
ii) de femelles appartenant, pour les espèces sensibles à la tuberculose, à un troupeau régulièrement contrôlé pour cette maladie dans le cadre d'un plan de surveillance approuvé par l'Autorité compétente.

c) Si des chèvres sont gardées avec des vaches, ces chèvres doivent être inspectées et subir des tests de tuberculose.

3. Toutefois, le lait cru provenant d'animaux qui ne satisfont pas aux exigences du point 2 peut être utilisé avec l'autorisation de l'Autorité compétente :

a) dans le cas de vaches qui ne présentent pas de réaction positive aux tests de dépistage de la tuberculose ou de la brucellose ni aucun symptôme de ces maladies après avoir subi un traitement thermique tel qu'il présente une réaction négative au test de la phosphatase ;

b) dans le cas de brebis ou de chèvres qui ne présentent pas de réaction positive aux tests de dépistage de la brucellose, ou qui ont été vaccinées contre la brucellose dans le cadre d'un programme d'éradication agréé, et qui ne présentent aucun symptôme de cette maladie ;

c) dans le cas de femelles d'autres espèces qui ne présentent pas de réaction positive aux tests de dépistage de la tuberculose ou de la brucellose ni aucun symptôme de ces maladies, mais appartiennent à un troupeau dans lequel la brucellose ou la tuberculose a été détectée à la suite des contrôles, s'il subit un traitement propre à en assurer la sûreté.

4. Le lait cru provenant d'un animal qui ne satisfait pas aux exigences des points 1 à 3 – notamment tout animal qui présente individuellement une réaction positive aux tests prophylactiques concernant la tuberculose ou la brucellose ne doit pas être utilisé pour la consommation humaine.

5. Il faut assurer efficacement l'isolement des animaux porteurs ou suspects d'être porteurs de l'une des maladies visées aux points 1 ou 2 afin d'éviter tout effet néfaste sur le lait des autres animaux.

II. HYGIÈNE DANS LES EXPLOITATIONS DE PRODUCTION DE LAIT

A. Exigences applicables aux locaux et aux équipements

1. Les installations de traite et les locaux dans lesquels le lait est entreposé, manipulé ou refroidi doivent être situés et construits de façon à limiter les risques de contamination du lait.

2. Les locaux destinés à l'entreposage du lait doivent être protégés contre la vermine et bien séparés des locaux où sont hébergés les animaux et, le cas échéant pour répondre aux exigences visées dans la partie B, disposer d'un équipement de réfrigération approprié.

3. Les surfaces des équipements destinés à entrer en contact avec le lait (ustensiles, récipients, citernes, etc.) utilisés pour la traite, la collecte ou le transport doivent être faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter et bien entretenues. Cela exige l'utilisation de matériaux lisses, lavables et non toxiques.

4. Après utilisation, ces surfaces doivent être nettoyées et, au besoin, désinfectées. Après chaque transport, ou chaque série de transports lorsque l'intervalle séparant le déchargement du chargement suivant est de très courte durée, mais dans tous les cas au moins une fois par jour, les récipients et citernes utilisés pour le transport du lait cru doivent être nettoyés et désinfectés de manière appropriée avant d'être réutilisés.

B. Hygiène pendant la traite, la collecte et le transport

1. La traite doit être effectuée de façon hygiénique. Il faut notamment :

   a) que, avant de commencer la traite, les trayons, la mamelle et les parties adjacentes soient propres ;

   b) que le lait de chaque animal soit contrôlé par la personne chargée de la traite ou à l'aide d'une méthode permettant d'atteindre des résultats similaires, en vue de la détection de caractéristiques organoleptiques ou physico-chimiques anormales et que le lait présentant de telles caractéristiques ne soit pas utilisé pour la consommation humaine ;

   c) que le lait provenant d'animaux présentant des signes cliniques de maladie affectant la mamelle ne soit pas utilisé pour la consommation humaine si ce n'est conformément aux instructions d'un vétérinaire habilité par l'Autorité compétente ;

   d) que les animaux soumis à un traitement qui risque de faire passer des résidus médicamenteux dans le lait soient identifiés et que le lait provenant de ces animaux avant la fin du délai d'attente prescrit ne soit pas utilisé pour la consommation humaine ; et
   e) que les traitements par immersion ou par pulvérisation des trayons ne soient utilisés que si l'Autorité compétente les a approuvés et qu'ils le soient d'une manière qui ne laisse pas de niveaux de résidus inacceptables dans le lait.

2. Immédiatement après la traite, le lait doit être placé dans un endroit propre conçu et équipé de façon à éviter toute contamination. Il doit être ramené immédiatement à une température ne dépassant pas + 8 °C lorsqu'il est collecté chaque jour et + 6 °C lorsque la collecte n'est pas effectuée chaque jour.

3. Pendant le transport, la chaîne du froid doit être maintenue et la température du lait ne doit pas dépasser + 10 °C à l'arrivée dans l'établissement de destination.

4. Les opérateurs du secteur alimentaire ne sont pas tenus de respecter les exigences en matière de température visées aux points 2 et 3 si le lait répond aux critères prévus dans la Partie III ci-dessous et si :

a) le lait est traité dans les deux (2) heures suivant la traite, ou si

b) une température plus élevée est nécessaire pour des raisons technologiques liées à la fabrication de certains produits laitiers et si l'Autorité compétente l'autorise.

C. Hygiène du personnel

1. Les personnes affectées à la traite ou à la manipulation du lait cru doivent porter des vêtements propres et adaptés.

2. Les personnes affectées à la traite doivent respecter un niveau élevé de propreté personnelle.

3. Des installations adaptées permettant aux personnes affectées à la traite et à la manipulation du lait cru de se laver les mains et les bras doivent être disposées à proximité du lieu de traite.

III. CRITÈRES APPLICABLES AU LAIT CRU

1. En plus des normes et des critères sanitaires édictés à la Section V de l'Annexe I du présent Règlement d'exécution, les critères ci-après sont applicables pour le lait cru.

2. Le contrôle doit porter sur un nombre représentatif d'échantillons de lait cru collecté sur des exploitations de production de lait et prélevés par échantillonnage aléatoire, en application des paragraphes 3 et 4. Les contrôles peuvent être effectués :

a) par l'opérateur du secteur alimentaire qui produit le lait,
b) par l'opérateur du secteur alimentaire qui collecte ou transforme le lait,
c) par un groupe d'opérateurs du secteur alimentaire, ou
d) dans le cadre d'un programme de contrôle national ou régional.

3.

a) Les opérateurs du secteur alimentaire doivent mettre en place des procédures pour que le lait cru satisfasse aux critères ci-après :

i) pour le lait cru de vaches :
- Teneur en germes à 30 °C (par ml) ≤ 100 000 germes (*)
- Teneur en cellules somatiques (par ml) ≤ 400 000 germes (**)

ii) pour le lait cru d'autres espèces :
Teneur en germes à 30 °C (par ml) ≤ 1 500 000 germes (*)

b) Toutefois, si le lait cru provenant d'espèces autres que les vaches est destiné à la fabrication de produits fabriqués avec du lait cru par un procédé qui n'implique aucun traitement thermique, les opérateurs du secteur alimentaire doivent faire le nécessaire pour que le lait cru satisfasse aux critères ci-après :

- Teneur en germes à 30 °C (par ml) ≤ 500 000 germes (*)

(*) Moyenne géométrique variable constatée sur une période de deux (2) mois, avec au moins deux prélèvements par mois.
(**) Moyenne géométrique variable constatée sur une période de trois (3) mois, avec au moins un prélèvement par mois, sauf si l'Autorité compétente définit une autre méthodologie pour tenir compte des variations saisonnières des niveaux de production.

4. Les opérateurs du secteur alimentaire doivent mettre en place des procédures pour éviter la mise sur le marché de lait cru :

a) dont la teneur en résidus d'antibiotiques ou d'autres médicaments vétérinaires ou substances homologués dépasse les niveaux autorisés ; ou

b) si le total combiné des résidus de toutes les substances antibiotiques dépasse une valeur maximale autorisée.

5. Le lait de consommation est soumis à des contrôles réguliers portant sur la présence d'eau étrangère, en particulier par vérification du point de congélation. Un système de contrôle est établi à cet effet sous la supervision de l'Autorité compétente.

6. Si le lait cru ne satisfait pas aux dispositions des paragraphes 3 4 ou 5, les opérateurs du secteur alimentaire doivent informer l'Autorité compétente et prendre des mesures pour remédier à la situation.

7. L'Autorité compétente des États membres veille à ce que le lait cru destiné à la consommation directe ou à la fabrication de produits dont le processus de fabrication n'inclut aucun traitement capable d'éliminer les micro-organismes pathogènes soit soumis à des tests dans le but de garantir la sûreté microbiologique des produits.

CHAPITRE II : EXIGENCES CONCERNANT LES PRODUITS LAITIERS

I. EXIGENCES EN MATIÈRE DE TEMPÉRATURE

1. Les opérateurs du secteur alimentaire doivent veiller à ce que le lait, en arrivant à l'établissement de transformation, soit rapidement refroidi à une température ne dépassant pas + 6 °C et conservé à cette température jusqu'à sa transformation.

2. Toutefois, les opérateurs du secteur alimentaire peuvent conserver le lait à une température plus élevée :

a) si la transformation commence immédiatement après la traite ou dans les quatre (4) heures qui suivent l'arrivée du lait dans l'établissement de transformation ; ou

b) si l'Autorité compétente autorise une température plus élevée pour des raisons technologiques liées à la production de certains produits laitiers.

II. EXIGENCES CONCERNANT LE TRAITEMENT THERMIQUE

Lorsque du lait cru ou des produits laitiers subissent un traitement thermique, les opérateurs du secteur alimentaire doivent veiller au respect des exigences ci-après :

1. S'ils envisagent de soumettre du lait cru à un traitement thermique, les opérateurs du secteur alimentaire doivent :

   a) tenir compte des procédures mises au point conformément aux principes HACCP ou un système équivalent ou un Guide de bonnes pratiques en application de la législation communautaire relative à la sécurité sanitaire et à l'hygiène des denrées alimentaires et des aliments pour animaux ; et

   b) satisfaire aux exigences que l'Autorité compétente pourrait formuler à cet égard lorsqu'elle agrée des établissements ou effectue des contrôles conformément au texte communautaire en vigueur organisant les contrôles vétérinaires officiels.

2. Le lait pasteurisé doit :

   a) avoir été obtenu par un traitement mettant en œuvre une température élevée pendant un court laps de temps au moins + 72°C pendant 15 secondes en pasteurisation continue ou jusqu'à + 63°C pendant 30 minutes en pasteurisation par lot ou par un procédé de pasteurisation utilisant des combinaisons différentes de temps et de température pour obtenir un effet équivalent ;

   b) présenter une réaction négative au test phosphatase et une réaction positive au test peroxydase. La production de lait pasteurisé dont le test peroxydase est négatif est toutefois autorisée à condition que l'étiquetage comporte une mention telle que « pasteurisation haute » ;

   c) immédiatement après pasteurisation, être refroidi pour être ramené, dans les meilleurs délais, à une température ne dépassant pas 6°C. Les produits soumis à la pasteurisation doivent être préparé à partir de lait cru dont la teneur en germes à 30 °C est inférieure à 300 000 germes par ml avant traitement thermique, s'il s'agit de lait de vache, ou à partir de lait thermisé, répondant aux exigences du point 2. a), dont la teneur en germes à 30 °C est inférieure à 100 000 germes par ml avant traitement thermique, s'il s'agit de lait de vache.

3. Le lait ultra haute température - UHT, doit :

   a) avoir été obtenu par application au lait cru d'un procédé de chauffage en flux continu impliquant la mise en œuvre d'une température élevée pendant un court laps de temps au minimum + 135° C pendant au moins une seconde - traitement destiné à détruire tous les micro-organismes résiduels et leurs spores - et avec utilisation d'un conditionnement aseptique dans un récipient opaque ou rendu opaque par l'emballage, mais de telle sorte que les modifications chimiques, physiques et organoleptiques soient réduites à un minimum ;

   b) avoir une conservabilité telle qu'en cas de contrôle par sondage aucune altération ne soit perceptible, au bout de quinze (15) jours, sur du lait UHT maintenu dans un emballage non ouvert à une température de + 30° C ; en tant que de besoin, un séjour de sept (7) jours dans un emballage non ouvert à une température de + 55°C peut en outre être prévu.

Dans le cas où le procédé de traitement du lait dit « à ultra haute température » est appliqué par contact direct du lait et de la vapeur d'eau, celle-ci doit être obtenue à partir d'eau potable et ne doit pas céder des substances étrangères au lait ni exercer sur lui une influence défavorable. En outre, l'application du procédé ne doit pas modifier la teneur en eau du lait traité.

4. Le lait stérilisé doit :

a) avoir été chauffé et stérilisé dans des conditionnements ou récipients hermétiquement fermés, le dispositif de fermeture devant rester intact,

b) avoir, en cas de contrôle par sondage, une conservabilité telle qu'aucune altération ne soit perceptible après un séjour de quinze (15) jours dans un emballage non ouvert à une température de + 30° C; en tant que de besoin, un séjour de sept (7) jours dans un emballage non ouvert à une température de + 55°C peut en outre être prévu.

5. Le lait pasteurisé ayant subi une « pasteurisation haute », le lait UHT et le lait stérilisé peuvent être produits à partir de lait cru ayant subi une thermisation ou un traitement thermique initial dans un autre établissement. En pareil cas, le couple « temps-température » doit être inférieur ou égal à celui mis en œuvre pour la pasteurisation et le lait doit présenter une réaction positive au test peroxydase avant le second traitement. Le recours à cette pratique doit être porté à la connaissance des autorités compétentes.

6. Les procédés de chauffage, les températures et la durée du chauffage pour les laits pasteurisé, UHT et stérilisé, les types d'appareils de chauffage, la vanne de dérivation, les types de dispositif de réglage de la température et des enregistreurs sont approuvés ou autorisés par l'Autorité compétente des États membres conformément aux normes internationales en la matière.

7. Les données des thermomètres enregistreurs doivent être datées et conservées pendant deux ans pour être présentées à toute réquisition des agents désignés par l'Autorité compétente pour le contrôle de l'établissement, sauf pour les produits microbiologiquement périssables, pour lesquels ce délai peut être ramené à deux mois après la date limite de consommation ou la date optimale d'utilisation.

III. CRITÈRES APPLICABLES AU LAIT DE VACHE CRU

1. En plus du respect des normes et des critères sanitaires édictés à la Section V de l'Annexe I du présent Règlement d'exécution, les opérateurs du secteur alimentaire qui produisent des produits laitiers doivent mettre en place des procédures pour assurer que, immédiatement avant la transformation :

a) le lait de vache cru utilisé pour préparer les produits laitiers a une teneur en germes inférieure à 300 000 par ml à une température de 30 °C ; et

b) le lait de vache transformé utilisé pour préparer des produits laitiers a une teneur en germes inférieure à 100 000 par ml à une température de 30 °C.

2. Si le lait cru ne satisfait pas aux critères fixés au point 1, les opérateurs du secteur alimentaire doivent informer l'Autorité compétente et prendre des mesures pour remédier à la situation.

CHAPITRE III : CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE

1. La fermeture des emballages destinés au consommateur doit être effectuée dans l'établissement où a lieu le dernier traitement thermique des produits laitiers se présentant sous forme liquide, aussitôt après le remplissage, au moyen des dispositifs de fermeture empêchant la contamination.

2. Le système de fermeture doit être conçu de manière telle qu'après ouverture la preuve de l'ouverture reste manifeste et aisément contrôlable.

CHAPITRE IV : ÉTIQUETAGE

1. Le terme "étiquetage" inclut tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette, accompagnant ou se référant à ces produits.

2. Outre les exigences prévues par les textes communautaires ou nationaux en vigueur, l'étiquetage doit indiquer clairement :

a) dans le cas de lait cru destiné à la consommation humaine directe, la mention « lait cru » ;

b) dans le cas de produits à base de lait cru, dont le processus de production ne comporte pas de traitement thermique ni de traitement physique ou chimique, les termes "au lait cru" ;

c) dans le cas du lait traité thermiquement et des produits laitiers sous forme liquide traités thermiquement :

i) l'indication de la nature du traitement thermique appliqué (pasteurisation, traitement UHT ou stérilisation) ;
ii) l'indication, en clair ou en code, de la date du dernier traitement thermique ;
iii) l'indication de la température à laquelle le produit doit être entreposé.

CHAPITRE V : MARQUAGE D'IDENTIFICATION

Par dérogation aux exigences prévues à l'Annexe I, Section I :
1. Plutôt que d'indiquer le numéro d'agrément de l'établissement, la marque sanitaire d'identification peut comporter une référence à l'emplacement sur le conditionnement ou l'emballage où est indiqué le numéro d'agrément de l'établissement ;

2. Dans le cas des bouteilles réutilisables, la marque sanitaire d'identification peut indiquer seulement le code de l'Etat ou du pays expéditeur et le numéro d'agrément de l'établissement.

CHAPITRE VI : AGRÉMENT ET ENREGISTREMENT DES ÉTABLISSEMENTS

Les laiteries sont agréées par l'Autorité compétente conformément aux dispositions prévues dans le présent Règlement d'exécution.

SECTION VIII : OEUFS ET OVOPRODUITS

CHAPITRE I : ŒUFS

1. Les œufs doivent être sûrs et propres à la consommation humaine. Sont considérés comme non sûrs et impropres à la consommation humaine les œufs :

a) provenant d'incubateurs ;

b) fuyant c'est à dire présentant des ruptures de la coquille, ainsi que de la membrane, d'où l'exposition à l'air de leur contenu ;

c) atteints de contamination bactérienne ou fongique ;

d) souillés par des fèces ;

e) entreposés en couvoir pendant un temps assez long pouvant causer des effets néfastes sur la sécurité et la salubrité desdits œufs.

2. Dans les locaux du producteur et jusqu'à la vente au consommateur, les œufs doivent être maintenus propres, secs, à l'abri d'odeurs étrangères, conditionnés et efficacement protégés contre les chocs et soustraits à l'action directe du soleil. Toutefois, les œufs souillés peuvent être admis à la vente, pourvu que l'Autorités compétente l'autorise et que lesdits œufs soient nettoyés correctement.

3. Les œufs doivent être entreposés et transportés à une température, de préférence constante, le mieux à même d'assurer une conservation optimale de leurs qualités hygiéniques. En outre, les œufs doivent faire l'objet d'une évaluation organoleptique afin de vérifier qu'ils sont conformes aux critères de fraîcheur établis comme suit.

4. Les catégories de fraîcheur sont déterminées pour chaque lot en fonction de certaines caractéristiques spécifiques. Le degré de fraîcheur est défini au moyen des barèmes de cotation indiqués dans le tableau ci-dessous. Sur la base des barèmes susvisés les produits sont classés en lots correspondant à l'une des catégories de fraîcheur suivantes : Extra-Frais, Frais ou B.

BAREMES DE COTATION DE LA FRAICHEUR DES OEUFS

Catégorie	« Extra-Frais »	« Frais »	« B »
Chambre à air	≤ 4 mm immobile	≤ 6 mm immobile	> 6 mm
Jaune d'œuf	Clair limpide gélatineux sans corps étranger	Clair limpide gélatineux sans corps étranger	Clair limpide gélatineux sans corps étranger
Blanc d'œuf	Sans contour apparent au mirage, sans corps étranger, centré	Sans contour apparent au mirage, sans corps étranger, centré	Visible au mirage sous forme d'ombre, sans corps étranger

5. 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.

6. Les œufs doivent être livrés au consommateur dans un délai n'excédant pas vingt-huit (28) jours après la ponte.

7. La marque sanitaire d'identification n'est pas exigée pour les œufs produits localement dans l'Union, mais elle est exigée sur leur emballage.

8. Pour les œufs destinés au commerce intracommunautaire et à l'exportation la catégorie de fraîcheur et celle de calibrage comme ci-dessous indiquée doivent être inscrite en caractères lisibles et indélébiles sur des étiquettes apposées sur les lots ou sur les documents accompagnants lesdits lots. En outre, ces mêmes étiquettes comportent la date de ponte et la date d'emballage des œufs conditionnés. La catégorie de calibrage des œufs selon leur poids est établie comme indiqué dans le tableau ci-dessous :

CALIBRAGE DES OEUFS

Calibre	Code	Poids
Plus petit	BO	Moins de 45 grammes
Petit	PO	45 à 52 grammes
Moyen	MO	53 à 60 grammes
Gros	GO	Plus de 60 grammes

CHAPITRE II : OVOPRODUITS

I. EXIGENCES APPLICABLES AUX ÉTABLISSEMENTS

1. Les opérateurs du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les établissements fabriquant des ovoproduits soient enregistrés et agréés par l'Autorité compétente et construits et équipés de façon à assurer la séparation des opérations suivantes :

   a) le lavage, le séchage et la désinfection des œufs sales, le cas échéant ;

   b) le cassage des œufs, la collecte de leur contenu et l'enlèvement des morceaux de coquille et de membrane ; et

   c) les opérations autres que celles visées aux points 1 et 2.

2. La pasteurisation des ovoproduits peut être effectuée dans le local visé au point 1 lorsque l'établissement dispose d'un système fermé de pasteurisation. Toutes les mesures nécessaires doivent être prises pour éviter toute contamination des ovoproduits après leur pasteurisation.

II. MATIÈRES PREMIÈRES UTILISÉES POUR LA FABRICATION DES OVOPRODUITS

Les opérateurs du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les matières premières utilisées pour fabriquer les ovoproduits respectent les exigences ci-après.

1. Seuls les œufs non incubés propres à la consommation humaine peuvent être utilisés pour la fabrication d'ovoproduits. Leurs coquilles doivent être totalement développées et ne pas présenter de fêlures. Toutefois, les œufs fêlés peuvent être utilisés pour la fabrication d'ovoproduits si l'établissement de production ou un centre d'emballage les livre directement à un établissement de transformation, où ils doivent être cassés aussi rapidement que possible.

2. Les œufs liquides obtenus dans un établissement agréé à cet effet peuvent être utilisés en tant que matières premières. Les œufs liquides doivent être obtenus conformément aux exigences de la Partie III ci-dessous.

III. EXIGENCES PARTICULIÈRES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE APPLICABLES À LA FABRICATION DES OVOPRODUITS

Les opérateurs du secteur alimentaire doivent veiller à ce que toutes les opérations soient effectuées de manière à éviter toute contamination pendant la production, la manipulation et l'entreposage des ovoproduits, en particulier, en assurant le respect des exigences ci-après :

1. Les œufs ne peuvent être cassés que s'ils sont propres et secs.

2. Les œufs doivent être cassés de manière à réduire au minimum la contamination, en particulier en veillant à séparer de façon appropriée cette opération des autres. Les œufs fêlés doivent être transformés dès que possible.

3. Les œufs autres que les œufs de poule, de dinde et de pintade doivent être manipulés et transformés séparément. Tous les équipements doivent être nettoyés et désinfectés avant de reprendre la transformation des œufs de poule, de dinde et de pintade.

4. Le contenu des œufs ne doit pas être extrait par centrifugation ou écrasement ; de même, il est interdit d'utiliser la centrifugation de coquilles vides pour extraire des résidus de blancs d'œufs destinés à la consommation humaine.

5. Après cassage, l'ovoproduit doit être intégralement soumis, aussi rapidement que possible, à une transformation visant à éliminer les risques microbiologiques ou à les ramener à un niveau acceptable. Un lot dont la transformation a été insuffisante peut être soumis sans délai à une nouvelle transformation dans le même établissement, à condition que cette transformation le rende propre à la consommation humaine. Au cas où il est constaté qu'il est impropre à la consommation humaine, le lot doit être dénaturé afin d'assurer qu'il ne sera pas utilisé pour la consommation humaine.

6. Aucune transformation n'est requise pour le blanc d'œuf destiné à la fabrication d'albumine séchée ou cristallisée destiné à subir par la suite un traitement thermique.

7. Si la transformation n'est pas effectuée immédiatement après le cassage, les œufs liquides doivent être entreposés soit à l'état congelé, soit à une température ne dépassant pas 4 °C. Cette période d'entreposage à 4 °C avant transformation ne doit pas dépasser quarante-huit (48) heures. Toutefois, ces exigences ne s'appliquent pas aux produits qui doivent faire l'objet d'un désucrage, si le processus de désucrage est réalisé dès que possible.

8. Les produits non stabilisés pour se conserver à température ambiante doivent être ramenés à une température ne dépassant pas 4 °C. Les produits à congeler doivent l'être immédiatement après leur transformation.

IV. SPÉCIFICATIONS ANALYTIQUES

1. La concentration en acide butyrique 3 OH ne doit pas dépasser 10 mg/kg de matière sèche d'ovoproduit non modifié.

2. La teneur en acide lactique de la matière première utilisée pour fabriquer les ovoproduits ne doit pas excéder 1 g/kg de matière sèche. Toutefois, pour les produits fermentés, cette valeur doit être la valeur enregistrée avant le processus de fermentation.

3. La quantité de résidus de coquilles, de membranes d'œufs et d'autres particules éventuelles dans l'ovoproduit transformé ne doit pas dépasser 100 mg/kg d'ovoproduit.

4. En outre, les ovoproduits doivent respectés les normes et les critères sanitaires énoncés à la Section V de l'Annexe I du présent Règlement d'exécution

V. ÉTIQUETAGE ET MARQUAGE D'IDENTIFICATION

1. Hormis les exigences générales applicables au marquage d'identification prévues à l'annexe II, section I, les lots d'ovoproduits qui ne sont pas destinés au détail, mais à être utilisés comme ingrédient dans la fabrication d'un autre produit, doivent porter une étiquette comportant l'indication de la température à laquelle les ovoproduits doivent être maintenus et la période durant laquelle leur conservation peut être ainsi assurée.

2. Pour les œufs liquides, l'étiquette visée au point 1 doit aussi porter la mention : "ovoproduits non pasteurisés – à traiter sur le lieu de destination" et indiquer la date et l'heure où les œufs ont été cassés.

CHAPITRE III. AGRÉMENT ET ENREGISTREMENT DES ÉTABLISSEMENTS

1. Les locaux des centres de collecte et des centres d'emballage des œufs destinés au commerce intracommunautaire et à l'exportation sont enregistrés et agréés et reçoivent un numéro d'agrément conformément aux dispositions prévues dans le présent Règlement d'exécution.

2. Les établissements fabriquant des ovoproduits sont enregistrés et agréés et reçoivent un numéro d'agrément conformément aux dispositions prévues dans le présent Règlement d'exécution.

SECTION IX : ESTOMACS, VESSIES ET BOYAUX TRAITES

Les opérateurs du secteur alimentaire qui traitent des estomacs, des vessies et des boyaux doivent veiller à ce que les exigences mentionnées ci-après soient respectées :

1. Les boyaux, vessies et estomacs d'animaux peuvent être mis sur les marchés intracommunautaires et internationaux uniquement si :

   a) ils dérivent d'animaux qui ont été abattus dans un abattoir agréé et dont il a été constaté à l'issue de l'inspection *ante mortem et post mortem* qu'ils sont propres à la consommation humaine ;
   b) ils sont salés, blanchis ou séchés ; et
   c) après le traitement visé au point b), des mesures efficaces sont prises pour éviter la recontamination.

2. Les estomacs, vessies et boyaux traités qui ne peuvent être conservés à température ambiante doivent être entreposés à l'état réfrigéré dans des installations destinées à cet usage jusqu'à leur expédition. En particulier, les produits qui ne sont ni salés ni séchés doivent être maintenus à une température ne dépassant pas 3°C.

UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE

La Commission

REGLEMENT D'EXECUTION N°..008../2024/COM/UEMOA ETABLISSANT LES REGLES SPECIFIQUES DE CONTROLES VETERINAIRES OFFICIELS DES DENREES ALIMENTAIRES ANIMALES ET D'ORIGINE ANIMALE DANS L'UEMOA

LA COMMISSION DE L'UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE (UEMOA)

Vu le Traité modifié de l'UEMOA ;

Vu le Protocole additionnel n° II relatif aux politiques sectorielles de l'UEMOA, modifié ;

Vu l'Acte additionnel n° 03/2001 du 19 décembre 2001 portant adoption de la Politique Agricole de l'UEMOA ;

Vu l'Acte additionnel n°02/2021/GGEG/UEMOA du 14 avril 2021 portant nomination des membres de la Commission de l'UEMOA ;

Vu l'Acte additionnel n°03/2021/GGEG/UEMOA du 14 avril 2021 portant nomination du Président de la Commission de l'UEMOA ;

Vu le Règlement n°01/2006/CM/UEMOA du 23 mars 2006 portant création et modalités de fonctionnement d'un Comité Vétérinaire au sein de l'UEMOA ;

Vu le Règlement n°07/2007/CM/UEMOA du 06 avril 2007 relatif à la sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et des aliments dans l'UEMOA ;

Vu le Règlement n°04/2009/CM/UEMOA du 27 mars 2009 relatif à l'harmonisation des règles régissant l'homologation, la commercialisation et le contrôle des pesticides au sein de l'UEMOA ;

Vu le Règlement n°03/2010/CM/UEMOA du 21 juin 2010 portant schéma d'harmonisation des activités d'accréditation, de certification, de normalisation et de métrologie dans l'UEMOA ;

Vu le Règlement n°02/2024/CM/UEMOA du 26 septembre 2024 établissant les règles relatives à l'application des mesures sanitaires du domaine vétérinaire dans l'UEMOA ;

Vu la Directive n°04/2014/CM/UEMOA du 25 septembre 2014 portant régime commun de gestion durable des ressources halieutiques dans les Etats membres de l'UEMOA ;

Vu la Directive n°05/2023/CM/UEMOA du 16 juin 2023 relative à la protection du consommateur dans l'UEMOA ;

Vu le Règlement d'exécution n°009/2009/COM/UEMOA du 10 septembre 2009 fixant les domaines de consultation du Comité vétérinaire et la liste des entités autorisées à participer aux sessions du Comité à titre d'observateurs ;

Vu le Règlement d'exécution n°010/2009/COM/UEMOA du 10 septembre 2009 portant liste des maladies à déclaration obligatoire ;

Vu le Règlement d'exécution n°011/2009/COM/UEMOA du 10 septembre 2009 portant liste des mesures spéciales applicables aux maladies animales à déclaration obligatoire ;

Vu le Règlement d'exécution n°005/2024/COM/UEMOA du 18 octobre 2024 établissant les règles générales d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux dans l'UEMOA ;

Vu le Règlement d'exécution n°006/2024/COM/UEMOA du 18 octobre 2024 établissant les règles générales de contrôles vétérinaires officiels des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux dans l'UEMOA ;

Vu le Règlement d'exécution n°007/2024/COM/UEMOA du 18 octobre 2024 établissant les règles spécifiques d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale dans l'UEMOA ;

Considérant que les Etats membres de l'Union doivent participer activement à la réalisation des objectifs fixés par celle-ci dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux ;

Considérant que les opérateurs du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale sont chargés de veiller, dans les limites des activités dont ils ont le contrôle, à ce que les denrées alimentaires animales et d'origine animale et les aliments pour animaux satisfassent aux dispositions de la législation relative aux denrées alimentaires animale et d'origine animale et aux aliments pour animaux applicables à leurs activités ;

Désireuse de préciser les règles spécifiques pour les contrôles vétérinaires officiels concernant les denrées alimentaires animales et d'origine animale nécessaires pour la prise en compte des dangers spécifiques en matière sanitaire ou de police sanitaire susceptibles d'être associés à ce type de produits ;

Considérant que les contrôles vétérinaires officiels doivent porter sur les éléments primordiaux pour la protection de la santé publique et, le cas échéant, de la santé animale et se fonder sur les données les plus récentes relatives aux problèmes susceptibles de constituer un danger pour la santé humaine ;

Considérant que les contrôles vétérinaires officiels doivent avoir pour objet d'analyser et d'identifier les risques potentiels pour la santé de ceux qui manipulent ou consomment des denrées alimentaires animales et d'origine animale ;

Consciente que la nature et l'intensité des contrôles vétérinaires officiels devraient reposer sur une évaluation des risques pour la santé publique, le cas échéant, le type de traitement effectué, la quantité produite et l'opérateur du secteur alimentaire concerné ;

Reconnaissant le rôle des vétérinaires officiels disposant de compétences spécialisées dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale, afin qu'ils soient habilités à exécuter les tâches d'audit et d'inspection dans les abattoirs, les ateliers de découpe et les autres types d'établissements traitant ces produits ; et pour les autres produits et établissements d'assurer ce rôle en association avec d'autres compétences ;

Prenant en compte les conclusions de la réunion des Ministres en charge de l'Elevage et de la Pêche, en date du 1er décembre 2023 ;

ADOPTE LE REGLEMENT D'EXECUTION DONT LA TENEUR SUIT :

TITRE I : DISPOSITIONS GENERALES

CHAPITRE I : TERMINOLOGIES

Article premier : Définitions

Aux fins d'application du présent Règlement d'exécution, on entend par :

Audit : examen méthodique et indépendant visant à déterminer si les activités et résultats y afférent, satisfont aux dispositions préétablies et si ces dispositions sont mises en œuvre de façon effective et sont propres à atteindre les objectifs prédéfinis ;

Autorité compétente : autorité vétérinaire gouvernementale, comprenant des vétérinaires et d'autres professionnels et para professionnels vétérinaires ou toute autre autorité gouvernementale d'un Etat membre ayant la responsabilité de mettre en œuvre tout ou partie des mesures sanitaires du domaine vétérinaire, ou d'en superviser l'exécution sur l'ensemble du territoire national, et présentant les compétences nécessaires à cet effet ;

Certificat ou Certificat sanitaire vétérinaire : document sous format papier ou électronique qui décrit les caractéristiques et atteste la conformité des expéditions alimentaires faisant l'objet d'échanges ;

Certification officielle : procédure par laquelle l'Autorité compétente ou les Organismes de vérification de conformité autorisés par l'Autorité compétente à agir en cette capacité, donnent par écrit, par un moyen électronique ou par un moyen équivalent, l'assurance que des denrées alimentaires, des aliments pour animaux ou des systèmes de contrôle des aliments sont conformes aux exigences spécifiées ;

Contrôle vétérinaire officiel : toute forme de contrôle effectué par l'Autorité compétente d'un Etat membre ou par l'Union pour vérifier le respect de la législation sanitaire vétérinaire communautaire relative aux animaux, aux denrées alimentaires animales et d'origine animale et aux aliments pour animaux ;

Domaine vétérinaire : ensemble des actions qui sont en rapport direct ou indirect avec les animaux et avec leurs produits dérivés et sous-produits dès lors qu'elles contribuent à la protection, à la conservation et à l'amélioration de la santé animale, du bien-être animal et de la santé publique vétérinaire ;

Echanges internationaux : importation, exportation ou transit international de marchandises à partir, vers ou à travers un pays tiers en dehors de l'Union.

Echanges intracommunautaires : commerce de marchandises entre les Etats membres de l'UEMOA ;

Evénement sanitaire : survenue repérable d'un fait préjudiciable à la santé animale ou humaine ;

HACCP : Hazard Analysis Critical Control Points - Abréviation anglaise de : Analyse des dangers-Points critiques pour leur maitrise : système qui définit, évalue et maitrise les dangers qui menacent la salubrité des aliments ;

Importation : action de faire entrer sur le territoire douanier communautaire des marchandises d'origine tierce à l'Union ;

Inspection : examen d'établissements du secteur alimentaire ou du secteur de l'alimentation animale, de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux, de leur traitement, de leurs systèmes de gestion et de production, y compris les documents, les essais sur le produit fini, ainsi que l'origine et la destination des intrants et des extrants, afin de vérifier la conformité avec les prescriptions légales dans tous les cas et d'assurer un niveau de protection optimale de la santé et le bien-être des consommateurs ou des animaux ;

Législation sanitaire vétérinaire : ensemble des dispositions législatives, réglementaires et administratives adoptées par les pouvoirs publics de l'Union et régissant les mesures sanitaires du domaine vétérinaire ;

Lot : quantité définie d'une denrée alimentaire ou d'un aliment pour animaux produite dans des conditions analogues ou une quantité définie d'animaux de même origine ;

Marque de salubrité : marque indiquant, lorsqu'elle a été apposée, que des contrôles vétérinaires officiels ont été effectués conformément au présent Règlement d'exécution ;

Mise sur le marché : action d'offrir à la vente, de détenir en vue de vendre, de vendre, de céder ou de distribuer sous toute forme, à titre gratuit ou onéreux, des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux ;

Para professionnel vétérinaire : agent habilité ou commissionné, en vertu du présent Règlement d'exécution, à agir en cette capacité, nommé par l'Autorité compétente et travaillant sous l'Autorité et la responsabilité d'un vétérinaire officiel ;

Suivi : réalisation d'une séquence planifiée d'observations ou de mesures conçue pour vérifier le niveau de conformité avec la législation sanitaire vétérinaire communautaire relative aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux ou avec les dispositions relatives à la santé animale le cas échéant ;

Surveillance : observation minutieuse d'un ou de plusieurs établissements des secteurs alimentaire ou des aliments pour animaux, d'un ou de plusieurs exploitants de ces secteurs, ou de leurs activités ;

Vérification : fait de vérifier, par l'examen et par la prise en compte d'éléments objectifs, qu'il a été satisfait à des exigences spécifiées ;

Vétérinaire officiel : vétérinaire habilité ou commissionné, en vertu du présent Règlement d'exécution, à agir en cette capacité et nommé par l'Autorité compétente en tant que membre du personnel ou à un autre titre, et possédant les qualifications requises pour effectuer les contrôles vétérinaires officiels conformément au présent Règlement d'exécution et les autres textes communautaires en vigueur.

Vétérinaire agréé : vétérinaire désigné par l'Autorité compétente en vue d'exécuter pour le compte de cette dernière des contrôles vétérinaires officiels spécifiques sur les exploitations.

CHAPITRE II : ***OBJET ET CHAMP D'APPLICATION***

Article 2 : Objet

Le présent Règlement d'exécution, pris en application de l'article 20 du Règlement n°02/2024/CM/UEMOA du 26 septembre 2024 susvisé a pour objet d'établir les règles spécifiques de contrôles vétérinaires officiels des denrées alimentaires animales et d'origine animale dans l'Union.

Outre les exigences plus générales déjà imposées par la législation sanitaire vétérinaire communautaire en matière de contrôles vétérinaires officiels des denrées alimentaires animales et d'origine animale, les États membres veillent à ce que les denrées alimentaires animales et d'origine animale transformées ou non transformées destinées aux échanges intracommunautaires et internationaux, les établissements où lesdites denrées sont produites, entreposées, transformées ou distribuées et les marchés nationaux de gros soient soumis aux contrôles vétérinaires officiels prévus par le présent Règlement d'exécution.

La réalisation de contrôles vétérinaires officiels au titre du présent Règlement d'exécution est sans préjudice de la responsabilité juridique primaire de l'exploitant du secteur alimentaire, qui est de veiller à la sécurité des denrées alimentaires, conformément au Règlement n° 02/2024/CM/UEMOA du 26 septembre 2024, susvisé, et de la responsabilité civile ou pénale découlant du non-respect de ses obligations.

Article 3 : Champ d'application

Le présent Règlement d'exécution, y compris ses annexes I, II, III, IV et V qui en font partie intégrante, s'applique aux contrôles vétérinaires officiels visant à vérifier le respect de la législation sanitaire vétérinaire communautaire relative aux denrées alimentaires animales et d'origine animale transformées ou non transformées destinées aux échanges intracommunautaires et internationaux, aux établissements où lesdites denrées sont produites, entreposées, transformées ou distribuées et aux marchés nationaux de gros.

Le présent Règlement d'exécution s'applique sans préjudice des règles de police sanitaire et de santé publique correspondantes.

Les États membres peuvent établir, dans le cadre de leur législation nationale, les dispositions régissant les denrées alimentaires animales et d'origine animale ne rentrant pas dans le champ d'application du présent Règlement d'exécution.

TITRE II : CONTROLES VETERINAIRES OFFICIELS SE RAPPORTANT AUX ÉTABLISSEMENTS ET AUX DENREES ALIMENTAIRES

CHAPITRE I : PRINCIPES GENERAUX

Article 4 : Principes généraux en matière de contrôles vétérinaires officiels des établissements et des denrées alimentaires animales et d'origine animale

Les États membres veillent à ce que les opérateurs du secteur alimentaire fournissent toute l'assistance requise pour garantir l'exécution efficace des contrôles vétérinaires officiels par l'Autorité compétente.

Les opérateurs veillent notamment à donner accès à tous bâtiments, locaux, installations ou autres infrastructures, et à présenter tout document ou registre requis en vertu du présent Règlement d'exécution, des autres textes communautaires en vigueur ou que l'Autorité compétente juge nécessaire pour évaluer la situation.

L'Autorité compétente effectue des contrôles vétérinaires officiels afin de s'assurer que les opérateurs du secteur alimentaire respectent les exigences prévues par le Règlement n° 02/2024/CM/UEMOA du 26 septembre 2024 susvisé et ses textes d'application portant notamment sur les règles générales et spécifiques d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale.

Les contrôles vétérinaires officiels visés au premier paragraphe comprennent :

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

b) les contrôles vétérinaires officiels définis aux articles 5 à 9 ci-dessous, et

c) toute tâche particulière d'audit définie aux Annexes.

Les audits concernant les bonnes pratiques d'hygiène visent à vérifier que les opérateurs du secteur alimentaire appliquent d'une manière courante et correcte des procédures relatives au moins aux points suivants :

a) les contrôles des informations relatives aux évènements sanitaires survenus lors de la production primaire ;

b) la conception et l'entretien des locaux et des équipements ;

c) l'hygiène pré-opérationnelle, opérationnelle et post-opérationnelle ;

d) la santé et l'hygiène du personnel ;

e) la formation du personnel 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, et

i) les contrôles des denrées alimentaires entrant et sortant de l'établissement et de tout document qui les accompagne.

Les audits concernant les procédures fondées sur le système HACCP visent à vérifier que les opérateurs du secteur alimentaire appliquent ces procédures d'une manière permanente et correcte. Ils établissent notamment si les procédures garantissent, dans la mesure du possible, que les denrées alimentaires animales et d'origine animale :

a) sont conformes aux critères microbiologiques et parasitologiques fixés dans le cadre de la législation sanitaire vétérinaire communautaire y compris le présent Règlement d'exécution ou nationale pour les critères non harmonisés à l'échelle communautaire ;

b) sont conformes à la législation sanitaire vétérinaire communautaire sur les résidus, les contaminants et les substances prohibées y compris le présent Règlement d'exécution ou nationale pour les substances non harmonisées à l'échelle communautaire ; et

c) ne présentent pas de risques physiques tels que des corps étrangers.

Lorsqu'un opérateur du secteur alimentaire 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.

La vérification du respect des exigences concernant l'application de marques d'identification s'effectue dans tous les établissements agréés, en plus du contrôle du respect d'autres exigences en matière de traçabilité.

En ce qui concerne les abattoirs et les ateliers de découpe qui commercialisent de la viande fraîche, un vétérinaire officiel exécute les tâches d'audit visées aux paragraphes ci-haut du présent article.

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 des textes visés au troisième paragraphe du présent article ;

b) vérifier tous les enregistrements pertinents des opérateurs du secteur alimentaire ;

c) prélever des échantillons pour des analyses en laboratoire, lorsque cela est nécessaire ; et

d) justifier les éléments pris en compte et les résultats de l'audit.

La nature et l'intensité des tâches d'audit concernant chaque établissement sont fonction du risque estimé et des antécédents de l'opérateur du secteur alimentaire en matière de non-respect de la législation.

CHAPITRE II : PRODUITS

Article 5 : Viande fraîche

Les États membres veillent à ce que les contrôles vétérinaires officiels sur la viande fraîche soient effectués conformément à l'Annexe I.

Le vétérinaire officiel exécute des tâches d'inspection dans les abattoirs et les ateliers de découpe qui commercialisent de la viande fraîche, conformément aux exigences générales prévues à l'Annexe I, Section I Chapitre II et aux exigences spécifiques de la Section IV, notamment en ce qui concerne :

a) les informations sur les évènements sanitaires ;

b) l'inspection ante mortem ;

c) l'inspection post mortem ;

d) les tests en laboratoire si nécessaire.

Le marquage de salubrité des carcasses d'ongulés domestiques s'effectue en abattoir conformément à l'Annexe I du présent Règlement d'exécution en sa Section I, Chapitre III. Les marques de salubrité sont apposées par le vétérinaire officiel ou sous sa responsabilité dès lors que les contrôles vétérinaires officiels n'ont décelé aucune des irrégularités susceptibles de rendre la viande impropre à la consommation humaine.

Après avoir effectué les contrôles visés aux deux premiers paragraphes du présent article, le vétérinaire officiel adopte les mesures appropriées énoncées à l'Annexe I, Section II, notamment en ce qui concerne :

a) la communication des résultats de l'inspection ;

b) les décisions concernant les informations relatives aux évènements sanitaires et les certificats sanitaires vétérinaires ;

c) les décisions concernant les animaux vivants ;

d) les décisions concernant le bien-être des animaux, le cas échéant et

e) les décisions concernant la viande.

Les para professionnels vétérinaires peuvent assister le vétérinaire officiel dans l'exécution des contrôles vétérinaires officiels effectués conformément à l'Annexe I, Sections I et II, comme cela est spécifié à la Section III, Chapitre I. Dans ce cas, ils font partie d'une équipe d'inspection indépendante de l'établissement concerné et placée sous l'autorité et la responsabilité du seul vétérinaire officiel.

Les États membres veillent à disposer d'un nombre d'agents officiels suffisant pour effectuer les contrôles vétérinaires officiels exigés dans le cadre de l'Annexe I avec la fréquence prévue à la Section III, Chapitre II. Ce nombre est fixé par l'Autorité compétente et est suffisant pour permettre de satisfaire à toutes les exigences du présent Règlement d'exécution.

Les États membres veillent à ce que les vétérinaires officiels et les para professionnels vétérinaires soient qualifiés et suivent une formation.

Article 6 : Mollusques bivalves vivants

Les États membres veillent à ce que la production et la mise sur le marché de mollusques bivalves, d'échinodermes, de tuniciers et de gastéropodes marins et dulcicoles vivants soient soumises à des contrôles vétérinaires officiels tels que prévus à l'Annexe II du présent Règlement d'exécution.

Article 7 : Produits de la pêche

Les États membres veillent à ce que les contrôles vétérinaires officiels relatifs aux produits de la pêche s'effectuent conformément à l'Annexe III du présent Règlement d'exécution.

Article 8 : Lait cru et produits laitiers

Les États membres veillent à ce que les contrôles vétérinaires officiels sur le lait cru et les produits laitiers s'effectuent conformément à l'Annexe IV du présent Règlement d'exécution.

Article 9 : Œufs et ovoproduits

Les États membres veillent à ce que les contrôles vétérinaires officiels sur les œufs et les ovoproduits s'effectuent conformément à l'Annexe V du présent Règlement d'exécution.

Article 10 : Mesures en cas de manquement

Lorsque l'Autorité compétente, chargé des contrôles vétérinaires officiels relève un manquement, elle prend les mesures nécessaires pour que l'opérateur remédie à cette situation. Pour décider des mesures à adopter, l'Autorité compétente tient compte de la nature du manquement et des antécédents de cet opérateur en matière de manquements.

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

a) l'imposition de procédures sanitaires ou de toute autre mesure corrective jugée nécessaire pour garantir la sécurité des denrées alimentaires animales et d'origine animale ou le respect des dispositions législatives pertinentes ;

b) la restriction ou l'interdiction de la mise sur le marché, de l'importation ou de l'exportation de denrées alimentaires animales et d'origine animale ;

c) la surveillance ou, si nécessaire, l'organisation du rappel, du retrait et de la destruction de denrées alimentaires animales et d'origine animale ;

d) l'autorisation d'utiliser des denrées alimentaires animales et d'origine animale à des fins autres que celles auxquelles elles étaient initialement destinées ;

e) la suspension des activités ou la fermeture de tout ou partie de l'établissement du secteur alimentaire concerné pendant une période appropriée ;

f) la suspension ou le retrait de l'agrément de l'établissement ;

g) pour les lots provenant de pays tiers, la saisie suivie de la destruction ou de la réexpédition ;

h) toute autre mesure jugée pertinente par l'Autorité compétente.

L'Autorité compétente fournit à l'opérateur du secteur alimentaire concerné, ou à son représentant :

a) une notification écrite de sa décision sur les mesures à prendre conformément au premier paragraphe du présent article, accompagnée des motivations de cette décision, et

b) des informations sur les voies de recours contre de telles décisions ainsi que sur les procédures et les délais applicables.

Le cas échéant, l'Autorité compétente notifie également cette décision à l'Autorité compétente de l'État membre d'expédition ou du pays exportateur.

TITRE III : DISPOSITIONS FINALES

Article 11 : Suivi de la mise en œuvre

Pour l'application du présent Règlement d'exécution la Commission de l'UEMOA s'appuie sur le Comité Vétérinaire de l'UEMOA.

Article 12 : Application

Les Etats membres disposent de vingt-quatre (24) mois, après la date d'entrée en vigueur du présent Règlement d'exécution, pour l'application de toutes ses dispositions.

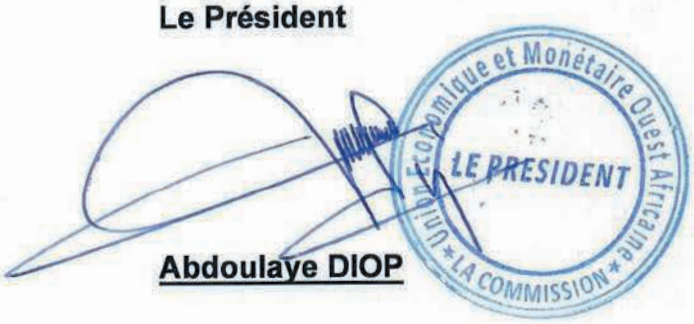
Article 13 : Entrée en vigueur

Le présent Règlement d'exécution entre en vigueur à compter de sa date de signature et sera publié au Bulletin Officiel de l'Union.

Fait à Ouagadougou, le 18 OCT 2024

Pour la Commission,

Le Président



Abdoulaye DIOP

ANNEXE I

VIANDES FRAICHES

SECTION I : TACHES DU VÉTÉRINAIRE OFFICIEL

CHAPITRE I : TÂCHES DE CONTRÔLE

1. Outre les exigences générales de l'article 4, relatives aux audits concernant les bonnes pratiques d'hygiène, le vétérinaire officiel doit s'assurer que l'opérateur du secteur alimentaire respecte en permanence ses propres procédures concernant chaque collecte, transport, entreposage, manipulation, transformation et utilisation ou élimination des sous-produits animaux, y compris les matériels à risques, qui sont sous sa responsabilité.

2. Outre les exigences générales de l'article 4, relatives aux audits fondés sur les principes HACCP, le vétérinaire officiel doit s'assurer que les procédures mises en place par l'opérateur garantissent, dans la mesure du possible, que les viandes :

a) ne présentent pas d'anomalies ou d'altérations physiopathologiques ;
b) ne présentent pas de contamination, fécale ou autre.

CHAPITRE II : TÂCHES D'INSPECTION

Lorsqu'il exécute des tâches d'inspection conformément au présent Chapitre, le vétérinaire officiel doit tenir compte des résultats des audits et des contrôles effectués conformément à l'article 4 et au Chapitre I de la présente Annexe. Le cas échéant, il doit cibler les tâches d'inspection en conséquence.

A. **Evènements sanitaires et Certificats sanitaires vétérinaires**

Lorsqu'il effectue des tâches d'inspection *ante* et *post mortem*, le vétérinaire officiel doit tenir compte des certificats sanitaires vétérinaires officiels accompagnant les animaux et des déclarations éventuelles des vétérinaires effectuant des contrôles au niveau de la production primaire, y compris des vétérinaires officiels et agréés. Le modèle de certificat sanitaire vétérinaire pour les bovins, ovins et caprins vivants transportés de l'exploitation d'origine ou du marché à bétail à l'abattoir est donné en Annexe VI.

B. **Inspection *ante mortem***

1. Le vétérinaire officiel doit effectuer une inspection *ante mortem* de tous les animaux avant l'abattage dans les vingt-quatre (24) heures qui suivent l'arrivée des animaux à l'abattoir et moins de vingt-quatre (24) heures avant l'abattage. En outre, le vétérinaire officiel peut effectuer une inspection à tout autre moment.

2. L'inspection doit notamment permettre de déterminer que :

(a) l'animal et son propriétaire sont correctement identifiés et que l'animal ne provient pas d'une exploitation ou d'une région faisant l'objet de restrictions relatives aux mouvements d'animaux pour des motifs de police sanitaire ;

(b) l'animal est affecté par une maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux, présente des symptômes d'une telle maladie ou se trouve dans un état général faisant craindre l'apparition d'une telle maladie ;

(c) l'animal présente des symptômes d'une maladie ou d'une perturbation de leur état général susceptible de rendre leur viande impropre à la consommation humaine ;

(d) l'animal présente des signes indiquant l'administration ou l'ingestion de substances ayant potentiellement pour effet de rendre leur viande impropre à la consommation humaine et si les règles d'utilisation des médicaments vétérinaires ont été respectées ;

(e) les règles en matière de bien-être animal ont été respectées le cas échéant ;

(f) l'animal envoyé à l'abattage est propre. Dans le cas contraire, le vétérinaire officiel donne les instructions appropriées pour faire nettoyer l'animal ou empêcher par tout autre moyen la contamination des viandes au cours des opérations d'abattage ;

(g) il existe d'autres facteurs susceptibles d'avoir un effet négatif sur la santé animale ou humaine.

3. Outre l'inspection *ante mortem* habituelle, le vétérinaire officiel doit effectuer une inspection clinique de tous les animaux que l'opérateur du secteur alimentaire ou un para professionnels vétérinaires peut avoir écartés.

C. **Inspection *post mortem***

1. Les animaux abattus doivent être soumis sans délai à une inspection *post mortem* conforme aux règles de l'art. Cette inspection comporte notamment :

(a) un examen visuel et olfactif de l'animal abattu et de ses organes, afin de détecter les signes visibles de contamination ou tout autre défaut ;

(b) la palpation, l'incision ou tout autre acte si le vétérinaire officiel l'estime nécessaire ;

(c) un examen organoleptique ;

(d) au besoin, des examens de laboratoire portant notamment sur la recherche d'agents de zoonoses ;

(e) toute action jugée nécessaire pour vérifier le respect des règles communautaires concernant les critères microbiologiques et parasitologiques, l'utilisation des médicaments vétérinaires et des autres substances chimiques utilisées en agriculture ainsi que la présence de résidus ou de contaminants en quantité supérieure aux limites fixées dans le cadre de la législation sanitaire vétérinaire communautaire ou nationale en vigueur si ces domaines ne sont pas harmonisés au niveau communautaire.

2. Lorsque cela est nécessaire pour poser un diagnostic ou poursuivre les investigations, le vétérinaire officiel peut exiger de ralentir ou d'interrompre le processus d'abattage.

3. Lorsque l'inspection *ante* ou *post mortem* révèle un état pathologique pouvant nuire à la santé humaine ou animale, le vétérinaire officiel peut demander qu'il soit procédé à des examens de laboratoire appropriés, s'il l'estime nécessaire pour confirmer son diagnostic ou pour déceler les substances à action pharmacologique dont l'état pathologique observé fait soupçonner la présence. Tant qu'un doute subsiste, d'autres incisions et examens sont pratiqués jusqu'à l'établissement d'un diagnostic définitif.

4. Lorsqu'un examen des ganglions lymphatiques est requis, ceux-ci doivent être systématiquement soumis à des incisions multiples et à un examen visuel.

5. Au cours de l'inspection, des précautions doivent être prises afin de veiller à ce que la contamination de la viande par des opérations telles que la palpation, la découpe ou l'incision soit réduite au minimum.

D. **Tests de laboratoire**

1. Le vétérinaire officiel doit veiller à ce qu'un échantillonnage soit effectué et que les échantillons soient correctement identifiés et manipulés et qu'ils soient envoyés au laboratoire approprié dans le cadre :

   a) de la surveillance et du contrôle des zoonoses et de leurs agents ;

   b) de la détection de substances ou produits non autorisés et du contrôle des substances réglementées, et

   c) de la détection des maladies justifiant des restrictions pour motifs de police sanitaire.

2. Le vétérinaire officiel doit également veiller à ce que tous les autres tests de laboratoire nécessaires soient effectués.

CHAPITRE III : MARQUAGE DE SALUBRITÉ

1. Le vétérinaire officiel doit contrôler le marquage de salubrité et les marques utilisées.

2. Le vétérinaire officiel doit notamment veiller à ce que :

   a) la marque de salubrité ne soit apposée que sur des ongulés domestiques, ayant été soumis à une inspection *ante mortem* et *post mortem* conformément au présent Règlement d'exécution et lorsqu'il n'existe aucun motif de déclarer la viande impropre à la consommation humaine, et à ce que

   b) le marquage de salubrité soit apposé à l'encre ou par le feu sur la face externe des carcasses d'une manière telle que si les carcasses sont découpées en demi-carcasses ou en quartiers, ou si les demi-carcasses sont découpées en trois morceaux, chaque pièce porte une marque de salubrité.

3. La marque de salubrité doit porter les informations ci-après en caractères parfaitement lisibles :

a) le nom du pays dans lequel l'établissement est situé, qui peut apparaître en toutes lettres en capitales ou sous la forme d'un code à deux lettres conformément à la norme ISO pertinente.

Ces codes pour les États membres de l'UEMOA sont :

- BJ pour le Bénin,
- BF pour le Burkina Faso,
- CI pour la Côte d'Ivoire,
- GW pour la Guinée-Bissau,
- ML pour le Mali,
- NE pour le Niger,
- SN pour le Sénégal,
- TG pour le Togo.

b) l le numéro d'agrément de l'abattoir, et

c) le sigle **U E M O A**. lorsque la marque est appliquée dans un abattoir sur le territoire de l'Union.

4. Les lettres doivent avoir une hauteur d'au moins 0,8 cm et les chiffres une hauteur d'au moins 1 cm. Les dimensions et les caractères de la marque peuvent être réduits pour le marquage des agneaux, des chevreaux, des veaux et des porcelets.

5. Les colorants utilisés pour le marquage de salubrité doivent être autorisés conformément aux règles communautaires ou être conformes aux normes du *Codex Alimentarius* concernant l'utilisation des substances colorantes destinées à être employées dans les denrées alimentaires. Dans ce dernier cas, les Autorités compétentes doivent rendre ces normes accessibles par tout moyen y compris l'information en ligne.

6. La marque de salubrité peut, en outre, comporter une indication concernant le vétérinaire officiel ayant procédé à l'inspection des viandes.

