



COMMISSION EUROPÉENNE
DIRECTION GÉNÉRALE SANTÉ ET PROTECTION DES CONSOMMATEURS
Direction F - Office alimentaire et vétérinaire

DG(SANCO)/9073/2003 – MR Final

RAPPORT FINAL
CONCERNANT UNE MISSION REALISEE EN
REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE
DU 4 AU 13 MARS 2003
CONCERNANT LES CONDITIONS DE PRODUCTIONS ET
D'EXPORTATION VERS L'UNION EUROPEENNE
DES PRODUITS DE LA PÊCHE ET DES MOLLUSQUES BIVALVES
(ARTICLE 11 DE LA DIRECTIVE DU CONSEIL 91/493/CEE ET
ARTICLE 9 DE LA DIRECTIVE DU CONSEIL 91/492/CEE)

Les clarifications apportées par les autorités algériennes sont notées aux bas des pages appropriées en caractères italiques gras.



28/05/03 - 30889

TABLE DES MATIERES

1.	INTRODUCTION	3
1.1.	Contexte de la mission.....	3
1.2.	Objectif et déroulement de la mission	3
1.3.	Filières de production	4
2.	OBSERVATIONS PRINCIPALES.....	5
2.1.	Législation	5
2.2.	Autorité compétente.....	6
2.2.1.	Organisation, ressources humaines et matérielles	6
2.2.2.	Contrôles officiels.....	6
2.2.3.	Certification sanitaire à l'exportation	7
2.3.	Laboratoires	7
2.4.	Visites	8
2.4.1.	Navires de pêche.....	8
2.4.2.	Halle de criée	9
2.4.3.	Etablissements	9
2.4.4.	Centres d'expédition	10
2.5.	Plan de contrôle de contaminants du milieu aquatique.....	10
3.	CONCLUSION.....	10
4.	REUNION DE CLOTURE.....	10
5.	RECOMMANDATIONS	11
5.1.	A l'autorité compétente de l'Algérie	11
5.1.1.	Législation.....	11
5.1.2.	Autorité Compétente.....	11
5.1.3.	Contrôles officiels.....	11
5.1.4.	Laboratoires	12
5.1.5.	Halle de criée	13
5.1.6.	Etablissements	13
5.1.7.	Plan de contrôle de contaminants du milieu aquatique.....	13
5.1.8.	Garanties écrites.....	13
5.2.	Aux services de la Commission.....	13

1. INTRODUCTION

La mission s'est déroulée en République Algérienne Démocratique et Populaire (Algérie) du 4 au 13 mars 2003 et a été réalisée dans le cadre du programme de missions de l'Office Alimentaire et Vétérinaire (OAV).

L'équipe d'inspection était constituée de trois inspecteurs de l'OAV et d'un expert d'un Etat membre spécialisé dans les biotoxines marines.

1.1. Contexte de la mission

Cette mission était la première réalisée en Algérie concernant les produits de la pêche et les mollusques bivalves.

L'Algérie est actuellement autorisée de façon temporaire pour l'exportation des produits de la pêche vers l'Union européenne d'après la Décision de la Commission 1999/136/CE, du 28 janvier 1999 (modifiant la décision 97/296/CE établissant la liste des pays tiers en provenance desquels l'importation des produits de la pêche est autorisée pour l'alimentation humaine).

Actuellement, l'Algérie n'est pas autorisée à exporter des mollusques bivalves vers l'Union européenne.

Pendant 2002 et 2003, plusieurs courriers sont arrivés aux services de la Commission fournissant des informations sur les produits de la pêche et les mollusques bivalves, ce qui a permis à l'OAV de programmer une mission pour le mois de mars 2003.

1.2. Objectif et déroulement de la mission

L'objectif de cette mission était d'évaluer le système de contrôle officiel mis en place par l'Autorité Compétente (AC) pour garantir et certifier que les produits de la pêche et les mollusques bivalves sont exportés vers l'Union européenne (UE) dans des conditions au moins équivalentes à celles prévues par la réglementation communautaire dans le domaine.

Afin de remplir cet objectif :

- Une réunion d'ouverture s'est tenue le 4 mars 2003 avec l'AC centrale : La Direction des Services Vétérinaires (DSV), au sein du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural (MADR). Au cours de cette réunion, l'équipe d'inspection a présenté les objectifs de la mission, a confirmé le programme des visites et a demandé des informations complémentaires nécessaires au bon déroulement de la mission.

