Bulletin SPS News

Edition N° 2018-①

JANVIER, FEVRIER & MARS 2018

Notre mission est de veiller à la protection de la santé des animaux et des végétaux et d'assurer l'innocuité des aliments

Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires
Direction de l'Evaluation des Risques et des Affaires Juridiques
Division de la Normalisation et des questions SPS
Service de la Veille SPS et Accès aux Marchés
ONSSA, Av. Hadj Ahmed Cherkaoui - Agdal - Rabat Maroc
Tel +212537676500- +212537681351- Fax: +212537682049
www.onssa.gov.ma

Contenu

Office National de Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires
Direction de l'Evaluation des Risques et des Affaires Juridiques
Division de la Normalisations et des Questions SPS
Service de la veille SPS & Accès aux Marchés

***

Veille SPS

L'autorité compétente responsable des notifications OMC en matière SPS est l'ONSSA. C'est le point d'information marocain auprès du secrétariat de l'OMC. Les différents points d'information, des pays membres de l'OMC, sont énumérés dans le site : http://www.epingalert.org/fr#/enquiry-points/sps.

Notifications internationales SPS de l'OMC

Les principales notifications SPS/OTC de l'OMC contenues dans ce flash concernent l'Union Européenne, l'Union Eurasienne et les USA. Les notifications ont été gardées selon leur forme originale (en anglais).

Les notifications des autres pays sont consultables sur ePing (http://www.epingalert.org/fr).

OMC

Référence de la notification	Titre et teneur	Date de publication
G/SPS/W/292/Rev.1	Atelier sur les Limites Maximales de résidus pour pesticides : Recommandations pour approbation par le Comité SPS	03/10/2017
G/SPS/N/GEN/804/rév.10	Mise en œuvre des dispositions relatives à la transparence de l'accord SPS	26/10/2017
G/SPS/N/GEN/UE/1590	Concernant l'évaluation de la règlementation de l'UE régissant les pesticides	20/11/2017
G/SPS/GEN/1598	Modèles de Certificat Phytosanitaire d'Exportation et Certificat phytosanitaire de réexportation et leurs feuilles annexes du Nicaragua	02/02/2018
G/SPS/GEN/1602	Règlement UE N) 488/2014 de la Commission du 12 mai 2014 modifiant le Règlement CE N° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs Maximales en cadmium dans les denrées alimentaires Communication présenté par le Pérou.	09/02/2018

Union européenne

Référence de la notification	Titre et teneur	Date de publication
G/SPS/N/EU/159/Add,2	L'utilisation des bisphénol A dans les vernis et les revêtements en contact avec denrées alim.	10/10/2017
G/SPS/N/UE/225	Projet. Règ. Modif. du Règ. (UE) no 10/2011 sur les matières plastiques	11/10/2017
G/SPS/N/UE/159	Notif. Addendum publiée le 6 sept 2017 relative Règ. Portant sur l'utilisation Du bisphénol A	11/10/2017
G/SPS/N/UE/227	Règ.(UE) Modif. Règ. (CE) sur l'utilisation d'édulcorants dans les produits de boulangerie fine	13/10/2017
G/SPS/N/UE/228	Teneurs maximales en esters glycidyliques d'acides gras	13/10/2017

	des huiles et graisses végétales	
G/SPS/N/UE/226	Concerne ls limites maxi.de résidus pr le chlorpyrifos, chlorpyrifos-méthyl et le triclopyr dans ou sur Céréales	24/10/2017
G/SPS/N/GEN/804/rév.10	Mise en œuvre des dispositions relatives à la transparence de l'accord SPS	26/10/2017
Notification France	Circulaire française applicable à l'importation des produits issus de l'agriculture biologique	03/11/2017
Notification UE	Règlement concernant les modalités relatives à la limite max. de résidus à prendre en considération à des fins de contrôle pour les denrées alimentaires d'animaux traités conformément à l'article 11 de la directive 2001/82/CE	13/11/2017
G/SPS/N/GEN/UE/1590	Concernant l'évaluation de la règlementation de l'UE régissant les pesticides	20/11/2017
G/SPS/N/EU/196 Add.2 OMC	Annulant et remplaçant la notif. n° G/SPS/N/EU/196 Add.1 relative à l'adoption de la directive d'exécution (UE) 2017/1279	20/11/2017
G/SPS/N/GEN/1590	Au sujet de la règlementation européenne des pesticides	20/11/2017
G/SPS/N/EU/196/add.1	concernant la Directive n°1279/2017	21/11/2017
G/SPS/N/UE/5526	Règlement délégué portant sur les préparations pour nourrissons et préparation de suite établit et *des exigences* relatives à la composition et à l'étiquetage de ces produits.	29/11/2017
Notification UE	Nouveau règlements (UE) 2017/1979 et 2017/1978 portant modification de l'annexe II du règlement (CE) n°854/2004 du parlement européen et du Conseil.	7/12/2017
Notification UE	Nouveau règlement (UE) 2017/2229 modifiant l'annexe I de la directive 2002/32/CE, LMR Pb, Hg, Mélamine et Décoquinate.	7/12/2017
Notification UE	Règl. UE 2017/1981 concernant les conditions de température pendant le transport de viande.	7/12/2017
G/SPS/N/UE/94/Add.5	mesures visant à prevenir l'introduction dans l'union du *Xylella fastidiosa*	03/01/2018
G/SPS/N/UE/223 Add.1	Adoption de nouvelles exigences administratives et scientifiques applicables aux aliments traditionnels en provenance de pays tiers. Rég. d'exécution (UE) 2017/2468 du 20 /12/2017	10/01/2018
G/SPS/N/UE/229/ add .1	Adoption de nouvelles exigences administratives et scientifiques applicables aux demandes visées à l'article 10 du Règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil relatif aux nouveaux aliments"	10/01/2018

Union Eurasienne

Référence de la notification	Titre et teneur	Date de publication
G/SPS/N/TPKM/449	a/s d'un projet de norme des contaminants et des toxines dans les aliments.	24/11/2017
G/SPS/N/TPKM/447/ADD.1	Nouvelles exigences phytosanitaires pour l'importation de pomme de terre de table sur le territoire Douanier de	18/01/2018

	Taiwan-Penghu-Kinmen et Matsu.	
G/SPS/N/TPKM/453	Proposition de modification partielle des dispositions du "Règlement sur l'inspection des aliments impor1.	07/02/2018

USA

Référence de la notification	Titre et teneur	Date de publication
G/SPS/N/USA/894/Add.4	OTC USA - Etiquetage nutritionnel	10/10/2017
G/SPS/N/USA/2949	L'APHIS reconnait Mexique étant indemne de peste porcine classique	11/10/2017
G/SPS/N/USA/2951	Import. Plantes vivantes de Micranthemum callitrichoides du Danemark aux USA et Alaska	11/10/2017
G/SPS/N/USA/2959	Limites maximales de résidus pour la fluoxastrobine dans ou sur de multiples produits	13/10/2017
G/TBT/N/USA/1314	Etiquetage nutritionnel - Allégations santé	09/11/2017
G/TBT/N/USA/1321	a/s de la modification des exigences de taille concernant les oranges, pamplemousses, mandarines et pamplemousses cultivés en Floride et pamplemousse importés.	7/12/2017
G/SPS/N/USA/2976	Modification de LMR pour d'apha-cyperméthrine présents dans les agrumes, de graisse de porcins...etc.	15/01/2018

Notifications marocaines SPS-OTC de l'OMC

Parmi les missions du point d'information SPS du Maroc (ONSSA) auprès de l'OMC c'est la notification, aux autres Membres de l'OMC, les réglementations SPS nouvelles ou modifiées quand aucune norme internationale n'existe ou la nouvelle réglementation est différente de la norme internationale **et** la réglementation peut avoir un effet notable sur le commerce.