7. Le présent Chapitre s'applique sans préjudice des règles de police sanitaire relatives au marquage de salubrité.

SECTION II : MESURES CONSÉCUTIVES AUX CONTRÔLES

CHAPITRE I : COMMUNICATION DES RÉSULTATS DE L'INSPECTION

1. Le vétérinaire officiel doit consigner et évaluer les résultats des activités d'inspection.

2. Si les inspections révèlent la présence d'une maladie ou un état pathologique qui pourrait affecter la santé publique ou animale, le vétérinaire officiel doit en informer l'opérateur du secteur alimentaire. Lorsque le problème identifié est apparu au cours de la production primaire, le vétérinaire officiel doit en informer le vétérinaire privé qui s'occupe des animaux de l'exploitation d'origine, l'opérateur du secteur alimentaire responsable de ladite exploitation et,

l'Autorité compétente dont relève le troupeau d'origine ou le territoire concerné. Il en est de même pour les marchés à bétail agréé.

3. Si les animaux concernés proviennent d'un élevage d'un autre État membre ou d'un pays tiers, le vétérinaire officiel doit informer l'Autorité compétente de l'État membre où se situe l'établissement en question. Cette Autorité compétente doit prendre des mesures appropriées conformément à la législation sanitaire vétérinaire communautaire applicable.

3. Les résultats des inspections et des tests doivent figurer dans des registres et si possible dans des bases de données appropriées.

4. Le vétérinaire officiel qui, au cours d'une inspection *ante mortem* ou *post mortem* ou de toute autre activité d'inspection, soupçonne la présence d'un agent infectieux d'une maladie justifiant des restrictions pour motifs de police sanitaire, est tenu d'en informer immédiatement l'Autorité compétente et doit prendre avec celle-ci toutes les mesures et précautions qui s'imposent pour empêcher la propagation éventuelle de l'agent infectieux, conformément à la législation sanitaire vétérinaire communautaire applicable.

CHAPITRE II : DÉCISIONS CONCERNANT LES EVENEMENTS SANITAIRES ET LES CERTIFICATS SANITAIRES VÉTÉRINAIRES

1. Avant la réception des animaux, au minimum vingt-quatre (24) heures avant l'arrivée des animaux à l'abattoir, les opérateurs d'abattoirs doivent obtenir les certificats sanitaires vétérinaires officiels exigés et les déclarations éventuelles des vétérinaires effectuant des contrôles au niveau de la production primaire, y compris des vétérinaires officiels et agréés. Ils les remettent sans délai à la disposition du vétérinaire officiel. En outre, à la réception des animaux, ils doivent notifier au vétérinaire officiel les informations qu'ils ont constatées et qui soulèvent des préoccupations d'ordre sanitaire avant l'inspection *ante mortem* des animaux concernés.

2. Si un animal arrive à l'abattoir sans être accompagné du certificat sanitaire vétérinaire officiel exigé, l'opérateur doit immédiatement le notifier au vétérinaire officiel. Ledit animal est consigné et son abattage est différé et ne peut intervenir tant que le vétérinaire officiel ne l'a pas autorisé. En cas de non-présentation dans un délai de quarante-huit (48) heures du certificat sanitaire vétérinaire officiel exigé, l'animal consigné est abattu dans les installations réservées à l'abattage des animaux malades ou suspects et les viandes sont saisies le cas échéant.

3. Si l'Autorité compétente y consent, les certificats sanitaires vétérinaires officiels pertinents peuvent accompagner les animaux auxquels ils se rapportent au moment de leur arrivée à l'abattoir dans le cas des animaux qui ne sont pas fournis directement par l'exploitation d'origine à l'abattoir, notamment ceux provenant des marchés à bétail agréés et y ayant subi une inspection *ante mortem* satisfaisante.

4. L'abattage ou l'habillage des animaux ne peut avoir lieu avant que le vétérinaire officiel ne l'autorise.

5. Lorsqu'il ressort des enregistrements, des certificats sanitaires vétérinaires officiels ou d'autres informations qui accompagnent les animaux que :

a) ceux-ci proviennent d'une exploitation ou d'une région où les mouvements d'animaux sont interdits ou qui font l'objet d'autres restrictions pour des raisons de santé animale ou publique ;

b) les règles relatives à l'utilisation de médicaments vétérinaires n'ont pas été respectées, ou que

c) toute autre condition susceptible de nuire à la santé humaine ou animale est présente, ces animaux ne peuvent être acceptés pour l'abattage que conformément aux procédures établies dans le cadre de la législation sanitaire vétérinaire communautaire en vue d'éliminer les risques pour la santé humaine ou animale.

6. Si les animaux se trouvent déjà à l'abattoir, ils doivent être abattus séparément et déclarés impropres à la consommation humaine, en veillant, le cas échéant, à prendre des précautions pour préserver la santé publique et animale. Si cela est nécessaire, des contrôles vétérinaires officiels doivent être effectués dans l'exploitation d'origine.

7. L'Autorité compétente doit prendre les mesures appropriées si elle découvre que les enregistrements, les certificats sanitaires vétérinaires officiels ou autres informations qui accompagnent les animaux ne correspondent pas à la véritable situation de l'exploitation d'origine ou au véritable état des animaux ou qu'ils visent à tromper délibérément le vétérinaire officiel.

8. L'Autorité compétente doit prendre des mesures à l'encontre de l'opérateur du secteur alimentaire responsable de l'exploitation d'origine des animaux ou de toute autre personne concernée. L'opérateur du secteur alimentaire responsable de l'exploitation d'origine des animaux ou toute autre personne concernée doit prendre en charge le coût de ces contrôles supplémentaires.

CHAPITRE III : DÉCISIONS CONCERNANT LES ANIMAUX VIVANTS

1. Le vétérinaire officiel doit s'assurer que l'opérateur du secteur alimentaire respecte ses obligations garantissant que les animaux acceptés pour l'abattage en vue de la consommation humaine soient correctement identifiés et ont des propriétaires correctement identifiés. Il doit veiller à ce que les animaux dont l'identité et celle de leurs propriétaires n'est pas raisonnablement vérifiable soient abattus séparément et déclarés impropres à la consommation humaine. S'il le juge nécessaire, des contrôles vétérinaires officiels doivent être effectués dans l'exploitation d'origine.

2. Le vétérinaire officiel doit s'assurer que l'exploitant du secteur alimentaire respecte ses obligations garantissant que les animaux dont l'état de la peau ou de la toison est tel qu'il y a un risque inacceptable de contamination de la viande durant l'abattage ne soient pas abattus en vue de la consommation humaine, à moins qu'ils ne soient nettoyés auparavant.

3. Les animaux atteints d'une maladie ou présentant un état pathologique transmissible aux animaux ou aux humains lors de leur manipulation ou de la consommation de leur viande et, en règle générale, les animaux présentant des symptômes cliniques de maladie systémique ou une émaciation ne doivent pas être abattus en vue de la consommation humaine. Ces animaux doivent être abattus séparément, dans des conditions telles que les autres animaux ou carcasses ne puissent être contaminés, et doivent être déclarés impropres à la consommation humaine.

4. L'abattage des animaux suspectés d'être atteints d'une maladie ou de présenter un état pathologique pouvant avoir un effet nuisible sur la santé humaine ou animale doit être différé. Ces animaux doivent subir un examen *ante mortem* détaillé visant à établir un diagnostic. En outre, le vétérinaire officiel peut décider de compléter l'inspection *post mortem* par un prélèvement d'échantillons et des examens de laboratoire. Le cas échéant, les animaux doivent être abattus séparément ou à la fin des opérations normales d'abattage, en prenant toutes les précautions nécessaires pour éviter la contamination d'autres viandes.

5. Les viandes des animaux qui pourraient présenter des résidus de médicaments vétérinaires dépassant les niveaux fixés conformément à la législation communautaire, ou des résidus de substances interdites, doivent être déclarées impropres à la consommation humaine.

CHAPITRE IV : DÉCISIONS CONCERNANT LE BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX

1. Si les règles concernant la protection des animaux au moment de leur abattage ou de leur mise à mort ne sont pas respectées, le vétérinaire officiel doit s'assurer que l'opérateur du secteur alimentaire prend immédiatement les mesures correctives nécessaires et évite que cela ne se reproduise.

2. Le vétérinaire officiel doit adopter une approche proportionnée et progressive à l'égard des mesures coercitives, dont la gamme va des simples instructions à la décision de ralentir ou même d'arrêter la production, en fonction de la nature et de la gravité du problème.

3. Si le vétérinaire officiel découvre que les règles concernant la protection des animaux pendant le transport ne sont pas respectées, il doit prendre les mesures nécessaires conformément à la législation communautaire ou nationale pertinente si le domaine n'est pas harmonisé au plan communautaire.

CHAPITRE V : DÉCISIONS CONCERNANT LA VIANDE

1. Les viandes doivent être déclarées impropres à la consommation humaine si elles :

   a) proviennent d'animaux n'ayant pas été soumis à une inspection *ante mortem* ;

   b) proviennent d'animaux dont les abats n'ont pas été soumis à une inspection *post mortem* ;

   c) proviennent d'animaux morts avant l'abattage, mort-nés, morts *in utero* ou abattus avant l'âge de sept jours ;

   d) résultent du parage de plaies de saignée ;

e) proviennent d'animaux atteints par l'une des maladies justifiant des restrictions pour des motifs de police sanitaire, à moins que des procédures n'aient été fixées conformément à la législation communautaire afin d'éliminer tout risque pour la santé animale « sauf indication contraire prévue à la Section IV » ;

f) proviennent d'animaux atteints d'une maladie généralisée, telle que la septicémie, la pyohémie, la toxémie ou la virémie généralisées ;

g) ne sont pas conformes aux critères microbiologiques fixés dans le cadre de la législation sanitaire vétérinaire communautaire en vigueur qui servent à déterminer si une denrée alimentaire peut être mise sur le marché ;

h) présentent une infestation parasitaire, sauf indication contraire prévue à la Section IV;

i) contiennent des résidus ou des contaminants en quantité supérieure aux niveaux fixés par la législation communautaire. Tout dépassement du niveau pertinent devrait conduire, le cas échéant, à des analyses complémentaires ;

j) sans préjudice d'une législation communautaire plus spécifique, proviennent d'animaux ou de carcasses contenant des résidus de substances interdites ou d'animaux traités au moyen de substances interdites ;

k) ont été traitées illégalement au moyen de substances décontaminantes ;

l) ont été traitées illégalement au moyen de rayons ionisants ou ultraviolets ;

m) contiennent des corps étrangers ;

n) présentent un taux de radioactivité supérieur au taux maximal autorisé fixé dans le cadre de la législation communautaire ou nationale si le domaine n'est pas harmonisé au niveau communautaire ;

o) présentent des altérations physiopathologiques, des anomalies de consistance, une saignée insuffisante, des anomalies organoleptiques, notamment une odeur sexuelle prononcée ;

p) proviennent d'animaux émaciés ;

q) présentent une contamination fécale, par souillure ou autre ;

r) se composent de sang susceptible d'induire un risque pour la santé publique ou animale étant donné le statut zoosanitaire de l'animal dont il provient, quel qu'il soit, ou de provoquer une contamination au cours du processus d'abattage ;

s) peuvent, selon l'avis du vétérinaire officiel, après examen de toutes les informations pertinentes, constituer un risque pour la santé publique ou animale ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine.

SECTION III : RESPONSABILITÉS ET FRÉQUENCE DES CONTRÔLES

CHAPITRE I : PARA PROFESSIONNELS VETERINAIRES

Les para professionnels vétérinaires peuvent assister le vétérinaire officiel dans toutes les tâches, sous réserve des restrictions suivantes et de toute règle spécifique prévue à la Section IV :

1) en ce qui concerne les tâches d'audit, les para professionnels vétérinaires ne peuvent que recueillir des informations concernant les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures fondées sur le système HACCP ;
2) en ce qui concerne les inspections *ante mortem* et les contrôles concernant le bien-être des animaux le cas échéant, les para professionnels vétérinaires ne peuvent qu'effectuer un premier contrôle des animaux et aider pour des tâches purement pratiques, et
3) en ce qui concerne les inspections *post mortem*, le vétérinaire officiel doit contrôler régulièrement le travail des para professionnels vétérinaires.

CHAPITRE II : FRÉQUENCE DES CONTRÔLES

1. L'Autorité compétente doit faire en sorte qu'au moins un vétérinaire officiel soit présent dans les abattoirs, tout au long des inspections tant *ante mortem* que *post mortem*.

2. Dans les ateliers de découpe, l'Autorité compétente doit veiller à ce qu'un vétérinaire officiel ou un para professionnel vétérinaire soit présent pendant le travail des viandes à la fréquence appropriée pour atteindre les objectifs du présent Règlement d'exécution.

CHAPITRE III : QUALIFICATIONS PROFESSIONNELLES

A. VÉTÉRINAIRES OFFICIELS

1. Seuls les vétérinaires ayant une connaissance suffisante des questions visées au point 2 doivent être nommés prioritairement vétérinaires officiels.
2. L'Autorité compétente doit prendre les dispositions nécessaires pour organiser des formations devant permettre de renforcer les connaissances des candidats sur les sujets suivants dans la mesure nécessaire en fonction du profil et des qualifications du vétérinaire :

a) la législation nationale et communautaire relative à la santé publique vétérinaire, à l'hygiène et à la sécurité sanitaire des aliments, à la santé animale, au bien-être des animaux pendant l'élevage, le transport et l'abattage et aux substances pharmaceutiques vétérinaires ;

b) les connaissances de base en matière de transformation des denrées alimentaires, de technologie alimentaire et de microbiologie alimentaire ;

c) les principes, concepts et méthodes des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication et des normes ISO de gestion de la qualité des denrées alimentaires ;

d) les principes, concepts et méthodes de l'analyse des risques ;

e) les principes, concepts et méthodes du système HACCP ;

f) la prévention et le contrôle des risques d'origine alimentaire pour la santé humaine ;

g) l'inspection, l'audit et l'évaluation réglementaires des systèmes de gestion de la qualité des denrées alimentaires ;

h) les principes et les applications au diagnostic des méthodes modernes d'examen ;

i) les technologies de l'information et de la communication liées aux mesures vétérinaires en rapport avec la santé publique ;

j) les notions de traitement des données et des applications de la biostatistique ;

k) les principes de la formation du personnel intervenant dans la chaîne de production.

3. Le vétérinaire doit présenter des aptitudes en matière de coopération multidisciplinaire.

4. En outre, chaque vétérinaire officiel devra effectuer des activités pratiques pertinentes, sous la surveillance de vétérinaires officiels confirmés, dans les abattoirs, les ateliers de découpe, les postes d'inspection frontaliers et les exploitations avant de commencer à travailler de manière indépendante.

5. Le vétérinaire officiel doit actualiser ses connaissances et se tenir au courant des nouvelles évolutions par des actions régulières de formation continue et par la lecture d'ouvrages spécialisés. Lorsque cela est possible, le vétérinaire officiel doit participer à des actions annuelles de formation continue.

6. Les vétérinaires déjà nommés au poste de vétérinaire officiel doivent également avoir une connaissance suffisante des questions visées au point 2. Si nécessaire, ils devront acquérir ces connaissances dans le cadre de la formation continue. L'autorité compétente doit prendre à cet égard les dispositions appropriées.

B. PARA PROFESSIONNELS VETERINAIRES

1. L'autorité compétente ne doit nommer prioritairement en qualité de para professionnels vétérinaires que les personnes ayant une connaissance suffisante des questions énoncées au point 2.

2. L'Autorité compétente doit prendre les dispositions nécessaires pour organiser au profit des candidats une formation théorique et une formation pratique pertinentes couvrant les domaines définis au point 4 ci-après :

3. La formation pratique visée au point 2 doit se dérouler dans des abattoirs et des ateliers de découpe et dans des exploitations, des postes d'inspection frontaliers et autres établissements pertinents sous la direction d'un vétérinaire officiel.

4. La formation des para professionnels vétérinaires pour les abattoirs et les ateliers de découpe doit porter sur la connaissance des points ci-après :

a) Volet théorique :

- connaissance élémentaire de l'industrie de la viande (organisation, méthodes de production et technologie d'abattage et de découpe) ;
- notions d'hygiène et connaissance élémentaire des bonnes pratiques en matière d'hygiène, notamment d'hygiène de l'abattage, de la découpe et de l'entreposage, ainsi que d'hygiène du travail ;
- bien-être des animaux lors du déchargement après le transport et à l'abattoir ;
- notions d'anatomie et de physiologie des animaux abattus ;
- notions de pathologie des animaux abattus ;
- notions d'anatomie pathologique des animaux abattus ;
- connaissance des méthodes et procédures d'abattage, d'inspection, de préparation, de conditionnement, d'emballage et de transport des viandes fraîches ;
- notions de microbiologie ;
- inspection *ante mortem* ;
- examen de recherche des trichines ;
- inspection *post mortem* ;
- tâches administratives ;
- connaissance des dispositions législatives, réglementaires et administratives pertinentes ;
- aspects liés à la fraude.

b) Volet pratique :

- identification des animaux ;
- contrôle de l'âge des animaux ;
- inspection et évaluation des animaux abattus ;
- inspections *ante mortem* et *post mortem* dans un abattoir ;
- examen de recherche des trichines ;
- identification des espèces animales par l'examen de parties caractéristiques de l'animal ;
- contrôle de l'hygiène, y compris la vérification des bonnes pratiques en la matière;
- enregistrement des résultats des inspections *ante* et *post mortem* ;
- échantillonnage ;
- notion de traçabilité des viandes ;
- documentation.

5. Les para professionnels vétérinaires doivent actualiser leurs connaissances et se tenir au courant des nouveautés en prenant part à des actions régulières de formation continue et par la lecture d'ouvrages spécialisés. Lorsque cela est possible, le para professionnel vétérinaire doit participer à des actions annuelles de formation continue.

6. Les personnes déjà nommées en qualité de para professionnels vétérinaires doivent également avoir une connaissance suffisante des sujets visés au point 4. Le cas échéant, ils devront acquérir ces connaissances dans le cadre de la formation continue. L'autorité compétente doit prendre à cet égard les dispositions appropriées.

7. Toutefois, quand des para professionnels vétérinaires effectuent des tâches d'échantillonnage et d'analyse en liaison avec des examens de recherche des trichines, l'Autorité compétente doit s'assurer qu'ils reçoivent une formation appropriée pour mener ces tâches à bien.

SECTION IV : EXIGENCES SPÉCIFIQUES

CHAPITRE I : ANIMAUX DOMESTIQUES DE L'ESPÈCE BOVINE

Les carcasses et les abats des bovins doivent être soumis aux procédures d'inspection *post mortem* suivantes :

1. examen visuel de la tête et de la gorge ; incision et examen des ganglions lymphatiques sous-maxillaires, rétropharyngiens et parotidiens (Lnn. *retropharyngiales*, *mandibulares* et *parotidei*); examen des masséters externes, dans lesquels il convient de pratiquer deux incisions parallèles à la mandibule, ainsi que des masséters internes (muscles ptérygoïdes internes), à inciser suivant un plan. La langue, préalablement dégagée de façon à permettre un examen visuel détaillé de la bouche et de l'arrière-bouche, doit faire l'objet d'un examen visuel et d'une palpation. Les amygdales doivent être enlevées ;

2. inspection de la trachée et de l'œsophage ; examen visuel et palpation des poumons ; incision et examen des poumons et des ganglions bronchiques et médiastinaux (Lnn. *bifurcationes, eparteriales* et *mediastinales*). La trachée et les principales ramifications bronchiques doivent être ouvertes longitudinalement et les poumons incisés en leur tiers terminal perpendiculairement à leur grand axe, étant entendu que ces incisions ne sont pas nécessaires si les poumons sont exclus de la consommation humaine ;

3. examen visuel du péricarde et du cœur, ce dernier faisant l'objet d'une incision longitudinale de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire ;

4. examen visuel du diaphragme ;

5. examen visuel et palpation du foie et de ses ganglions lymphatiques rétrohépatiques et pancréatiques (Lnn. *portales*); incision de la surface gastrique du foie et à la base du lobe carré, pour examiner les canaux biliaires ;

6. examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (Lnn. *gastrici, mesenterici, craniales* et *caudales*); palpation et, si nécessaire, incision des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques;

7. examen visuel et, si nécessaire, palpation de la rate ;

8. examen visuel des reins et incision, si nécessaire, des reins et des ganglions lymphatiques rétrohépatiques (Lnn. *renales*);

9. examen visuel de la plèvre et du péritoine ;

10. examen visuel des organes génitaux (excepté le pénis, s'il a déjà été évacué) ;

11. examen visuel et, si nécessaire, palpation et incision de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques (Lnn. *supramammarii*). Chez la vache, chaque moitié de la mamelle est ouverte par une longue et profonde incision jusqu'aux sinus lactifères (*sinus lactiferes*) et les ganglions lymphatiques mammaires sont incisés, sauf si la mamelle est exclue de la consommation humaine.

CHAPITRE II : ANIMAUX DOMESTIQUES DES ESPÈCES OVINE ET CAPRINE

Les carcasses et les abats des ovins et des caprins doivent être soumis aux procédures d'inspection *post mortem* suivantes :

1. examen visuel de la tête après dépouillement et, en cas de doute, examen de la gorge, de la bouche, de la langue et des ganglions lymphatiques rétropharyngiens et parotidiens ;

2. examen visuel des poumons, de la trachée et de l'oesophage; palpation des poumons et des ganglions bronchiques et médiastinaux (Lnn. *bifurcationes, eparteriales* et *mediastinales*). En cas de doute, ces organes et ganglions lymphatiques doivent être incisés et examinés ;

3. examen visuel du péricarde et du cœur. En cas de doute, le cœur doit être incisé et examiné;

4. examen visuel du diaphragme ;

5. examen visuel du foie et des ganglions lymphatiques rétrohépatiques et pancréatiques (Lnn. *portales*); palpation du foie et de ses ganglions lymphatiques; incision de la surface gastrique du foie afin d'examiner les canaux biliaires;

6. examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (Lnn. *gastrici, mesenterici, craniales* et *caudales*);

7. examen visuel et, si nécessaire, palpation de la rate ;

8. examen visuel des reins ; incision, si nécessaire, des reins et de leurs ganglions lymphatiques (*Lnn. renales*);

9. examen visuel de la plèvre et du péritoine ;
10. examen visuel des organes génitaux (excepté le pénis, s'il a déjà été évacué) ;

11. examen visuel de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques.

CHAPITRE III : SOLIPÈDES DOMESTIQUES

Les carcasses et les abats des solipèdes doivent être soumis aux procédures d'inspection *post mortem* suivantes :

1. examen visuel de la tête et, après dégagement de la langue, examen de la gorge ; palpation et, si nécessaire, incision des ganglions lymphatiques sous-maxillaires, rétropharyngiens et parotidiens (Lnn. *retropharyngiales, mandibulares* et *parotidei*). La langue, préalablement

dégagée de façon à permettre un examen visuel détaillé de la bouche et de l'arrière bouche, doit faire l'objet d'un examen visuel et d'une palpation. Les amygdales doivent être enlevées ;

2. examen visuel des poumons, de la trachée et de l'œsophage ; palpation des poumons ; palpation et, si nécessaire, incision des ganglions lymphatiques bronchiques et médiastinaux (Lnn. *bifurcationes, eparteriales* et *mediastinales*). La trachée et les principales ramifications bronchiques doivent être ouvertes longitudinalement et les poumons incisés en leur tiers terminal perpendiculairement à leur grand axe ;

3. examen visuel du péricarde et du cœur, ce dernier faisant l'objet d'une incision longitudinale de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire ;

4. examen visuel du diaphragme ;

5. examen visuel, palpation et, si nécessaire, incision du foie et de ses ganglions lymphatiques, rétrohépatiques et pancréatiques (Lnn. *portales*);

6. examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (Lnn. *gastrici, mesenterici, craniales* et *caudales*); incision, si nécessaire, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques;

7. examen visuel et, si nécessaire, palpation de la rate ;

8. examen visuel et palpation des reins ; incision, si nécessaire, des reins et de leurs ganglions lymphatiques (Lnn. *renales*);

9. examen visuel de la plèvre et du péritoine ;

10. examen visuel des organes génitaux des étalons (excepté le pénis s'il a déjà été évacué) et des juments ;

11. examen visuel de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques (Lnn. *supramammarii*) et, si nécessaire, incision des ganglions lymphatiques supramammaires.

CHAPITRE IV : ANIMAUX DOMESTIQUES DE L'ESPÈCE PORCINE

A. INSPECTION *ANTE MORTEM*

1. L'Autorité compétente peut décider que les porcs destinés à l'abattage doivent subir une inspection *ante mortem* dans leur exploitation d'origine. Dans ce cas, l'abattage d'un lot de porcs d'une exploitation ne peut être autorisé que :

   a) s'ils sont accompagnés de certificat sanitaire vétérinaire officiel requis et
   b) si les exigences énoncées aux points 2 à 5 sont respectées.

2. L'inspection *ante mortem* effectuée dans l'exploitation d'origine doit comprendre :

   a) les contrôles des registres ou des cahiers d'élevage ou des documents de l'exploitation, y compris les informations relatives à la chaîne de production ;

b) l'examen des porcs destiné à établir :

i) s'ils sont atteints d'une maladie ou présentent un état pathologique transmissible aux animaux ou aux humains lors de leur manipulation ou de la consommation de leur viande ou s'ils manifestent un comportement individuel ou collectif faisant craindre l'apparition d'une telle maladie ;

ii) s'ils présentent des troubles du comportement général ou des signes de maladie pouvant rendre la viande impropre à la consommation humaine, ou

iii) s'il existe des indications ou des présomptions laissant entendre qu'ils pourraient présenter des résidus chimiques ou des résidus de substances interdites en quantité supérieure aux niveaux fixés par la législation communautaire ou nationale si le domaine n'est pas harmonisé au niveau communautaire.

3. Un vétérinaire officiel ou un vétérinaire agréé doit procéder à l'inspection *ante mortem* dans l'exploitation. Les porcs destinés à l'abattage doivent être envoyés directement à l'abattoir et ne doivent pas être mélangés à d'autres porcs. Le modèle de certificat sanitaire vétérinaire pour les porcins vivants transportés de l'exploitation d'origine à l'abattoir est donné en Annexe VI.

4. L'inspection *ante mortem* à l'abattoir doit comporter uniquement :

a) un contrôle de l'origine ou de l'identification des animaux, et

b) un examen visuel pour s'assurer que les porcs ne présentent pas de signes d'un état quelconque susceptible de nuire à la santé humaine ou animale.

Cet examen visuel peut être réalisé par un para professionnel vétérinaire.

5. Lorsque les porcs n'ont pas été abattus dans les trois jours suivant la délivrance du certificat sanitaire vétérinaire officiel requis prévu ci-haut :

a) si les porcs n'ont pas quitté l'exploitation d'origine pour l'abattoir, ils doivent être réexaminés et un nouveau certificat sanitaire vétérinaire officiel doit être délivré ;

b) si les porcs sont déjà en route pour l'abattoir ou arrivés à l'abattoir, l'abattage peut être autorisé, après évaluation des motifs du retard, à condition qu'une nouvelle inspection vétérinaire *ante mortem* des porcs soit effectuée.

B. INSPECTION *POST MORTEM*

1. Les carcasses et abats des porcs doivent être soumis aux procédures d'inspection *post mortem* suivantes :

a) examen visuel de la tête et de la gorge ; incision et examen des ganglions lymphatiques sous-maxillaires (Lnn.*mandibulares*); examen visuel de la bouche, de l'arrière-bouche et de la langue;

b) examen visuel des poumons, de la trachée et de l'œsophage ; palpation des poumons et des ganglions bronchiques et médiastinaux (Lnn. *bifurcationes, eparteriales* et *mediastinales*). La trachée et les principales ramifications bronchiques doivent être ouvertes longitudinalement et les poumons incisés en leur tiers terminal perpendiculairement à leur grand axe, étant entendu que ces incisions ne sont pas nécessaires si les poumons sont exclus de la consommation humaine ;

c) examen visuel du péricarde et du cœur, ce dernier faisant l'objet d'une incision longitudinale de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire ;

d) examen visuel du diaphragme ;

e) examen visuel du foie et des ganglions lymphatiques rétrohépatiques et pancréatiques (Lnn. *portales*); palpation du foie et de ses ganglions lymphatiques ;

f) examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (Lnn. *gastrici, mesenterici, craniales* et *caudales*); palpation et, si nécessaire, incision des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques;

g) examen visuel et, si nécessaire, palpation de la rate ;

h) examen visuel des reins ; incision, si nécessaire, des reins et de leurs ganglions lymphatiques (Lnn. *renales*);

i) examen visuel de la plèvre et du péritoine ;

j) examen visuel des organes génitaux (excepté le pénis, s'il a déjà été évacué) ;

k) examen visuel de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques (Lnn. *supramammarii*); incision des ganglions lymphatiques supramammaires chez la truie.

CHAPITRE V : VOLAILLES

A. INSPECTION *ANTE MORTEM*

1. L'Autorité compétente peut décider que les volailles destinées à l'abattage doivent subir une inspection *ante mortem* dans l'exploitation d'origine. Dans ce cas, l'abattage d'un lot de volailles d'une exploitation ne peut être autorisé que :

   a) si elles sont accompagnées du certificat sanitaire vétérinaire requis, et
   b) si les exigences énoncées aux points 2 à 5 sont respectées.