- les lieux suivants ont été visités :

AUTORITE COMPETENTE	
Centrale	1
Régionale	2

LABORATOIRES	
Laboratoire Central Vétérinaire d'Alger	1
Laboratoire Régional Vétérinaire d'El-Tarf	1
Laboratoire (Centre de Recherches) SAIDAL	1
Laboratoire ISMAL	1

SITES VISITES	
Etablissements des produits de la pêche	7
Navires de pêche congélateurs	2
Zone de production de mollusques bivalves	1
Centres d'expédition de mollusques bivalves	1

Des représentants de l'AC ont accompagné l'équipe d'inspection dans toutes ses visites.

1.3. Filières de production

L'Algérie dispose actuellement de deux filières d'exportation vers l'Union européenne :

- Exportation à partir des bateaux congélateurs. Il s'agit, principalement, de l'exportation des crevettes congelées à bord de ces navires. Occasionnellement, il peut y avoir aussi des exportations de céphalopodes entiers congelés et des poissons éviscérés congelés.

- Exportation à partir des établissements à terre. Il s'agit, principalement, de l'exportation par avion de plusieurs espèces de poissons frais. Il peut y avoir sporadiquement des exportations de produits congelés (crevettes, céphalopodes et poissons). Les établissements s'approvisionnent à partir des bateaux de pêche journalière (chalutiers et petit métiers¹) et des halles de criée.

En 2001² et 2002³, respectivement, environ 1.592 et 1.579 tonnes de crustacés, céphalopodes, poissons de mer et d'eau douce (anguilles vivantes) ont été exportées de l'Algérie, essentiellement à destination de l'Espagne, de l'Italie et de la France.

¹ Petits bateaux artisanaux.

² Données fournies par Eurostat.

³ Données fournies par l'AC algérienne.

2. OBSERVATIONS PRINCIPALES

2.1. Législation

A l'état actuel, et en ce qui concerne les produits de la pêche et les mollusques bivalves, les dispositions réglementaires algériennes pour l'exportation de produits de la pêche et les mollusques bivalves vers l'Union européenne ne sont pas équivalentes à la législation communautaire, car elle ne contiennent pas certaines dispositions pouvant être considérées comme équivalentes à celles des textes communautaires, à savoir :

Pour les produits de la pêche :

- Décret n° 99-158 de la législation algérienne, fixant les mesures d'hygiène et de salubrité applicables lors du processus de la mise à la consommation des produits de la pêche, *versus* prescriptions prévues aux chapitres II, III, IV et V de l'annexe de la Directive 91/493/CEE et dans la Directive 92/48/CEE ;
- Arrêté interministériel du 14 février 2002 de la législation algérienne, fixant la liste des additifs autorisés dans les denrées alimentaires, *versus* limites maximales pour les sulfites conformément à la Directive 95/2/CE ;
- Le Décret exécutif 92-65 de la législation algérienne, relative au contrôle de la conformité des produits fabriqués localement ou importés, n'est pas équivalent à la Décision 94/356/CE, sur les autocontrôles sanitaires.
- Les dispositions de la Directive 2001/22/CE, fixant les modes de prélèvement d'échantillons et de méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en plomb, cadmium, mercure et 3-MCPD dans les denrées alimentaires, n'existent pas dans la réglementation nationale algérienne ;
- Les teneurs maximales en Plomb, Cadmium et Mercure pour les produits de la pêche, tel que fixés par le Règlement (CE) 466/2001 ne sont pas prévus par la législation algérienne ;
- Les Décisions 93/140/CEE (parasites) et 95/149/CEE (ABVT) ne sont pas reprises dans la législation algérienne ;

Pour les mollusques bivalves vivants :

- La législation algérienne ne reprend pas toutes au en partie les prescriptions prévues aux chapitres I, II, III, IV, V et VI de l'annexe de la Directive 91/492/CEE ;
- Les teneurs maximales en Cadmium et Plomb pour les mollusques bivalves vivants, prévus dans l'arrêté ministériel du 8 juin 1997 de la législation algérienne, fixant les modalités de pêche aux coquillages vivants, sont supérieures à ceux fixés par le Règlement (CE) 466/2001 ;
- Les dispositions de la Décision 2002/225/CE (niveaux et méthodes de contrôle pour DSP, YTXs, PTXs et AZAs) ne sont pas reprises dans la législation algérienne ;

2.2. Autorité compétente

2.2.1. Organisation, ressources humaines et formation

L'organisation de l'AC comprend plusieurs niveaux ; un niveau central au sein du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural (MADR), basée à Alger, un niveau régional (Wilaya⁴ d'Alger, Oran, Annaba, etc) supervisant plusieurs niveaux locaux (Drayra⁵ d'Alger centre, ...). Ces différents niveaux interviennent dans l'attribution de l'agrément pour l'exportation vers l'UE et au niveaux des inspections (bateaux, établissements, etc).

L'organisation actuelle et les conditions de fonctionnement (nombre d'inspecteurs, niveau des diplômes et conditions de travail) a été jugée satisfaisante.

