

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°141-18 du 22 rabii II 1439 (10 janvier 2018) fixant les méthodes et techniques de contrôle de la conformité des produits primaires, des produits alimentaires et des aliments pour animaux à l'importation.

(BO n°6706 du 06/09/2018, page 1616)

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PECHE MARITIME, DU DEVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORETS,

Vu le décret n°2-10-473 du 7 chaoual 1432 (6 septembre 2011) pris pour l'application de certaines dispositions de la loi n° 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, notamment son article 69,

ARRETE:

ARTICLE PREMIER. - Conformément aux dispositions de l'article 69 du décret n°2-10-473 susvisé, le présent arrêté a pour objet de fixer les méthodes et techniques appropriées de contrôle de la conformité des produits primaires, des produits alimentaires et des aliments pour animaux devant être réalisées lors de leur importation.

Ce contrôle de la conformité à l'importation est effectué par les agents habilités de l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires (ONSSA), selon les modalités fixées à l'article 3 ci-dessous, au poste frontière par lequel les produits ou aliments concernés entrent sur le territoire national, avant le dédouanement desdits produits ou aliments.

ART. 2. - Le contrôle de la conformité des produits primaires, des produits alimentaires et des aliments pour animaux a pour objet de s'assurer que lesdits produits ou aliments répondent aux exigences législatives et réglementaires applicables en matière de qualité et de sécurité sanitaire des produits alimentaires.

Dans le cas où, pour un produit primaire, un produit alimentaire ou un aliment pour animaux, aucune exigence n'a été prévue, celui-ci doit répondre à la norme du codex alimentarius correspondante qui lui est applicable.

ART. 3. - Le contrôle de la conformité des produits primaires, des produits alimentaires et des aliments pour animaux visé l'article 2 ci-dessus comporte un contrôle documentaire, un contrôle d'identité et un contrôle physique desdits produits ou aliments.

Le contrôle documentaire est un contrôle destiné à vérifier la forme et le contenu des documents accompagnant tout produit primaire ou produit alimentaire ou aliment pour animaux aux fins de s'assurer que conformément aux dispositions de l'article 48 du décret n°2-10-473 précité, celui-ci :

- provient d'un pays, d'une zone ou d'une région non soumise à des restrictions sanitaires ou phytosanitaires ;
- répond aux exigences d'hygiène et de salubrité prévues par la réglementation en vigueur ;

- est issu d'un établissement ou d'une entreprise ayant mis en place un système d'autocontrôle HACCP ou un système équivalent ;
- est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur en matière de qualité et de sécurité sanitaire ou en l'absence de telles exigences, aux normes du codex alimentarius.

Le contrôle d'identité consiste à vérifier la concordance entre les éléments d'identification du produit primaire, du produit alimentaire ou de l'aliment pour animaux importé et les documents qui l'accompagnent.

Le contrôle physique consiste à s'assurer, à partir d'un échantillon représentatif d'un lot de produits primaires, de produits alimentaires ou d'aliments pour animaux importés, que lesdits produits ou aliments :

- correspondent aux documents contrôlés ;
- ont été transportés et entreposés conformément à la réglementation en vigueur ;
- sont emballés dans un emballage ne présentant pas de défauts ;
- sont étiquetés conformément à la réglementation en vigueur ;
- sont conditionnés dans des emballages ou contenants composés de matériaux destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires dans le cas des produits préemballés ;
- ne sont pas altérés ou contaminés ;
- portent des estampilles de salubrité et des marques d'identification conformes ;
- sont conformes, suite aux examens sensoriels et/ou aux tests physico-chimiques simples effectués.

En cas de nécessité, des prélèvements d'échantillons représentatifs des produits primaires, des produits alimentaires ou des aliments pour animaux concernés sont effectués pour analyse au laboratoire.

ART. 4. - Toute expédition de produits primaires, produits alimentaires ou aliments pour animaux fait l'objet d'un contrôle documentaire, d'un contrôle d'identité par sondage et d'un contrôle physique.

En outre, les produits et aliments susmentionnés peuvent faire l'objet, compte tenu de l'analyse des risques, de prélèvements d'échantillons pour analyse au laboratoire, appelé contrôle analytique, selon des fréquences fixées par le Directeur Général de l'ONSSA.