2. L'inspection *ante mortem* effectuée dans l'exploitation d'origine doit comprendre :

   a) les contrôles des registres ou des cahiers d'élevage ou des documents de l'exploitation, y compris les informations relatives à la chaîne de production ;
   b) une inspection du lot de volailles destinée à établir si les volailles :

      i) sont atteintes d'une maladie ou présentent un état pathologique transmissible aux animaux ou aux humains lors de leur manipulation ou de la consommation de leur viande ou manifestent un comportement faisant craindre l'apparition d'une telle maladie ;

ii) présentent des troubles du comportement général ou des signes de maladie pouvant rendre la viande impropre à la consommation humaine, ou

iii) semblent présenter des résidus chimiques ou des résidus de substances interdites en quantité supérieure aux niveaux fixés par la législation communautaire ou nationale si le domaine n'est pas harmonisé au niveau communautaire.

3. Un vétérinaire officiel ou un vétérinaire agréé doit procéder à l'inspection *ante mortem* dans l'exploitation. Le modèle de certificat sanitaire vétérinaire pour les volailles vivantes transportées de l'exploitation d'origine ou du marché à bétail à l'abattoir est donné en Annexe VI.

4. L'inspection *ante mortem* à l'abattoir doit comporter uniquement :

a) un contrôle de l'origine ou de l'identification des animaux, et

b) un examen visuel pour s'assurer que les règles relatives au bien-être des animaux ont été respectées et que les volailles ne présentent pas de signes d'un état quelconque susceptible de nuire à la santé humaine ou animale.

Cet examen visuel peut être effectué par un para professionnel vétérinaire.

5. Lorsque les volailles n'ont pas été abattues dans les trois jours suivant la délivrance du certificat sanitaire vétérinaire officiel requis visé ci-haut :

a) si le lot n'a pas quitté l'exploitation d'origine, il doit être réexaminé et un nouveau certificat sanitaire vétérinaire officiel doit être délivré ;
b) si le lot est déjà en route pour l'abattoir ou arrivé à l'abattoir, l'abattage peut être autorisé, après évaluation des motifs du retard, à condition qu'un nouvel examen du lot soit effectué.

6. Lorsqu'aucune inspection *ante mortem* n'est effectuée dans l'exploitation, le vétérinaire officiel est tenu d'effectuer un examen du lot à l'abattoir.

7. Si les volailles présentent des signes cliniques d'une maladie, elles ne peuvent pas être abattues à des fins de consommation humaine. Toutefois, l'abattage de ces volailles peut intervenir au terme du processus normal d'abattage si des précautions sont prises afin d'éviter le risque de propagation des organismes pathogènes et que les installations soient nettoyées et désinfectées immédiatement après les opérations d'abattage.

B. INSPECTION *POST MORTEM*

1. Toutes les volailles doivent subir une inspection *post mortem* conformément aux Sections I et III. En outre, le vétérinaire officiel est tenu d'effectuer lui-même les contrôles suivants :

a) inspection quotidienne des viscères et des cavités corporelles d'un échantillon représentatif de volailles ;

b) inspection détaillée d'un échantillon aléatoire, dans chaque lot d'une même origine, de parties de volailles ou de volailles entières déclarées impropres à la consommation humaine à la suite de l'inspection *post mortem*, et

c) tout examen complémentaire nécessaire s'il existe des raisons de suspecter que les viandes des volailles concernées peuvent être impropres à la consommation humaine.

CHAPITRE VI : RISQUES SPÉCIFIQUES

A. Cysticercose

1. Les procédures d'inspection *post mortem* décrites aux Chapitres I et IV constituent les exigences minimales pour la recherche de la cysticercose chez les bovins ainsi que chez les porcs. Des tests sérologiques spécifiques peuvent également être utilisés.

2. Les viandes présentant une infestation de cysticercose doivent être déclarées impropres à la consommation humaine. Toutefois, lorsque cette infestation n'est pas généralisée, les parties non infestées peuvent être déclarées propres à la consommation humaine après avoir été soumises à un traitement par le froid.

B. Trichinose

1. Les carcasses de porcs domestiques, de solipèdes et d'autres espèces sensibles à la trichinose doivent être soumises à un examen de recherche des trichines conformément à la législation communautaire ou nationale applicable, sauf dispositions contraires de cette législation.

2. Les viandes provenant d'animaux infectés par les trichines doivent être déclarées impropres à la consommation humaine.

C. Morve

1. Le cas échéant, les solipèdes doivent être soumis à un examen de recherche de la morve.

La recherche de la morve sur les solipèdes comprend un examen attentif des muqueuses de la trachée, du larynx, des cavités nasales, des sinus et de leurs ramifications, après avoir fendu la tête selon le plan médian et ôté la cloison nasale.

2. La viande provenant de chevaux dans lesquels la présence de morve a été diagnostiquée doit être déclarée impropre à la consommation humaine.

D. Tuberculose

1. Lorsque les animaux présentent une réaction positive ou douteuse à la tuberculine ou s'il y a d'autres raisons de suspecter une infection, ils doivent être abattus séparément des autres animaux, en prenant toutes les précautions nécessaires pour éviter le risque de contamination des autres carcasses, de la chaîne d'abattage et du personnel présent dans l'abattoir.

2. Toutes les viandes provenant d'animaux chez lesquels l'inspection *post mortem* a permis de mettre en évidence des lésions tuberculeuses dans plusieurs organes ou parties de la carcasse, doivent être déclarées impropres à la consommation humaine. Toutefois, lorsqu'une lésion tuberculeuse a été découverte dans les ganglions lymphatiques d'un seul organe ou d'une seule partie de la carcasse, seul cet organe ou cette partie de la carcasse et les ganglions lymphatiques connexes doit être déclaré impropre à la consommation humaine.

E. Brucellose

1. Lorsque les animaux présentent une réaction positive ou douteuse au test de dépistage de la brucellose ou s'il y a d'autres raisons de suspecter une infection, ils doivent être abattus séparément des autres animaux, en prenant toutes les précautions nécessaires pour éviter le risque de contamination des autres carcasses, de la chaîne d'abattage et du personnel présent dans l'abattoir.

2. Les viandes provenant d'animaux chez lesquels l'inspection *post mortem* a permis de mettre en évidence une brucellose aiguë doivent être déclarées impropres à la consommation humaine. En ce qui concerne les animaux présentant une réaction positive ou douteuse au test de dépistage de la brucellose, les mamelles, le tractus génital et le sang doivent être déclarés impropres à la consommation humaine, même si aucune lésion de ce type n'est détectée.

ANNEXE II

MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS

CHAPITRE I : CHAMP D'APPLICATION

La présente annexe s'applique aux mollusques bivalves vivants et, par analogie, aux échinodermes vivants, aux tuniciers vivants et aux gastéropodes marins et dulcicoles vivants.

CHAPITRE II : CONTRÔLES VETERINAIRES OFFICIELS RELATIFS AUX MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS PROVENANT DES ZONES DE PRODUCTION CLASSÉES

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 a classé conformément aux dispositions du texte communautaire en vigueur relatif aux règles spécifiques d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale. Le cas échéant, elle peut accomplir cette tâche en coopération avec l'opérateur du secteur alimentaire.

2. Si l'autorité compétente décide, en principe, de classer une zone de production ou de reparcage, 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 organiques 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, etc. ;

   c) déterminer les caractéristiques de circulation des polluants sur la base des modèles connus de la courantologie (science qui étudie les courants marins), de la bathymétrie et du cycle des marées dans la zone de production, et

   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. *CONTRÔLE DES ZONES DE PRODUCTION ET DE REPARCAGE*

1. Les zones de production et de reparcage 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 et de reparcage ;

c) la présence possible de plancton toxinogène dans les eaux de production et de reparcage ainsi que de biotoxines dans les mollusques bivalves vivants, et

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 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, et

b) des paramètres indiqués dans le texte communautaire en vigueur relatif aux règles spécifiques d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale.

C. *DÉCISIONS CONSÉCUTIVES AU CONTRÔLE*

1. Lorsque les résultats de l'échantillonnage révèlent que les normes sanitaires concernant les mollusques 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 communautaire. 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 (48) heures d'intervalle au minimum, dont les résultats doivent se situer en deçà de la limite réglementaire.

D. *PRESCRIPTIONS SUPPLÉMENTAIRES EN MATIÈRE DE CONTRÔLE*

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 et de reparcage un système de contrôle incluant des tests de laboratoire doit être mis en place afin de vérifier le respect par les opérateurs du secteur alimentaire 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 ÉCHANGE D'INFORMATIONS*

L'Autorité compétente doit :

a) établir et tenir à jour une liste des zones de production et de reparcage agréées, 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 d'expédition ;

b) informer sans délai les parties concernées par la présente Annexe, telles que les producteurs et les responsables 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, et

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. *AUTOCONTRÔLE EXERCÉ PAR LES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE*

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 opérateurs du secteur alimentaire 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 opérateurs ou l'organisation concernés du secteur alimentaire.

CHAPITRE III : CONTRÔLES VETERINAIRES OFFICIELS DES PECTINIDÉS RÉCOLTÉS EN DEHORS DES ZONES DE PRODUCTION CLASSÉES

Les contrôles vétérinaires officiels des pectinidés récoltés en dehors des zones de production classées doivent être effectués lors des ventes de poissons à la criée ou à la marée, dans les centres d'expéditions et les établissements de traitement. Ces contrôles vétérinaires officiels ont pour but de vérifier le respect des normes sanitaires relatives aux mollusques bivalves vivants prévues dans le texte communautaire en vigueur relatif aux règles spécifiques d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale.

ANNEXE III

PRODUITS DE LA PÊCHE

CHAPITRE I : CONTRÔLES VETERINAIRES OFFICIELS DE LA PRODUCTION ET DE LA MISE SUR LE MARCHÉ

1. Les contrôles vétérinaires 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, et
      iv) la propreté des établissements, y compris les navires, et de leurs installations et équipements, et l'hygiène du personnel, et

   c) des contrôles des conditions de stockage et de transport.

2. Toutefois, sous réserve du point 3, les contrôles vétérinaires officiels des navires :

   a) peuvent être effectués lorsque les navires font escale dans un port d'un État membre;

   b) concernent tous les navires qui débarquent des produits de la pêche dans des ports de l'Union, quel que soit leur pavillon, et

   c) peuvent, si nécessaire, lorsque l'Autorité compétente de l'État membre dont le navire arbore le pavillon effectue le contrôle vétérinaire officiel, être effectués lorsque le navire est en mer ou lorsqu'il se trouve dans un port d'un autre État membre ou d'un pays tiers.

3. Pour l'inspection d'un navire-usine ou d'un navire congélateur battant le pavillon d'un État membre effectuée aux fins d'octroyer un agrément pour ce navire, l'Autorité compétente de cet État membre est tenue de mener les inspections de manière conforme aux exigences de la législation sanitaire vétérinaire communautaire relative aux contrôles vétérinaires officiels des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, en particulier en ce qui concerne les durées.

4. Si nécessaire, ladite Autorité compétente peut inspecter le navire lorsque celui-ci est en mer ou lorsqu'il se trouve dans un port d'un autre État membre ou d'un pays tiers.

CHAPITRE II : CONTRÔLES VETERINAIRES OFFICIELS DES PRODUITS DE LA PÊCHE

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

A. *ÉVALUATIONS 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 aux dispositions du texte communautaire en vigueur relatif aux règles spécifiques d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale. 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 fraîcheur établies conformément à ladite législation sanitaire vétérinaire communautaire.

B. *INDICATEURS DE FRAÎCHEUR*

1. Lorsque l'examen organoleptique met en doute la fraîcheur des produits de la pêche, des échantillons peuvent être prélevés et soumis à des tests de laboratoire destinés à déterminer les teneurs en azote basique volatil total (ABVT) et en azote triméthylamine (TMA-N).

2. L'Autorité compétente doit utiliser les critères qui sont établis par la législation sanitaire vétérinaire communautaire en vigueur relative aux règles spécifiques d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale. 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 établies par la législation sanitaire vétérinaire communautaire en vigueur relative aux règles spécifiques d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale.

D. *RÉSIDUS ET CONTAMINANTS*

Des dispositions doivent être prises afin de contrôler les niveaux de résidus et de contaminants conformément à la législation sanitaire vétérinaire communautaire en vigueur relative aux règles spécifiques d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale. Pour les produits transformés fumés des analyses doivent être effectuées dans le but de vérifier le respect des teneurs en hydrocarbures aromatiques polycycliques notamment le benzopyrère établies par la législation sanitaire vétérinaire communautaire en vigueur relative aux règles spécifiques d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale ou nationale si le domaine n'est pas harmonisé.

E. *CONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES*

Des contrôles microbiologiques doivent être effectués en tant que de besoin conformément aux règles et critères établis en la matière par la législation sanitaire vétérinaire communautaire en vigueur relative aux règles spécifiques d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale.

F. *PARASITES*

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

G. *PRODUITS DE LA PÊCHE 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 :

a) les poissons toxiques des familles suivantes : *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* et *Canthigasteridae*, *Gempylidea* et

b) 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, d'échinodermes, de tuniciers et de gastéropodes marins et dulcicoles peuvent être mis sur le marché s'ils ont été produits conformément aux dispositions du texte communautaire en vigueur relatif aux règles spécifiques d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale.

CHAPITRE III : DÉCISIONS CONSÉCUTIVES AUX CONTRÔLES

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

a) si les contrôles organoleptiques, chimiques, physiques ou microbiologiques ou les examens de recherche de parasites révèlent qu'ils ne sont pas conformes à la législation sanitaire vétérinaire communautaire pertinente ;

b) s'ils contiennent dans leurs parties comestibles des teneurs en contaminants ou des résidus dépassant les limites fixées par la législation sanitaire vétérinaire communautaire ou à des niveaux tels que leur absorption alimentaire calculée dépasserait les doses journalières ou hebdomadaires admissibles pour les êtres humains ;

c) s'ils proviennent de :

i) poissons toxiques ;
ii) produits de la pêche ne satisfaisant pas aux exigences concernant les biotoxines, ou de
iii) mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers ou gastéropodes marins et dulcicoles contenant une quantité totale de biotoxines marines qui dépasse les limites autorisées.

d) si les Autorités compétentes estiment qu'ils peuvent constituer un risque pour la santé publique ou animale, ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine.

ANNEXE IV

LAIT CRU ET PRODUITS LAITIERS

CHAPITRE I : INSPECTION DES EXPLOITATIONS DE PRODUCTION DE LAIT

1. Les animaux des exploitations de production de lait doivent être soumis à des contrôles vétérinaires officiels en vue de vérifier le respect des conditions de police sanitaire relatives à la production de lait cru, et notamment l'état sanitaire des animaux et l'utilisation de médicaments vétérinaires. Ces contrôles peuvent se dérouler à l'occasion de contrôles vétérinaires réalisés dans le cadre de dispositions communautaires relatives à la santé animale ou publique et peuvent être effectués par un vétérinaire agréé.

2. S'il existe des raisons de suspecter que les conditions de police sanitaire relatives aux animaux ne sont pas respectées, l'état sanitaire général des animaux doit faire l'objet d'un contrôle.

3. Les exploitations de production de lait doivent être soumises à des contrôles vétérinaires officiels dans le but de vérifier que les exigences en matière d'hygiène sont respectées. Ces contrôles vétérinaires officiels peuvent notamment comporter des inspections ou un suivi des contrôles effectués par les organisations professionnelles. S'il s'avère que l'hygiène est inadéquate, l'Autorité compétente doit vérifier que des mesures appropriées sont prises pour remédier à la situation.

CHAPITRE II : CONTRÔLE DU LAIT CRU LORS DE SA COLLECTE

1. L'Autorité compétente doit superviser les contrôles effectués conformément aux dispositions du texte communautaire en vigueur relatif aux règles spécifiques d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale.

2. En cas de non-respect des critères concernant la teneur en germes et la teneur en cellules somatiques suite à une première notification, l'opérateur du secteur alimentaire a un délai de trois mois pour remédier à la situation. Dans le cas contraire, la livraison du lait cru provenant de l'exploitation de production concernée doit être suspendue ou, conformément à une autorisation spécifique ou à des instructions générales émanant de l'Autorité compétente, soumise à des prescriptions nécessaires à la protection de la santé publique quant à son traitement et son utilisation. Cette suspension ou ces prescriptions devront rester en vigueur jusqu'à ce que l'opérateur du secteur alimentaire ait prouvé que le lait cru satisfait de nouveau aux critères requis.

ANNEXE V

ŒUFS ET OVOPRODUITS

CHAPITRE I : CONTRÔLES VETERINAIRES OFFICIELS DE LA PRODUCTION ET DE LA MISE SUR LE MARCHÉ DES OEUFS ET DES OVOPRODUITS

1. Les contrôles vétérinaires officiels de la production et de la mise sur le marché des œufs doivent comprendre notamment :

   a) un contrôle régulier des conditions d'hygiène des locaux des centres de collecte et des centres d'emballage des œufs ;

   b) des inspections régulières desdits des centres de collecte et centres d'emballage, en vue de vérifier en particulier :

      i) le cas échéant, si les conditions de l'agrément sont encore remplies ;
      ii) si les œufs sont triés pour la recherche des œufs non sûrs et impropres à la consommation, calibrés, classés, conditionnés et étiquetés correctement ;
      iii) le respect des exigences en matière d'hygiène, d'humidité et de température, et
      iv) la propreté des établissements, et de leurs installations et équipements, et l'hygiène du personnel, et

   c) des contrôles des conditions de stockage et de transport.
   Les opérateurs du secteur alimentaire doivent veiller à ce que

2. Les contrôles vétérinaires officiels de la production et de la mise sur le marché des ovoproduits doivent comprendre notamment :

   a) un contrôle régulier des exigences applicables aux établissements fabriquant des ovoproduits notamment la séparation des opérations et les règles de pasteurisation ;

   b) des inspections régulières desdits établissements, en vue de vérifier en particulier :

      i) le cas échéant, si les conditions de l'agrément sont encore remplies ;
      ii) si les matières premières utilisées pour fabriquer les ovoproduits respectent les exigences règlementaires ;
      iii) si les ovoproduits sont manipulés, conditionnés et étiquetés correctement ;
      iii) le respect des exigences spécifiques en matière d'hygiène applicables à la fabrication des ovoproduits, et
      iv) la propreté des établissements, et de leurs installations et équipements, et l'hygiène du personnel, et

   c) des contrôles des conditions de stockage et de transport.

CHAPITRE II : CONTRÔLES VETERINAIRES OFFICIELS DES ŒUFS ET DES OVOPRODUITS

Les contrôles vétérinaires officiels des œufs et des ovoproduits doivent comprendre au moins les éléments suivants.

A. *ÉVALUATIONS ORGANOLEPTIQUES*

Des contrôles organoleptiques aléatoires doivent être effectués à tous les stades de la production, du traitement et de la distribution des œufs et des ovoproduits. Ces contrôles ont notamment pour but de vérifier le respect des critères de fraîcheur établis conformément aux dispositions du texte communautaire en vigueur relatif aux règles spécifiques d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale ainsi que la date de ponte, la température, l'humidité, l'emballage et le calibrage selon le cas.

B. *SPÉCIFICATIONS ANALYTIQUES*

Des dispositions doivent être prises afin de contrôler le respect des spécifications analytiques (acide butyrique 3 OH, acide lactique, concentration en coquille...) en ce qui concerne les ovoproduits conformément à la législation sanitaire vétérinaire communautaire en vigueur relative aux règles spécifiques d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale.

C. *RÉSIDUS ET CONTAMINANTS*

Des dispositions doivent être prises afin de contrôler les niveaux de résidus et de contaminants conformément à la législation sanitaire vétérinaire communautaire en vigueur relative aux règles spécifiques d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale.

D. *CONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES*

Des contrôles microbiologiques doivent être effectués en tant que de besoin conformément aux règles et critères établis en la matière par la législation sanitaire vétérinaire communautaire en vigueur relative aux règles spécifiques d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale.

CHAPITRE III : DÉCISIONS CONSÉCUTIVES AUX CONTRÔLES

1. Les œufs et les ovoproduits doivent être déclarés impropres à la consommation humaine et retirés du marché :

   a) si les contrôles organoleptiques, chimiques, physiques ou microbiologiques révèlent qu'ils ne sont pas conformes à la législation sanitaire vétérinaire communautaire pertinente ;
   b) s'ils contiennent des teneurs en contaminants ou des résidus dépassant les limites fixées par la législation sanitaire vétérinaire communautaire ou à des niveaux tels que leur absorption alimentaire calculée dépasserait les doses journalières ou hebdomadaires admissibles pour les êtres humains ;
   c) si les Autorités compétentes estiment qu'ils peuvent constituer un risque pour la santé publique ou animale, ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine.

ANNEXE VI : CERTIFICATS SANITAIRES VÉTÉRINAIRES

<table>
<tr><td>Nom Etat Membre</td><td colspan="2">Certificat sanitaire vétérinaire pour les bovins, ovins et caprins vivants transportés de l'exploitation d'origine ou du marché à bétail à l'abattoir</td></tr>
<tr><td colspan="2">1. Autorité compétente (vétérinaire ou autres)/Service compétent:</td><td>2. N° du Certificat :</td></tr>
<tr><td colspan="2">3. Identification des animaux :
3.1 Espèce :
3.2 Nombre d'animaux (maximum 50 unités) :
3.3 : Liste d'identification en annexe du certificat (seulement pour les bovins) :</td><td>4. Identification du propriétaire :</td></tr>
<tr><td colspan="3">5. Provenance des animaux :
5.1 Adresse de l'exploitation d'origine :
5.2 Adresse et autorisation du marché à bétail d'origine :</td></tr>
<tr><td colspan="3">6. Destination des animaux :
6.1 Nom de l'abattoir :
6.2 Moyens de transport :</td></tr>
<tr><td colspan="2">7. Autres informations utiles</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">8. Déclaration:
Je soussigné vétérinaire officiel déclare que :
- l'exploitation susmentionnée ou le marché à bétail susmentionné est enregistrée auprès de l'Autorité compétente ;
- l'exploitation susmentionnée ou le marché à bétail susmentionné fait l'objet de contrôles vétérinaires officiels;
- l'exploitation susmentionnée ou le marché à bétail susmentionné est situé dans un territoire ou une zone d'un rayon de 20 kilomètres (km), incluant une entité administrative et territoriale, ne faisant pas l'objet de restrictions de mouvement pour des motifs de police sanitaire imposées en vertu de la législation sanitaire vétérinaire pertinente de l'UEMOA ; les animaux désignés ci-dessus ont fait l'objet d'une inspection avant leur embarquement comme indiqué dans le Manuel terrestre de l'Organisation mondiale de la Santé Animale (OMSA) ou les textes de l'UEMOA en vigueur relatifs aux contrôles vétérinaires officiels dans l'exploitation susmentionnée ou le marché à bétail susmentionné le .....(jour) à.....(heure) et n'ont présenté aucun signe de fièvre charbonneuse, de fièvre aphteuse, de tuberculose bovine, de fièvre de la vallée du Rift et de la peste des petits ruminants, à l'inspection ;
- les animaux désignés ci-dessus n'ont pas été vaccinés contre la fièvre charbonneuse à l'aide d'un vaccin vivant homologué pendant les 8 jours ayant précédé leur expédition vers l'abattoir, ou pendant une période plus longue précisée dans les recommandations du fabricant ;
- les animaux désignés ci-dessus n'ont reçu ni farines de viande et d'os ni cretons provenant de ruminants dans leur alimentation ;
- les moyens de transport susmentionnés ont été nettoyés avant le transport des animaux ;</td></tr>
</table>

- les registres ou cahiers d'élevage et les autres documents concernant ces animaux sont conformes aux exigences légales communautaires et n'empêchent pas de procéder à l'abattage des animaux. ***NB : Toute autre condition intégrée dans ledit modèle doit avoir fait l'objet d'une analyse de risque basée sur des preuves et des données scientifiques disponibles menée de manière indépendante, objective et transparente et après approbation de l'Autorité compétente et du Comité vétérinaire de l'UEMOA.***
9. Lieu et date :
10. Nom du vétérinaire officiel ou agréé: Signature : Cachet :

Liste d'identification des animaux du Certificat N°.....

N° d'ordre	N° de registre/ Marque d'identification	Race	Sexe	Age	Robe
1					
2					
3					
4					
5					
.....					

Nom Etat Membre	Certificat sanitaire vétérinaire pour les porcins vivants transportés de l'exploitation d'origine à l'abattoir
1. Autorité compétente (vétérinaire ou autres)/Service compétent:	2. N° du Certificat :
3. Identification des animaux : 3.1 Espèce : 3.2 Nombre d'animaux (maximum 50 unités) :	4. Identification du propriétaire :
5. Provenance des animaux : 5.1 Adresse de l'exploitation d'origine :	
6. Destination des animaux : 6.1 Nom de l'abattoir : 6.2 Moyens de transport :	
7. Autres informations utiles	

8 Déclaration :

Je soussigné vétérinaire officiel déclare que :

- l'exploitation susmentionnée ou le marché à bétail susmentionné est enregistrée auprès de l'Autorité compétente ;
- l'exploitation susmentionnée ou le marché à bétail susmentionné fait l'objet de contrôles vétérinaires officiels ;
- l'exploitation susmentionnée est situé dans un territoire ou une zone d'un rayon de 20 kilomètres (km), incluant une entité administrative et territoriale, ne faisant pas l'objet de restrictions de mouvement pour des motifs de police sanitaire imposées en vertu de la législation sanitaire vétérinaire pertinente de l'UEMOA ; les animaux désignés ci-dessus ont fait l'objet d'une inspection avant leur embarquement comme indiqué dans le Manuel terrestre de l'Organisation mondiale de la Santé Animale (OMSA) ou les textes de l'UEMOA en vigueur relatifs aux contrôles vétérinaires officiels dans l'exploitation susmentionné le .....(jour) à.....(heure) et n'ont présenté aucun signe ***de fièvre charbonneuse, de fièvre aphteuse, de peste porcine classique et de peste porcine africaine,*** à l'inspection ;
- les animaux désignés ci-dessus n'ont pas été vaccinés contre ***la fièvre charbonneuse*** à l'aide d'un vaccin vivant homologué pendant les 8 jours ayant précédé leur expédition vers l'abattoir, ou pendant une période plus longue précisée dans les recommandations du fabricant ;
- les moyens de transport susmentionnés ont été nettoyés avant le transport des animaux ;
- les registres ou cahiers d'élevage et les autres documents concernant ces animaux sont conformes aux exigences légales communautaires et n'empêchent pas de procéder à l'abattage des animaux.

NB : Toute autre condition intégrée dans ledit modèle doit avoir fait l'objet d'une analyse de risque basée sur des preuves et des données scientifiques disponibles menée de manière indépendante, objective et transparente et après approbation de l'Autorité compétente et du Comité vétérinaire de l'UEMOA.

9. Lieu et date :

10. Nom du vétérinaire officiel ou agréé :
Signature :

Cachet :

Nom Etat Membre	Certificat sanitaire vétérinaire pour les volailles vivantes transportées de l'exploitation d'origine ou du marché à l'abattoir
1. Autorité compétente (vétérinaire ou autres)/Service compétent:	2. N° du Certificat :
3. Identification des animaux : 3.1 Espèce : 3.2 Nombre d'animaux (maximum 100 unités) :	4. Identification du propriétaire :
5. Provenance des animaux : 5.1 Adresse de l'exploitation d'origine : 5.2 Adresse du marché d'origine	
6. Destination des animaux : 6.1 Nom de l'abattoir : 6.2 Moyens de transport :	
7. Autres informations utiles	

8. Déclaration :

Je soussigné vétérinaire officiel déclare que :

- l'exploitation susmentionnée ou le marché à bétail susmentionné est enregistrée auprès de l'Autorité compétente ;
- l'exploitation susmentionnée ou le marché à bétail susmentionné fait l'objet de contrôles vétérinaires officiels ;
- l'exploitation ou le marché susmentionnée est situé dans un territoire ou une zone d'un rayon de 20 kilomètres (km), incluant une entité administrative et territoriale, ne faisant pas l'objet de restrictions de mouvement pour des motifs de police sanitaire imposées en vertu de la législation sanitaire vétérinaire pertinente de l'UEMOA ; les volailles désignées ci-dessus ont fait l'objet d'une inspection avant leur embarquement comme indiqué dans le Manuel terrestre de l'Organisation mondiale de la Santé Animale (OMSA) ou les textes de l'UEMOA en vigueur relatifs aux contrôles vétérinaires officiels dans l'exploitation ou le marché susmentionné le .....(jour) à.....(heure) et n'ont présenté aucun signe ***de maladie de Newcastle et d'infection par les virus de l'influenza aviaire de haute pathogénicité,*** à l'inspection ;
- les moyens de transport susmentionnés ont été nettoyés avant le transport des volailles ;
- les registres ou cahiers d'élevage et les autres documents concernant ces volailles sont conformes aux exigences légales communautaires et n'empêchent pas de procéder à l'abattage des animaux.

NB : Toute autre condition intégrée dans ledit modèle doit avoir fait l'objet d'une analyse de risque basée sur des preuves et des données scientifiques disponibles menée de manière indépendante, objective et transparente et après approbation de l'Autorité compétente et du Comité vétérinaire de l'UEMOA.