L'équipe d'inspection a cependant noté un besoin de formation dans certains domaines liés à l'exportation des produits de la pêche vers l'Union européenne, notamment en ce qui concerne :

- la connaissance de la réglementation européenne spécifique à ce domaine ;
- les méthodes d'inspection;
- l'évaluation des plans HACCP.

2.2.2. Contrôles officiels

2.2.2.1. Produits de la pêche

L'équipe d'inspection a noté durant la mission les points suivants :

- L'absence d'un Manuel de Procédures s'appuyant sur des check-lists ou aides mémoires spécifiques, notamment pour l'agrément (disposition des locaux, plan HACCP, plan de nettoyage et désinfection), pour l'inspection des établissements, des bateaux, des halles criées et des centres purification et/ou expédition et pour l'évaluation des plans HACCP. De ce fait, l'attribution de l'agrément n'est pas effectuée de façon uniforme (Cf. point 2.4.3. : de nombreuses distorsions entre les standards sanitaires des établissements) ;
- En ce qui concerne l'inspection, les visites sont seulement enregistrées de façon succincte sans détailler les déficiences telles qu'elles ont été notées par l'équipe d'inspection ;
- Les bateaux chalutiers ou bateaux artisanaux, qui approvisionnent les établissements qui exportent vers l'Union européenne, ne sont pas pour le moment recensés et contrôlés selon des prescriptions équivalentes à celles de l'annexe I de la Directive 92/48/CEE ;
- Les contrôles officiels réalisés au niveau des bateaux congélateurs visités ont été jugé satisfaisants par l'équipe d'inspection ;

⁴ Division départemental.

⁵ Division communal.

- A l'état actuel, les conditions des quais de débarquement, des halles de criées (poissonneries) et des moyens de transports ne respectent pas des prescriptions équivalentes à celles de la Directive 91/493/CEE ;
- En ce qui concerne les établissements de produits de la pêche visités, l'équipe d'inspection a observé que la plupart ne respectaient pas les exigences équivalentes à celles de la Directive 91/493/CEE et de la Décision 94/356/CE . Couplé avec l'observation précédente, ce fait traduit une certaine méconnaissance de la législation communautaire (Cf. point 2.2.1.);
- Les contrôles organoleptiques sur les produits frais, les analyses microbiologiques ainsi que les tests d'ABVT sur les produits exportés congelés, sont réalisés régulièrement à chaque exportation ;
- L'équipe d'inspection a cependant noté que les contrôles suivants ne sont pas réalisés :
 - Contrôles parasitaires sur les poissons ;
 - Analyses sur les contaminants du milieu naturel (métaux lourds : Pb, Cd et Hg et les substances organo-halogénées) ;
 - Recherche des résidus de sulfites pour les crustacés ;
 - Histamine, pour ce qui concerne l'exportation des poissons des familles Scombridae, Clupeidae, Engraulidae et Coryphaenidae (Espadon, thon, etc) ;
 - Analyses microbiologiques et physico-chimiques de l'eau et de la glace.

2.2.2.2. Mollusques bivalves

L'équipe d'inspection a noté durant la mission les points suivants :

- Le contrôle des conditions de production et d'exportation des mollusques bivalves vers l'Union européenne n'est pas encore mis en place ;
- Les analyses microbiologiques sur les mollusques bivalves pour la classification des zones de production (effectuées par le laboratoire d'El-Tarf) ne sont pas réalisées selon la méthode prescrite par le chapitre I de l'annexe de la Directive 91/492/CEE ;
- Un centre d'expédition de mollusques bivalves a été visité. Pour le moment, il ne respecte pas des prescriptions équivalentes à celles de la Directive 91/492/CEE.

2.2.3. Certification sanitaire à l'exportation

Un système de certification sanitaire pour l'exportation des produits de la pêche est en place. Il utilise un modèle de certificat standardisé conforme aux exigences de la Décision de la Commission 2001/67/CE (page unique, numérotée, signature et cachet officiel, etc).

2.3. Laboratoires

L'équipe d'inspection a pu visiter 4 laboratoires, appartenant au domaine public.

- Le MADR possède un réseau comprenant le Laboratoire Central Vétérinaire situé à Alger et 6 autres Laboratoires Vétérinaires Régionaux. L'équipe d'inspection a visité le Laboratoire Central d'Alger ainsi que celui de la Wilaya d'El-Tarf.

Ces laboratoires effectuent pour chaque exportation de produits de la pêche congelés, des analyses microbiologiques ainsi que des tests d'ABVT.

Actuellement, ces laboratoires ne possèdent aucun système-qualité. Ils n'ont pas de programme de bonnes pratiques de laboratoire et ne réalisent pas des tests de calibrage inter-laboratoires.