Les notifications du Maroc est disponible dans le lien :
http://www.onssa.gov.ma/fr/questions-sps/notifications-sps-du-maroc-a-l-omc

Notification relative au Maroc dans le système RASFF (2018)

N°	Classification	Date de la Notif.	Référence	Pays notifiant	Objet	Catégorie de produit	Décision de risque
1	Rejet aux frontières	03/01/2018	2018.0009	Espagne	Mauvais état hygiénique de sardina *pilchardus et scomber colias* du Maroc avec un emballage défectueux	PP	Indécis
2	Alerte (Distribution)	12/01/2018	2017.2206	Belgique	Présence de Norovirus dans 25g-fruits rouges biologiques congelés provenant d'Allemagne, avec des matières premières provenant de Pologne, de Serbie, de Turquie et du Maroc, via les Pays-Bas et via la France	Fruits & végétaux	Sérieux

3	Alerte (Distribution)	17/01/2018	**Hors rasff**	Ireland	2-phenylphenol (5,4 mg/kg) dans clémentine fraiche du Maroc	Fruits & végétaux	-
4	Rejet aux frontiére	24/01/2018	**2018.0195**	Espagne	chlorpyrifos (0.025 mg/kg - ppm) dans escargot vivant du Maroc	Gastéropodes	Sérieux
5	Information pour attention (contrôle aux frontières)	25/01/2018	**2018.0204**	Espagne	Taux élevé d'Enterobacteriaceae (360 ; 710 ; 54 ; 7600 ; 510 CFU / g) dans la farine de poisson du Maroc	PP	Non Sérieux
6	Information f-up 2	22/02/2018	**2018.0075**	Italie	Colorant non autorisé Orange II (26 mg / kg - ppm) et utilisation non autorisée de la couleur E 102 - tartrazine (8,9 mg / kg - ppm), de couleur E 110 - Sunset Yellow FCF (5795,6 mg / kg - ppm), de couleur E 122 - azorubine (2,5 mg / kg - ppm), de couleur E 124 - Ponceau 4R / rouge cochenille A (4026,8 mg / kg - ppm) et de couleur E 129 - Rouge Allura AC (13,8 mg / kg - ppm) dans dans du piment moulu du Maroc via l'Espagne	Herbes et piments	Indécis
7	Rejet aux frontières	08/03/2018	**2018.0582**	Hollande	Aflatoxines totaux (B1 = 12; Tot. = 79 µg/kg - ppb) sup à 10ppb (UE), Lot d'amendes améres	noix, produits à base de noix et graines	Sérieux
8	Alerte (Distribution)	15/03/2018	**2018.0242**	Luxembourg	Migration d'amines aromatiques primaires (4,4-diaminodiphénylméthane : 0,055 ; 0,17 mg / kg - ppm) de la louche de Chine, via la Belgique	Contenants en contact avec aliments	Sérieux

Rapports de l'OAV (5 derniers rapports)

Pays	N° Audit	intitulé	Période d'audit	Lien
Espagne	2017-6045	Contrôles à l'importation-contrôles documentaires	Juin 2017	Rapport details
Chine	2017-6230	Produits de viande de volaille, produits d'œufs et viande de lapin	Juin 2017	Rapport details
Danemark	2017-6051	Alimentation animale	Nov 2017	Rapport details
Brasil	2017-6176	Contrôles à l'exportation - agrumes	Sep - Oct 2017	Rapport details
Fédération de Russie	2017-6290	Résidus et contaminants dans les animaux vivants et les produits d'origine animale	Oct 2017	Rapport details

Informations réglementaires SSA : derniers textes nationaux et principaux textes consolides de l'UE

(Pour plus d'information consultez le bulletin de la veille réglementaire de la Division de la réglementation)

Maroc

Publications

1. Arrêté du MAPMDREF n°2466-17 du 5 moharrem 1439 (26 septembre 2017) relatif aux mesures complémentaires et spéciales pour lutter contre l'influenza aviaire hautement pathogène (peste aviaire) ; http://www.onssa.gov.ma/fr/images/reglementation/reglementation-sectorielle/Animaux-et-produits-dorigine-animales/sante_animale/ARR.2466-17.FR.pdf
2. Arrêté n°376-18 modifiant l'arrêté conjoint du MAPM et du MEF n°4486-14 du 19 safar 1436 (12 décembre 2014) fixant le montant des honoraires servis par l'Etat aux vétérinaires privés munis du mandat sanitaire et les modalités de son attribution ;
3. Décret n°2-17-594 du 05 mars 2018 instituant la Commission Nationale de Simplification des Procédures du Commerce Extérieur. Disponible en cliquant ici.

Projets approuvés au conseil du gouvernement

1. Projet de décret n° 2-17-455 pris pour l'application de certaines dispositions du Titre I de la loi n° 15-12 relative à la prévention et la lutte contre la pêche illicite, non déclarée et non réglementée et modifiant et complétant le dahir n° 1-73-255 formant règlement sur la pêche maritime. http://www.sgg.gov.ma/Portals/0/lois/Projet_decret_2.17.455_Fr.pdf?ver=2018-04-05-164102-520
2. Projet de décret n° 2-18-78 relatif aux conditions, formes et modalités de délivrance de l'autorisation de transhumance pastorale. http://www.sgg.gov.ma/Portals/0/lois/Projet_decret_2.18.78_Fr.pdf?ver=2018-03-23-162443-290
3. Projet de décret n° 2-18-13 relatif à l'octroi de l'aide de l'Etat pour la certification des produits agricoles obtenus selon le mode de production biologique. http://www.sgg.gov.ma/Portals/0/lois/Projet_decret_2.18.13_Fr.pdf?ver=2018-03-15-161738-393
4. Projet de décret n° 2-18-79 pris pour l'application de certaines dispositions du chapitre VI de la loi n° 113-13 relative à la transhumance pastorale, à l'aménagement et à la gestion des espaces pastoraux et sylvo-pastoraux (version arabe). http://www.sgg.gov.ma/Portals/0/lois/Projet_decret_2.18.79.pdf?ver=2018-03-15-162427-140
5. Projet de décret n° 2-18-131 fixant la composition et les modalités de fonctionnement de la Commission Nationale des Parcours et des Comités Régionaux des Parcours (version arabe) http://www.sgg.gov.ma/Portals/0/lois/Projet_decret_2.18.131.pdf?ver=2018-03-15-162942-023

UE :

1 ☐	**Recommandation (UE) 2018/464 de la Commission du 19 mars 2018 sur la surveillance des métaux et de l'iode dans les algues marines, les halophytes et les produits à base d'algues marines (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)** C/2018/1560	
	Accès direct au texte : Numéro CELEX : 32018H0464 Forme : Recommandation	Date du document : 19/03/2018
2 ☐	**Règlement d'exécution (UE) 2018/462 de la Commission du 20 mars 2018 autorisant une extension de l'utilisation de la L-ergothionéine en tant que nouvel aliment en application**	

	du règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil, et modifiant le règlement d'exécution (UE) 2017/2470 de la Commission (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.) C/2018/1586	
	Accès direct au texte : Numéro CELEX : 32018R0462 Forme : Règlement d'exécution	Date du document : 20/03/2018
3	**Règlement d'exécution (UE) 2018/461 de la Commission du 20 mars 2018 autorisant une extension de l'utilisation de l'extrait riche en taxifoline en tant que nouvel aliment en application du règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil, et modifiant le règlement d'exécution (UE) 2017/2470 de la Commission (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.)** C/2018/1598	
	Accès direct au texte : Numéro CELEX : 32018R0461 Forme : Règlement d'exécution	Date du document : 20/03/2018
4	**Règlement d'exécution (UE) 2018/456 de la Commission du 19 mars 2018 relatif aux étapes de la procédure de consultation en vue de la détermination du statut de nouvel aliment conformément au règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil relatif aux nouveaux aliments (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.)** C/2018/1558	
	Accès direct au texte : Numéro CELEX : 32018R0456 Forme : Règlement d'exécution	Date du document : 19/03/2018