9. Lieu et date :

10. Nom du vétérinaire officiel ou agréé :
Signature :

Cachet :

UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE

La Commission

REGLEMENT D'EXECUTION N°.009/2024/COM/UEMOA

RELATIF A LA CERTIFICATION SANITAIRE VETERINAIRE DES DENREES ALIMENTAIRES ANIMALES ET D'ORIGINE ANIMALE DANS L'UEMOA

LA COMMISSION DE L'UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE (UEMOA)

Vu le Traité modifié de l'UEMOA ;

Vu le Protocole additionnel n° II relatif aux politiques sectorielles de l'UEMOA, modifié ;

Vu l'Acte additionnel n° 03/2001 du 19 décembre 2001 portant adoption de la Politique Agricole de l'UEMOA ;

Vu l'Acte additionnel n°02/2021/GGEG/UEMOA du 14 avril 2021 portant nomination des membres de la Commission de l'UEMOA ;

Vu l'Acte additionnel n°03/2021/GGEG/UEMOA du 14 avril 2021 portant nomination du Président de la Commission de l'UEMOA ;

Vu le Règlement n° 01/2006/CM/UEMOA du 23 mars 2006 portant création et modalités de fonctionnement d'un Comité vétérinaire au sein de l'UEMOA ;

Vu le Règlement n°07/2007/CM/UEMOA du 06 avril 2007 relatif à la sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et des aliments dans l'UEMOA ;

Vu le Règlement n°04/2009/CM/UEMOA du 27 mars 2009 relatif à l'harmonisation des règles régissant l'homologation, la commercialisation et le contrôle des pesticides au sein de l'UEMOA ;

Vu le Règlement n°03/2010/CM/UEMOA du 21 juin 2010 portant schéma d'harmonisation des activités d'accréditation, de certification, de normalisation et de métrologie dans l'UEMOA ;

Vu le Règlement n°02/2024/CM/UEMOA du 26 septembre 2024 établissant les règles relatives à l'application des mesures sanitaires du domaine vétérinaire dans l'UEMOA ;

Vu la Directive n°04/2014/CM/UEMOA du 25 septembre 2014 portant régime commun de gestion durable des ressources halieutiques dans les Etats membres de l'UEMOA ;

Vu la Directive n°05/2023/CM/UEMOA du 16 juin 2023 relative à la protection du consommateur dans l'UEMOA ;

Vu le Règlement d'exécution n°009/2009/COM/UEMOA du 10 septembre 2009 fixant les domaines de consultation du Comité vétérinaire et la liste des entités autorisées à participer aux sessions du Comité à titre d'observateurs ;

Vu le Règlement d'exécution n°010/2009/COM/UEMOA du 10 septembre 2009 portant liste des maladies à déclaration obligatoire ;

Vu le Règlement d'exécution n°011/2009/COM/UEMOA du 10 septembre 2009 portant liste des mesures spéciales applicables aux maladies animales à déclaration obligatoire ;

Vu le Règlement d'exécution n°005/2024/COM/UEMOA du 18 octobre 2024 établissant les règles générales d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux dans l'UEMOA ;

Vu le Règlement d'exécution n°006/2024/COM/UEMOA du 18 octobre 2024 établissant les règles générales de contrôles vétérinaires officiels des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux dans l'UEMOA ;

Vu le Règlement d'exécution n°007/2024/COM/UEMOA du 18 octobre 2024 établissant les règles spécifiques d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale dans l'UEMOA ;

Vu le Règlement d'exécution n°008/2024/COM/UEMOA du 18 octobre 2024 établissant les règles spécifiques de contrôles vétérinaires officiels des denrées alimentaires animales et d'origine animale dans l'UEMOA ;

Considérant que les Etats membres de l'Union doivent participer activement à la réalisation des objectifs fixés par celle-ci dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires ;

Consciente que le manque d'harmonisation des mesures sanitaires du domaine vétérinaire entre les États peut constituer un obstacle au commerce des produits alimentaires du fait de l'absence de confiance dans le niveau de sécurité des denrées alimentaires ;

Considérant qu'il appartient à l'État membre de production ou de destination de veiller à ce que les contrôles et la certification soient effectués de manière appropriée ;

Considérant que, pour garantir un fonctionnement harmonieux du marché commun des denrées alimentaires animales et d'origine animale, les États membres doivent pouvoir faire entièrement confiance à la certification établie au lieu de production et au lieu de départ ;

Désireuse d'adopter les règles communes en matière de certification des denrées alimentaires animales et d'origine animale à mettre en œuvre par les Autorités compétentes et des certificateurs, conformément à la législation sanitaire vétérinaire communautaire ;

Consciente que des modèles de certificat doivent être adoptés pour garantir un fonctionnement harmonieux du marché commun des denrées alimentaires animales et d'origine animale ;

Considérant qu'il convient de s'assurer que les règles et principes appliqués par les certificateurs des pays tiers offrent des garanties au moins équivalentes à celles prévues par la législation sanitaire vétérinaire communautaire ;

Consciente que des mesures efficaces doivent être prises pour empêcher toute certification trompeuse ou frauduleuse ;

Prenant en compte les conclusions de la réunion des Ministres en charge de l'Elevage et de la Pêche, en date du 1er décembre 2023 ;

ADOPTE LE REGLEMENT D'EXECUTION DONT LA TENEUR SUIT :

CHAPITRE I : ***DISPOSITIONS GENERALES***

Article premier : Définitions

Aux fins d'application du présent Règlement d'exécution, on entend par :

Autorité compétente : autorité vétérinaire gouvernementale, comprenant des vétérinaires et d'autres professionnels et para professionnels ou toute autre autorité gouvernementale d'un Etat membre, ayant la responsabilité de mettre en œuvre tout ou partie des mesures sanitaires du domaine vétérinaire, ou d'en superviser l'exécution sur l'ensemble du territoire national, et présentant les compétences nécessaires à cet effet ;

Certificateur : tout vétérinaire officiel ou dans les cas prévus par la législation sanitaire vétérinaire communautaire toute autre personne physique ou morale autorisée par l'Autorité compétente à signer les certificats prescrits par ladite législation ;

Certificat ou Certificat sanitaire vétérinaire : document sous format papier ou électronique qui décrit les caractéristiques et atteste la conformité des expéditions alimentaires faisant l'objet d'échanges ;

Certification officielle : procédure par laquelle l'Autorité compétente ou les personnes ou Organismes privés de certification autorisés à agir en cette capacité, donnent par écrit, par un moyen électronique ou par un moyen équivalent, l'assurance que des denrées alimentaires, des aliments pour animaux ou des systèmes de contrôle des aliments sont conformes aux exigences spécifiées ;

Domaine vétérinaire : ensemble des actions qui sont en rapport direct ou indirect avec les animaux et avec leurs produits dérivés et sous-produits dès lors qu'elles contribuent à la protection, à la conservation et à l'amélioration de la santé animale, du bien-être animal et de la santé publique vétérinaire ;

Echanges internationaux : importation, exportation ou transit international de marchandises à partir, vers ou à travers un pays tiers en dehors de l'Union ;

Echanges intracommunautaires : commerce de marchandises entre les Etats membres de l'UEMOA ;

Législation sanitaire vétérinaire : ensemble des dispositions législatives, réglementaires et administratives adoptées par les pouvoirs publics de l'Union et régissant les mesures sanitaires du domaine vétérinaire ;

Vétérinaire officiel : vétérinaire habilité ou commissionné, en vertu du présent Règlement d'exécution, à agir en cette capacité par l'Autorité compétente en tant que membre du personnel ou à un autre titre, et possédant les qualifications requises.

Article 2 : Objet

Le présent Règlement d'exécution, pris en application de l'article 20 du Règlement n°02/2024/CM/UEMOA du 26 septembre 2024, a pour objet d'établir les règles communautaires relatives à la certification des denrées alimentaires animales et d'origine animale dans l'espace UEMOA.

En outre, il établit les modèles de certificats pour les échanges intracommunautaires et internationaux de denrées alimentaires animales et d'origine animale conformément aux dispositions de la législation sanitaire vétérinaire communautaire. Ces denrées alimentaires comprennent :

- les viandes fraiches et les produits à base de viande de bovins, d'ovins, de caprins, de porcins et de volailles ;
- les œufs de consommation et les ovoproduits ;
- le lait et les produits laitiers ;
- les poissons, les crustacées et les mollusques.

Article 3 : Champ d'application

Le présent Règlement d'exécution s'applique aux denrées alimentaires animales et d'origine animale transformées ou non transformées destinées aux échanges intracommunautaires et internationaux.

CHAPITRE II : REGLES DE CERTIFICATION

Article 4 : Habilitation des certificateurs

L'Autorité compétente habilite les certificateurs autorisés par elle à signer les certificats sanitaires vétérinaires officiels.

L'Autorité compétente s'assure que les certificateurs ont une connaissance satisfaisante de la législation sanitaire vétérinaire communautaire en vigueur pour les denrées alimentaires animales et d'origine animale à certifier et sont informés de manière générale des règles à suivre pour l'établissement et la délivrance des certificats et si nécessaire sur la nature et l'ampleur des enquêtes, tests, analyses ou examens qu'il y a lieu d'effectuer avant la certification.

Les certificateurs ne certifient pas les faits dont ils n'ont pas connaissance personnellement ou qu'ils ne peuvent vérifier.

Les certificateurs ne signent pas des certificats en blanc ou incomplets, ni des certificats concernant des denrées alimentaires animales et d'origine animale qu'ils n'ont pas inspectées ou qui ne sont plus sous leur contrôle. Lorsqu'un certificat est signé sur la base d'un autre certificat ou d'une autre attestation, le certificateur doit être en possession du document en question avant de signer.

Les présentes dispositions ne font pas obstacle à la possibilité pour un vétérinaire officiel de signer un certificat sur la base des données qui ont été attestées conformément aux paragraphes précédents par une autre personne habilitée par l'Autorité compétente et agissant sous le contrôle dudit vétérinaire, pour autant qu'il puisse vérifier l'exactitude de ces données.

Le certificat est délivré avant que le lot auquel il se réfère ne cesse d'être soumis au contrôle de l'Autorité compétente du pays expéditeur.

Article 5 : Préparation des certificats

Les Autorités compétentes prennent toutes les mesures nécessaires pour assurer la fiabilité de la certification. En particulier, elles veillent à ce que les certificateurs qu'elles désignent :

a) aient un statut qui garantisse leur impartialité et ne possèdent aucun intérêt commercial direct dans les denrées alimentaires animales et d'origine animale à certifier ou avec les exploitations ou établissements dont elles sont originaires ;
b) soient conscients de la teneur de chaque certificat qu'ils signent.

Les certificats sont rédigés dans la langue officielle de l'État membre de destination et dans celle de l'État membre dans lequel est effectuée l'inspection ou le contrôle à la frontière, ou sont accompagnés d'une traduction certifiée dans cette langue. Toutefois, les États membres acceptent que soit utilisée la langue de travail de l'Union autre que leur propre langue.

Les certificats comportent un original et un nombre de copies défini par l'Autorité compétente pour répondre aux exigences du présent Règlement d'exécution et des autres textes communautaires connexes.

Les certificats sont conçus conformément aux principes suivants :

a) chaque Autorité compétente est en mesure d'établir le lien entre les certificats et leurs certificateurs et doit veiller à ce qu'une copie de tous les certificats délivrés soit disponible pendant une période à déterminer par ladite Autorité ;

b) les certificats sont conçus de façon à minimiser le risque de fraude, notamment par l'utilisation d'un numéro d'identification unique ou de tous autres moyens permettant d'assurer la sécurité. Les certificats sur support papier portent la signature du certificateur et l'identifiant officiel comme cachet officiel ou le sceau de l'Autorité compétente qui les délivre ;

c) les certificats comportent :

i) une feuille de papier unique ; ou
ii) deux ou plusieurs feuilles de papier unique.

Chaque page d'un certificat constitué de plusieurs feuilles porte le numéro unique du certificat, ainsi qu'un chiffre indiquant le numéro de la page sur le nombre total de pages. Les procédures de certification électronique fournissent des garanties équivalentes.

Les certificats sont rédigés dans des termes aussi simples, clairs et compréhensibles que possible, sans pour autant altérer leur portée légale.

Les certificats prévoient la mention d'une identification appropriée des denrées alimentaires animales et d'origine animale. Le texte du certificat n'est pas modifié autrement que par des biffures au regard desquelles le certificateur appose sa signature et son tampon. La signature et le tampon sauf s'il s'agit d'un tampon sec sont d'une couleur différente de celle utilisée pour l'impression du certificat.

Seuls les certificats originaux sont recevables dans l'Union.

Les certificats sanitaires vétérinaires officiels peuvent se présenter sous la forme d'un document électronique envoyé directement par l'Autorité compétente du pays exportateur à celle du pays importateur.

Les certificats sur support électronique peuvent être de format différent, mais doivent contenir les mêmes informations que les certificats traditionnels délivrés sur support papier.

L'Autorité compétente met en place des systèmes assurant la sécurité des certificats électroniques vis-à-vis des personnes et organisations non autorisées. Le certificateur doit avoir officiellement la responsabilité de protéger l'usage qui est fait de sa signature électronique.

Article 6 : Modèles de certificat

Seules les denrées alimentaires animales et d'origine animale transformées ou non transformées, qui remplissent les conditions générales et spécifiques d'hygiène et de sécurité sanitaire fixées dans la législation sanitaire vétérinaire communautaire en vigueur et attestés par des certificats sanitaires vétérinaires officiels sont admises aux échanges commerciaux intracommunautaires ou internationaux.

Les denrées alimentaires animales et d'origine animale transformées ou non transformées répondent aux exigences attestées dans les certificats correspondants, établis conformément aux modèles de certificat figurant aux annexes II, III, V et VI du présent Règlement d'exécution dont elles font partie intégrante. Toute autre condition intégrée dans lesdits modèles doivent avoir fait l'objet d'une analyse de risque basée sur des preuves et des données scientifiques disponibles menée de manière indépendante, objective et transparente et après approbation de l'Autorité compétente et du Comité vétérinaire de l'UEMOA.

Lors des exportations vers les pays tiers, les garanties additionnelles de certification exigibles, le cas échéant, sont apportées.

Les frais de certification y compris ceux relatifs aux tests et aux analyses visés dans la législation sanitaire vétérinaire communautaire en vigueur portant sur l'hygiène et la sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale sont à la charge de l'exportateur. Les Etats membres fixent le montant de ces frais et en informent la Commission de l'UEMOA.

Article 7 : Contrôles et sanctions

Sans préjudice des tâches de contrôle vétérinaires officiel prévues par la législation sanitaire vétérinaire communautaire en vigueur, l'Autorité compétente de chaque État membre procède à un contrôle régulier des denrées alimentaires et des établissements agréés, afin de s'assurer que lesdites denrées destinées aux échanges commerciaux intracommunautaires ou internationaux répondent aux exigences communautaires ou celles des Pays tiers lors des exportations.

En outre, les États membres mettent en place et effectuent les contrôles nécessaires pour prévenir la délivrance de faux certificats ou de certifications pouvant induire en erreur ainsi que la production frauduleuse ou l'utilisation de certificats censés être délivrés pour les besoins de la législation sanitaire vétérinaire communautaire.

Sans préjudice d'éventuelles poursuites et sanctions pénales, les Autorités compétentes effectuent des enquêtes ou contrôles et prennent des mesures appropriées pour sanctionner tout cas de certification fausse ou trompeuse porté à leur attention. Ces mesures comprennent la suspension du mandat du certificateur pour la durée de l'enquête.

En particulier, s'il apparaît à l'occasion des contrôles :

a) qu'un certificateur a sciemment délivré un certificat frauduleux, l'Autorité compétente prend toutes les mesures nécessaires, pour que la personne concernée ne puisse répéter son acte ;
b) qu'un particulier ou un établissement a utilisé de manière frauduleuse ou altéré un certificat officiel, l'Autorité compétente prend toutes les mesures nécessaires pour que le particulier ou l'établissement ne puisse répéter son acte. De telles mesures incluent un refus de délivrer ultérieurement un certificat officiel à la personne ou l'établissement concerné.

La Commission de l'UEMOA et les experts des autorités compétentes des Etats membres effectuent des audits et des inspections prévus par le Règlement d'exécution n°006/2024/COM/UEMOA du 18 octobre 2024 établissant les règles générales de contrôles vétérinaires officiels susvisé, conformément aux accords d'équivalence conclus entre l'Union et un pays tiers. Ces audits et ces inspections visent à s'assurer que les règles et les principes appliqués par les certificateurs du pays tiers offrent des garanties au moins équivalentes à celles prévues par le présent Règlement d'exécution.

Dans le cas où ces inspections ou ces audits ou les contrôles font apparaître que ces principes ne sont pas respectés par les certificateurs des pays tiers, des garanties supplémentaires ou des exigences spécifiques peuvent être décidées.

CHAPITRE III : ***DISPOSITIONS FINALES***

Article 8 : Suivi de la mise en œuvre

Pour le suivi de la mise en œuvre du présent Règlement d'exécution, la Commission de l'UEMOA s'appuie sur le Comité Vétérinaire de l'UEMOA.

Article 9 : Application

Les Etats membres disposent de vingt-quatre (24) mois, après la date d'entrée en vigueur du présent Règlement d'exécution, pour l'application de toutes ses dispositions.

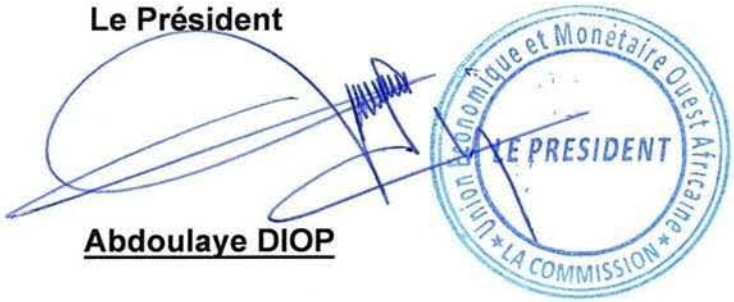
Article 10 : Entrée en vigueur

Le présent Règlement d'exécution entre en vigueur à compter de sa date de signature et sera publié au Bulletin Officiel de l'Union.

Fait à Ouagadougou, le 18 OCT 2024

Pour la Commission,

Le Président



Abdoulaye DIOP

ANNEXE I : NOTES EXPLICATIVES SUR LES MODELES DE CERTIFICAT SANITAIRE VÉTÉRINAIRE DE L'UEMOA RELATIF AU COMMERCE INTERNATIONAL DE DENREES ALIMENTAIRES ANIMALES ET D'ORIGINE ANIMALE

Généralités

Le certificat est rempli en lettres capitales de manière lisible. Pour confirmer une option, il faut cocher la case correspondante ou y insérer le signe « X ». Il faut aussi se rassurer qu'aucune partie du certificat n'a été laissée en blanc de sorte qu'elle puisse donner lieu à une modification. Les champs non pertinents sont biffés.

Si le destinataire, le point d'entrée ou les renseignements concernant le transport changent après la délivrance du certificat, il incombe à l'importateur d'en aviser l'Autorité compétente du pays importateur.

Observations spécifiques

Type de certificat : Le certificat porte, selon le cas, la mention « **ORIGINAL** » ou « **COPIE** ».

Pays : le nom du pays qui délivre le certificat, si possible accompagné d'un logo de l'Autorité compétente ou d'une en-tête.

1. Expéditeur/Exportateur : Nom et adresse (rue, ville et région/province/état, selon le cas) de la personne physique ou morale qui expédie le lot ou le chargement.

2. Numéro de certificat : Ce numéro d'identification est unique pour chaque certificat et est délivré par l'Autorité compétente (vétérinaire ou autres) du pays exportateur.

3. Destinataire/Importateur : Nom et adresse de la personne physique ou morale à laquelle le lot ou le chargement est expédié dans le pays de destination, à la date de délivrance du certificat.

4. Autorité compétente : Nom de l'Autorité compétente (vétérinaire ou autres) du pays responsable de la certification.

5. Organisme de certification : Nom de l'organisme de certification lorsqu'il ne s'agit pas de l'Autorité compétente (vétérinaire ou autres).

6. Pays d'origine : Nom du pays dans lequel les denrées alimentaires ont été produites, fabriquées ou emballées. **Codes ISO** : correspond au code international normalisé à deux lettres (Code Alpha-2 de l'ISO 3166-1) attribué à un pays et élaboré par l'Organisation internationale de normalisation.

7. Pays de destination : Nom du pays de destination. **Codes ISO** : correspond au code international normalisé à deux lettres (Code Alpha-2 de l'ISO 3166-1) attribué à un pays et élaboré par l'Organisation internationale de normalisation.

8. Lieu d'origine : Nom et adresse complète du ou des lieux à partir desquels sont exportés les denrées alimentaires en précisant le numéro d'agrément ou d'enregistrement officiel.

9. Lieu de chargement : Nom du port maritime, de l'aéroport, du terminal de fret, de la gare ferroviaire ou d'un autre lieu où les denrées alimentaires sont chargées ou embarquées sur le moyen utilisé pour leur transport.

10. Date de départ : Date à partir de laquelle les denrées alimentaires quittent le lieu de chargement.

11. Moyen de transport : Renseignements détaillés sur le moyen de transport utilisé : identification du moyen de transport à la date de délivrance du certificat, nom et numéro ou références documentaires pertinentes.

12. Poste de contrôle/d'inspection frontalier d'entrée : Nom du point d'entrée prévu et autorisé par l'Autorité compétente (vétérinaire) du pays importateur et son LOCODE/ONU (référence au Code de localisation des Nations Unies pour les lieux de commerce et de transport) s'il existe.

13-14. Description de la marchandise : Description de la marchandise suffisamment précise pour permettre son classement selon le système harmonisé (SH) de l'Organisation Mondiale des Douanes (OMD) en indiquant s'il y a lieu le code de la marchandise (Code SH).

15. Conditions pour le transport et l'entreposage : Indication de la catégorie de température appropriée ou toute autre exigence (p.ex. l'humidité) pour le transport et l'entreposage du produit.

16. Quantité totale : Indication de la quantité totale de marchandises en unités appropriées de poids ou de volume pour le lot entier. En outre, précisez le poids brut et le poids net exprimés en kilogrammes du lot complet.

17. Numéro d'identification du (des) conteneur(s) et du (des) scellé(s) : Identification s'ils sont connus, le cas échéant, des numéros de conteneurs et de scellés.

18. Type d'emballage : Identifier le type d'emballage de produits (par exemple, conserves et boîtes), selon la définition donnée dans la Recommandation N° 21– Code des passagers, des types de fret, des emballages et des matériaux d'emballage du CEFACT/ONU (Centre des Nations Unies pour la facilitation du commerce et les transactions électroniques).

19. Usage des marchandises : Indication de l'usage auquel sont destinés les produits importés ou exportés.

20. Nombre total de colis ou d'unités emballées : Nombre total de colis du lot entier.

21. Identification des marchandises : Fournir les renseignements descriptifs détaillés sur la nature de la marchandise à certifier en quantité suffisante pour permettre de l'identifier. En outre, précisez l'espèce (nom scientifique), la nature de la marchandise, le type de traitement, le numéro d'agrément de l'(des) établissement(s) (abattoir, atelier de découpe, atelier de transformation et chambre froide), l'identification du lot ou code date, la quantité, le nombre de colis et le poids net.

22. Attestations : Informations attestant la conformité avec la législation sanitaire vétérinaire de l'UEMOA, conformément aux recommandations figurant dans le Code

terrestre de l'Organisation Mondiale de la Santé Animale (OMSA) et celles de la Commission du Codex Alimentarius.
Ces attestations devraient se limiter au minimum requis pour les marchandises certifiées afin de garantir l'hygiène et la sécurité sanitaire des denrées animales et d'origine animale et la loyauté des pratiques dans le commerce international desdites marchandises. Les attestations devraient être adaptées aux marchandises certifiées. Les attestations non applicables sont exclues ou supprimées.

23. Vétérinaire officiel : Nom, adresse, fonction officielle (titre et qualité), cachet (sceau ou tampon) officiel des Services vétérinaires, date de la signature et signature.

24. Vétérinaire officiel ou Autre certificateur selon le cas : Nom, adresse, fonction officielle (titre et qualité), cachet (sceau ou tampon) officiel des Services vétérinaires ou Autre service, date de la signature et signature.

ANNEXE II : MODÈLE DE CERTIFICAT SANITAIRE VÉTÉRINAIRE DE L'UEMOA RELATIF AU COMMERCE INTERNATIONAL DE DENREES ALIMENTAIRES ANIMALES ET D'ORIGINE ANIMALE A L'EXCEPTION DES PRODUITS DE LA PECHE

<table>
<tr><td>Nom Etat
Membre Ou pays tiers
émetteur du certificat</td><td colspan="3">« Certificat sanitaire vétérinaire de l'UEMOA relatif au commerce international de denrées alimentaires animales et d'origine animale à l'exception des produits de la pêche»[1]
OU
Autre titre si pays tiers</td><td>Logo
UEMOA
Ou autre si pays tiers</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="3">Type de certificat :</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">1. Expéditeur/Exportateur (nom et adresse complète):</td><td colspan="3">2. Numéro de certificat : N°00</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">3. Destinataire/Importateur (nom et adresse complète):</td><td colspan="3">4. Autorité compétente (vétérinaire ou autres)
4.1 : Ministère :
4.2 : Service :
4.3 Niveau régional/local :</td></tr>
<tr><td colspan="3">5. Organisme de certification habilité le cas échéant (Organisme de certification privé):</td></tr>
<tr><td>6. Pays d'origine :</td><td>Code ISO :</td><td>7. Pays de destination :</td><td colspan="2">Code ISO :</td></tr>
<tr><td colspan="5">8. Lieu d'origine :
Nom :
Adresse :</td></tr>
<tr><td colspan="5">9. Lieu de chargement pour l'exportation :</td></tr>
</table>

[1] Composer le certificat en insérant uniquement les attestations de santé animale nécessaire au lot identifié sur la présente page

10. Date de départ :	**11. Moyen de transport :** **- Avion : □ - N° du vol et N° de lettre de transport aérien (LTA) :** **- Train : □ - N° du train et du wagon :** **- Bateau : □ - Nom du navire et N° de manifeste/connaissement maritime :** **- Véhicule □ - N° d'immatriculation du véhicule ou de la remorque :**
12. Poste de Contrôle/d'Inspection Frontalier d'entrée prévu :	
13. Description de la marchandise :	**14. Code SH :**
15. Conditions pour le transport et l'entreposage : **- congelée : □** **- réfrigérée : □** **- ambiante : □**	
16. Quantité totale :	**17. N° du scellé et N° du conteneur (le cas échéant) :**
18. Type d'emballage :	**19. Utilisation prévue : Marchandises certifiées à des fins de Consommation humaine □**
20. Nombre total de colis :	
21. Identification des marchandises : **21.1 Espèce (nom scientifique) :** **21.2 Nature de la marchandise :** **21.3 Type de traitement :** **21. 4 Nombre d'unités emballées :** **21.5 Poids net :** **21.6 Numéro de lot / datage :** **21.7 Numéro d'agrément des établissements :**	
22. Attestations ***22. 1 Attestation générale* :** Je soussigné vétérinaire officiel/inspecteur/agent certificateur, certifie que les denrées alimentaires animales et d'origine animale désignées ci-dessus, conformément aux dispositions de la législation sanitaire vétérinaire de l'UEMOA en vigueur OU aux dispositions des textes du pays tiers exportateur équivalents aux dispositions de la législation sanitaire vétérinaire de l'UEMOA en vigueur, satisfont aux conditions suivantes :	

- proviennent d'un établissement officiellement agréé et qui applique un programme fondé sur le système HACCP ou un Guide de bonnes pratiques d'hygiène validé par l'Autorité compétente du pays ;
- *ont été obtenues, préparées, manipulées, emballées, entreposées et transportées dans le respect des conditions et exigences d'hygiène;
- *ont été capturées et manipulées à bord d'embarcation, débarquées, manipulées et le cas échéant préparées, transformées, congelées, décongelées dans le respect des conditions et exigences d'hygiène ;
- *sont munies d'une marque officielle de salubrité ou *sont dans des emballages munies d'une marque sanitaire d'identification et des autres inscriptions requises ;
- satisfont aux critères et normes sanitaires et de salubrité microbiologiques, parasitaires et physico-chimiques qui leur sont applicables ;
- ne contiennent aucuns antiseptiques, additifs ou autre produits d'addition nocifs pour la santé humaine ; et aucuns résidus de produits chimiques et physiques dû à l'environnement y compris les radio-isotopes ou à la thérapie vétérinaire, à un taux nocif pour la santé humaine ;
- ont subi de manière satisfaisante les contrôles vétérinaires officiels et ont été jugées propres à la consommation humaine;

* Biffer les **conditions** non applicables à la denrée.

22.2 Attestation de santé animale pour les viandes fraiches et les produits à base de viande de bovins :

Je soussigné vétérinaire officiel/inspecteur/agent certificateur, certifie que les denrées alimentaires animales et d'origine animale désignées ci-dessus satisfont, aux conditions suivantes :

- sont obtenues à partir d'animaux qui proviennent d'un pays, d'un territoire, d'une zone, d'une exploitation ou d'un marché agréé ne faisant pas l'objet de restrictions de mouvement pour des motifs de police sanitaire imposées en vertu de la législation sanitaire vétérinaire nationale au moins équivalente à celle de l'UEMOA;
- sont obtenues à partir d'animaux qui n'ont présenté aucun signe ***de fièvre charbonneuse, de fièvre aphteuse, et de fièvre de la vallée du Rift*** aux inspections ante mortem et post mortem comme indiqué dans le Manuel terrestre de l'Organisation mondiale de la Santé Animale (OMSA); OU ont subi, le cas échéant, en vertu de la législation sanitaire vétérinaire nationale au moins équivalente à celle de l'UEMOA, les traitements ad hoc pour l'inactivation des agents pathogènes
- sont issues d'animaux qui n'ont pas été vaccinés contre ***la fièvre charbonneuse*** à l'aide d'un vaccin vivant homologué pendant les 14 jours ayant précédé leur abattage, ou pendant une période plus longue précisée dans les recommandations du fabricant ;
- sont issues d'animaux qui n'ont reçu ni farines de viande et d'os ni cretons provenant de ruminants dans leur alimentation ;
- sont issues d'animaux qui ont été transportés directement de l'établissement d'origine ou du marché agréé à l'abattoir agréé, dans un véhicule nettoyé et désinfecté.