- Le Centre de Recherches du groupe SAIDAL a également été visité par l'équipe d'inspection. Ce laboratoire ne réalise actuellement aucune analyse dans le domaine des produits de la pêche et des mollusques bivalves⁶.

Ce laboratoire est cependant accrédité et possède toutes les capacités pour réaliser les analyses microbiologiques et physico-chimiques (métaux lourds et résidus) ainsi que les analyses des biotoxines DSP et PSP par la méthode biologique et ASP par HPLC. Cependant, un certain nombre de points doivent être mis en place, comme :

- La validation des méthodes pour les analyses sur les toxines DSP et PSP ;
 - Les critères de positivité utilisés pour la DSP (actuellement 5 heures), tels que recommandés par la Décision 2002/225/CE (24 heures) ;
 - Les résultats analyses concernant la PSP ne sont pas exprimés en unités de mesure telles que prescrite par la législation européenne.
- L'équipe d'inspection a enfin visité le laboratoire de l'ISMAL. Ce laboratoire ne possède pas de système-qualité. Cependant, il est bien équipé et possède du personnel compétent pour réaliser les analyses concernant la surveillance du phytoplancton, les métaux lourds, les organochlorés et hydrocarbures et la microbiologie.

Pour l'instant, la surveillance du phytoplancton sur le Lac El Melah n'est pas encore réalisée par le laboratoire.

2.4. Visites

2.4.1. Navires de pêche

Deux bateaux ont été visités. A l'exception de quelques points, le premier bateau présentait un bon état général de structure, d'entretien et d'hygiène. Le deuxième bateau présentait un état acceptable de structure, d'entretien et d'hygiène, mais avec des déficiences qui sont, néanmoins, faciles à corriger.

⁶ *Dans ses commentaires en réponse au projet de rapport, l'autorité compétente algérienne a informé que l'absence d'analyses pour la part de ce laboratoire est due au fait qu'il n'y a pas eu d'exportation de mollusques bivalves vers l'Union européenne depuis 1997. Les analyses sur les produits de la pêche et les mollusques bivalves réalisées par ce laboratoire doivent débuter bientôt ainsi que la correction des points observés par l'équipe d'inspection (cf. commentaires envoyés par l'autorité compétente algérienne).*

2.4.2. Halle de criée

La halle de criée d'Alger a été visitée. L'équipe d'inspection a cependant noté un nombre important de déficiences par rapport aux exigences décrites par le chapitre II de l'annexe de la Directive 91/493.

2.4.3. Etablissements

Sept établissements ont été visités. Ils ne peuvent pas être considérés à l'état actuel comme respectant des exigences équivalentes à celles de la Directive 91/493/CEE et de la Décision 94/356/CE. Exception faite de deux établissements, dans lesquels l'état des structures, de l'équipement, de l'entretien et de l'hygiène était satisfaisant, et d'un troisième établissement, où le système HACCP et le suivi documentaire des différents programmes de l'autocontrôle étaient présents, mais, cependant, nécessitait d'être complètement mis en œuvre.

Dans les établissements des remarques générales ont été faites concernant la structure, équipement, entretien et hygiène :

- Problème de disposition des locaux, avec impossibilité du respect de la marche en avant des produits ;
- Problème d'étanchéité à plusieurs niveaux (portes, fenêtres et murs) et existence de portes et fenêtres ouvertes pendant la manipulation des produits de la pêche, avec possibilité d'entrée d'animaux nuisibles et des poussières ;
- Existence de sols mal conçus dans plusieurs endroits (zones de réception, chambres froides, salles de manipulation) et par conséquent difficiles à nettoyer et à désinfecter ;
- Présence d'espaces non fermés et difficiles d'accès (au-dessus et entre le parois des chambres froides et les bâtiments), impossibles à nettoyer et à désinfecter ;
- Lavabos des vestiaires / salles de manipulation avec robinets à command manuel et absence de savon liquide et des papiers essuie-mains à usage unique ;
- Présence d'éléments et d'outils en bois dans plusieurs endroits (salles de manipulation des produits de la pêche, vestiaires, etc) ;
- Usage de paniers en bois pour le transport et la manipulation des produits de la pêche ;
- Stockage des emballages exposés à la contamination ;
- Absence d'enregistreurs automatiques des températures des chambres froides de stockage ;
- Dans un établissement, des pratiques inacceptables ont été observées, comme le lavage de crevettes avec des éclaboussures d'eau pouvant contaminer les crevettes déjà lavées et l'opération de trempage des crevettes, dans une solution avec des sulfites, non maîtrisée ;

En termes documentaires l'équipe d'inspection a pu constater l'absence:

- d'un plan HACCP ;

- d'un programme de nettoyage et désinfection, ainsi que la liste des détergents et des désinfectants utilisés;
- de programme de dératisation et désinsectisation ;
- de programme de formation du personnel ;
- d'analyses microbiologiques et physico-chimiques sur l'eau potable ;

2.4.4. Centres d'expédition

Un centre d'expédition situé sur le Lac El Melah a été visité. Ce centre ne répond pas à des conditions sanitaires au moins équivalentes aux exigences du chapitre IV de la Directive 91/492/CEE concernant les centres de purification ou d'expédition.

