

UNION DES COMORES

Unité – Solidarité – Développement

PRÉSIDENT DE L'UNION

AVANT-PROJET DE DECRET N° 15.../PR

Portant constatation des infractions sanitaires et les mesures administrative prises sur la vente et la salubrité des produits halieutiques

LE PRÉSIDENT DE L'UNION,

VU la Constitution de l'Union des Comores du 23 décembre 2001, révisée;

VU la loi n°94 037 du 21 décembre 1994, portant Code de l'eau ;

VU la loi N° 95- 013/AF portant Code de la sante publique et de l'action sociale pour le bien être de la population du 24 juin 1995, promulguée par le décret N° 95-124/PR du 8 août 1995 ;

VU la loi n°12-018/AU, portant législation alimentaire, du 25 décembre 2012, promulguée par le décret N°13-016/PR du 06 février 2013 ;

VU la loi n°07-011/AU du 29 août 2007 portant Code des Pêches et de l'Aquaculture de l'Union des Comores, promulguée par le décret N° le décret N° 07-159/PR du 17 septembre 2007 ;

Vu le décret N°11-103/PR portant promulgation de la loi N°08-013/AU du 25 Juillet 2008 relative à la transparence des activités publique, économique, financière et sociale de l'Union des Comores;

VU Le décret N°11-078/PR du 30 mai 2011, portant réorganisation générale et missions des services des Ministères ide l'Union des Comores, modifié par le décret N°11-139/PR, du 12 juillet 2011 ;

VU le décret N° 13-082/PR du 13 juillet 2013, relatif au de l'Union des Comores ;

Sur proposition du Ministre de la Production, de l'Environnement, de l'Énergie, de l'Industrie et de l'Artisanat ;

Le Conseil des Ministres, entendu ;

DECRETE :

CHAPITRE I

DISPOSITIONS GENERALES

Article premier : Les infractions à la loi N° 07-011/AU du 29 août 2007, portant Code des Pêches et de l'Aquaculture, relatives à la vente et la salubrité des produits halieutiques sont recherchées et constatées conformément aux dispositions du chapitre II du présent décret.

Toutefois, ces dispositions ne font pas obstacle à ce que la preuve des dites infractions soit établie par toutes voies de droit commun.

Article 2: Ont qualité pour procéder à toutes opérations de recherche ou de constatation d'infractions ou pour prendre les mesures administratives prévues aux Chapitres II et III, du présent décret, les inspecteurs sanitaires de l'Office National de Contrôle Qualités et de Certification. des Produits Halieutiques (ONCQCPH) **et les agents énumérés à l'article 85 de la Loi N° 07-011 /AU du 29/82007 portant Code des Pêches.**

Article 3 : Les agents énumérés à l'article précédent sont investis des pouvoirs énoncés à l'Article 122 Al. 1 de la Loi N° 07-011 /AU du 29/82007 portant Code des Pêches.

A ce titre, ils peuvent notamment :

- exercer leur contrôle à bord des navires et des embarcations et à terre en tous lieux et dans tous les véhicules utilisés pour la conservation et la commercialisation des produits de la pêche.
- se faire remettre par toute administration publique ou privée, par tout office spécialisé, les documents qui sont de nature à leur permettre d'exercer leur mission de contrôle : cahier de charges, documents d'accompagnement et dossiers techniques, économiques et financier, etc.

CHAPITRE II

CONSTATATION DES INFRACTIONS SANITAIRES

Section 1: Exercice du contrôle

Article 4 : Les inspecteurs sanitaires et les agents énumérés à l'article 2 procèdent au contrôle des produits de pêche par examen visuel ou au moyen d'appareils de mesure simple, à la vérification des échantillons ou à l'audition des personnes responsables, dans le but d'identifier les produits de pêche et de déceler leur éventuelle non-conformité aux caractéristiques qu'elles doivent présenter ou de rechercher si les conditions imposées pour leur production et leur commercialisation ont été respectées.