22.2 Attestation de santé animale pour les viandes fraiches et les produits à base de viande d'ovins/caprins:

Je soussigné vétérinaire officiel/inspecteur/agent certificateur, certifie que les denrées alimentaires animales et d'origine animale désignées ci-dessus satisfont, aux conditions suivantes :

- sont obtenues à partir d'animaux qui proviennent d'un pays, d'un territoire, d'une zone, d'une exploitation ou d'un marché agréé ne faisant pas l'objet de restrictions de mouvements pour des motifs de police sanitaire imposées en vertu de la législation sanitaire vétérinaire nationale au moins équivalente à celle de l'UEMOA;
- sont obtenues à partir d'animaux qui n'ont présenté aucun signe ***de fièvre charbonneuse, de fièvre aphteuse, de fièvre de la vallée du Rift et de peste des petits ruminants*** aux inspections ante mortem et post mortem comme indiqué dans le Manuel terrestre de l'Organisation mondiale de la Santé Animale (OMSA) ; OU ont subi, le cas échéant, en vertu de la législation sanitaire vétérinaire nationale au moins équivalente à celle de l'UEMOA, les traitements ad hoc pour l'inactivation des agents pathogènes;
- sont issues d'animaux qui n'ont pas été vaccinés contre ***la fièvre charbonneuse*** à l'aide d'un vaccin vivant homologué pendant les 14 jours ayant précédé leur abattage, ou pendant une période plus longue précisée dans les recommandations du fabricant ;
- sont issues d'animaux qui ont été transportés directement de l'établissement d'origine ou du marché agréé à l'abattoir agréé, dans un véhicule nettoyé et désinfecté.

22.2 Attestation de santé animale pour les viandes fraiches et les produits à base de viande de porcins:

Je soussigné vétérinaire officiel/inspecteur/agent certificateur, certifie que les denrées alimentaires animales et d'origine animale désignées ci-dessus satisfont, aux conditions suivantes :

- sont obtenues à partir d'animaux qui proviennent d'un pays, d'un territoire, d'une zone, d'une exploitation ou d'un marché agréé ne faisant pas l'objet de restrictions de mouvement pour des motifs de police sanitaire imposées en vertu de la législation sanitaire vétérinaire nationale au moins équivalente à celle de l'UEMOA;
- sont obtenues à partir d'animaux qui n'ont présenté aucun signe ***de fièvre charbonneuse, de fièvre aphteuse, de peste porcine classique et de peste porcine africaine*** aux inspections ante mortem et post mortem comme indiqué dans le Manuel terrestre de l'Organisation mondiale de la Santé Animale (OMSA); ou ont subi, le cas échéant, en vertu de la législation sanitaire vétérinaire nationale au moins équivalente à celle de l'UEMOA, les traitements ad hoc pour l'inactivation des agents pathogènes ;
- sont issue de porcs domestiques provenant d'un compartiment qualifié à risque négligeable d'infection à ***Trichinella*** au sens du Manuel terrestre de l'Organisation mondiale de la Santé Animale (OMSA);
- sont issues d'animaux qui n'ont pas été vaccinés contre ***la fièvre charbonneuse*** à l'aide d'un vaccin vivant homologué pendant les 14 jours ayant précédé leur abattage, ou pendant une période plus longue précisée dans les recommandations du fabricant ;
- sont issues d'animaux qui ont été transportés directement de l'établissement d'origine ou du marché agréé à l'abattoir agréé, dans un véhicule nettoyé et désinfecté.

22.2 Attestation de santé animale pour les viandes fraiches et les produits à base de viande de volailles :

Je soussigné vétérinaire officiel/inspecteur/agent certificateur, certifie que les denrées alimentaires animales et d'origine animale désignées ci-dessus satisfont, aux conditions suivantes :

- sont obtenues à partir de volailles qui proviennent d'un pays, d'un territoire, d'une zone, d'un compartiment, d'une exploitation ou d'un marché agréé ne faisant pas l'objet de restrictions de mouvements pour des motifs de police sanitaire imposées en vertu de la législation sanitaire vétérinaire nationale au moins équivalente à celle de l'UEMOA;
- sont issus d'oiseaux qui ont séjourné depuis leur éclosion, ou durant au moins les 21 derniers jours, dans un pays, une zone ou un compartiment indemne *de* ***maladie de Newcastle et d'infection par les virus de l'influenza aviaire de haute pathogénicité*** ;
- sont issues de volailles qui n'ont présenté aucun signe ***de maladie de Newcastle et d'infection par les virus de l'influenza aviaire de haute pathogénicité*** aux inspections ante mortem et post mortem comme indiqué dans le Manuel terrestre de l'Organisation mondiale de la Santé Animale (OMSA) ; ou ont subi, le cas échéant, en vertu de la législation sanitaire vétérinaire nationale au moins équivalente à celle de l'UEMOA, les traitements ad hoc pour l'inactivation des agents pathogènes et ont fait l'objet des précautions nécessaires pour éviter que les marchandises n'entrent en contact avec une source potentielle ***de virus de la maladie de Newcastle et de virus de l'influenza aviaire***
- sont issues de volailles qui ont été transportées directement de l'établissement d'origine ou du marché agréé à l'abattoir agréé, dans un véhicule nettoyé et désinfecté.

22.2 Attestation de santé animale pour le lait et les produits laitiers:

Je soussigné vétérinaire officiel/inspecteur/agent certificateur, certifie que les denrées alimentaires animales et d'origine animale désignées ci-dessus satisfont, aux conditions suivantes :

- sont obtenues à partir d'animaux qui proviennent d'une zone ou d'une exploitation ne faisant pas l'objet de restrictions de mouvement pour des motifs de police sanitaire imposées en vertu de la législation sanitaire vétérinaire nationale au moins équivalente à celle de l'UEMOA;
- sont issus d'animaux provenant d'exploitations qui n'étaient pas infectées par ***la tuberculose bovine, la fièvre charbonneuse, la fièvre aphteuse et l'infection à Brucella*** et ni suspectés de l'être au moment de la collecte ; et ont fait l'objet des précautions nécessaires pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec une source potentielle ***de virus de la fièvre aphteuse*** ; sont issus d'animaux n'ayant pas présenté de signes cliniques de ***mammite*** ; et l'analyse officielle du lait n'a décelé ni indice d'un état inflammatoire caractérisé ni germe spécifiquement pathogène ; en outre le lait a été refroidi rapidement, et a subi un traitement thermique au moins équivalent à la pasteurisation ou à toutes combinaisons de mesures sanitaires ayant un niveau de performance équivalent, comme indiqué dans la législation sanitaire vétérinaire pertinente de l'UEMOA ou dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers du Codex Alimentarius.

22.2 Attestation de santé animale pour les œufs de consommation et les ovoproduits:

Je soussigné vétérinaire officiel/inspecteur/agent certificateur, certifie que les denrées alimentaires animales et d'origine animale désignées ci-dessus satisfont, aux conditions suivantes :

Les œufs :

- sont obtenus à partir de volailles qui proviennent d'un pays, d'un territoire, d'une zone, d'un compartiment ou d'une exploitation ne faisant pas l'objet de restrictions de mouvements pour des motifs de police sanitaire imposées en vertu de la législation sanitaire vétérinaire nationale au moins équivalente à celle de l'UEMOA ;
- ont été produits dans un pays, une zone ou un compartiment indemne *de maladie* ***de Newcastle et d'influenza aviaire*** et qu'ils y ont été emballés ;
- proviennent de volailles qui sont restées dans une ou plusieurs exploitations dans le pays, la zone ou le compartiment indemne ***de maladie de Newcastle et d'infection par les virus de l'influenza aviaire de haute pathogénicité*** pour au moins les 21 jours précédant les opérations de collecte, ainsi que pendant celles-ci ;
- sont expédiés avec du matériel d'emballage neuf ou convenablement désinfecté et les coquilles des œufs ont été désinfectées conformément aux dispositions du Manuel terrestre de l'Organisation Mondiale de la Santé Animale (OMSA).

Les ovoproduits :

- ont été élaborés à partir d'œufs satisfaisant aux conditions requises aux paragraphes précités ; ou ont été soumis à un traitement garantissant la destruction du virus de ***la maladie de Newcastle et des virus de l'influenza*** *aviaire* conformément aux dispositions du Manuel terrestre de l'Organisation Mondiale de la Santé Animale (OMSA); et ont fait l'objet des précautions nécessaires pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec une source potentielle de virus ***de la maladie de Newcastle et de virus de l'influenza aviaire***.
-

23. Vétérinaire officiel
Nom et prénom : **Adresse :**
Fonction officielle :
Date : **Signature :**

Cachet/Sceau/Tampon officiel :

ANNEXE III : MODÈLE DE CERTIFICAT SANITAIRE VÉTÉRINAIRE DE L'UEMOA RELATIF AU COMMERCE INTERNATIONAL DES PRODUITS DE LA PECHE

<table>
<tr><td colspan="2">Nom Etat
Membre Ou pays tiers
émetteur du certificat</td><td colspan="3">« Certificat sanitaire vétérinaire de l'UEMOA relatif au commerce international des produits de la pêche
OU
Autre titre si pays tiers</td><td>Logo
UEMOA
Ou autre si pays tiers</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td colspan="3">Type de certificat :</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">1. Expéditeur/Exportateur (nom et adresse complète):</td><td colspan="4">2. Numéro de certificat : N°00</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">3. Destinataire/Importateur (nom et adresse complète):</td><td colspan="4">4. Autorité compétente (vétérinaire ou autres)
4.1 : Ministère :
4.2 : Service :
4.3 Niveau régional/local :</td></tr>
<tr><td colspan="4">5. Organisme de certification habilité le cas échéant (Organisme de certification privé):</td></tr>
<tr><td>6. Pays d'origine :</td><td>Code ISO :</td><td colspan="2">7. Pays de destination :</td><td colspan="2">Code ISO :</td></tr>
<tr><td colspan="6">8. Lieu d'origine :
Nom :
Adresse :</td></tr>
<tr><td colspan="6">9. Lieu de chargement pour l'exportation :</td></tr>
</table>

10. Date de départ :	**11. Moyen de transport :** **- Avion : □ - N° du vol et N° de lettre de transport aérien (LTA) :** **- Train : □ - N° du train et du wagon :** **- Bateau : □ - Nom du navire et N° de manifeste/connaissement maritime :** **- Véhicule □ - N° d'immatriculation du véhicule ou de la remorque :**
12. Poste de Contrôle/d'Inspection Frontalier d'entrée prévu :	
13. Description de la marchandise :	**14. Code SH :**
15. Conditions pour le transport et l'entreposage : **- congelée : □** **- réfrigérée : □** **- ambiante : □**	
16. Quantité totale :	**17. N° du scellé et N° du conteneur (le cas échéant) :**
18. Type d'emballage :	**19. Utilisation prévue : Marchandises certifiées à des fins de Consommation humaine □**
20. Nombre total de colis :	
21. Identification des marchandises : **21.1 Espèce (nom scientifique) :** **21.2 Nature de la marchandise :** **21.3 Type de traitement :** **21. 4 Nombre d'unités emballées :** **21.5 Poids net :** **21.6 Numéro de lot / datage :** **21.7 Numéro d'agrément des établissements :**	
22. Attestations ***22. 1 Attestation générale* :** Je soussigné vétérinaire officiel/inspecteur/agent certificateur, certifie que les denrées alimentaires animales et d'origine animale désignées ci-dessus, conformément aux dispositions de la législation sanitaire vétérinaire de l'UEMOA en vigueur OU aux dispositions des textes du pays tiers exportateur équivalents aux dispositions de la législation sanitaire vétérinaire de l'UEMOA en vigueur, satisfont aux conditions suivantes : - proviennent d'un établissement officiellement agréé et qui applique un programme fondé sur le système HACCP ou un Guide de bonnes pratiques d'hygiène validé par l'Autorité compétente du pays ;	

- *ont été obtenues, préparées, manipulées, emballées, entreposées et transportées dans le respect des conditions et exigences d'hygiène;
- *ont été capturées et manipulées à bord d'embarcation, débarquées, manipulées et le cas échéant préparées, transformées, congelées, décongelées dans le respect des conditions et exigences d'hygiène ;
- *sont munies d'une marque officielle de salubrité ou *sont dans des emballages munies d'une marque sanitaire d'identification et des autres inscriptions requises ;
- satisfont aux critères et normes sanitaires et de salubrité microbiologiques, parasitaires et physico-chimiques qui leur sont applicables ;
- ne contiennent aucuns antiseptiques, additifs ou autre produits d'addition nocifs pour la santé humaine ; et aucuns résidus de produits chimiques et physiques dû à l'environnement y compris les radio-isotopes ou à la thérapie vétérinaire, à un taux nocif pour la santé humaine ;
- ont subi de manière satisfaisante les contrôles vétérinaires officiels et ont été jugées propres à la consommation humaine ;

* Biffer les **conditions** non applicables à la denrée.

22.2 Attestation de santé animale pour les poissons, crustacées et mollusques :

Je soussigné vétérinaire officiel ou autre certificateur selon le cas, certifie que les denrées alimentaires animales et d'origine animale désignées ci-dessus satisfont, aux conditions suivantes :

- proviennent d'un établissement , d'une zone ou d'une portion de zone ne faisant pas l'objet de restrictions de mouvement pour des motifs de police sanitaire imposées en vertu de la législation sanitaire vétérinaire nationale au moins équivalente à celle de l'UEMOA ;
- pour les poissons d'aquaculture proviennent d'un lieu de production d'un pays, d'une zone ou d'un compartiment déclaré(e) indemne ***du virus du Tilapia lacustre (TILV), de syndrome ulcératif épizootique*** (poisson chat) ***et de virémie printanière de la carpe*** (poisson chat, carpe) conformément aux chapitres correspondant du Manuel terrestre de l'Organisation Mondiale de la Santé Animale (OMSA) ;
- ont été examinés avant leur chargement et n'ont présenté aucune lésion tégumentaire et aucun signe clinique de maladie lors des inspections comme indiqué dans le Manuel terrestre de l'Organisation mondiale de la Santé Animale (OMSA); OU ont subi, le cas échéant, en vertu de la législation sanitaire vétérinaire nationale au moins équivalente à celle de l'UEMOA, les traitements ad hoc pour l'inactivation des agents pathogènes.

23. Vétérinaire officiel/Autre certificateur selon le cas

Nom et prénom : **Adresse :**

Fonction officielle :

Date : **Signature :**

Cachet/Sceau/Tampon officiel :

ANNEXE IV : NOTES EXPLICATIVES SUR LES MODELES DE CERTIFICAT SANITAIRE VETERINAIRE DE L'UEMOA RELATIF AU COMMERCE INTRACOMMUNAUTAIRE DE DENREES ALIMENTAIRES ANIMALES ET D'ORIGINE ANIMALE

Généralités

Le certificat est rempli en lettres capitales de manière lisible. Pour confirmer une option, veuillez cocher la case correspondante ou y insérer le signe « X ». Veuillez-vous assurer qu'aucune partie du certificat n'a été laissée en blanc de sorte qu'elle puisse donner lieu à une modification. Les champs non pertinents sont biffés.

Si le destinataire, le point d'entrée ou les renseignements concernant le transport changent après la délivrance du certificat, il incombe à l'importateur d'en aviser l'Autorité compétente du pays importateur.

Observations spécifiques

Type de certificat : Le certificat porte, selon le cas, la mention « **ORIGINAL** » ou « **COPIE** ».

Pays : le nom du pays qui délivre le certificat, si possible accompagné d'un logo de l'Autorité compétente ou d'une en-tête.

Numéro de certificat : Ce numéro d'identification est unique pour chaque certificat et est délivré par l'Autorité compétente (vétérinaire ou autres) du pays exportateur.

1. Autorité compétente : Nom de l'Autorité compétente (vétérinaire ou autres) du pays responsable de la certification.

2. Organisme de certification : Nom de l'organisme de certification habilité lorsqu'il ne s'agit pas de l'Autorité compétente (vétérinaire ou autres).

3. Identification des marchandises : Fournir les renseignements descriptifs détaillés sur la nature de la marchandise à certifier en quantité suffisante pour permettre de l'identifier. En outre, précisez l'espèce (nom scientifique), la nature de la marchandise, le type de traitement, l'identification du lot, la quantité (indication de la quantité totale de marchandises en unités appropriées de poids ou de volume pour le lot entier), , le nombre de paquets et le poids net(précision du poids brut et du poids net exprimés en kilogrammes du lot complet), les conditions pour le transport et l'entreposage (indication de la catégorie de température appropriée (ambiante, réfrigérée, congelée) ou toute autre exigence (p.ex. l'humidité) pour le transport et l'entreposage du produit), le moyen de transport utilisé (renseignements détaillés sur le moyen de transport utilisé : identification du moyen de transport à la date de délivrance du certificat, nom et numéro ou références documentaires pertinentes)

4. Lieu d'origine : Nom et adresse complète du ou des lieux à partir desquels sont exportés les denrées alimentaires (Région/Province/Cercle ; Localité/Commune).

5. Lieu de transit : Nom du Pays de transit, Nom et adresse du point d'entrée prévu et autorisé par l'Autorité compétente (vétérinaire ou autres) du pays importateur et son LOCODE/ONU (référence au Code de localisation des Nations Unies pour les lieux de commerce et de transport) s'il existe) ainsi que les visas et leurs dates de délivrance.

6. Destination : Nom du pays de destination, Nom et adresse complète du ou des lieux de destination finale des denrées alimentaires (Région/Province/Cercle ; Localité/Commune).

7. Expéditeur/Exportateur : Nom et adresse (rue, ville et région/province/état, selon le cas) de la personne physique ou morale qui expédie le lot ou le chargement.

8. Destinataire/Importateur : Nom et adresse de la personne physique ou morale à laquelle le lot ou le chargement est expédié dans le pays de destination, à la date de délivrance du certificat.

9. Producteur : Nom, Adresse et Numéro d'agrément et d'enregistrement officiel de l'(des) établissement(s) (abattoir, atelier de découpe, atelier de transformation et chambre froide)

10. Attestations : Informations attestant la conformité avec la législation sanitaire vétérinaire pertinente de l'UEMOA, conformément aux recommandations figurant dans le Code terrestre de l'Organisation Mondiale de la Santé Animale (OMSA) et celles de la Commission du Codex Alimentarius. Ces attestations devraient se limiter au minimum requis pour les marchandises certifiées afin de garantir l'hygiène et la sécurité sanitaire des denrées animales et d'origine animale et la loyauté des pratiques dans le commerce international desdites marchandises. Les attestations devraient être adaptées aux marchandises certifiées. Les attestations non applicables sont exclues ou supprimées.

11. Vétérinaire officiel : Nom, adresse, fonction officielle (titre et qualité), cachet (sceau ou tampon) officiel des Services vétérinaires, date de la signature et signature.

12. Vétérinaire officiel ou Autre certificateur selon le cas : Nom, adresse, fonction officielle (titre et qualité), cachet (sceau ou tampon) officiel des Services vétérinaires ou Autre service, date de la signature et signature.

ANNEXE V : MODÈLE DE CERTIFICAT SANITAIRE VÉTÉRINAIRE DE L'UEMOA RELATIF AU COMMERCE INTRACOMMUNAUTAIRE DE DENREES ALIMENTAIRES ANIMALES ET D'ORIGINE ANIMALE A L'EXCEPTION DES PRODUITS DE LA PECHE

A – Exemplaire à remettre au Destinataire
B – Exemplaire à remettre par le Destinataire aux Services Vétérinaires du pays de destination
C – Exemplaire à remettre aux Services Vétérinaires du pays d'origine
D – Exemplaire à conserver par l'Expéditeur

Nom Etat Membre Armoirie de l'Etat membre/Logo de l'Autorité compétente émetteur	« Certificat sanitaire vétérinaire de l'UEMOA relatif au commerce intracommunautaire de denrées alimentaires animales et d'origine animale à l'exception des produits de la pêche»[2]	UEMOA
	Type de certificat :	
	A- Exemplaire à remettre au Destinataire	N°00

1. Autorité compétente (vétérinaire ou autres)
1 : Ministère :
2 : Service :
3 : Niveau régional/local

2. Organisme privé de certification habilité *le cas échéant* :

3. Identification des marchandises

Nature des marchandises :	Espèce (nom scientifique) :	Type d'emballage/ Conditionnement :	Nombre d'unités/ articles :	Poids net :	Température (°C) de conservation :	Mode de transport
					- Congelée : □	- Avion : □

[2] Composer le certificat en insérant uniquement les attestations de santé animale nécessaire au lot identifié sur la présente page

					- Réfrigérée : □ - Ambiante : □	- Train : □ - Bateau : □ - Véhicule □ Identification/ID :
4. Origine		**5. Transit**		**6. Destination**		
Région/Province, Département ou Cercle :	**Localité/Commune :**	**Pays/Postes frontaliers : Visas et Dates :**		**Pays :**	**Région/Province, Département ou Cercle :**	**Localité/Commune :**
7. Expéditeur /Nom et Adresse :		**1. ...../.....**		**8. Destinataire/ Nom et Adresse :**		
9. Producteur/Nom, Adresse et Numéro d'agrément et d'enregistrement :		**2. ...../.....** **3. ...../.....** **4. ...../.....**		**Date de réception :**	**Signature :**	

10. Attestations :

Attestation générale :

Je soussigné vétérinaire officiel/inspecteur/agent certificateur, certifie que les denrées alimentaires animales et d'origine animale désignées ci-dessus, conformément aux dispositions de la législation sanitaire vétérinaire de l'UEMOA en vigueur, satisfont aux conditions suivantes :

- proviennent d'un établissement officiellement agréé et qui applique un programme fondé sur le système HACCP ou un Guide de bonnes pratiques d'hygiène agréé par l'Autorité compétente du pays ;
- *ont été obtenues, préparées, manipulées, emballées, entreposées et transportées dans le respect des conditions et exigences d'hygiène ;
- *ont été capturées et manipulées à bord d'embarcation, débarquées, manipulées et le cas échéant préparées, transformées, congelées, décongelées dans le respect des conditions et exigences d'hygiène ;

- *sont munies d'une marque officielle de salubrité ou *sont dans des emballages munies d'une marque sanitaire d'identification et des autres inscriptions requises ;
- satisfont aux critères et normes sanitaires et de salubrité microbiologiques, parasitaires et physico-chimiques qui leur sont applicables ;
- ne contiennent aucuns antiseptique, additifs ou autre produits d'addition nocifs pour la santé humaine ; et aucuns résidus de produits chimiques et physiques dû à l'environnement y compris les radio-isotopes ou à la thérapie vétérinaire, à un taux nocif pour la santé humaine ;
- ont subi de manière satisfaisante les contrôles vétérinaires officiels et ont été jugées propres à la consommation humaine;
- .* **Biffer les conditions non applicables à la denrée**

Attestation de santé animale pour les viandes fraiches et les produits à base de viande de bovins :

Je soussigné vétérinaire officiel/inspecteur/agent certificateur, certifie que les denrées alimentaires animales et d'origine animale désignées ci-dessus satisfont, aux conditions suivantes :

- sont obtenues à partir d'animaux qui proviennent de troupeaux, d'exploitations d'élevage ou de marchés situés dans une zone d'un rayon de 20 kilomètres (km) du territoire d'un Etat membre de l'UEMOA ne faisant pas l'objet de restrictions de mouvement pour des motifs de police sanitaire imposées en vertu de la législation sanitaire vétérinaire pertinente de l'UEMOA; cette zone doit inclure obligatoirement une entité administrative et territoriale équivalente à une commune de l'Etat membre concerné;
- sont obtenues à partir d'animaux qui n'ont présenté aucun signe ***de fièvre charbonneuse, de fièvre aphteuse et de fièvre de la vallée du Rift*** aux inspections ante mortem et post mortem comme indiqué dans le Manuel terrestre de l'Organisation mondiale de la Santé Animale (OMSA) ou dans la législation sanitaire vétérinaire de l'UEMOA relative aux contrôles vétérinaires officiels ; ou ont subi, le cas échéant, les traitements ad hoc mentionnés dans la législation sanitaire vétérinaire de l'UEMOA pour l'inactivation des agents pathogènes ;
- sont issues d'animaux qui n'ont pas été vaccinés contre ***la fièvre charbonneuse*** à l'aide d'un vaccin vivant homologué pendant les 8 jours ayant précédé leur abattage, ou pendant une période plus longue précisée dans les recommandations du fabricant ;
- sont issues d'animaux qui ont été transportés directement de l'exploitation d'origine ou du marché à l'abattoir agréé, dans un véhicule nettoyé et désinfecté.

Attestation de santé animale pour les viandes fraiches et les produits à base de viande d'ovins/caprins :

Je soussigné vétérinaire officiel/inspecteur/agent certificateur, certifie que les denrées alimentaires animales et d'origine animale désignées ci-dessus satisfont, aux conditions suivantes :

- sont obtenues à partir d'animaux qui proviennent de troupeaux, d'exploitations d'élevage ou de marchés situés dans une zone d'un rayon de 20 kilomètre (km) du territoire d'un Etat membre de l'UEMOA ne faisant pas l'objet de restrictions de mouvement pour des motifs de police sanitaire imposées en vertu de la législation sanitaire vétérinaire de l'UEMOA; cette zone doit inclure obligatoirement une entité administrative et territoriale équivalente à une commune de l'Etat membre concerné ;
- sont obtenues à partir d'animaux qui n'ont présenté aucun signe ***de fièvre charbonneuse, de fièvre aphteuse, de fièvre de la vallée du Rift et de peste des petits ruminants,*** aux inspections ante mortem et post mortem comme indiqué dans le Manuel terrestre de l'Organisation mondiale de la Santé Animale (OMSA) ou la législation sanitaire vétérinaire de l'UEMOA relative aux contrôles vétérinaires officiels; ou ont subi, le cas échéant, les traitements ad hoc mentionnés dans la législation sanitaire vétérinaire pertinente de l'UEMOA pour l'inactivation des agents pathogènes;
- sont issues d'animaux qui n'ont pas été vaccinés contre ***la fièvre charbonneuse*** à l'aide d'un vaccin vivant homologué pendant les 8 jours ayant précédé leur abattage, ou pendant une période plus longue précisée dans les recommandations du fabricant.
- sont issues d'animaux qui ont été transportés directement de l'exploitation d'origine ou du marché à l'abattoir agréé, dans un véhicule nettoyé et désinfecté.

Attestation de santé animale pour les viandes fraiches et les produits à base de viande de porcins :

Je soussigné vétérinaire officiel/inspecteur/agent certificateur, certifie que les denrées alimentaires animales et d'origine animale désignées ci-dessus satisfont, aux conditions suivantes :

- sont obtenues à partir d'animaux qui proviennent de troupeaux, d'exploitations d'élevage ou de marchés situés dans une zone d'un rayon de 20 kilomètre (km) du territoire d'un Etat membre de l'UEMOA ne faisant pas l'objet de restrictions de mouvement pour des motifs de police sanitaire imposées en vertu de la législation sanitaire vétérinaire pertinente de l'UEMOA; cette zone doit inclure obligatoirement une entité administrative et territoriale équivalente à une commune de l'Etat membre concerné ;
- sont obtenues à partir d'animaux qui n'ont présenté aucun signe ***de fièvre charbonneuse, de fièvre aphteuse, de peste porcine classique et de peste porcine africaine*** aux inspections ante mortem et post mortem comme indiqué dans le Manuel terrestre de l'Organisation mondiale de la Santé Animale (OMSA) ou la législation sanitaire vétérinaire pertinente de l'UEMOA relative aux contrôles vétérinaires officiels; ou ont subi, le cas échéant, les traitements ad hoc mentionnés dans la législation sanitaire vétérinaire pertinente de l'UEMOA pour l'inactivation des agents pathogènes ;
- sont issues d'animaux qui ont été transportés directement de l'exploitation d'origine ou du marché à l'abattoir agréé, dans un véhicule nettoyé et désinfecté ;

- sont issues d'animaux qui n'ont pas été vaccinés contre ***la fièvre charbonneuse*** à l'aide d'un vaccin vivant homologué pendant les 8 jours ayant précédé leur abattage, ou pendant une période plus longue précisée dans les recommandations du fabricant.

Attestation de santé animale pour les viandes fraiches et les produits à base de viande de volailles:

Je soussigné vétérinaire officiel/inspecteur/agent certificateur, certifie que les denrées alimentaires animales et d'origine animale désignées ci-dessus satisfont, aux conditions suivantes :

- sont obtenues à partir de volailles qui proviennent de bandes, d'exploitations d'élevage ou de marchés situés dans une zone d'un rayon de 20 kilomètre (km) du territoire d'un Etat membre de l'UEMOA ne faisant pas l'objet de restrictions de mouvement pour des motifs de police sanitaire imposées en vertu de la législation sanitaire vétérinaire pertinente de l'UEMOA; cette zone doit inclure obligatoirement une entité administrative et territoriale équivalente à une commune de l'Etat membre concerné
- sont obtenues à partir de volailles qui ***n'ont présenté aucun signe de maladie de Newcastle et d'infection par les virus de l'influenza aviaire de haute pathogénicité*** aux inspections ante mortem et post mortem comme indiqué dans le Manuel terrestre de l'Organisation mondiale de la Santé Animale (OMSA) ou la législation sanitaire vétérinaire pertinente de l'UEMOA relative aux contrôles vétérinaires officiels et ont fait l'objet des précautions nécessaires pour éviter que les marchandises n'entrent en contact avec une source potentielle de ***virus de la maladie de Newcastle et des virus de l'influenza aviaire***; ou ont subi, le cas échéant, les traitements ad hoc mentionnés dans la législation sanitaire vétérinaire pertinente de l'UEMOA pour l'inactivation des agents pathogènes ;
- sont issues de volailles qui ont été transportées directement de l'exploitation d'origine ou du marché à l'abattoir agréé, dans un véhicule nettoyé et désinfecté.