2.5. Plan de contrôle de contaminants du milieu aquatique

Un plan de surveillance pour la recherche des métaux lourds et des substances organo-halogénées sur les produits de la pêche n'est pas encore établi.

3. CONCLUSION

Compte tenu des déficiences observées en matière de contrôle officiel et de conformité des établissements, les conditions de production de produits de la pêche exportés de l'Algérie vers l'Union européenne ne peuvent être considérées comme équivalentes aux exigences communautaires en la matière. Toutefois, aucun risque grave et immédiat pour la santé publique n'a été mis en évidence en ce qui concerne les produits de la pêche actuellement exportés de l'Algérie vers l'Union européenne.

Vu les disponibilités en moyens humains et matériels de l'AC, son ouverture et sa bonne volonté évidente, ses pouvoirs de contrôle vis-à-vis des opérateurs ainsi que ses capacités en terme des laboratoires officiels, la situation devrait rapidement pouvoir s'améliorer sous réserve de la mise en place d'actions correctrices telles que listées sous le chapitre 5 ci-après. Selon les garanties apportées par l'AC, la situation de l'Algérie en matière d'exportation de produits de la pêche vers l'UE, sera alors reconsidérée.

Concernant les mollusques bivalves, le contrôle officiel doit être intégralement mis en place, conformément aux exigences de la législation européenne. Une fois réalisée, une nouvelle évaluation du système doit être effectuée. Le dossier présenté par l'AC concerne uniquement le lac El Melah, si d'autres zones de production sont mises en place, elles devront faire l'objet d'une évaluation équivalente.

4. REUNION DE CLOTURE

Une réunion de clôture s'est tenu à Alger, le 13 mars 2003, avec les représentants de l'AC.

Les représentants des services officiels ont accepté les conclusions présentées par l'équipe d'inspection.

5. RECOMMANDATIONS

5.1. A l'autorité compétente de l'Algérie

5.1.1. Législation

Une réponse satisfaisante à toutes les observations citées précédemment sur la législation algérienne (chapitre 2.1.) doit être apportée par l'AC en vue de l'équivalence de ces conditions sanitaires nationales à l'exportation des produits de la pêche avec les dispositions de la législation européenne. Toute législation adoptée doit être envoyée aux services de la Commission.

Au cas ou, dans le futur, l'Algérie souhaiterait exporter des mollusques bivalves, gastéropodes marins et crustacés cuits, les dispositions des Décisions 93/25/CEE (traitements thermiques pour les mollusques bivalves et gastéropodes marins) et 93/51/CEE (critères microbiologiques applicables à la production de crustacés et des mollusques cuits) devraient aussi être appliquées.

5.1.2. Autorité Compétente

Une formation adaptée dans les domaines liés à l'exportation des produits de la pêche vers l'Union européenne, destinée à familiariser les inspecteurs en charge des contrôles avec les dispositions de la réglementation européenne, les méthodes d'inspection et l'évaluation des plans HACCP doit être mise en place rapidement.

5.1.3. Contrôles officiels

Une réponse appropriée à toutes les observations citées précédemment sur les contrôles officiels (chapitre 2.2.2.) doit être apportée par l'AC, notamment :

Pour les produits de la pêche :

- l'élaboration d'un Manuel de Procédures s'appuyant sur des check-lists ou aides mémoires spécifiques, notamment pour l'agrément (disposition des locaux, plan HACCP, plan de nettoyage et désinfection), pour l'inspection des établissements, des bateaux, des halles criées et des centres purification et/ou expédition et pour l'évaluation des plans HACCP, de façon à mettre en place et à harmoniser l'ensemble des contrôles officiels nécessaires pour l'exportation vers l'Union européenne;
- la rédaction de rapports de visites d'inspection détaillés, avec la description des déficiences observées et la fourniture par le chef de l'établissement d'un plan d'action et de son échéancier pour la mise en œuvre des actions correctrices;
- les bateaux chalutiers ou bateaux artisanaux, qui approvisionnent les établissements qui exportent vers l'Union européenne, doivent être recensés et contrôlés selon des prescriptions équivalentes à celles de l'annexe I de la Directive 92/48/CEE;
- tous les bateaux congélateurs enregistrés pour l'exportation vers l'Union européenne et qui n'ont pas été visités pendant la mission, doivent subir des visites/inspections similaires à celles faites par l'équipe d'inspection de façon à vérifier les dispositions décrites par l'annexe II de la Directive 92/48/CEE;