5	**Décision d'exécution (UE) 2018/232 de la Commission du 15 février 2018 relative à la prorogation de la mesure prise par la Belgique concernant la mise à disposition sur le marché et l'utilisation des produits biocides VectoMax G et Aqua K-Othrine conformément à l'article 55, paragraphe 1, du règlement (UE) n° 528/2012 du Parlement européen et du Conseil [notifiée sous le numéro C(2018) 759]** C/2018/0759	
	Accès direct au texte : Numéro CELEX : 32018D0232, En vigueur Forme : Décision d'exécution	Date du document : 15/02/2018 ; Date d'adoption
6	**Règlement (UE) 2018/221 de la Commission du 15 février 2018 modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001 et (CE) n° 882/2004 en ce qui concerne le laboratoire de référence de l'Union européenne pour les encéphalopathies spongiformes transmissibles (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)** C/2018/0809	
	Accès direct au texte : Numéro CELEX : 32018R0221, En vigueur Forme : Règlement	Date du document : 15/02/2018 ; Date d'adoption
7	**Règlement (UE) 2018/222 de la Commission du 15 février 2018 modifiant l'annexe VII du règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le laboratoire de référence de l'Union européenne pour le contrôle des contaminations virales et bactériologiques des mollusques bivalves (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.)** C/2018/0815	
	Accès direct au texte :	Date du document : 15/02/2018 ; Date

	Numéro CELEX : 32018R0222, En vigueur Forme : Règlement	d'adoption
8	**Règlement d'exécution (UE) 2018/456 de la Commission du 19 mars 2018 relatif aux étapes de la procédure de consultation en vue de la détermination du statut de nouvel aliment conformément au règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil relatif aux nouveaux aliments (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.)** C/2018/1558	
	Accès direct au texte : Numéro CELEX : 32018R0456 Forme : Règlement d'exécution	Date du document : 19/03/2018
9	**Règlement (UE) 2018/455 de la Commission du 16 mars 2018 assignant des responsabilités et des tâches supplémentaires au laboratoire de référence de l'Union européenne pour les maladies des poissons et des crustacés et modifiant l'annexe VII du règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)** C/2018/1523	
	Accès direct au texte : Numéro CELEX : 32018R0455 Forme : Règlement	Date du document : 16/03/2018

10	**Règlement (UE) 2018/192 de la Commission du 8 février 2018 modifiant l'annexe VII du règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les laboratoires de référence de l'Union européenne pour les contaminants dans les aliments pour animaux et les denrées alimentaires** C/2018/0628	
	JO L 36 du 9.2.2018, p. 15–17 (BG, ES, CS, DA, DE, ET, EL, EN, FR, HR, IT, LV, LT, HU, MT, NL, PL, PT, RO, SK, SL, FI, SV)	
	Accès direct au texte : Numéro CELEX : 32018R0192, En vigueur Forme : Règlement	Date du document : 08/02/2018 ; Date d'adoption

11	**Règlement (UE) 2018/213 de la Commission du 12 février 2018 relatif à l'utilisation du bisphénol A dans les vernis et les revêtements destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et modifiant le règlement (UE) n° 10/2011 en ce qui concerne l'utilisation de cette substance dans les matériaux en matière plastique entrant en contact avec des denrées alimentaires (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)** C/2018/0685	
	Accès direct au texte : Numéro CELEX : 32018R0213, En vigueur Forme : Règlement	Date du document : 12/02/2018 ; Date d'adoption

12	**Décision d'exécution (UE) 2018/313 de la Commission du 28 février 2018 modifiant la décision 2009/821/CE en ce qui concerne la liste des postes d'inspection frontaliers et celle des unités vétérinaires du système TRACES [notifiée sous le numéro C(2018) 1149] (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.)** C/2018/1149	
	Accès direct au texte : Numéro CELEX : 32018D0313, En vigueur Forme : Décision d'exécution	Date du document : 28/02/2018 ; Date d'adoption

Zoom sur

Cette rubrique offre un choix des principales actualités SPS/OTC internationales.

News Nationales et internationales SPS/OTC

Maroc

ADII/ONSSA : Généralisation de l'échange des résultats de contrôle électronique de l'ONSSA, via PortNet, au port d'Agadir

L'Administration des Douanes et Impôts Indirects (ADII) vient d'informer ses services que l'échange électronique des résultats de contrôle avec l'Office National de Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires (ONSSA) via le Guichet Unique des Procédures du Commerce Extérieur « PortNet », a été étendu au Port d'Agadir, à compter du 26 mars 2018.

Cette généralisation de l'échange des résultats de contrôle électroniques de l'ONSSA, via PortNet, au port d'Agadir, vient après la mise en service de cette procédure au port de Casablanca, à la Direction Provinciale de Nouacer ainsi qu'aux Magasins et Aires de Dédouanement relevant de la Direction Régionale de Casablanca Settat.

Pour rappel, l'échange d'information des résultats de contrôle de l'ONSSA intervient dans le cadre d'un Accord signé par l'ADII, l'ONSSA et la société PortNet SA.

Ledit Accord vise à contribuer à la simplification des procédures du commerce transfrontalier à travers l'échange informatisé des données, via le guichet unique PortNet, l'amélioration des conditions de passage en douane des produits soumis au contrôle de l'ONSSA, au renforcement de la protection du consommateur, par l'instauration d'un contrôle coordonné et efficace à l'importation et à la lutte contre la concurrence déloyale.

Il contribue également à l'amélioration de la qualité du service publique, du climat des affaires, de la compétitivité des opérateurs économiques et de l'attractivité du Maroc aux investissements étrangers.

Sources
- ONSSA
- Administration des Douanes et Impôts Indirects.
-Circulaire n°5774/311 du 30 mars 2018 relative à l'échange informatisé des résultats de contrôle avec l'Office National de Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires (ONSSA) ; Disponible en cliquant ici.

L'agriculture sera au centre des débats sur l'Accord de Libre-Echange Maroc-USA.

L'agriculture et les investissements sera au centre de la 6e session du Comité conjoint chargé du suivi de l'Accord de Libre-Echange Maroc-USA prévue à Rabat début mai 2018.

Cette réunion sera l'occasion de faciliter davantage l'accès des produits agricoles marocains au marché américain et de souligner l'importance et la pertinence de l'ALE Maroc-USA.

Le Maroc signe l'accord pour intégrer la zone de libre-échange continentale africaine (ZLEC)

Les membres de l'Union africaine ont scellé la mise en place de la Zone continentale de libre-échange ce mercredi 21 mars. Le Maroc figure parmi la quarantaine de pays de

l'UA qui ont signé l'accord. Principal absent, le Nigéria.

Saad Eddine El Othmani a signé ce mercredi 28/03/2018 à Kigali l'accord relatif à la Zone de libre-échange continentale (ZLEC) qui constitue le point de départ pour la mise en œuvre du projet de libre circulation des biens et des marchandises sur le continent.

Une délégation marocaine menée par le chef de gouvernement, le ministre des Affaires étrangères, Nasser Bourita, et composée entre autres du ministre délégué chargé de la Coopération africaine Mohcine Jazouli, de la secrétaire d'Etat chargée du commerce extérieur, Rakiya Eddarhem, a pris part au sommet extraordinaire de l'UA ce mercredi dans la capitale rwandaise.

L'idée de la ZLEC est née en janvier 2012, lors du 18e sommet des chefs d'Etat et de gouvernement de l'U, et a pour but de faire tomber les barrières douanières entre les pays de l'Union.

OMC

News de la onzième Conférence ministérielle de l'OMC tenue à Buenos Aires (Argentine) du 10 au 13 décembre 2017

HelpMeTrade.org

Lancé le 11 décembre 2017 lors de la onzième Conférence ministérielle de l'OMC tenue à Buenos Aires (Argentine) du 10 au 13 décembre 2017, par Le Centre du commerce international (ITC), la Conférence des Nations Unies sur le commerce et le développement (CNUCED) et l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC). La nouvelle plateforme «HelpMeTrade.org» est un outil novateur du Service d'assistance pour le commerce mondial et constitue une solution inter-organisations aux inégalités en matière d'information sur le commerce. Ce service, qui est encore en version "beta", fournit aux entreprises qui étudient les marchés d'exportation potentiels ,des renseignements et des précisions sur les droits et les tarifs applicables; sur les normes pertinentes en matière de santé et de sécurité et sur les procédures de mise en conformité; des détails sur les procédures d'exportation et d'importation et sur la structure actuelle des échanges et les Accords commerciaux. Des données viendront alimenter le Service d'assistance sur une période de trois ans et seront complétées par des renseignements à caractère commercial.