Attestation de santé animale pour le lait et les produits laitiers :

Je soussigné vétérinaire officiel/inspecteur/agent certificateur, certifie que les denrées alimentaires animales et d'origine animale désignées ci-dessus satisfont, aux conditions suivantes :

- sont obtenues à partir d'animaux qui proviennent de troupeaux ou d'exploitations d'élevage dans une zone d'un rayon de 20 kilomètres (km) du territoire d'un Etat membre de l'UEMOA ne faisant pas l'objet de restrictions de mouvement pour des motifs de police sanitaire imposées en vertu de la législation sanitaire vétérinaire pertinente de l'UEMOA; cette zone doit inclure obligatoirement une entité administrative et territoriale équivalente à une commune de l'Etat membre concerné ;

- sont issus d'animaux provenant de troupeaux ou d'exploitations d'élevage qui n'étaient pas infectées par ***la tuberculose bovine, la fièvre charbonneuse, la fièvre aphteuse et l'infection à Brucella*** et ni suspectés de l'être au moment de la collecte ; ET ont fait l'objet des précautions nécessaires pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec une source potentielle ***de virus de la fièvre aphteuse*** ;
- sont issus d'animaux n'ayant pas présenté de signes cliniques de ***mammite*** ; et l'analyse officielle du lait n'a décelé ni indice d'un état inflammatoire caractérisé ni germe spécifiquement pathogène ; en outre le lait a été refroidi rapidement, et a subi un traitement thermique au moins équivalent à la pasteurisation ou à toutes combinaisons de mesures sanitaires ayant un niveau de performance équivalent, comme indiqué dans la législation sanitaire vétérinaire pertinente de l'UEMOA ou dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers du Codex Alimentarius.

Attestation de santé animale pour les œufs de consommation et les ovoproduits :

Je soussigné vétérinaire officiel/inspecteur/agent certificateur, certifie que les denrées alimentaires animales et d'origine animale désignées ci-dessus satisfont, aux conditions suivantes :
Les œufs :

- sont obtenus à partir de volailles qui proviennent de bandes, d'exploitations d'élevage ou de marchés situés dans une zone d'un rayon de 20 kilomètre (km) du territoire d'un Etat membre de l'UEMOA ne faisant pas l'objet de restrictions de mouvement pour des motifs de police sanitaire imposées en vertu de la législation sanitaire vétérinaire pertinente de l'UEMOA; cette zone doit inclure obligatoirement une entité administrative et territoriale équivalente à une commune de l'Etat membre concerné ;
- ont été produits dans une zone ou un compartiment indemne *de maladie* ***de Newcastle et d'influenza aviaire*** et qu'ils y ont été emballés ;
- sont expédiés avec du matériel d'emballage neuf ou convenablement désinfecté et les coquilles des œufs ont été désinfectées conformément aux dispositions du Manuel terrestre de l'Organisation Mondiale de la Santé Animale (OMSA).

Les ovoproduits :

- ont été élaborés à partir d'œufs satisfaisant aux conditions requises aux paragraphes précités ; ou ont été soumis à un traitement garantissant la destruction du virus de ***la maladie de Newcastle et des virus de l'influenza aviaire*** conformément aux dispositions de la législation sanitaire vétérinaire pertinente de l'UEMOA ou du Manuel terrestre de l'Organisation Mondiale de la Santé Animale (OMSA); et ont fait l'objet des précautions nécessaires pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec une source potentielle de virus ***de la maladie de Newcastle et des virus de l'influenza aviaire***.

11. Vétérinaire officiel Nom Adresse : Fonction officielle : Délivré à : Date : Signature :	Cachet/Sceau/Tampon officiel :

ANNEXE VI : MODÈLE DE CERTIFICAT SANITAIRE VÉTÉRINAIRE DE L'UEMOA RELATIF AU COMMERCE INTRACOMMUNAUTAIRE DES PRODUITS DE LA PECHE

A – Exemplaire à remettre au Destinataire
B – Exemplaire à remettre par le Destinataire aux Services Vétérinaires du pays de destination
C – Exemplaire à remettre aux Services Vétérinaires du pays d'origine
D – Exemplaire à conserver par l'Expéditeur

Nom Etat Membre Armoirie de l'Etat membre/Logo de l'Autorité compétente émetteur	« Certificat sanitaire vétérinaire de l'UEMOA relatif au commerce intracommunautaire des produits de la pêche »	UEMOA
	Type de certificat :	
	A- Exemplaire à remettre au Destinataire	N°00

1. Autorité compétente (vétérinaire ou autres)
1 : Ministère :
2 : Service :
3 : Niveau régional/local

2. Organisme privé de certification habilité *le cas échéant* :

3. Identification des marchandises

Nature des marchandises :	Espèce (nom scientifique) :	Type d'emballage/ Conditionnement :	Nombre d'unités/ articles :	Poids net :	Température (°C) de conservation :	Mode de transport
					- Congelée : □ - Réfrigérée : □ - Ambiante : □	- Avion : □ - Train : □ - Bateau : □ - Véhicule □ Identification/ID :

<table>
<tr><td colspan="2">4. Origine</td><td>5. Transit</td><td colspan="3">6. Destination</td></tr>
<tr><td>Région/Province , Département ou Cercle :</td><td>Localité/Commune :</td><td>Pays/Postes frontaliers : Visas et Dates :</td><td>Pays :</td><td>Région/Province , Département ou Cercle :</td><td>Localité/Commune :</td></tr>
<tr><td colspan="2">7. Expéditeur /Nom et Adresse :</td><td rowspan="3">5. ...../.....
6. ...../.....
7. ...../.....
8. ...../.....</td><td colspan="3">8. Destinataire/ Nom et Adresse :</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">9. Producteur/Nom, Adresse et Numéro d'agrément et d'enregistrement :</td><td>Date de réception :</td><td colspan="2">Signature :</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

9. Attestations :

Attestation générale :

Je soussigné vétérinaire officiel/inspecteur/agent certificateur, certifie que les denrées alimentaires animales et d'origine animale désignées ci-dessus, conformément aux dispositions de la législation sanitaire vétérinaire de l'UEMOA en vigueur, satisfont aux conditions suivantes :

- proviennent d'un établissement officiellement agréé et qui applique un programme fondé sur le système HACCP ou un Guide de bonnes pratiques d'hygiène agréé par l'Autorité compétente du pays ;
- *ont été obtenues, préparées, manipulées, emballées, entreposées et transportées dans le respect des conditions et exigences d'hygiène ;
- *ont été capturées et manipulées à bord d'embarcation, débarquées, manipulées et le cas échéant préparées, transformées, congelées, décongelées dans le respect des conditions et exigences d'hygiène ;
- *sont munies d'une marque officielle de salubrité ou *sont dans des emballages munies d'une marque sanitaire d'identification et des autres inscriptions requises ;
- satisfont aux critères et normes sanitaires et de salubrité microbiologiques, parasitaires et physico-chimiques qui leur sont applicables ;

- ne contiennent aucuns antiseptique, additifs ou autre produits d'addition nocifs pour la santé humaine ; et aucuns résidus de produits chimiques et physiques dû à l'environnement y compris les radio-isotopes ou à la thérapie vétérinaire, à un taux nocif pour la santé humaine ;
- ont subi de manière satisfaisante les contrôles vétérinaires officiels et ont été jugées propres à la consommation humaine;
- *** Biffer les conditions non applicables à la denrée.**

Attestation de santé animale pour les poissons, crustacées et mollusques :

Je soussigné vétérinaire officiel/inspecteur/agent certificateur, certifie que les denrées alimentaires animales et d'origine animale désignées ci-dessus satisfont, aux conditions suivantes :

- proviennent d'une ferme, d'une zone, d'une portion de zone situées dans un espace d'un rayon de 20 kilomètres (km) du territoire d'un Etat membre de l'UEMOA ne faisant pas l'objet de restrictions de mouvement pour des motifs de police sanitaire imposées en vertu de la législation sanitaire vétérinaire pertinente de l'UEMOA; cet espace qui doit inclure obligatoirement une entité administrative et territoriale équivalente à une commune de l'Etat membre concerné ;
- ont été examinées le jour de leur chargement et n'ont présenté aucune lésion tégumentaire et aucun signe clinique de maladie lors des inspections comme indiqué dans le Manuel terrestre de l'Organisation mondiale de la Santé Animale (OMSA); ou ont subi, le cas échéant, les traitements ad hoc mentionnés dans la législation sanitaire vétérinaire pertinente de l'UEMOA pour l'inactivation des agents pathogènes.

12. Vétérinaire officiel ou Autre certificateur selon le cas **Nom** **Adresse :** **Fonction officielle :** **Délivré à :** **Date :** **Signature :**	**Cachet/Sceau/Tampon officiel :**

UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE
OUEST AFRICAINE

La Commission

DECISION N° 017/2024/COM/UEMOA

FIXANT LES TAUX DE REPARTITION DE LA PART DES REVENUS VERSEE A LA COMMISSION PAR LE CONCESSIONNAIRE DES POSTES DE CONTROLE JUXTAPOSES (PCJ) DE CINKANSE

LA COMMISSION DE L'UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE (UEMOA)

Vu le Traité modifié de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine (UEMOA) ;

Vu le Protocole additionnel n° II relatif aux Politiques sectorielles de l'UEMOA modifié, notamment en ses articles 6, 7 et 8 ;

Vu l'Acte additionnel n° 02/2021/CCEG/UEMOA du 14 avril 2021 portant nomination de Membres de la Commission de l'UEMOA

Vu l'Acte additionnel n°03/2021/CCEG/UEMOA du 14 avril 2021 portant nomination du Président de la Commission de l'UEMOA ;

Vu le Règlement n° 14/2005/CM/UEMOA du 16 décembre 2005 relatif à l'harmonisation des normes et des procédures du contrôle du gabarit, du poids et de la charge à l'essieu des véhicules lourds de transport de marchandises dans les Etats membres de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine (UEMOA) ;

Vu le Règlement n° 15/2009/CM/UEMOA du 17 décembre 2009 portant régime juridique des Postes de Contrôle Juxtaposés aux frontières des Etats membres de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine (UEMOA), notamment son article 11 ;

Vu le Règlement n°01/2018/CM/UEMOA du 23 mars 2018 portant Règlement financier des Organes de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine ;

Vu la Directive n°11/2009/CM/UEMOA du 25 septembre 2009 portant harmonisation des stratégies d'entretien routier dans les Etats membres de l'UEMOA ;

Vu la Décision n° 07/2001/CM/UEMOA du 20 septembre 2001 portant adoption de la stratégie communautaire et d'un réseau d'infrastructures routières au sein de l'UEMOA ;

Vu la Décision n° 08/2001/CM/UEMOA du 26 novembre 2001 portant adoption et modalités de financement d'un programme communautaire de construction de Postes de Contrôle Juxtaposés aux frontières entre les Etats membres de l'UEMOA, modifiée ;

Vu la Décision n° 15/2005/CM/UEMOA du 16 décembre 2005 portant modalités pratiques d'application du plan régional de contrôle sur les axes routiers inter Etats de l'UEMOA ;

Considérant la Recommandation n° 04/97/CM/UEMOA du 21 juin 1997 relative à la mise en œuvre d'un programme d'actions communes dans les domaines des infrastructures et du transport routier au sein de l'UEMOA ;

Considérant le Protocole d'accord en date du 07 septembre 2009 et ses avenants concernant les Postes de Contrôle Juxtaposés (PCJ) de Heremankono, de Cinkansé et Zégoua ;

Considérant la Convention spécifique portant cahier des charges et modalités de reprise des PCJ de Cinkansé signée le 2 février 2024 entre la Commission de l'UEMOA et le Concessionnaire Scanning Systems ;

Considérant l'objectif de l'UEMOA de créer entre les Etats membres un marché commun basé sur la libre circulation des personnes, des biens, des services et des capitaux et le droit d'établissement des personnes exerçant une activité indépendante ou salariée, ainsi que sur un tarif extérieur commun et une politique commerciale commune ;

Considérant que les échanges entre les Etats membres et la libre circulation des personnes et des biens se réalisent à travers, notamment la mise en œuvre d'un programme de construction de Postes de Contrôle Juxtaposés (PCJ) adopté au sein de l'Union ;

Consciente de la nécessité d'instaurer les conditions propres à garantir la fonctionnalité des Postes de Contrôle Juxtaposés (PCJ) en vue de faciliter le franchissement des frontières entre les Etats membres par les personnes, les véhicules, les marchandises en réduisant les délais et les coûts de passage aux frontières ;

Convaincue que le bon fonctionnement et l'opérationnalisation des PCJ dépendent de l'état des principales infrastructures routières les desservant ;

Soucieuse d'affecter une partie des revenus issus de l'exploitation et la gestion des PCJ de Cinkansé au financement de l'entretien des principales infrastructures routières desservant lesdits PCJ ;

DECIDE :

Article premier : Définitions

Aux fins de la présente Décision, les termes et les expressions suivants ont les significations ci-après :

Postes de Contrôle Juxtaposés : en abrégé PCJ, l'emplacement aménagé et équipé, situé près de la frontière, dans l'un ou l'autre des deux Etats frontaliers, ou chevauchant la frontière, utilisé en commun par les services de contrôle aux frontières desdits Etats pour effectuer les opérations de contrôle frontalier ;

Concessionnaire : la société Scanning Systems, entreprise avec laquelle l'UEMOA a signé un contrat de concession des Postes de Contrôle Juxtaposés (PCJ) de Cinkansé ;

Autorité Concédante : la Commission de l'UEMOA ;

Usager : la personne physique ou morale bénéficiant des services offerts par la plateforme dans la Zone Commune de Contrôle des PCJ et les personnes franchissant la frontière.

Article 2 : Objet

La présente Décision a pour objet de fixer les taux de répartition entre la Commission le Burkina Faso et le Togo de la part des revenus reversée par le concessionnaire au titre de la redevance de passage perçue auprès des usagers des Postes de Contrôle Juxtaposés (PCJ) de Cinkansé à la frontière du Togo et du Burkina Faso.

Article 3 : Taux de répartition de la part des revenus reversée par le Concessionnaire

Il est procédé à une répartition entre l'Autorité Concédante, le Burkina Faso et le Togo de la part des revenus reversée par le concessionnaire à l'Autorité concédante au titre de la redevance de passage perçue auprès des usagers des Postes de Contrôle Juxtaposés (PCJ) de Cinkansé.

La part des revenus reversée par le Concessionnaire est répartie comme suit :

- Autorité concédante : 40 %
- Etat du Burkina : 30 %
- Etat du Togo : 30 %

L'Autorité Concédante procèdera aux versements des quotes-parts citées ci-dessus aux Etats du Burkina Faso et du Togo dans les comptes bancaires que ces derniers lui communiqueront.

Article 4 : Destination des quotes-parts des Etats frontaliers

Les quotes-parts du Burkina Faso et du Togo sont destinées à l'entretien des principales infrastructures routières desservant les PCJ.

Cet entretien est assuré par les Etats du Burkina Faso et du Togo, conformément à la Directive n°11/2009/CM/UEMOA du 25 septembre 2009 portant harmonisation des stratégies d'entretien routier dans les Etats membres de l'UEMOA.

Article 5 : Mise en œuvre

Le Commissaire chargé du Département de l'Aménagement du Territoire Communautaire et des Transports (DATC) et le Commissaire chargé des Services Administratifs et Financiers (DSAF) sont chargés du suivi de la mise en œuvre de la présente Décision.

Article 6 : Entrée en vigueur

La présente Décision entre en vigueur à compter de la date de sa signature et sera publiée au Bulletin Officiel de l'Union.

Fait à Ouagadougou, le 18 OCT 2024

Pour la Commission,
Le Président

Abdoulaye DIOP

Union Economique et Monétaire Ouest Africaine
LE PRESIDENT
LA COMMISSION

UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE
OUEST AFRICAINE
.....
La Commission
.....

30 ans 1994 2024

DECISION N° 19 2024/COM/UEMOA
PORTANT ADOPTION DU PLAN STRATEGIQUE 2025-2030 DE LA COMMISSION DE L'UEMOA
IMPACT 2030

LA COMMISSION DE L'UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE (UEMOA)

Vu le Traité modifié de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine (UEMOA) ;

Vu le Protocole additionnel N° II relatif aux politiques sectorielles de l'UEMOA, modifié ;

Vu l'Acte additionnel n°02/2021/CCEG/UEMOA du 14 Avril 2021 portant nomination des membres de la Commission de l'UEMOA ;

Vu l'Acte additionnel n°03/2021/CCEG/UEMOA du 14 Avril 2021 portant nomination du Président de la Commission de l'UEMOA ;

Vu le Règlement n°01/2018/CM/UEMOA du 23 mars 2018 portant Règlement Financier des Organes de l'UEMOA ;

Vu la Décision n°01/2013/COM/UEMOA du 31 janvier 2013 établissant le Règlement intérieur de la Commission de l'UEMOA ;

Considérant la nécessité pour la Commission de l'UEMOA de se projeter sur l'avenir face à de nombreux défis notamment sécuritaires, relatifs à l'emploi des jeunes et aux crises géopolitiques ;

Tenant compte de l'arrivée à expiration du Plan stratégique 2011-2020 de la Commission de l'UEMOA ;

.../...

Soucieuse de doter la Commission de l'UEMOA d'un nouvel outil de pilotage stratégique, d'alignement de ses actions prioritaires tout en restant en parfaite cohérence avec la Vision et les orientations des plus hautes Autorités de l'Union ;

DECIDE :

Article premier :

Est adopté le Plan stratégique 2025-2030 de la Commission de l'UEMOA IMPACT 2030, annexé à la présente Décision.

Article 2 :

Le Plan stratégique 2025-2030 de la Commission de l'UEMOA IMPACT 2030 est un outil de pilotage stratégique qui présente la vision, les objectifs, les axes et les programmes de la Commission de l'UEMOA à l'horizon 2030.

Article 3 :

L'objectif global du Plan stratégique 2025-2030 de la Commission de l'UEMOA IMPACT 2030 est de renforcer l'intégration économique des Etats membres et de favoriser une croissance durable, bâtie sur des chaînes de valeur régionales compétitives, contribuant à une prospérité partagée.

De façon spécifique, le Plan stratégique vise à :

- mettre en place une base de production compétitive et diversifiée ;
- contribuer à l'amélioration du bien-être des populations de l'Union ;
- renforcer le rayonnement de la Commission de l'UEMOA.

Article 4 :

Le Plan stratégique 2025-2030 de la Commission de l'UEMOA IMPACT 2030 est conçu autour de cinq (5) axes stratégiques suivants :

- Axe 1 : Développement d'écosystèmes de production ;
- Axe 2 : Développement d'infrastructures économiques supports à la compétitivité ;
- Axe 3 : Promotion du développement humain et citoyenneté ;
- Axe 4 : Renforcement des fondements de l'intégration ;
- Axe 5 : Modernisation de la Gouvernance Institutionnelle.

Les axes stratégiques sont déclinés en douze (12) Programmes, suivant les domaines prioritaires identifiés, à savoir :

- trois (03) Programmes moteurs de croissance ;
- quatre (04) Programmes d'infrastructures ;
- un (01) Programme de développement humain ;
- trois (03) Programmes focalisés sur les fondements de l'intégration ;
- un (01) Programme de gouvernance institutionnelle.

Article 5 :

Le Président de la Commission de l'UEMOA met en place, par voie de Décision, un cadre de gouvernance du Plan stratégique pour l'exécution efficace et cohérente des programmes qui y sont identifiés.

Article 6 :

Les Commissaires sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de la mise en œuvre et du suivi de la présente Décision.

Article 7 :

La présente Décision entre en vigueur à compter de la date de sa signature.

Ouagadougou, le 31 DEC 2024

Pour la Commission,

Le Président



Abdoulaye DIOP

Ampliations :
- PC
- Départements
- Bureaux de Représentation
- Archives

COUR DE JUSTICE

ARRÊT

ARRÊT N° 05/2024/PCOM/UEMOA DU 13 NOVEMBRE 2024
RECOURS EN APPRÉCIATION DE LA LÉGALITÉ ET EN ANNULATION OPPOSANT LA SOCIÉTÉ NAS IVOIRE SA C/ LA COMMISSION DE L'UEMOA

ARRÊT
N° 05/2024
DU 13 NOVEMBRE 2024

RECOURS EN APPRECIATION DE LEGALITE ET EN ANNULATION

La Société NAS IVOIRE SA

C/

La Commission de l'UEMOA

Composition de la Cour **:**

- ***M. Mahawa Sémou DIOUF, Président ;***
- ***M. Ladislau Clemente Fernando EMBASSA, Juge ;***
- ***M. Jules CHABI MOUKA, Juge rapporteur ;***
- ***M. Kuami Gameli LODONOU, Premier Avocat Général ;***
- ***Me Boubakar Taweye MAIDANDA, Greffier.***

EXTRAIT DES MINUTES DU GREFFE

COUR DE JUSTICE DE L'UNION ECONOMIQUE ET MONETAIRE OUEST AFRICAINE (UEMOA)

AUDIENCE PUBLIQUE DU 13 NOVEMBRE 2024

La Cour de Justice de l'UEMOA, réunie en audience publique ordinaire, le treize (13) novembre deux-mille vingt-quatre (2024), à laquelle siégeaient :

Monsieur Mahawa Sémou DIOUF, Président ;
Monsieur Ladislau Clemente Fernando EMBASSA, Juge ;
Monsieur Jules CHABI MOUKA, Juge rapporteur ;

En présence de **Monsieur Kuami Gameli LODONOU**, Premier Avocat Général ;

Avec l'assistance de **Maître Boubakar Taweye MAIDANDA**, Greffier ;

A rendu l'Arrêt contradictoire dont la teneur suit :

ENTRE :

La Société NAS IVOIRE SA, ayant son siège social en République de Côte d'Ivoire, à Abidjan, Commune de Koumassi, immeuble privilège, 6ème étage, 07 BP 112 Abidjan 01, Tél : 27 21 21 31 24, représentée par son Directeur Général, Monsieur Chérif Fall, ayant pour conseil Maître Roger DOGO, Avocat inscrit au barreau de Côte-d'Ivoire,
Demandeur, d'une part ;

ET

La Commission de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine (UEMOA), ayant son siege à Ouagadougou (Burkina Faso), 380 Avenue du Pr Joseph KI-ZERBO, 01 BP 543 Ouagadougou 01(Burkina Faso), Tél : +226 25 31 88 73 à 76, ayant pour Agent Monsieur Oumarou YAYE, Conseiller Juridique du Président de la Commission de l'UEMOA et pour conseil Maître Issa SAMA, Avocat inscrit au barreau du Burkina Faso,
Défenderesse, d'autre part ;

LA COUR

VU le Traité de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine (UEMOA) en date du 10 janvier 1994 tel que modifié le 20 janvier 2007 ;

VU le Protocole additionnel n° 1 relatif aux organes de contrôle de l'UEMOA ;

VU l'Acte additionnel n°10/96 portant statuts de la Cour de Justice de l'UEMOA en date du 05 juillet 1996 ;

Vu l'Acte additionnel n°01/2023/CCEG/UEMOA du 10 janvier 2023 portant renouvellement de mandat et nomination de membres de la Cour de Justice de l'UEMOA ;

VU le Règlement n°01/96/CM du 05 juillet 1996 portant Règlement de Procédures de la Cour de Justice de l'UEMOA ;

VU le Règlement administratif n°01/2024/CJ du 29 juillet 2024 de la Cour de Justice de l'UEMOA ;

VU le Procès-verbal n°2023-01/AP/01 du 1er février 2023 relatif à la prestation de serment des membres de la Cour de Justice de l'UEMOA ;

VU le Procès-verbal n°2023-02/AI/01 du 1er février 2023 relatif à la désignation du Président de la Cour et à la répartition des fonctions au sein de ladite Cour ;

VU le Procès-verbal n°2023-03/AP/02 du 02 février 2023 relatif à l'installation du Président de la Cour de Justice de l'UEMOA ;

VU la requête de la société NAS IVOIRE SA, en date du 07 septembre 2022, enregistrée au greffe de la Cour le 22 septembre 2022 sous le numéro 22R007 et signifiée à la Commission de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine (UEMOA) ;

VU les pièces du dossier ;

VU les convocations des parties ;

OUÏ le Juge rapporteur, en son rapport ;

VU la lettre du Conseil de la partie requérante, par laquelle ce dernier déclare s'en tenir à ses écritures ;

OUÏ le Conseil de la partie défenderesse, en ses observations orales ;

OUÏ le Premier Avocat Général, en ses conclusions ;

Après en avoir délibéré conformément au droit communautaire :

Considérant que par requête en date du 07 septembre 2022, enregistrée au greffe de la Cour de justice de l'UEMOA, le 22 septembre 2022 sous le numéro 22R007 et signifiée à la Commission de l'UEMOA, Maître Roger DOGO, inscrit au barreau de Côte-d'Ivoire, a introduit une requête aux fins d'appréciation de légalité (recours en annulation) au nom et pour le compte de la société NAS IVOIRE SA, ayant son siège social en République de Côte d'Ivoire, à Abidjan, dans la commune de Koumassi, immeuble privilège, 6ème étage, 07 BP 112 Abidjan 01, Tél : 27 21 21 31 24, représentée par son Directeur Général, Monsieur Chérif Fall ;

Considérant que la Commission de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine (UEMOA), partie défenderesse, a pour Agent Monsieur Oumarou YAYE, Conseiller Juridique du Président de la Commission, assisté du cabinet d'Avocats Issa SAMA du barreau du Burkina Faso ;

I. LES FAITS

Considérant qu'il ressort de l'examen des pièces du dossier que la société NAS IVOIRE SA est délégataire du service public d'assistance en escale à l'Aéroport International Félix Houphouët Boigny d'Abidjan depuis l'année 2015 ;

Que l'Association des Représentants des Compagnies aériennes (ARC) en Côte d'Ivoire, face à une augmentation des frais d'assistance en escale à l'aéroport international Felix Houphouët Boigny d'Abidjan, a saisi la Commission de l'UEMOA d'une plainte, le 8 juin 2016, contre la société NAS Ivoire SA, chargée de gérer les services d'assistance en escale dans cet aéroport ;

Qu'à la suite de cette saisine, la Commission a organisé une mission d'enquête de concurrence à l'aéroport d'Abidjan du 7 au 9 août 2017 qui a abouti au constat de pratiques abusives de la part de la société NAS Ivoire ;

Qu'ainsi, le 20 août 2018, la Commission a engagé la procédure contradictoire par la notification de griefs relatifs aux pratiques constatées ;

Que rendant sa décision à l'issue de cette procédure, la Commission a établi que NAS Ivoire SA a enfreint les dispositions de l'article 88 (b) du Traité de l'UEMOA et lui a infligé une sanction pécuniaire d'un montant de trente millions (30 000 000) de francs CFA ;

Que c'est cette décision, relative à des pratiques mises en œuvre dans le secteur de l'assistance aéroportuaire en escale à Abidjan, qui fait l'objet de la présente requête devant la Cour de céans aux fins de :

« En la forme :

Déclarer recevable le recours en appréciation de légalité (recours en annulation) du requérant ;

Au fond :

- ***L'y dire bien fondé ;***

- ***Constater que la Commission n'a adopté aucune décision dans les douze (12) mois, à compter de l'ouverture de la procédure contradictoire ;***

- ***Dire et juger que le silence de la Commission durant les douze mois à compter de l'ouverture de la procédure contradictoire vaut exemption individuelle au bénéfice du requérant ;***

- ***Dire que la décision de la Commission est intervenue hors délai ;***

- ***Dire et juger que l'intention du requérant de nuire à la concurrence demeure inexistante ;***

- ***Annuler la décision n°11/2022/COM/UEMOA de la commission relative à des pratiques mises en œuvre dans le secteur de l'assistance aéroportuaire en escale à Abidjan du 21 juin 2022 ;***

- ***Condamner la défenderesse au paiement des entiers dépens de l'instance. » ;***

II. PRETENTIONS ET MOYENS DES PARTIES

A. Prétentions et moyens de la partie demanderesse

Considérant que la société NAS IVOIRE SA sollicite de la Cour de céans, déclarer son recours en appréciation de légalité recevable et, au fond, y faire droit, motifs pris :

- de la violation de la loi notamment, l'article 16.3 du Règlement n°3/2002/CM/UEMOA relatif aux procédures applicables aux ententes et abus de position dominante dans l'espace UEMOA ;

- de l'erreur dans l'interprétation ou l'application de l'article 88 (b) du Traité ;

Qu'elle expose, sur le moyen tiré de la violation de la loi, que la Commission a rendu la décision querellée le 21 juin 2022 alors que la procédure contradictoire a marqué son ouverture par la notification des griefs qui lui ont été faits, le 20 août 2018 ;

Que suivant les dispositions de l'article 16.3 du Règlement n°3/2002/CM/UEMOA relatif aux procédures applicables aux ententes et abus de position dominante à l'intérieur de l'UEMOA : « Si dans les 12 mois à compter de l'ouverture de la procédure contradictoire, la Commission n'a adopté aucune décision, ce silence vaut décision implicite d'attestation négative d'exemption individuelle (…) » ;