- les conditions des quais de débarquement, des halles de criées (poissonneries) et des moyens de transports utilisés par la filière d'exportation des produits de la pêche vers l'Union européenne doivent aussi respecter des prescriptions équivalentes à celles de la Directive 91/493/CEE;

- tous les établissements agréés pour l'exportation vers l'Union européenne doivent respecter des exigences équivalentes à celles de la Directive 91/493/CEE et de la Décision 94/356/CE. Des visites/inspections similaires à celles faites par l'équipe d'inspection doivent être réalisées dans les établissements non visités pendant la mission;

- les contrôles suivants doivent être réalisés :

* contrôles parasitaires sur les poissons ;

* analyses sur les contaminants du milieu naturel (métaux lourds : Pb, Cd et Hg et les substances organo-halogénées) ;

* recherche des résidus de sulfites pour les crustacés ;

* histamine, pour ce qui concerne l'exportation des poissons des familles Scombridae, Clupeidae, Engraulidae et Coryphaenidae (Espadon, thon, etc) ;

* analyse microbiologique et physico-chimique de l'eau et de la glace.

Pour les mollusques bivalves :

- le contrôle officiel doit être intégralement mis en place, conformément aux exigences de la législation européenne;

- le dossier présenté par l'AC concerne uniquement le lac El Melah, si d'autres zones de production sont mises en place, elles devront faire l'objet d'une évaluation équivalente :

- les analyses microbiologiques sur les mollusques bivalves pour la classification des zones de production (effectuées par le Laboratoire Vétérinaire d'El-Tarf) doivent être réalisées selon la méthode prescrite par le chapitre I de l'annexe de la Directive 91/492/CEE;

- le centre d'expédition de mollusques bivalves qui a été visité doit respecter des prescriptions équivalentes à celles de la Directive 91/492/CEE.

5.1.4. Laboratoires

Les Laboratoires Vétérinaires du MADR (Alger, El-Tarf et Tlemcen), qui interviennent au niveau du contrôle des produits de la pêche à l'exportation vers l'Union européenne, doivent débiter rapidement le processus d'accréditation.

Le laboratoire du Centre de Recherches du groupe SAIDAL doit débiter les analyses et finaliser quelques points en ce que concerne les biotoxines, notamment :

- validation des méthodes pour les analyses sur les toxines DSP et PSP ;

- le critère de positivité employé pour la DSP doit être celui recommandé par la Décision 2002/225/CE (24 heures) ;

- les analyses PSP doivent avoir un étalonnage pouvant exprimer les résultats dans l'unité spécifiée par la législation européenne.

Le laboratoire de l'ISMAL doit débiter l'échantillonnage et la surveillance régulières du phytoplancton sur le Lac El Melah selon les prescriptions du chapitre VI, point 2.(b), de l'annexe de la Directive 91/492/CEE.

5.1.5. Halle de criée

Dans le cas où la halle de criée d'Alger est utilisée dans le cadre de l'exportation des produits de la pêche vers l'Union européenne, elle doit subir une remise à niveau de façon à respecter des exigences équivalentes à celles décrites par le chapitre II de l'annexe de la Directive 91/493.

5.1.6. Etablissements

Toutes les déficiences citées précédemment concernant les établissements (chapitre 2.4.1.), doivent être corrigées sous le contrôle de l'AC, notamment pour les remarques faites concernant la structure, l'équipement, l'entretien et l'hygiène et les dossiers documentaires.

5.1.7. Plan de contrôle de contaminants du milieu aquatique

Un plan officiel de contrôle des contaminants du milieu aquatique doit être mis en place pour la recherche de métaux lourds (Mercure, Cadmium, Plomb) et les substances organo-halogénées.

5.1.8. Garanties écrites

L'autorité compétente doit s'engager par écrit à ce que tous les points listés ci-dessus soient corrigés. Un plan d'action avec un échéancier détaillé doit être envoyé à l'OAV dans les 25 jours ouvrables suivant la réception du projet de rapport.

L'autorité compétente doit également s'engager à exporter des produits de la pêche vers les Etats Membres uniquement à partir d'établissements remplissant des conditions sanitaires équivalentes aux exigences communautaires en la matière.

5.2. Aux services de la Commission

Pour les produits de la pêche, compte tenu de la situation observée les services de la Commission ne peuvent actuellement pas proposer un projet de décision relative aux conditions spécifiques d'exportation des produits de la pêche de l'Algérie vers l'Union européenne.

Les Services de la Commission devront évaluer les garanties envoyées par l'AC algérienne sur la mise en place de mesures correctives appropriées en réponse aux recommandations ci-dessus. Après une évaluation de ces garanties, la situation de l'Algérie en matière d'exportation de produits de la pêche vers l'UE, sera alors reconsidérée.