Il est à noter aussi, que l'objectif de l'initiative de ***ce*** **GLOBAL TRADE HELPDESK** n'est pas seulement de diffuser des renseignements mais aussi d'en recueillir. Ceci permettra aux administrations nationales et aux institutions techniques des pays en développement et des pays les moins avancés de recevoir un soutien sur mesure pour surmonter les problèmes de capacité concernant la collecte et la mise à jour des renseignements commerciaux et pour développer des interfaces spécifiques à certains pays ou régions qui seraient reliées au portail *HelpMeTrade.org*

Version actualisée du recueil de textes juridiques de l'OMC

L'OMC publie une version actualisée du Recueil de Textes Juridiques. Ce nouveau recueil regroupe l'Accord fondateur et les nouveaux Accords de l'OMC, ainsi que les annexes, et il a été publié dans un format plus complet et plus facile à utiliser. Cet ouvrage, intitulé "Les Accords de l'OMC", a été présenté officiellement à la Conférence ministérielle de l'OMC à Buenos Aires.
Voir site :
https://www.wto.org/french/news_f/news17_f/mc11_11dec17_f.htm
(Temporairement en anglais

Russie

La Russie interdit l'importation de porc et de bœuf du Brésil

La Russie **a décidé de suspendre à partir du 1er décembre 2017 les importations de bœuf et de porc du Brésil** après la découverte de plusieurs substances interdites, ont indiqué lundi les services vétérinaires. Dans un communiqué, l'agence de régulation des produits agricoles **Rosselkhoznadzor précise avoir détecté de la ractopamine et d'autres "hormones de croissance" dans la viande brésilienne**.

La **ractopamine** est un médicament vétérinaire utilisé comme additif alimentaire utilisé pour augmenter la masse musculaire des animaux et il est interdit en Russie au motif qu'il peut avoir des effets négatifs sur la santé des consommateurs. Pour ce, L'agence russe précise avoir dû prendre "des mesures sévères pour la protection des consommateurs russes" et **imposer à partir du 1er décembre 2017 des "restrictions temporaires" sur les importations de bœuf et de porc à partir du Brésil**. Aussi, pour le même motif, la Russie avait déjà décidé en février 2017, de suspendre les importations de bœuf néo-zélandais en raison de l'utilisation de la ractopamine.

Ces deux décisions restreintes encore plus les sources d'importations de viande pour la Russie à partir de l'Union européenne, des Etats-Unis, du Canada, d'Australie et entre autres certains pays occidentaux, étant déjà interdites par l'embargo agricole imposé depuis 2014 en réponse aux sanctions dues à la crise ukrainienne.

Source : Le Figaro.fr avec AFP, 22/11/2017

Discussions à Moscou sur l'interaction des systèmes d'homologation électroniques Russe et français

Le 12 décembre 2017, une réunion de travail entre les représentants du Rosselkhoznadzor et l'ambassade de France en Russie a eu lieu à Moscou. Les parties ont discuté des options d'interaction technique entre les systèmes de certification des expéditions électroniques des deux pays.

Le Rosselkhoznadzor a fourni aux représentants de la France des informations détaillées sur les objectifs et les buts de la mise en place **des systèmes d'information Rosselkhoznadzor.** Le fonctionnement de ces systèmes vise de manière cumulative à assurer la sécurité épidémique et alimentaire en Russie. En particulier, le **système «Mercury»** qu'a été mis en place et il est en cours de mise en œuvre en Russie pour la certification électronique des produits animaux. Ce système contribuera à assurer la traçabilité de la fabrication et du mouvement des produits et permettra aussi, via son support fonctionnel de s'intégrer à des systèmes similaires de pays exportateurs de produits dans le cadre des activités visant à prévenir l'exportation de produits potentiellement dangereux accompagnés de faux papiers. Pour l'instant, le plus haut niveau d'interaction pratique dans ce domaine a été atteint avec la Nouvelle-Zélande, le Chili et les Pays-Bas.

Le système de certification électronique est actuellement testé dans le processus d'exportation de produits d'origine animale des États membres de l'Union européenne vers l'oblast de Kaliningrad. Et il est prévu de compléter les activités **liées à son intégration avec le système européen TRACES en avril 2018.**

De sa part, le représentant de l'ambassade de France a indiqué que le système national de certification des produits électroniques était actuellement en cours de mise à jour en France. **Et la question de son intégration avec le système européen TRACES et le système russe "Mercury" est en cours d'examen.** Aussi la partie française a fait remarquer qu'elle était intéressée par

l'utilisation de certificats électroniques lors de l'exportation de produits animaux vers la Russie et également l'utilisation possible de ces certificats électroniques pour des produits soumis à la quarantaine.

Au terme des discussions, Le **Rosselkhoznadzor** s'est déclaré prêt à établir une interaction entre les systèmes électroniques de certification des envois vétérinaires russes et français et a également souligné que le **Rosselkhoznadzor** envisagerait la possibilité d'une certification électronique des produits végétaux après avoir reçu la demande officielle présentée par l'autorité compétente française.

L'union européenne

Dualité de la qualité des produits alimentaires dans l'Union Européenne

Récemment, les consommateurs de plusieurs pays de l'UE et de plusieurs gouvernements (dirigés par des représentants slovaques et tchèques) se sont récemment plaints de la qualité de certains produits qu'est inférieure dans leur pays d'origine par rapport aux produits vendus par le même producteur et sous la même marque.

En effet, **le principe de la libre circulation des marchandises ne signifie pas nécessairement que chaque produit doit être identique dans tous les pays du marché unique.** Tant que les consommateurs sont libres d'acheter les produits de leur choix, les opérateurs économiques sont également libres de commercialiser et de vendre des produits de composition ou de caractéristiques différentes, pour autant qu'ils respectent pleinement la législation européenne (sécurité des produits, étiquetage ou autre législation horizontale ou sectorielle). **Même les produits sous la même marque peuvent avoir des caractéristiques différentes, en raison de facteurs légitimes tels que le lieu de fabrication, les préférences des consommateurs ou les variations de prix sur les marchés cibles.**

Cependant, ce qui peut être une source de préoccupation, c'est lorsque différentes compositions de produits portant la même marque sont commercialisées d'une manière susceptible d'induire le consommateur en erreur.

La **question de la double qualité des produits alimentaires a été une source de préoccupation croissante; comme l'a clairement souligné le président de la CE Jean-Claude Juncker dans son discours sur l'état de l'Union**, *" il ne peut y avoir de consommateurs de seconde zone dans une Union d'égaux et il ne peut être acceptable que dans certaines parties de l'Europe, on vend de la nourriture de moins bonne qualité , malgré l'emballage et l'image de marque identiques* ".

La Commission européenne a pris des mesures sur différents fronts afin d'aborder la question de la double qualité des produits, en combinant le dialogue avec les parties concernées et des mesures concrètes permettant aux autorités compétentes de prendre des mesures concrètes.

À cette fin, la Commission a adopté une orientation destinée à aider les autorités nationales à mieux utiliser la législation existante de l'UE en matière d'alimentation et de consommation afin d'identifier et de traiter les doubles standards injustifiés.

En fait, plusieurs textes législatifs de l'UE sont pertinents pour aborder la question de la double qualité des produits alimentaires. On cite :

- ✓ Les orientations de l'UE qui expliquent les exigences pertinentes des lois alimentaires de l'UE et des lois sur la consommation de l'UE auxquelles les autorités doivent se référer lors de l'analyse

d'un problème potentiel de produits de qualité double.