Article 5 : Le présent décret s'applique également à toutes les eaux utilisées dans les entreprises alimentaires pour la fabrication, la transformation, la conservation ou la commercialisation des produits ou de substances, destinées à la consommation humaine, qui peuvent affecter la salubrité de la denrée alimentaire finale y compris la glace alimentaire.

Le contrôle officiel des eaux utilisées dans les établissements et/ou les navires traitant des produits de la pêche et de l'aquaculture par les laboratoires officiels est un contrôle complet. Ce dernier a pour but de fournir les informations nécessaires pour déterminer si toutes les valeurs paramétriques prévues dans le présent arrêté sont respectées.

Article 6 : Les inspecteurs sanitaires et agents énumérés à l'article 2 rapportent leurs constatations avec des procès-verbaux qui font foi jusqu'à inscription de faux. Tout procès-verbal devra compter :

- La date, l'heure et le lieu précis où les constatations ont été effectuées;
- L'identité et la qualité de l'auteur des constatations;
- L'identité, et l'adresse des détenteurs, des propriétaires, ou des fournisseurs des produits de pêche contrôlés ;
- Tous les éléments de nature à établir de manière détaillée la valeur des constatations faites ainsi que l'importance quantitative des anomalies relevées ;
- La signature de l'auteur de la constatation ;

Un spécimen d'emballage ou un échantillon de marchandises peut être joint au procès-verbal afin de servir de pièce à conviction.

Les inspecteurs sanitaires et les agents énumérés à l'article 2 peuvent en outre procéder à des prélèvements d'échantillons et les soumettre à une analyse dans les conditions fixées aux articles ci-après.

Section 2 : Prélèvement d'échantillons

Article 7: Sauf dans les cas prévus à l'article 12, tout prélèvement comporte au moins trois (03) échantillons : le premier est destiné à être expédié au laboratoire chargé de l'analyse, les deux autres sont destinés à être utilisés pour des éventuelles opérations de contre-analyses prévues aux articles 15-17 ci-après.

Article 8: Chaque prélèvement doit faire l'objet de la rédaction d'un procès-verbal tel que mentionné à l'article 4. Le détenteur du bien prélevé doit signer le procès-verbal. Il peut y faire mentionner toutes observations qu'il juge utiles sur l'origine ou les caractéristiques du bien considéré. S'il ne veut signer, mention en est faite au procès-verbal.

Article 9: Les prélèvements doivent être effectués de telle sorte que les trois (03) échantillons soient, autant que possible, identiques et représentatifs du lot contrôlé.

Des arrêtés du Ministre chargé de la Pêche peuvent déterminer pour chaque catégorie de produits de pêche à prélever, les procédés à employer ainsi que les précautions à prendre pour le transport et la conservation des échantillons.

Article 10: Chaque échantillon est mis sous scellé. Ce scellé retient une étiquette composée de deux parties pouvant se séparer et être ultérieurement rapprochées, à savoir:

1. Un talon qui ne sera enlevé qu'au laboratoire après vérification du scellé et qui porte les mentions ci-après:
 - a) La dénomination sous laquelle le produit est détenu en vue de la vente, mise en vente ou vendu;
 - b) La date et, par indication de la localité, le lieu où le prélèvement est effectué, ainsi que l'heure en matière de microbiologie;
 - c) Le numéro sous lequel le prélèvement est enregistré par le service auquel appartient l'auteur du prélèvement ainsi que les références précises de ce service;
 - d) Toutes observations utiles permettant au laboratoire de savoir quelles sont les recherches qu'il devra entreprendre ; un document approprié peut, à cet effet, être joint au talon de l'étiquette.

2. Un volant qui porte :

- a) Le même numéro d'enregistrement que celui mentionné sur le talon,
- b) Le numéro d'ordre donné à cette opération par l'auteur du prélèvement;
- c) Le nom et l'adresse de la personne physique ou morale qui détenait le bien;
- d) La signature de l'auteur du prélèvement.

Article 11 : Pour l'analyse de la qualité de l'eau, le prélèvement d'un échantillon se fait à partir d'un robinet.

Pour l'analyse microbiologique, l'échantillon doit être prélevé en rotation au niveau de chaque point d'eau identifié dans les établissements et/ou navires traitant des produits de la pêche et d'aquaculture.