ART. 5. - Pour les produits mentionnés ci-dessous, les contrôles d'identité et physique prévus à l'article 3 ci-dessus sont effectués en se basant sur l'analyse des risques selon des fréquences fixées par le Directeur Général de l'ONSSA :

- les matières premières y compris les additifs alimentaires destinés aux industries agro-alimentaires transportées et entreposées à température ambiante ;
- les matières premières, les additifs et les prémélanges destinés à l'alimentation animale ;
- les produits alimentaires importés en admission temporaire ou destinés aux zones franches d'exportation ;
- les produits importés à titre de dons, d'échantillons et ceux destinés aux expositions, manifestations sportives, culturelles ou autres, ou aux représentations diplomatiques.

ART. 6. - Lorsque, lors du contrôle physique, il n'est pas possible d'accéder facilement à tous les lots ou, s'il est nécessaire d'approfondir les investigations, l'agent habilité de l'ONSSA visé à l'article premier ci-dessus peut faire procéder, par l'importateur ou son représentant, au déchargement complet de la marchandise, tout en veillant à la préservation de la qualité et la

sécurité sanitaire des produits primaires, des produits alimentaires ou des aliments pour animaux concernés.

Lorsque les caractéristiques particulières de la marchandise importée le justifient, l'importateur ou son représentant, doit mettre à la disposition des agents habilités de l'ONSSA l'équipement approprié en vue de l'échantillonnage pour analyse des produits ou aliments transportés dans des conditions spéciales ou conditionnés sous certaines formes dans la mesure où un échantillonnage représentatif ne peut être réalisé avec l'équipement standard.

ART. 7. - Pour le contrôle de la conformité, l'importateur concerné ou son représentant doit déposer, auprès du service de l'ONSSA dans le ressort duquel est situé le poste frontière concerné par l'importation, une demande établie sur un formulaire disponible au service de l'ONSSA susmentionné ou sur le site web de l'ONSSA, accompagnée d'un dossier comprenant, selon le cas, les documents suivants :

- la déclaration unique de la marchandise (DUM) ou déclaration occasionnelle (DO);
- les certificats sanitaires ou autres documents équivalents délivrés par l'autorité compétente du pays d'exportation attestant que les produits ou aliments concernés sont conformes à la législation en vigueur et sans danger pour la vie ou la santé humaine ou animale ;
- la copie de la facture commerciale ;
- la copie de la liste de colisage ;
- le cas échéant, les documents justifiant le mode de production et/ou les spécificités des produits ou aliments importés, notamment le mode de production biologique, l'indication géographique et l'appellation d'origine ;
- pour les produits animaux ou d'origine animale, un certificat d'abattage halal conforme à la réglementation en vigueur ;
- les documents permettant l'identification du lieu agréé ou autorisé sur le plan sanitaire dans lequel les produits ou aliments seront entreposés avant leur mise sur le marché, ainsi qu'un document précisant le plan de rappel visé à l'article 48 du décret n°2-10-473 précité ;
- l'accord de mise en conformité de l'étiquetage délivré conformément à la réglementation en vigueur, le cas échéant ;
- tout autre document spécifique au produit ou aliment concerné exigé par la réglementation en vigueur.

ART. 8. - Les produits alimentaires ou aliments pour animaux ne sont pas admis à l'importation si, lors du contrôle documentaire, il apparaît que des documents sont discordants ou qu'un ou plusieurs des documents du dossier contiennent des anomalies, notamment dans les cas suivants :

- absence d'une ou de plusieurs mentions obligatoires ;
- surcharge ou rature d'une ou de plusieurs mentions ;
- absence de visa ou visa ne correspondant pas au visa de l'autorité habilitée ;
- non respect des modèles de documents, le cas échéant.

Toutefois, pour certaines anomalies mentionnées ci-après, un délai de mise en conformité du document concerné, qui ne peut dépasser quinze (15) jours, peut être accordé à l'importateur :

- 1) anomalies constatées dans le certificat ou le document sanitaire exigé sous réserve qu'elles ne soient pas d'ordre sanitaire. Dans ce cas, l'importateur peut :

- soit compléter le certificat ou document sanitaire exigé pour remédier aux anomalies constatées ;
 - soit présenter un nouveau certificat ou document sanitaire annulant et remplaçant le certificat ou document sanitaire initial et qui doit comporter les références du certificat ou document sanitaire initial et être visé par la même autorité compétente ;
- 2) anomalies concernant le modèle de certificat ou document sanitaire qui ne correspond pas au modèle exigé par la réglementation en vigueur. Dans ce cas, l'importateur peut présenter un nouveau certificat établi selon le modèle requis visé par la même autorité compétente annulant et remplaçant le certificat ou document sanitaire initial avec l'indication de son numéro et de la date de son émission.