Pour les mollusques bivalves, après réception d'un dossier complet concernant le contrôle officiel qui doit être intégralement mis en place par l'AC, conformément

aux exigences de la législation européenne, les services de la Commission devront réaliser une nouvelle évaluation du système. Après une évaluation favorable de ces garanties, l'OAV pourra programmer une nouvelle visite d'inspection en Algérie.

ADDENDUM AU RAPPORT DE MISSION DG SANCO/9073/2003

Réponse de l'autorité compétente aux recommandations du rapport

L'autorité compétente algérienne a fourni des observations dans sa lettre du 10 mai 2003 (Réf. No DSV/14/266) qui seront publiées avec le rapport final sur le site Internet de la Direction Générale Santé et Protection des Consommateurs.

Dans ses commentaires sur le projet de rapport, l'autorité compétente algérienne a fourni des garanties écrites sous la forme d'un plan d'action, avec échéancier, répondant à toutes les recommandations de ce rapport :

- **Législation**

Tous les textes réglementaires (5 Arrêtés ministériels) sont déjà élaborés et engagés à la signature et seront publiés avant fin 2003.

- **Autorité compétente**

Le programme de formation en rapport avec l'exportation des produits de la pêche sera mis en place (échéancier sur six mois).

- **Contrôles officiels**

Des instructions ont été élaborées et transmises à toutes les inspections vétérinaires de Wilaya concernant l'instauration du système HACCP. Par ailleurs un manuel de procédures a été mis en place.

- **Laboratoires**

Le laboratoire du groupe SAIDAL et celui de l'ISMAL débiteront les différentes analyses visées dans le rapport dès la signature de la convention établie entre eux et les laboratoires de l'INMV, au plus tard vers la fin juin de cette année.

L'accréditation des laboratoires du MADR a été demandée officiellement par les autorités algériennes dans le cadre du programme MEDA II avec l'Union européenne.

Le laboratoire de l'ISMAL s'est engagé dans la réalisation des analyses de surveillance du phytoplancton sur le lac El Melah.

- **Halle de criée d'Alger**

Interdiction des établissements exportateurs de s'approvisionner à partir de cette halle (lettre n°188 du 5 mai 2003).

- Etablissements et navires de pêche

Des courriers ont été adressées aux propriétaires des établissements pour apporter les actions correctrices sur les déficiences constatées pendant les visites (cf. commentaires envoyés par l'autorité compétente algérienne). Toutes les remarques mentionnées dans le rapport devraient être corrigées au plus tard la fin mai 2003.

Des instructions ont été données afin que les établissements qui exportent vers l'Union européenne s'approvisionnent uniquement auprès des bateaux qui se conforment actuellement à la Directive 91/493/CEE, en attendant la vérification des bateaux de pêche artisanale et côtière qui n'ont pas encore été contrôlés.

Tous les bateaux congélateurs et les établissements agréés pour l'exportation vers l'Union Européenne feront l'objet d'inspections similaires à celles faites par l'équipe d'inspection. Tous les bateaux congélateurs et les établissements qui ne sont pas conformes seront suspendus et ne pourront exporter que qu'ils se mettent à niveau avec les prescriptions réglementaires européennes.

- Plan de contrôle de contaminants du milieu aquatique

Le plan de contrôle officiel sera élaboré et transmis aux services et laboratoires concernés avant la fin mai pour mise en application avant août 2003.

- Mollusques bivalves

Le contrôle des conditions de production et d'exportation des mollusques bivalves vers l'Union européenne sera mise en place conformément aux prescriptions de la réglementation européenne.

ANNEXE

1. Abréviations utilisées dans le rapport

ABVT	Azote basique volatile total
AC	Autorité Compétente
ASP	Amnesic Shellfish Poisoning
CE	Communauté européenne
CEE	Communauté Economique Européenne
DG	Direction Générale
DSP	Diarrhoeic Shellfish Poisoning
DSV	Direction des Services Vétérinaires
EUROSTAT	Service de Statistique de la Commission Européenne
HACCP	Hazard Analyse and Critical Control Point (Analyse des dangers – maîtrise des points critiques)
HPLC	High Performance Liquid Chromatography
JO	Journal Officiel des Communautés Européennes
MADR	Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural
OAV	Office Alimentaire et Vétérinaire
PSP	Paralytic Shellfish Poisoning
SANCO	Direction générale Santé et Protection des Consommateurs
TMN-A	Triméthylamine
UE	Union Européenne