✓ «Règlement général sur les denrées alimentaires» (**règlement (CE) 178/2002**) - qui vise à garantir que seuls des produits alimentaires sûrs sont mis sur le marché de l'UE et que les consommateurs sont correctement informés et non trompés sur la composition et les caractéristiques des produits alimentaires proposés à la vente. Les principes pertinents sont définis par :

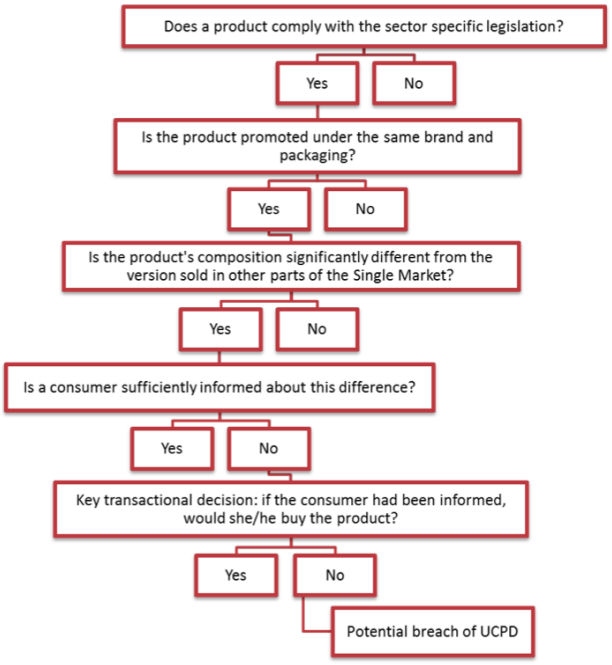
- le « règlement sur l'information alimentaire » - **Reg. (UE) 1169/2011** - qui établit des règles et des exigences générales en matière d'étiquetage, y compris la fourniture obligatoire d'une liste complète d'ingrédients permettant aux consommateurs d'être pleinement informés de la composition des produits alimentaires;
- la « directive sur les pratiques commerciales déloyales »(DPCD)- **Dir. 2005/29 / CE** - qui interdit les pratiques commerciales déloyales et peut être appliqué à des pratiques telles que la commercialisation de produits de marque identique d'une manière susceptible de tromper les consommateurs.

Sur la base de cette législation, la commission **adopte des orientations qui établissent une approche par étape, pour les autorités nationales de consommateurs et de l'alimentation, afin de déterminer si les producteurs violent ces lois**.

Évaluer si une pratique commerciale est en violation de la DPCD nécessite une évaluation au cas par cas. La commercialisation de produits avec le même emballage et la même marque mais avec une composition et un profil sensoriel différents pourrait être contraire à la DPCD **s'il peut être démontré, au cas par cas**, que :

- Les consommateurs ont des attentes spécifiques légitimes d'un produit par rapport à un «produit de référence» et le produit s'écarte significativement de ces attentes ;
- Le commerçant omet ou omet de transmettre des informations adéquates aux consommateurs et ne peut pas comprendre qu'il existe une différence avec leurs attentes ;
- Cette information insuffisante ou insuffisante risque de fausser le comportement économique du consommateur moyen, par exemple en l'incitant à acheter un produit qu'il n'aurait pas acheté autrement.

L'organigramme suivant est fourni par le Guide, afin d'évaluer les pratiques commerciales potentiellement déloyales :



Il est à préciser que Les autorités nationales des consommateurs et de l'alimentation sont chargées de veiller à ce que les entreprises se conforment aux lois de l'UE. Toutefois, étant donné que cette

question concerne les pratiques des opérateurs économiques dans le marché unique et comporte une dimension transfrontalière, les autorités compétentes devraient chercher à mener l'enquête susmentionnée, le cas échéant, de manière coordonnée, dans le cadre de la coopération en matière de protection des consommateurs (Règlement n. 2004/2006).

Aussi, la Commission européenne s'est engagée à aider les autorités nationales - en plus de l'adoption des lignes directrices - à travers d'autres domaines de travail.

La Commission travaille sur une méthodologie visant à améliorer les tests comparatifs des produits alimentaires afin que les États membres puissent discuter de cette question sur une base scientifique solide et partagée qui soit la même pour tous. La Commission a mis 1 million d'euros à la disposition de son Centre commun de recherche (CCR) pour développer cette méthodologie.

La Commission finance également d'autres travaux sur la collecte de preuves et leur application en offrant 1 million d'euros aux États membres pour le financement d'études ou d'actions coercitives.
La Commission a entamé un dialogue avec les producteurs et les associations de marques, qui se sont engagés à élaborer un "code de conduite" pour cet automne.

En outre, la Commission organisera des ateliers sur la protection des **consommateurs et la sécurité alimentaire**.

Exigences de défense alimentaire dans l'UE ?

Lors de la commission ENVI (commission de l'environnement, de la santé publique et de la sécurité alimentaire du Parlement européen), les 27 et 28 février 2018, il y a eu un échange de vues extrêmement intéressant avec la Commission européenne sur le thème de la défense alimentaire.

C'est une étape très préliminaire et aucune initiative spécifique au niveau de l'UE pour le moment n'est prévue, mais il est certain que cela pourrait être un point de départ dans ce sens.

Ci-dessous un extrait du rapport de la commission ENVI, expliquant où nous en sommes maintenant :
"La défense alimentaire signifie la protection des aliments contre la contamination intentionnelle ou l'adultération par des agents biologiques, chimiques, physiques ou radiologiques. Il comprend des mesures concernant la prévention, la protection, l'atténuation, la réponse et la récupération des actes intentionnels de contamination des aliments.

L'OMS, en 2007, a identifié la contamination intentionnelle des aliments comme l'une des principales menaces pour la santé mondiale du 21ème siècle et a déclaré que la nourriture est devenue un instrument pour les attaques terroristes.

Dans l'industrie alimentaire européenne, la défense alimentaire est un concept plutôt nouveau, contrairement aux États-Unis où le concept de défense alimentaire est né et où il est largement réglementé. Au cours des dernières années,

des incidents tels que les attaques terroristes et la fraude alimentaire ont contribué au développement et à la mise en œuvre de systèmes de défense alimentaire dans au moins certains États membres.

Au lendemain des attentats terroristes de 2001 aux États-Unis, le «Comité de santé et de sécurité» a été créé dans l'UE. Ce groupe a reçu un statut officiel et s'est vu confier des tâches spécifiques en 2013, lorsque la décision 1082/2013 / UE sur les menaces transfrontières graves a été adoptée. Au niveau mondial, la Commission participe également à l'Initiative de sécurité sanitaire mondiale sur les menaces CBRN (chimiques, biologiques, radiologiques et nucléaires) et travaille en étroite collaboration avec l'OMS et les pays du G7 + pour élaborer une stratégie mondiale de préparation et de réponse aux menaces sanitaires potentielles.

Cependant, il n'existe pas de réglementation globale de la défense alimentaire au niveau de l'UE. Compte tenu de l'importance croissante de la question, l'objectif de cet échange de vues est de discuter des politiques existantes de l'UE et des États membres et d'entendre le point de vue de la Commission sur une éventuelle action de l'UE dans ce domaine.

(Source : commission ENVI, Parlement européen)

Dioxyde de titane (E171) dans l'alimentation : les députés européens veulent sa suspension au 1er juin 2018

Lors de l'examen du projet de loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire, les députés de la commission Développement durable ont adopté un amendement visant à interdire l'importation et la mise sur le marché à titre gratuit ou onéreux de toute denrée alimentaire contenant du dioxyde de titane en tant qu'additif alimentaire (E 171) à compter du 1 er juin 2018. Cette interdiction doit courir jusqu'à la publication du rapport de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation (Anses), prévue dans les prochains mois, précise l'amendement. L'Anses a appelé, en 2017, à étudier les effets sur la santé de cet additif alimentaire, après des soupçons d'effets cancérigènes sur les rats. "Cet amendement intervient donc en amont des résultats de l'étude et en vertu d'un principe de précaution. Des industriels agroalimentaires ont déjà fait le choix de retirer de leur composition cet addictif (Carambar and Co)", indiquent les auteurs de cet amendement. Le ministre de l'Agriculture a indiqué qu'une réunion d'experts était prévue à Bruxelles le 16 avril prochain sur ce sujet. La Commission européenne aurait saisi l'Efsa, afin qu'elle fournisse, d'ici fin mai, un nouvel avis prenant en compte les études de toxicité récentes.