Qu'aucune décision de la Commission n'est admise à l'expiration d'un délai de douze (12) mois à compter de l'ouverture de la procédure contradictoire ; qu'en application des termes de l'article 16.3 du Règlement sus visé, une procédure contradictoire ouverte le 20 août 2018 aurait dû s'achever le 20 août 2019, soit au terme d'une période de douze mois ;

Que la décision querellée est intervenue plus de trente-six (36) longs mois après la procédure contradictoire ;

Que dès lors, la Commission ayant manifestement violé les dispositions de l'article 16.3 du Règlement n°3 suscité, elle prie en conséquence la Cour d'annuler la décision entreprise pour violation de la loi ;

Que sur le second moyen d'annulation de la requérante, tiré de l'erreur dans l'interprétation ou l'application de l'article 88.b du Traité, elle développe, sur la première branche de ce moyen, qu'aux termes de cet article, les pratiques jugées abusives et donc interdites sont de nature à fausser le libre jeu de la concurrence ;

Que dans le cadre du service public d'assistance en escale à l'aéroport, elle est simplement délégataire c'est-à-dire que tous les tarifs pratiqués ne sont que le reflet des directives de l'Etat de Côte d'Ivoire ;

Qu'ainsi, elle pratique des prix administrés sinon approuvés par cet Etat, qui est membre de l'UEMOA et garant du respect et de l'application des principes communautaires ; qu'en cet état et en sa qualité de délégataire du service public, elle ne saurait être reconnue auteure de pratiques abusives faussant le libre jeu de la concurrence ;

Qu'elle en déduit que son intention de nuire à la concurrence est totalement inexistante en l'espèce ;

Que de plus, elle prie la Cour de noter que la croissance observée au niveau de l'aéroport, tant pour le nombre de vols que pour l'arrivée de nouvelles compagnies, est la preuve que les coûts pratiqués sont raisonnables et que le consommateur n'est aucunement privé des avantages de la concurrence ;

Que cependant, elle est surprise qu'en dépit de tous ces éléments constants du dossier, la Commission ait pu retenir à son encontre des agissements anti-concurrentiels bien qu'à aucun moment ceux-ci n'ont eu pour effet de réduire ou diminuer sensiblement le niveau général de la concurrence au sein de l'Aéroport d'Abidjan ;

Qu'ainsi la Commission n'a jamais démontré son intention de nuire puisque celle-ci n'existe pas, ni ses manœuvres tendant à sensiblement réduire le niveau général de la concurrence sur le marché ;

Qu'elle conclut que la Commission a fait une mauvaise interprétation des dispositions de l'article 88.b du Traité suscité, de sorte que sa décision encourt annulation ;

Que sur la deuxième branche du second moyen, tirée de l'inexistence des griefs portés par la plainte de l'ARC, la requérante relève qu'il ressort des termes de ladite plainte que sont contestés le montant des frais d'assistance en escale à l'aéroport et la discrimination tarifaire entre les compagnies Air Côte d'Ivoire et Air Burkina ;

Que la Commission a sans équivoque conclu aux points 131 et 143 que les pratiques litigieuses ne sont ni fondées, ni retenues mais a jugé bon de lui infliger une sanction pécuniaire ; que ce faisant, elle a fait une mauvaise application de la loi notamment l'article 88.b du Traité et dès lors, sa décision encourt annulation de ce chef ;

B. Prétentions et moyens de la partie défenderesse

Considérant que dans son mémoire en défense en date du 19 mars 2023, la Commission de l'UEMOA, par l'organe de son conseil, sollicite de la Cour de céans, en la forme et au principal, déclarer irrecevable le présent recours pour cause de forclusion et subsidiairement au fond, rejeter l'ensemble des prétentions et moyens de la société NAS IVOIRE SA comme étant mal fondés ;

Qu'elle expose que selon l'article 27 de l'Acte Additionnel N°10/96 portant statuts de la Cour de Justice de l'UEMOA la Cour de justice est compétente pour connaitre des recours en annulation des règlements, directives et décisions des organes de l'UEMOA tels que prévus aux articles 8 et suivants du Protocole Additionnel N°1 ;

Qu'en outre, aux termes de l'article 31 du Règlement N°3/2002/CM/UEMOA relatif aux procédures applicables aux ententes et abus de position dominante à l'intérieur de l'UEMOA : « La Cour de Justice de l'UEMOA apprécie la légalité des décisions prises par la Commission en vertu du présent règlement dans les conditions prévues au Protocole Additionnel N°1 relatif aux organes de contrôle de l'union ;

En vertu de l'article 8 du Protocole précité, le recours en appréciation de légalité est ouvert aux Etats membres et au Conseil. Ce recours est également ouvert à toute personne physique ou morale contre tout acte qui lui fait grief » ;

Que l'article 8 du Protocole Additionnel N°1 relatif aux organes de contrôle de l'UEMOA dispose que : « Sur recours formé par un Etat membre, par le Conseil ou par la Commission, la Cour de justice apprécie la légalité des règlements, directives et décisions.

Le recours en appréciation de légalité est ouvert en outre, à toute personne physique ou morale, contre tout acte d'un organe de l'Union lui faisant grief.

Les recours prévus au présent article doivent être formés dans un délai de deux (02) mois à compter de la publication de l'acte, de sa notification au requérant ou à défaut, du jour où celui-ci en a eu connaissance (...) » ;

Que la Commission soutient qu'il résulte de la lecture combinée des articles susvisés que le délai de saisine de la Cour de Justice de l'UEMOA d'un recours en appréciation de légalité est de deux (02) mois à compter de la publication de l'acte, de sa notification au requérant ou, à défaut, du jour où celui-ci en a eu connaissance ;

Qu'elle indique que la Décision N°11/2022/COM/UEMOA relative à des pratiques mises en œuvre dans le secteur de l'assistance aéroportuaire en escale à Abidjan lui a été régulièrement notifiée le 08 juillet 2022, suivant correspondance N°03957/2022/DMRC/DCNC en date du 30 juin 2022 ;

Que dès lors en application des articles 8 du Protocole Additionnel N°1 relatif aux organes de contrôle de l'UEMOA et 31 du Règlement N°3/2002/CM/UEMOA du 22 mai 2002 relatif aux procédures applicables aux ententes et abus de position dominante à l'intérieur de l'UEMOA, elle avait jusqu'au 09 septembre 2022 pour saisir la Cour de Justice de l'UEMOA ;

Que la Commission relève que la Décision N°1/2003 sur les délais de distance en date du 02 décembre 2003 ne saurait s'appliquer au délai de deux (02) mois fixé à l'article 8 alinéa 3 du Protocole Additionnel N°1 relatif aux organes de contrôle de l'UEMOA ;

Qu'en outre, les articles 27 de l'Acte Additionnel N°10/96 portant statuts de la Cour de Justice de l'UEMOA et 31 du Règlement N°3/2002/CM/UEMOA du 22 mai 2002 relatif aux procédures applicables aux ententes et abus de position dominante à l'intérieur de l'UEMOA indiquent que la Cour est compétente pour connaitre des recours en annulation des règlements, directives et décisions des organes de l'UEMOA tels que prévus aux articles 8 et suivants du Protocole Additionnel N°1 relatif aux organes de contrôle de l'UEMOA ;

Qu'ainsi aucune dérogation ou exception n'ayant été prévue, par une décision ou un acte quelconque des organes de l'UEMOA, aux dispositions des articles 27 de l'Acte Additionnel N°10/96, 8, alinéa 3 du Protocole Additionnel N°1 susvisés et 31 du Règlement N°3/2002/CM/UEMOA du 22 mai 2002, il va sans dire qu'ayant saisi la Cour de céans le 22 septembre 2022 de son recours en annulation, la société NAS IVOIRE SA a agi hors délai, exposant ainsi son recours à l'irrecevabilité pour cause de forclusion ;

Qu'au cas où son moyen d'irrecevabilité ne prospérerait pas, la Commission de l'UEMOA prie la Cour, subsidiairement et au fond, de la déclarer mal fondée en ses prétentions et moyens ;

Que sur le fond, la Commission développe que c'est à tort que la requérante soutient l'annulation de sa décision tirée, d'une part, de la violation de l'article 16-3 du Règlement N°3/2002/CM/UEMOA du 22 mai 2002 relatif aux procédures applicables aux ententes et abus de position dominante à l'intérieur de l'UEMOA et d'autre part, de l'erreur dans l'interprétation ou l'application de l'article 88.b du Traité de l'Union ;

Que sur le premier point, la Commission précise que le contenu exact de la disposition évoquée, est le suivant : « Si dans les 12 mois, à compter de l'ouverture de la procédure contradictoire, la Commission n'a adopté aucune décision, ce silence vaut décision implicite d'attestation négative ou d'exemption individuelle sur la base des articles 3 et 7 du présent Règlement. » ;

Qu'elle fait ensuite observer que les articles évoqués traitent respectivement de l'attestation négative et des exemptions individuelles ;

Que selon elle, cette disposition n'est applicable qu'aux affaires qui résultent de demandes d'attestation négative et/ou d'exemption individuelle formulées par des parties préalablement à toute procédure contentieuse ;

Que dans la présente cause, l'ouverture de la procédure contradictoire a démarré par la communication de griefs à la société NAS IVOIRE SA, laquelle procédure résulte non pas d'une demande d'attestation négative ou d'exemption individuelle, mais plutôt d'une affaire contentieuse à travers une plainte et ne s'inscrit donc pas dans le champ d'application régi par l'article 16-3 du Règlement N°3/2002/CM/UEMOA ;

Qu'elle relève, par ailleurs, d'une part, que les délais de prescription ainsi que les actes interruptifs desdits délais pour ce qui concerne spécifiquement les affaires contentieuses sont prévus par les dispositions du titre VIII du Règlement N°3/2002/CM/UEMOA du 22 mai 2002 ; que d'autre part, elle précise que les pratiques incriminées ont été mises en avant, pendant et après la procédure contradictoire ; qu'il s'agit d'une infraction continue qui s'est poursuivie notamment à l'issue de la procédure à travers des effets de droit ;

Que de plus, elle rappelle que selon l'article 24 (ii) du Règlement N°3/2002/CM/UEMOA du 22 mai 2002 le délai de prescription pour une infraction continue ne court qu'à compter du jour où l'infraction a pris fin ;

Que dans cette affaire, l'infraction s'est poursuivie au-delà de la date d'ouverture de la procédure contentieuse, tant dans ses éléments constitutifs que dans ses effets ;

Que dès lors, il n'y a pas, conformément aux dispositions sus évoquées, prescription de l'affaire ;

Qu'en conséquence, elle conclut que le moyen tiré de la tardiveté de la décision ne saurait prospérer ;

Que sur le second point relatif au second moyen, la Commission sollicite son rejet pur et simple en ce qu'il est dénué de toute pertinence ;

Qu'elle soutient que c'est à tort que le requérant lui fait grief d'avoir retenu à son encontre, des agissements anti-concurrentiels bien qu'à aucun moment ceux-ci n'ont eu pour effet de sensiblement secouer ou tout simplement diminuer le niveau général de la concurrence au sein du marché ;

Que la Commission fait observer que, s'agissant de l'imposition de prix élevés, il est surprenant que NAS IVOIRE SA s'attarde sur ce moyen dans la mesure où, dans sa décision finale, elle n'a pas fait prospérer le grief de pratiques de prix ;

Qu'en effet, seuls les griefs suivants ont pu être retenus et ont justifié la décision de condamnation :

- l'imposition de façon directe ou indirecte des prix ou d'autres conditions de transactions non équitables (...) ;

- l'imposition des taxes illégales et abusives, notamment le prélèvement relatif au système « Bagages Reconciliation Statement » (BRS) aux compagnies aériennes ;

- l'imposition de surcoûts aux compagnies aériennes ;

- l'application inégale et discriminatoire de tarifs pour des prestations équivalentes en offrant des tarifs préférentiels à certaines compagnies au détriment d'autres ;

Que selon elle, la requérante fait croire que l'article 88-b du Traité impose, pour établir l'existence de pratiques abusives, une démonstration quant à un objectif de nuire à la concurrence ; qu'en réalité, celle-ci fait un amalgame entre les dispositions de l'article 88-a du Traité et celles de l'article 88-b alors qu'il ne s'agit pas d'une affaire d'entente anticoncurrentielle mais plutôt d'une affaire d'abus de position dominante ;

Qu'au demeurant, l'article 88-b établit l'interdiction de plein droit de toutes pratiques d'une ou de plusieurs entreprises, assimilables à un abus de position dominante sur le marché commun ou dans une partie significative de celui-ci ;

Que par ailleurs, l'article 4 du Règlement N°2/2002/CM/UEMOA du 23 mai 2002 qui précise les dispositions du Traité dispose que : « Est incompatible avec le marché commun et interdit, le fait pour une ou plusieurs entreprises d'exploiter de façon abusive une position dominante sur le marché commun ou dans une partie significative de celui-ci (...) » ;

Que selon la partie défenderesse, il se dégage deux conditions cumulatives, à savoir l'existence d'une position dominante et la mise en œuvre de différentes pratiques abusives ;

Qu'elle considère qu'il n'est pas nécessaire de démontrer l'intention de nuire de l'entreprise en cause, l'abus étant apprécié de manière objective et, en principe, détaché de toute connotation morale et exclusivement envisagé par rapport à l'atteinte au marché commun ;

Que le moyen tiré de l'erreur dans l'interprétation de l'article 88-b mérite rejet, car mal fondé ;

Qu'enfin, la Commission sollicite le rejet du moyen d'annulation tiré de l'inexistence des griefs contenus dans la plainte de l'Association des Représentants de Compagnies aériennes (ARC) et rappelle, dans un premier temps, qu'en matière de concurrence, les autorités de concurrence sont garantes de l'ordre public économique ; qu'à cet effet, elles disposent d'un pouvoir d'auto-saisine pour le contrôle des pratiques anticoncurrentielles et peuvent statuer extra petita pour autant qu'elles constatent une violation des règles de concurrence ;

Qu'elle soutient, qu'en droit de la concurrence la pièce fondamentale est l'acte de poursuite qui ouvre la procédure contradictoire avec les parties est la communication de griefs ;

Qu'il s'agit d'une communication écrite qu'elle est tenue d'adresser aux personnes ou aux entreprises contre qui elle a retenu de griefs avant toute prise de décision qui affecte leurs droits ;

Que de plus, la communication de griefs doit contenir « toutes les pratiques nuisibles observées sur le marché pertinent et susceptibles d'affecter le bon fonctionnement du marché » ; qu'elle ne se limite donc pas aux pratiques dénoncées par les plaignants ;

Qu'elle relève que la question fondamentale à se poser est de savoir s'il y a ou non violation par NAS IVOIRE SA des règles de concurrence sur le marché pertinent retenu dans la communication de griefs ;

Qu'ainsi, la stratégie de la requérante tendant à vouloir la cantonner sur l'objet de la saisine n'est pas conforme aux missions et attributions à elle dévolues par des dispositions communautaires ;

Qu'il s'ensuit que ce moyen ne peut prospérer ;

III- DISCUSSION

A- Sur la forme

1- Sur la compétence

Considérant que des débats judiciaires, il ne ressort aucune préoccupation relativement à la compétence de la Cour de céans ;

Que cependant, il sied de relever :

- Que l'article 15.3 du Règlement N°01/96/CM portant règlement de procédures de la Cour relatif au plein contentieux de la concurrence dispose : « ***(...) La Cour peut être amenée à se prononcer sur les décisions et sanctions que la Commission a pu prendre contre les entreprises qui n'ont pas respecté le principe de la libre concurrence ou qui ont abusé de leur position dominante sur le marché de l'Union. Elle peut modifier ou annuler de telles décisions, réduire ou augmenter le montant des amendes et des astreintes, opérer des constatations, imposer aux entreprises des obligations*** » ;

- Qu'en outre, l'article 31 du Règlement N°3/2002/CM/UEMOA du 22 mai 2002 relatif aux procédures applicables aux ententes et abus de position dominante à l'intérieur de l'UEMOA dispose que : ***« (...) La Cour de Justice de l'UEMOA apprécie la légalité des décisions prises par la Commission en vertu du présent règlement dans les conditions prévues au Protocole Additionnel N°1 relatif aux Organes de contrôle de l'Union. En vertu de l'article 8 du Protocole précité, le recours en appréciation de légalité est ouvert aux Etats membres et au Conseil. Ce recours est également ouvert à toute personne physique ou morale contre tout acte lui faisant grief ;***

  Conformément aux dispositions de l'article 15 alinéa 3 du Règlement N°01/96/CM/UEMOA du 05 juillet 1996, la Cour de Justice statue, avec compétence de pleine juridiction, sur les recours intentés contre les décisions par lesquelles la Commission fixe une amende ou une astreinte. Elle peut modifier ou annuler les décisions prises, réduire ou augmenter le montant des amendes et des astreintes ou imposer des obligations particulières » ;

Qu'il résulte des dispositions suscitées que compétence est attribuée à la Cour de céans en la présente cause introduite par requête tendant à l'annulation d'une décision rendue par la Commission de l'UEMOA en matière de concurrence ;

Qu'il y a lieu de se déclarer compétente ;

2- Sur la recevabilité

Considérant que la Commission de l'UEMOA sollicite de la Cour de céans, en la forme et au principal, déclarer irrecevable le recours de la société NAS IVOIRE SA pour cause de forclusion ;

Considérant que selon les dispositions de l'article 31 du Règlement N°3/2002/CM/UEMOA relatif aux procédures applicables aux ententes et abus de position dominante à l'intérieur de l'UEMOA que :

- **« (...) la Cour de Justice de l'UEMOA apprécie la légalité des décisions prises par la Commission en vertu du présent règlement dans les conditions prévues au Protocole Additionnel N°1 relatif aux organes de contrôle de l'Union ;**

- **en vertu de l'article 8 du Protocole additionnel N°1 suscité, le recours en appréciation de légalité est ouvert aux Etats membres et au Conseil. Ce recours est également ouvert à toute personne physique ou morale contre tout acte lui faisant grief (...) »** ;

Que l'article 8 du Protocole additionnel relatif aux organes de contrôle de l'UEMOA dispose que : ***« Sur recours formé par un Etat membre, par le Conseil ou par la Commission, la Cour de justice apprécie la légalité des règlements, directives et décisions.***

Le recours en appréciation de légalité est ouvert en outre, à toute personne physique ou morale, contre tout acte d'un organe de l'Union lui faisant grief.

Les recours prévus au présent article doivent être formés dans un délai de deux (02) mois à compter de la publication de l'acte, de sa notification au requérant ou à défaut, du jour où celui-ci en a eu connaissance (...) » ;

Qu'ainsi, il résulte de la synergie des dispositions suscitées que le délai de saisine de la Cour de Justice de l'UEMOA, d'un recours en annulation d'une décision rendue par la Commission en matière de concurrence, est de deux (02) mois à compter de la publication de l'acte, de sa notification au requérant ou, à défaut, du jour où celui-ci en a eu connaissance ;

Qu'en outre, l'article 1er de la Décision N°1/2003 du 02 décembre 2003 sur les délais de distance dispose que : ***« Sauf si les parties ont leur résidence habituelle au Burkina Faso, les délais de procédure en raison de la distance sont de quinze jours quel que soit le lieu de résidence des parties »*** ;

Qu'en conséquence, contrairement aux allégations de la Commission, la société NAS IVOIRE SA ayant son siège à Abidjan, en République de Côte d'Ivoire, bénéficie d'un délai de distance de quinze jours supplémentaires ;

Considérant que par ailleurs, en droit communautaire UEMOA, la computation des délais de procédure est régie par l'article 69 du Règlement N°1/96/CM portant règlement de procédures de la Cour de Justice qui dispose, entre autres, que : « ***(...) si un délai exprimé en jour, en semaines, en mois ou en années est à compter à partir du moment où survient un évènement ou s'effectue un acte, le jour au cours duquel survient cet évènement où se situe cet acte n'est pas compté dans le délai. (...) lorsqu'un délai est exprimé en mois et en jours, il est d'abord tenu compte des mois entiers, puis des jours. (...)*** ;

Si le délai prend fin un samedi, un dimanche, ou un jour férié légal, l'expiration est reportée à la fin du jour ouvrable suivant (...) » ;

Que conformément à la décision N°1/2003 du 02 décembre 2003 sur les délais de distance, elle-même prise en application du Règlement N°1/96/CM portant règlement de procédures de la Cour de Justice, la société NAS IVOIRE SA avait jusqu'au lundi 26 septembre 2022 pour introduire sa requête, compte tenu de ce que le dernier jour de la computation, après la prise en compte du délai de distance, coïncidait avec le samedi 24 septembre 2022 ;

Qu'en l'espèce, la société NAS IVOIRE SA, ayant reçu notification de la décision querellée le 08 juillet 2022, a introduit sa requête le 22 septembre 2022 ;

D'où il suit que ladite requête a été déposée dans les délais légaux ;

Qu'il y a lieu de la déclarer recevable ;

B- Sur le fond

Considérant que la société NAS IVOIRE SA sollicite l'annulation de la Décision N°11/2022/COM/UEMOA du 21 juin 2022 relative à des pratiques mises en œuvre dans le secteur de l'assistance aéroportuaire en escale à Abidjan, motifs pris de :

- la violation de l'article 16-3 du Règlement N°3/2002/CM/UEMOA du 22 mai 2002 relatif aux procédures applicables aux ententes et abus de position dominante à l'intérieur de l'UEMOA ;

- l'erreur dans l'interprétation ou l'application de l'article 88.b du Traité de l'UEMOA ;

1°) Sur le moyen tiré de la violation de l'article 16-3 du Règlement N°3/2002/CM/UEMOA

Considérant que l'article 16-3 du Règlement N°3/2002/CM/UEMOA du 22 mai 2002 dispose que : ***« Si dans les 12 mois à compter de l'ouverture de la procédure contradictoire, la Commission n'a adopté aucune décision, ce silence vaut décision implicite d'attestation négative ou d'exemption individuelle sur la base des articles 3 ou 7 du présent Règlement. »*** ;

Que les dispositions des articles 3 et 7 sus visés à l'article 16-3 du Règlement N°3/2002/CM/UEMOA font référence respectivement à l'attestation négative et aux exemptions individuelles sollicitées par les parties ;

Considérant cependant **que** la présente procédure ne résulte pas d'une demande d'attestation négative ou d'exemption individuelle prévue aux articles 3 et 7 sus cités, mais plutôt d'une affaire contentieuse initiée au moyen d'une plainte sur la base de l'article 4 dudit règlement ;

Qu'ainsi cette procédure ne s'inscrit pas dans le champ d'application de l'article 16-3 du Règlement N°3/2002/CM/UEMOA ;

Qu'il y a lieu de rejeter le moyen d'annulation tiré de la tardiveté de la décision querellée ;

2°) Sur le moyen tiré de l'erreur dans l'application ou l'interprétation de l'article 88-b du Traité de l'Union

Considérant que la requérante a développé ce moyen en ses deux branches tirées d'une part, de l'erreur dans l'interprétation ou l'application de l'article 88-b, en raison de la non-existence d'une intention de nuire et de l'inexistence de griefs portés par la plainte de l'ARC, d'autre part ;

➢ **Sur la première branche**

Considérant que l'article 88-b du Traité de l'Union dispose que : ***« Un (01) an après l'entrée en vigueur du présent Traité, sont interdits de plein droit :***

- ***les accords, associations et pratiques concertées entre entreprises, ayant pour objet ou pour effet de restreindre ou de fausser le jeu de la concurrence à l'intérieur de l'Union ;***

- ***toutes pratiques d'une ou de plusieurs entreprises, assimilables à un abus de position dominante sur le marché commun ou dans une partie significative de celui-ci (...) »*** ;

Que selon l'article 4 du Règlement n°2/2002/CM/UEMOA relatif aux pratiques anticoncurrentielles à l'intérieur de l'UEMOA : ***« 1) Est incompatible avec le marché Commun et interdit, le fait pour une ou plusieurs entreprises d'exploiter de façon abusive une position dominante sur le marché commun ou une partie significative de celui-ci. (...) 2) Les pratiques abusives peuvent notamment consister à : a) imposer de façon directe ou indirecte des prix d'achat ou de vente ou d'autres conditions de transactions non équitables ; (...) c) appliquer à l'égard des partenaires sociaux des conditions inégales à des prestations équivalentes en leur infligeant de ce fait un désavantage dans la concurrence ; d) subordonner la conclusion de contrats à l'acceptation, par les partenaires, de prestations supplémentaires, qui, par leur nature ou selon les usages commerciaux, n'ont pas de lien avec l'objet de ces contrats. (...) »*** ;

Qu'en application des dispositions susvisées, dès lors que ces pratiques sont établies, elles constituent de plein droit un abus de position dominante ne nécessitant pas démontrer une intention de nuire ***;***

Qu'en l'espèce, la Commission a retenu les pratiques suivantes :

- l'imposition de façon directe ou indirecte des prix ou d'autres conditions de transactions non équitables (...) ;

- l'imposition des taxes illégales et abusives, notamment le prélèvement relatif au système « Bagages Reconciliation Statement » (BRS) aux compagnies aériennes à travers un prélèvement non équitable, abusif et discriminatoire du système BRS ;

- l'imposition de surcoûts aux compagnies aériennes à travers le prélèvement de la redevance de concession de 13% aux compagnies aériennes ;

- l'application inégale et discriminatoire de tarifs pour des prestations équivalentes en offrant des tarifs préférentiels à certaines compagnies au détriment d'autres, entrainant ainsi un désavantage sur la concurrence ;

Que la société NAS Ivoire ne conteste pas la mise en œuvre des pratiques incriminées mais se bornent à relever l'absence d'une intention de nuire et d'un impact de ces pratiques sur le niveau général de la concurrence ;

Qu'ainsi, il n'est pas demandé à la Commission de rechercher une quelconque intention de nuire mais plutôt d'établir la position dominante de NAS Ivoire SA sur le marché pertinent et de vérifier si elle en a abusé ;

D'où il suit que la Commission a statué à bon droit ;

Qu'il y a lieu, dès lors, de rejeter ce moyen ;

- **Sur la deuxième branche**

Considérant qu'aux termes des dispositions de l'article 90 du Traité de l'UEMOA ***« La Commission est chargée, sous le contrôle de la Cour de Justice, de l'application des règles de concurrence prescrites par les articles 88 et 89. Dans le cadre de cette mission, elle dispose du pouvoir de prendre des décisions. »*** ;

Que les dispositions de l'article 4-1 du Règlement N°2/2002 précisent que ***« Si la Commission constate, sur demande ou d'office, une infraction aux dispositions de l'article 88 paragraphes a et b du Traité, elle peut, suivant la procédure visée à l'article 16 du présent Règlement, contraindre les entreprises et associations d'entreprises intéressées à mettre fin à l'infraction constatée. « ;***

Qu'en outre, l'article 19.1 du Règlement N°3/2002/CM/UEMOA autorise la Commission à procéder à des enquêtes sectorielles à l'issue desquelles celle-ci peut engager des poursuites contre les entreprises en cause ;

Qu'il s'en infère que dans l'accomplissement de sa mission, à elle dévolue par l'article 90 sus visé, la Commission doit rechercher s'il y a eu ou non violation des règles de concurrence par le mis en cause sur le marché pertinent, sans nécessairement se limiter aux seules pratiques dénoncées dans une plainte ;

Qu'en l'espèce, en plus de la plainte déposée par l'ARC, une enquête a été diligentée du 7 au 9 aout 2017 ;

Que la société NAS IVOIRE SA ne conteste pas avoir reçu de la Commission la communication des griefs contenant toutes les pratiques nuisibles observées sur le marché pertinent et susceptibles d'affecter les règles de concurrence sur ledit marché ;

Que la Commission, après avoir statué aux points 131 et 143 de sa décision pour retenir que les pratiques litigieuses soutenues dans la plainte de l'ARC ne sont pas fondées, a néanmoins, dans la même décision, en son point 171, retenu à l'encontre de la société NAS IVOIRE SA d'autres pratiques abusives ne figurant pas dans la plainte de l'ARC ;

Qu'il en résulte que la Commission, sur la base des infractions relevées dans le cadre de l'instruction de l'affaire dont elle est saisie, est fondée à retenir contre la requérante des griefs qui ne sont pas contenus dans la plainte la saisissant ;

Qu'en conséquence, c'est à tort que la société NAS IVOIRE SA sollicite l'annulation de la décision querellée, au motif que la Commission a retenu contre elle des griefs qui ne sont pas contenus dans la plainte de l'ARC ;

Que dès lors, ce moyen d'annulation manque de pertinence et mérite rejet ;

C- SUR LES DEPENS

Considérant qu'aux termes de l'article 60 alinéa 2 du Règlement N°1/96/CM portant Règlement de procédures de la Cour de Justice, toute partie qui succombe est condamnée aux dépens ;

Qu'en l'espèce, la société NAS IVOIRE SA ayant succombé, il y a lieu de la condamner aux dépens.

PAR CES MOTIFS

Statuant publiquement, contradictoirement, en matière de droit communautaire et en recours en appréciation de légalité aux fins d'annulation de décision de plein contentieux de la concurrence ;

EN LA FORME :

- Se déclare compétente ;
- Déclare recevable la requête de la société NAS IVOIRE SA ;

AU FOND :

- Déboute la société NAS IVOIRE SA de toutes ses demandes ;
- La condamne aux dépens.

Ainsi fait, jugé et prononcé en audience publique à Ouagadougou les jour, mois et an que dessus.

Et ont signé le Président et le Greffier.
Suivent les signatures illisibles.
Pour expédition certifiée conforme
Ouagadougou, le 05 décembre 2024
Pour le Greffier
Le Greffier-Adjoint

COUR DE JUSTICE UEMOA Le Greffier

Hamidou YAMEOGO