2. Législation communautaire citée dans le rapport

Directive du Conseil 91/492/CEE	JO N° L 268, 24.09.1991, p. 1	Directive 91/492/CEE du Conseil du 15 juillet 1991 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de mollusques bivalves vivants
Directive du Conseil 91/493/CEE	JO N° L 268, 24.09.1991, p. 15	Directive du Conseil 91/493/CEE du 22 juillet 1991 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche
Directive du Conseil 92/48/CEE	JO N° L 187, 07.07.1992, p. 41	Directive du Conseil 92/48/CEE du 16 juin 1992 fixant les règles minimales d'hygiène applicables aux produits de la pêche obtenus à bord de certains navires conformément à l'article 3 paragraphe 1 point a) i) de la directive 91/493/CEE
Directive du Parlement européen et du Conseil 95/2/CE	JO N° L 61, 18.03.1995, p. 1	Directive 95/2/CE du Parlement européen et du Conseil, du 20 février 1995, concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants
Directive de la Commission 2001/22/CE	JO N° L 77, 16.03.2001, p. 14	Directive 2001/22/CE de la Commission, du 8 mars 2001, portant fixation de modes de prélèvement d'échantillons et de méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en plomb, cadmium, mercure et 3-MCPD dans les denrées alimentaires
Décision de la Commission 93/25/CEE	JO N° L 16, 25.01.1993, p. 22	Décision de la Commission 93/25/CEE, du 11 décembre 1992, approuvant certains traitements destinés à inhiber le développement des micro-organismes pathogènes dans les mollusques bivalves et les gastéropodes marins
Décision de la Commission 93/51/CEE	JO N° L 13, 21.01.1993, p. 11	Décision de la Commission 93/51/CEE, du 15 décembre 1992, relative aux critères microbiologiques applicables à la production de crustacés et de mollusques cuits
Décision de la Commission 93/140/CEE	JO N° L 56, 09.03.1993, p. 42	Décision de la Commission 93/140/CEE, du 19 janvier 1993, fixant les modalités de contrôle visuel en vue de la recherche des parasites dans les produits de la pêche
Décision de la Commission 94/356/CE	JO N° L 156, 23.06.1994, p. 50	Décision de la Commission 94/356/CE, du 20 mai 1994, portant modalités d'application de la directive 91/493/CEE du Conseil en ce qui concerne les auto-contrôles sanitaires pour les produits de la pêche
Décision de la Commission 95/149/CE	JO N° L 97, 29.04.1995, p. 84	Décision de la Commission 95/149/CE, du 8 mars 1995, fixant les valeurs limites en azote basique volatil total (ABVT) pour certaines catégories de produits de la pêche et les méthodes d'analyse à utiliser
Décision de la Commission 97/296/CE	JO N° L 122, 14.05.1997, p. 21	Décision de la Commission 97/296/CE, établissant la liste des pays tiers en provenance desquels l'importation des produits de la pêche dans l'Union européenne est autorisée pour l'alimentation humaine
Décision de la Commission 1999/136/CE	JO N° L 044, 18.02.1999, p. 61	Décision de la Commission 1999/136/CE, du 28 janvier 1999, modifiant la décision 97/296/CE établissant la liste des pays tiers en provenance desquels l'importation des produits de la pêche est autorisée pour l'alimentation humaine
Décision de la Commission 2001/67/CE	JO N° L 22, 24.01.2001, p. 41	Décision de la Commission 2001/67/CE, du 23 janvier 2001, modifiant la décision 95/328/CE établissant la certification sanitaire des produits de la pêche en provenance des pays tiers qui ne sont pas encore couverts par une décision spécifique
Décision de la Commission 2002/225/CE	JO N° L 75, 16.03.2002, p. 62	Décision de la Commission 2002/225/CE, du 15 mars 2002, fixant les modalités d'application de la directive 91/492/CEE du Conseil en ce qui concerne les limites maximales et les méthodes d'analyse de certaines biotoxines marines dans les mollusques bivalves, les échinodermes, les tuniciers et les gastéropodes marins
Règlement (CE) de la Commission 466/2001	JO N° L 77, 16.03.2001, p. 1	Règlement (CE) de la Commission 466/2001, du 8 mars 2001, portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires

3. Bases légales

La mission s'est déroulée sur la base des dispositions générales de la législation communautaire, plus particulièrement :

- Directive 91/493/CEE du Conseil du 22 juillet 1991 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche ;
- Directive 92/48/CEE du Conseil du 16 juin 1992 fixant les règles minimales d'hygiène applicables aux produits de la pêche obtenus à bord de certains navires conformément à l'article 3 paragraphe 1 point a) i) de la directive 91/493/CEE ;
- Décision 98/140/CE de la Commission du 4 février 1998 fixant certaines modalités relatives aux contrôles sur place dans le domaine vétérinaire effectués par des experts de la Commission dans les pays tiers (JO N° L38, 12/02/1998, p. 14).