Pour l'analyse physico-chimique, il faut faire le prélèvement de l'échantillon à l'un des points où l'eau est utilisée dans l'établissement ou le navire.

L'échantillon est collecté dans une bouteille stérile. Il faut laisser couler le robinet à prélever pendant une minute au minimum pour une chasse d'eau.

Section 3 : Analyse des échantillons prélevés

Article 12 : Les échantillons prélevés sont analysés par le laboratoire de l'Institut Pasteur à Madagascar, en référence au contrat de prestation de service N° 1178/IPM/DAF/BR/2015 signé le 26 mars 2015, entre ledit Institut et l'ONCQCPH.

Toutefois, d'autres laboratoires agréés par l'Etat peuvent être admis à procéder à l'analyse des échantillons prélevés en vue de recherche spéciale entrant dans leur compétence, notamment l'analyse physico-chimique de l'eau.

Article 13 : Pour l'examen des échantillons, les laboratoires doivent employer les méthodes d'analyses qui auront été rendues obligatoires.

Article 14 : Si l'analyse fait apparaître que l'échantillon n'est pas conforme aux caractéristiques auxquelles le bien doit répondre, il est procédé de la manière exposée aux articles 15 à 17 ci-après.

Section 4 : Fonctionnement de la contre-analyse

Article 15 : Si la non-conformité des produits de pêche au regard des caractéristiques auxquelles ils doivent répondre ressort de l'analyse faite par le laboratoire, les résultats de cette analyse après tout prélèvement ou enquêtes complémentaires utiles, sont transmis à l'Office National de Contrôle Qualité et de Certification des Produits Halieutiques (ONCQCPH) par le service qui a effectué les opérations de prélèvement.

L'ONCQCPH avise l'auteur présumé de l'infraction qu'une instruction judiciaire va être ouverte à son encontre pour des raisons qui lui sont précisées. L'intéressé dispose alors de huit (08) jours à compter de la date de réception du résultat d'analyse, le cachet de la poste faisant foi pour présenter ses observations et demander éventuellement le bénéfice d'une contre-analyse.

A défaut de réponse dans le délai imparti et sauf cas de force majeure, les résultats de l'analyse ne peuvent plus être discutés.

Article 16 : Si la contre-analyse est réclamée, un nouveau délai est imparti par l'ONCQCPH afin que l'intéressé puisse choisir son expert.

Cet expert qui travaille aux frais de la personne qui a demandé la contre-analyse ne peut être choisi que sur une liste par arrêté du Ministre en charge de la Pêche.

Article 17 : L'échantillon tenu en réserve par le service qui a enregistré les prélèvements est remis à l'expert. Celui-ci dispose d'un délai de quinze (15) jours pour présenter ses conclusions qui ne peuvent porter que sur le plan technique ou scientifique.

Lorsque celles-ci diffèrent des conclusions résultant de la première analyse, l'expert et le Directeur du laboratoire ayant procédé à la première analyse se réunissent dans les meilleurs délais pour en débattre. Au besoin, ils effectuent en commun une nouvelle analyse du dernier échantillon. Un rapport commun est alors rédigé et adressé à l'ONCQCPH.

Section 5: Poursuites

Article 18 : Les procès-verbaux dressés en application de l'article 4 du présent décret peuvent donner lieu à transaction pécuniaire.

A défaut de cette transaction, le Procureur de la République compétent saisi par l'ONCQCPH procède à des poursuites judiciaires contre l'intéressé.

Section 6: Dispositions anti-corruption

Article 19: L'ONCQCPH veille à ce que le personnel effectuant les contrôles officiels soit libre de tout conflit d'intérêt, n'accepte aucune offre, aucun don, cadeau ou avantage pouvant constituer une pratique de corruption en contrepartie de la certification des produits halieutiques ne respectant pas les normes prescrites par le présent arrêté et selon les dispositions de la loi n°08-013/AU du 25 Juillet 2008 relative à la transparence des activités publique, économique, financière et sociale de l'Union des Comores;

CHAPITRE III MESURES ADMINISTRATIVES

Article 20: Les inspecteurs sanitaires et **agents énumérés à l'article 2** font faire les opérations de blocage provisoire, de mise en conformité, de changement de destination des produits de pêche en respectant les modalités et les conditions prévues aux articles ci-après.