Actu-Environnement.com, 29/03/2018

Fièvre aphteuse : un nouveau mandat de référence international pour l'Anses

L'Anses, *via* son Laboratoire de santé animale de Maisons-Alfort, vient d'être désignée Centre de référence de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) pour la fièvre aphteuse et les maladies vésiculeuses. Ce nouveau mandat complète les activités de référence du Laboratoire de santé animale de Maisons-Alfort sur la fièvre aphteuse, dans le cadre notamment de ses mandats de référence à l'échelle nationale, européenne et internationale, et représente une reconnaissance de l'engagement de l'Anses face aux enjeux sanitaires majeurs.

La fièvre aphteuse est une affection virale extrêmement contagieuse du bétail. Elle peut affecter lourdement la production et le commerce international des animaux et de denrées d'origine animale, de même que la sécurité alimentaire et le développement économique aux niveaux local et mondial. La maladie a été éradiquée dans de nombreux pays développés mais reste endémique dans certaines parties de l'Asie et la majeure partie de l'Afrique et du Moyen-Orient.

Le Laboratoire de santé animale de Maisons-Alfort a été créé en 1901, notamment pour combattre la fièvre aphteuse. Depuis sa création, il est engagé dans la lutte contre cette maladie aux niveaux national, européen et international et collabore activement avec les organisations internationales (Organisation mondiale de la santé animale OIE, FAO, EuFMD). Laboratoire national de référence pour la fièvre aphteuse, il a été désigné en juin 2015 **Laboratoire de référence de l'OIE**, puis récemment **Laboratoire de référence de l'Union européenne** à partir du 1er janvier 2019 en partenariat avec le Centre belge d'Étude et de Recherches Vétérinaires et Agrochimiques (CERVA).

Sa désignation comme Centre de référence de la FAO représente pour l'Anses une reconnaissance de son rayonnement scientifique au niveau international et de sa mobilisation face aux enjeux sanitaires majeurs. Cette nomination renforcera ses collaborations avec la FAO et sa participation à la lutte contre la fièvre aphteuse au niveau international.

(Source : Site anses, Actualité du 28/03/2018)

USA

La FDA (Food and Drug Administration) publie un guide de conformité pour les petites entreprises en vertu du règlement de l'adultération intentionnelle de la FSMA (défense alimentaire)

Les guides de conformité des petites entités (Small Entity Compliance Guide -SECG) sont conçus pour aider les petites entreprises à se conformer aux normes fédérales. Ils sont parmi les ressources que la FDA fournit pour soutenir la conformité avec les nouvelles normes de la FDA Food Safety Modernization Act (FSMA).

La FDA a annoncé aujourd'hui la disponibilité d'une SECG pour aider les petites entreprises à se conformer à le règlement finale sur les stratégies d'atténuation pour protéger les aliments contre l'altération

intentionnelle (ou règlement d'adultération intentionnelle), mandatée par la FSMA.

La SECG a été préparée conformément à la Loi sur l'application de la loi et l'équité des petites entreprises. Il fournit des recommandations non contraignantes sur des sujets tels que l'élaboration d'un plan de défense alimentaire et la gestion des documents.

La date de conformité pour les petites entreprises en vertu du règlement de l'altération intentionnelle est le **27 juillet 2020.** Les très petites entreprises sont exemptées de la règle, à l'exception d'une exigence de documentation décrite dans la SECG, dont la date de conformité est le **26 juillet 2021.**

Le règlement final de la loi sur la modernisation de la sécurité alimentaire

(FSMA) de la FDA vise à empêcher la falsification intentionnelle d'actes visant à causer des dommages à grande échelle à la santé publique, y compris des actes terroristes ciblant l'approvisionnement alimentaire. De tels actes, bien que peu susceptibles de se produire, pourraient causer la maladie, la mort, la perturbation économique de l'approvisionnement alimentaire en l'absence de stratégies d'atténuation.

Plutôt que de cibler des aliments ou des dangers particuliers, cette règle exige des stratégies d'atténuation (réduction des risques) pour les procédés dans certaines installations alimentaires homologuées.

La règle proposée a été émise en décembre 2013. Les changements apportés à la règle finale visent essentiellement à fournir davantage de renseignements, à demander aux intervenants, ou une plus grande souplesse aux établissements alimentaires pour déterminer comment ils évalueront leurs installations, mettront en œuvre des stratégies d'atténuation et que les stratégies d'atténuation fonctionnent comme prévu.

En élaborant ce règlement, la FDA a pu interagir avec la communauté du renseignement et a examiné les évaluations de la vulnérabilité menées en collaboration avec l'industrie alimentaire.

Bien que les actes d'adultération intentionnelle puissent prendre de nombreuses formes, y compris des actes d'employés mécontents ou une adultération motivée par des raisons économiques, le but de ce règlement est de prévenir les actes visant à causer un préjudice à grande échelle. L'adultération économique, au contraire, est abordée dans les règlements relatifs au contrôle préventif final pour les aliments humains et animaux.

Vous pouvez en cliquant ici la fiche d'information de la FDA sur la règle finale sur la défense alimentaire.

(Source : Site FDA, Février 2018)

Les dates limites de conformité de la FDA pour l'étiquetage nutritionnel définissent les règles définitives jusqu'en 2020 et 2021

La Food and Drug Administration des États-Unis propose de prolonger les dates de conformité au règlement final de la valeur nutritive et du supplément et la règle finale sur la portion **du 26 juillet 2018 au 1er janvier 2020 pour les fabricants de 10 millions de dollars ou plus de ventes annuelles de nourriture.** Les fabricants qui ont des **ventes alimentaires annuelles de moins de 10 millions de dollars bénéficieront d'une année supplémentaire pour se conformer, jusqu'au 1er janvier 2021.**

La **FDA ne propose aucune autre modification aux règles définitives relatives à l'étiquetage nutritionnel et à la taille de la portion.**

La **décision a été applaudie par les associations de l'industrie** (GMA, Grocery Manufacturer Association), **mais pas très appréciée par les groupes de consommateurs et le CSPI** (Centre pour la science dans l'intérêt public) qui considèrent le déménagement comme un danger pour la santé publique(être visible jusqu'en 2020 ...) et craindre un manque de clarté sur le marché.

Les nouveaux schémas Nutrition Facts peuvent déjà être utilisés sur les étiquettes et - dans mon expérience quotidienne - ils sont demandés par de nombreux détaillants et importateurs américains à des clients étrangers : par conséquent, sur ce dernier sujet, je suis totalement d'accord avec le CSPI. Une coexistence de deux régimes de valeur nutritive différents sur les étagères

pendant 3-4 ans ne peut pas aider les consommateurs déjà confus à se désintéresser de l'information nutritionnelle. C'est une situation étrange pour moi aussi que je sois habitué au processus alambiqué de la législation de l'UE !

SIDE-BY-SIDE COMPARISON

Original Label

Nutrition Facts
Serving Size 2/3 cup (55g)
Servings Per Container About 8

Amount Per Serving	
Calories 230	Calories from Fat 72
	% Daily Value*
Total Fat 8g	**12%**
Saturated Fat 1g	**5%**
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	**0%**
Sodium 160mg	**7%**
Total Carbohydrate 37g	**12%**
Dietary Fiber 4g	**16%**
Sugars 1g	
Protein 3g	
Vitamin A	10%
Vitamin C	8%
Calcium	20%
Iron	45%

* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily value may be higher or lower depending on your calorie needs.