Passé le délai de mise en conformité susmentionné et dans le cas où le ou les documents concernés ne sont toujours pas conformes, les produits ou aliments concernés ne sont pas admis à l'importation.

ART. 9. - Les produits primaires, les produits alimentaires et les aliments pour animaux ne sont pas admis à l'importation si, lors du contrôle d'identité ou du contrôle physique, il apparaît que lesdits produits ou aliments :

- ne correspondent pas aux documents contrôlés ;
- n'ont pas été transportés ou entreposés conformément à la réglementation en vigueur ;
- sont emballés dans un emballage présentant des défauts ;
- ne sont pas étiquetés conformément à la réglementation en vigueur à l'exception du cas où une mise en conformité de l'étiquetage a été préalablement accordée conformément à la réglementation en vigueur ;
- sont conditionnés dans des emballages ou contenants composés de matériaux non destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires, dans le cas des produits préemballés ;
- sont altérés ou contaminés ;
- portent des estampilles de salubrité ou des marques d'identification non conformes ;
- ne sont pas conformes suite aux examens sensoriels et/ou aux tests physico-chimiques simples qui ont été effectués.

ART. 10. - Les prélèvements d'échantillons pour analyse au laboratoire sont effectués selon les méthodes d'échantillonnage normalisées applicables aux produits ou aliments concernés, en présence d'un agent de l'Administration des douanes et impôts indirects et de l'importateur ou de son représentant.

Tout prélèvement d'échantillons doit comporter trois échantillons scellés et donne lieu à l'établissement, en trois exemplaires, d'un « procès-verbal de prélèvement d'échantillon » ou d'une « fiche de prélèvement d'échantillon », devant accompagner lesdits échantillons et portant notamment l'identité du préleveur, les mentions d'identification du produit ou aliment concerné par le prélèvement, la quantité prélevée et le type d'analyses demandées.

Un premier échantillon est transmis, sans délai, et dans les conditions évitant toute altération du produit, à un laboratoire officiel ou un laboratoire privé agréé par l'ONSSA conformément aux dispositions de l'article 70 du décret n° 2-10-473 précité. Un deuxième échantillon est conservé en tant qu'échantillon témoin par le service de l'ONSSA susmentionné ou par l'organisme préleveur agréé qui a effectué le prélèvement pour servir éventuellement en cas de deuxième

analyse. Le troisième échantillon est conservé par l'importateur ou son représentant pour un éventuel recours.

ART. 11. - Les quantités à prélever ne doivent pas excéder celles qui sont nécessaires pour permettre l'analyse, y compris une contre-analyse éventuelle.

Sauf lorsqu'ils sont détruits par l'analyse, les échantillons prélevés sont restitués à l'importateur ou son représentant, sur sa demande et à ses frais, aussitôt que le service de l'ONSSA susmentionné n'en a plus besoin, notamment après épuisement des recours légaux le cas échéant.

Les échantillons dont l'importateur ou son représentant n'a pas demandé la restitution peuvent être conservés pour une durée maximale ne dépassant pas la date de péremption desdits produits ou aliments desquels ont été prélevés lesdits échantillons. Passé ce délai, les échantillons sont détruits.

ART. 12. - A l'issue des opérations de contrôle, un certificat de contrôle à l'importation mentionnant l'admission ou la non admission du produit ou aliment concerné est délivré à l'importateur ou à son représentant par l'agent habilité de l'ONSSA au poste d'inspection frontalier concerné.

ART. 13. - L'importateur ou son représentant peut enlever sa marchandise du lieu où elle se trouve avant l'obtention des résultats des analyses pour être entreposée sous sa responsabilité dans des locaux autorisés ou agréés par l'ONSSA sous scellé douanier en attendant les résultats desdits analyses.

ART. 14. - En cas de non admission, les produits primaires, les produits alimentaires ou les aliments pour animaux concernés sont refoulés ou détruits au choix de l'importateur ou de son représentant dans le délai indiqué dans le certificat de contrôle à l'importation susmentionné, aux frais et risques dudit importateur.

ART. 15. - Le présent arrêté sera publié au Bulletin officiel.

Rabat, le 22 rabii II 1439 (10 janvier 2018)

Le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts, AZIZ AKHANNOUCH