Article 21 : Le blocage provisoire consiste en l'interdiction au détenteur de disposer des produits mis en cause, et ce, par notification du Coordinateur National de l'ONCQCPH suite aux travaux réalisés par les Inspecteurs sanitaires.

Le blocage provisoire peut être appliqué:

- Aux produits de pêche suspects, c'est-à-dire ceux pour lesquels, après examen direct et ou à la suite d'un des prélèvements prévus aux articles 7 à 11 ci-dessus, il apparaît qu'ils doivent subir des vérifications complémentaires permettant de savoir s'ils sont ou non conformes aux caractéristiques qu'ils doivent légalement posséder.

Si ces vérifications complémentaires qui doivent être effectuées dans le délai d'un mois au maximum ne confirment pas les premiers soupçons, la consignation est immédiatement levée, S'il apparaît au contraire que les produits de pêche et la qualité de l'eau ne répondent pas aux caractéristiques exigées, une des mesures administratives prévues par les articles 19 à 25 du présent décret doit être appliquée.

- Aux produits de pêche reconnus par constatation directe ou à la suite d'un des prélèvements prévus aux articles 7 à 11 ci-dessus non conformes aux caractéristiques exigées.

Le blocage provisoire doit être alors suivi dans les meilleurs délais d'une des mesures prévues aux articles ci-après.

Article 22 : La mise en conformité consiste à demander au détenteur d'un produit de pêche de faire cesser la cause de non-conformité :

- en procédant à une modification dudit produit ;
- en changeant la catégorie de classification si plusieurs catégories existent et s'il apparaît que le produit de pêche peut être classé à l'intérieur d'une autre catégorie dans laquelle il pourrait licitement être vendu.

Article 23 : Le changement de destination consiste :

- à envoyer, les produits bloqués en application de l'article 18 ci-dessus à destination d'une entreprise qui pourra les utiliser ,directement ou après transformation dans un but licite, aux frais de leurs propriétaires

- à retourner les produits bloqués à l'entreprise responsable de leur conditionnement, de leur production ou de leur importation, aux frais de leurs propriétaires.

Article 24: La saisie consiste à retirer au détenteur la possession des produits de pêche.

La saisie est appliquée dans les cas ci-après:

- Sur les produits de pêche reconnus par constat direct et ou à la suite de prélèvement d'échantillons effectués conformément aux dispositions des articles 7 à 11 ci-dessus, non conformes aux normes lorsque le détenteur ou le propriétaire de ces produits refuse la mise en conformité ou le changement de destination ;
- Lorsqu'aucune des mesures précédentes n'est possible sur ces mêmes produits ;
- Sur les produits, objets ou appareils propres à réaliser la falsification et instruments de fraude.

Article 25: La destruction des biens saisis est effectuée chaque fois qu'aucun usage licite et économiquement envisageable ne peut être donné à ces biens. La destruction peut consister en la dénaturation des produits.

Article 26: Les mesures prévues aux articles 19 à 25 ne peuvent concerner que ces biens détenus sans motifs légitimes.

Un procès-verbal doit être rédigé séance tenante par l'auteur du contrôle. Ce procès verbal contient les mêmes mentions que celles énoncées à l'article 4 du présent décret ainsi que le relevé détaillé des mesures prises. Une copie en est laissée au détenteur ou propriétaire des produits.

Les mesures de changement de destination, de saisie et de destruction sont prises par l'agent verbalisateur après autorisation de son supérieur hiérarchique. L'obtention de cette autorisation doit être mentionnée dans le procès-verbal

Article 27: Sont abrogées toutes dispositions antérieures, contraires au présent décret.

Article 28: Le présent Décret sera enregistré et publié au Journal Officiel de l'Union des Comores et communiqué partout où besoin sera.

Fait à Moroni, le2015

Le Président