	Calories:	2,000	2,500
Total Fat	Less than	65g	80g
Sat Fat	Less than	20g	25g
Cholesterol	Less than	300mg	300mg
Sodium	Less than	2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate		300g	375g
Dietary Fiber		25g	30g

New Label

Nutrition Facts
8 servings per container
Serving size **2/3 cup (55g)**

Amount per serving	
Calories	**230**
	% Daily Value*
Total Fat 8g	**10%**
Saturated Fat 1g	**5%**
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	**0%**
Sodium 160mg	**7%**
Total Carbohydrate 37g	**13%**
Dietary Fiber 4g	**14%**
Total Sugars 12g	
Includes 10g Added Sugars	**20%**
Protein 3g	
Vitamin D 2mcg	10%
Calcium 260mg	20%
Iron 8mg	45%
Potassium 235mg	6%

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

Note: The images above are meant for illustrative purposes to show how the new Nutrition Facts label might look compared to the old label. Both labels represent fictional products. When the original hypothetical label was developed in 2014 (the image on the left-hand side), added sugars was not yet proposed so the "original" label shows 1g of sugar as an example. The image created for the "new" label (shown on the right-hand side) lists 12g total sugar and 10g added sugar to give an example of how added sugars would be broken out with a % Daily Value.

Pour plus d'informations :

- Règle proposée : Étiquetage des aliments : révision des étiquettes de la valeur nutritive et du supplément et des portions des aliments qui peuvent raisonnablement être consommés en une occasion unique ; Étiquetage à deux colonnes ; Mettre à jour, modifier et établir certains montants de référence consommés habituellement ; Taille de portion pour les menthes de souffle ; et modifications techniques ; Extension des dates de conformité
- Règlement final : Révision des étiquettes de la valeur nutritive et du supplément
- Règlement final : Servir des tailles d'aliments qui peuvent raisonnablement être consommés à une occasion unique ; Étiquetage à deux colonnes ; Mettre à jour, modifier et établir certains montants de référence consommés habituellement ; Taille de portion pour les menthes de souffle ; et modifications techniques
- Changements à l'étiquette de la valeur nutritive

La FDA reconnaît l'Australie comme ayant un système de sécurité alimentaire comparable aux États-Unis

La Food and Drug Administration des États-Unis a signé un accord avec le ministère australien de l'Agriculture et des Ressources hydriques reconnaissant que les systèmes de sécurité alimentaire des uns et des autres sont comparables les uns aux autres**. C'est la troisième fois que la FDA reconnaît un système de sécurité alimentaire étranger comparable, le premier étant la Nouvelle-Zélande en 2012 et le Canada en 2016.**

En reconnaissant les systèmes des uns et des autres, la FDA et le ministère australien de l'Agriculture et des Ressources en eau sont convaincus qu'ils peuvent s'appuyer mutuellement sur les systèmes de réglementation scientifiques pour assurer la sécurité alimentaire. Par exemple, chaque partenaire a l'intention de prendre en compte la supervision de l'autre lorsqu'il hiérarchise les activités d'inspection, mais les avantages vont au-delà de l'inspection et de la recevabilité. La **reconnaissance des systèmes établit un cadre pour la coopération en matière de réglementation dans divers domaines allant de la collaboration scientifique à la riposte aux flambées épidémiques.**

La reconnaissance des systèmes consiste à examiner le système de réglementation de la salubrité des aliments d'un pays étranger afin de déterminer s'il dispose d'un système de salubrité des aliments qui offre un système de protection des aliments semblable à celui fourni par la FDA. Les systèmes nationaux fournissent le niveau de base de la protection de la santé publique qui contribue à assurer la sécurité des aliments exportés de ce pays. La

reconnaissance des systèmes aide également la FDA à se concentrer davantage sur les risques potentiels lors de la planification de la portée et de la fréquence de ses activités d'inspection, y compris les inspections des installations étrangères, les examens d'importation et l'échantillonnage des importations.

La FDA, en collaboration avec le ministère australien de l'Agriculture et des Ressources hydrauliques, a mené une évaluation et une évaluation de la reconnaissance des systèmes à l'aide de l'outil d'évaluation de la comparabilité internationale. Le processus comprend un examen complet des principaux éléments du système national de contrôle de la salubrité des aliments, notamment les lois et règlements pertinents, les programmes d'inspection, les interventions en cas de maladie et d'éclosion d'aliments, la conformité et l'exécution.

La reconnaissance des systèmes est volontaire et non requise pour qu'un pays puisse exporter des aliments vers les États-Unis. La FDA continue d'avoir un pouvoir d'inspection sur les aliments importés de n'importe quel pays avec lequel elle a un accord. Les importations en provenance d'Australie doivent continuer à se conformer aux exigences législatives et réglementaires des États-Unis pour assurer la sécurité et un étiquetage approprié, y compris les nouvelles normes adoptées en vertu de la Loi sur la modernisation de la salubrité des aliments de la FDA.

Pour plus d'informations, voir :

- Coopération internationale
- Outil d'évaluation de la comparabilité internationale (ICAT) (PDF: 394KB)
- Rapport de l'examen de la reconnaissance des systèmes de l'Australie par la FDA des États-Unis (PDF : 605KB)
- La FDA publie des informations à l'intention des gouvernements étrangers : Foire aux questions sur la reconnaissance des systèmes

(Source : site Web de la FDA)

La FDA publie cinq lignes directrices afin d'expliciter quelques points sur l'étiquetage des aliments (en liaison avec l'article ci-dessus)

La FDA a annoncé, début mars 2018, la publication les jours précédents de plusieurs lignes directrices visant à expliciter certains points du nouvel étiquetage des aliments mis en place en application de la loi FSMA : ces lignes directrices, qui ne créent pas de droit mais visent simplement à expliciter la manière dont la FDA perçoit l'application de FSMA (*il s'agit de conseils, sans obligation de les suivre du moment que l'entreprise est en capacité de montrer qu'elle applique la loi*), sont soumises pour commentaires. Le premier ensemble traite des modalités d'étiquetage des miels et produits à base de miel, et aborde la question de l'étiquetage des sucres ajoutés pour le miel, le sirop d'érable et les produits à base de canneberge, pour éviter que le consommateur ne soit induit en erreur. L'étiquetage de ces produits pourra comporter un symbole à côté des sucres ajoutés, renvoyant le consommateur vers un texte, présent à un autre endroit de l'emballage, explicitant, pour les sucres ajoutés dans du miel ou du sirop d'érable purs, qu'il s'agit alors de sucres naturellement présents dans le produit, et non des ajouts, et que la teneur en sucre globale des produits à base de canneberge, si elle est facialement plus importante que d'autres produits à base de fruits, conduit à que la teneur en sucre serait équivalente dans les deux produits.

Un second paquet explicite la méthode qui sera retenue par la FDA pour évaluer ce qui peut être comptabilisé comme fibre alimentaire dans l'étiquetage (dont

l'indication sur l'étiquette a été rendue obligatoire par la loi FMSA), et donc guider les entreprises pour la quantification de ces éléments dans leurs produits. Un troisième comporte plusieurs exemples pour expliciter les catégories de produits pour la définition des portions à utiliser dans l'étiquetage, qui doivent être utilisées pour calculer les différents apports en nutriments, ainsi que des lignes directrices sur les modalités d'étiquetage des petits contenants.

(Source : site Web de la FDA)

Autres pays

Audits de l'UE - Le Vietnam n'est pas conforme pour les résidus de pesticides

Ce rapport décrit les résultats d'un audit effectué au Vietnam du 1er au 9 mars 2017, dans le cadre du programme d'audits publié par la DG Santé et sécurité alimentaire. Les objectifs de l'audit étaient d'évaluer les contrôles des résidus de pesticides dans les fruits, légumes, herbes et épices destinés à l'exportation vers l'Union européenne (UE) et de suivre les actions entreprises en réponse aux recommandations de l'audit précédent, DG (SANCO) / 2014-7177.

Le rapport conclut que la législation et les procédures de mise en œuvre sont en place pour établir un système de contrôle des pesticides, mais qu'il y avait des lacunes importantes dans la mise en œuvre des contrôles officiels. En conséquence, **aucun système efficace de contrôle des pesticides pour les denrées alimentaires exportées vers l'UE n'est en place**, y compris ceux établis par l'UE. Certains contrôles privés sont mis en œuvre par des exportateurs individuels de fruits et légumes vers l'UE, ce qui peut contribuer à la conformité de leurs produits avec les limites maximales de résidus de l'UE.

Des mesures limitées ont été prises par les autorités compétentes pour donner suite aux recommandations de l'audit précédent DG (SANCO) / 2014-7177, mais dans l'ensemble, très peu de progrès ont été réalisés et les recommandations n'ont pas été traitées de manière satisfaisante.

(Source : EU DG Santé)

Vietnam-Le nouveau code pénal prévoit des sanctions plus sévères pour les violations de la sécurité alimentaire

"Selon le Code pénal du Vietnam, qui a pris effet le 1er janvier, la peine la plus légère pour les producteurs ou les commerçants est une amende de 50 à 200 millions de dongs vietnamiens (2 200-8 800 dollars) ou une peine d'emprisonnement de 1 à 5 ans , et le plus lourd est une peine d'emprisonnement de 12-20 ans, a rapporté le quotidien Tien Phong (Pioneer).

La sanction la plus sévère est appliquée aux cas graves d'intoxication alimentaire qui touchent plus de 200 personnes ou tuent au moins trois personnes, ou qui utilisent de grandes quantités de substances interdites dans les denrées alimentaires.

Le Vietnam a été témoin de 111 cas d'empoisonnement alimentaire en 2017, qui ont rendu malade 3352 personnes et tué 22 personnes, a indiqué le département de la santé préventive du pays.

Ce pays a connu 129 cas d'empoisonnement alimentaire qui ont touché 4 127 personnes et ont fait 12 morts en 2016. "

News de l'OEPP (Organisation Européenne et Méditerranéenne pour la Protection des Plantes)

OEPP Service d'Information 2017 no. 5 – Maladies 22 2017/102 *Xylella fastidiosa* aux Islas Baleares (ES): détails supplémentaires et détection sur vigne Fin octobre 2016, *Xylella fastidiosa* (Liste A1 de l'OEPP) a été trouvée pour la première fois aux Islas Baleares (ES) et des mesures d'enrayement sont prises (SI OEPP 2016/213, 2017/083).

Depuis la première détection de la bactérie à Mallorca, 937 échantillons ont été prélevés sur différents végétaux et ont été testés. Au 2017-05-09, 219 cas positifs avaient été trouvés dans des plantes ou arbres de l'archipel : 139 à Mallorca, 59 à Ibiza et 21 à Menorca. Pour la première fois, la bactérie a été trouvée sur un cep de vigne à Mallorca. L'échantillon positif avait été collecté à Sant Llorenç des Cardassar dans une parcelle de raisins de table destinés à l'autoconsommation ; cette parcelle ne se trouve pas dans une zone de production de vin. - À Mallorca, la présence de *X. fastidiosa subsp. fastidiosa* ou *X. fastidiosa subsp. multiplex* a été confirmée dans les végétaux suivants : 53 oliviers sauvages (*Olea europaea subsp. sylvestris*), 46 amandiers (*Prunus dulcis*), 14 Polygala myrtifolia, 10 oliviers cultivés (*O. europaea*), 6 romarins (*Rosmarinus officinalis*), 3 cerisiers (*P. avium*), 2 lavandes (*Lavandula dentata*), 1 prunier (*P. domestica*), 1 laurier rose (*Nerium oleander*), 1 *Cistus sp.*, 1 mimosa (*Acacia saligna*) et 1 cep de vigne (*Vitis sp.*). - À Ibiza, *X. fastidiosa subsp. pauca* a été confirmée dans : 36 oliviers cultivés (*O. europaea*), 15 oliviers sauvages (*O. europaea subsp. sylvestris*) 3 lavandes (1 *L. angustifolia*, 2 *L. dentata*), 3 lauriers roses (*N. oleander*), 1 mimosa (*A. saligna*) et 1 *Polygala myrtifolia*. - À Menorca, *X. fastidiosa subsp.* Multiplex a été confirmée dans : 15 oliviers sauvages (*O. europaea subsp. sylvestris*), 3 oliviers cultivés (*O. europaea*) et 3 Polygala myrtifolia.

La situation de *Xylella fastidiosa* en Espagne peut être décrite ainsi : Présent, seulement Islas Baleares, faisant l'objet d'une lutte officielle (219 cas positifs confirmés pour Xylella fastidiosa dans les Illes Balears).

Source: Internet Govern Illes Balears (2017-05-09)

Données bibliographiques

Huile d'olive

Huile d'olive, Maroc

Analyse des problèmes de l'industrie de l'huile d'olive et solutions récemment développées – 2003 (pdf)
Conservations comparées de l'huile d'Argane et de l'huile d'olive
L'olivier au Maroc- 2014, https://www.ocl-journal.org/articles/ocl/pdf/2014/02/ocl130034.pdf
Effects of olive storage and packaging on microbial and fatty acids profiles of olive oil produced in traditional mills in Morocco – 2017 (pdf à demander)
Characterization and discrimination of three Moroccan cultivars of virgin olive oil ("Picholine","Menara"and"Hawziya")- 2018
Physicochemical characteristics of monovarietal olive oil produced at Beni Tajjit, South-West of the region of Eastern Morocco-2018
Mid infrared spectroscopy with chemometric tools for qualitative characterization and authenticity of **Moroccan olive**- 2016
First comprehensive characterization of volatile profile of north Moroccan olive oils: A geographic discriminant approach- 2015 (pdf à demander)
Evaluation of olive oils from the Mediterranean region by UV-Vis spectroscopy and independent component analysis-2018 (pdf à demander)

Huile d'olive dans le monde

Olive oil volatile compounds, flavour development and quality: A critical review- 2007 (pdf à demander)

Quality of olives: A focus on agricultural preharvest factors- 2018 (Pdf à demander)
AP 17/03/16 Olive oil producers worry about the import of cheap Tunisian oil
ELSEVIER - 2017 - OLIVE OIL PRODUCTION SECTOR ENVIRONMENTAL EFFECTS AND SUSTAINAILITY CHALLENGES
GOV_UK 27/01/17 Olive oil regulations and inspections
HORTICULTURE JOURNAL (USAMV_RO) - 2016 - EFFECTS OF CLIMATE CHANGE ON OLIVE CULTIVATION AND TABLE OLIVE AND OLIVE OIL QUALITY
FAS USDA 06/06/17 Italian Olive Oil Overview 2017_Rome_Italy_6-1-2017.
PARLEMENT EUROPEEN - Réponse à question E-000716-17 Counterfeit extra virgin olive oil
Procedia CIRP Volume 64, 2017,PSS Creating Business for Sustainability: The Brazilian Olive Oil Case in Mantiqueira Community
SPRINGER 12/07/17 Methods for PDO olive oils traceability: state of art and discussion about the possible contribution of strontium isotopic tool
SUSTAINABILITY 19/08/17 Tunisian Extra Virgin Olive Oil Traceability in the EEC Market: Tunisian/Italian (Coratina) EVOOs Blend as a Case Study
TUNISIA FOOD SUPPLIERS via YOUTUBE 03/02/16 Tunisian Farmers Growing Olive Oil - Food Supplier to UK

Huile d'olive et fraude

Authentication of virgin **olive oil** by a novel curve resolution approach combined with visible spectroscopy-2017 (pdf à demander)
PARLEMENT EUROPEEN – Réponse à questions: E-000124/2011 Commercialisation frauduleuse d'huile d'olive
PARLEMENT EUROPEEN 25/06/13 Proposition de résolution du Parlement européen sur la fraude et la falsification alimentaire dans le domaine oléicole
CONSOGLOBE 15/01/15 Fraude alimentaire. L'huile d'olive mieux que la cocaïne
LA TRIBUNE 12/11/15 En Italie, la fraude sur l'huile d'olive "extra vierge" est un scandale national
FOOD TODAY via ITERG - Le projet européen OLEUM : Garantir la qualité et l'authenticité de l'huile d'olive
ATLANTICO 30/01/14 Grosse arnaque à l'huile d'olive : la réglementation européenne sous influence du lobby agro-alimentaire
SLATE 30/01/15 Encore beaucoup de fraudes à l'huile d'olive
THE GUARDIAN 11/11/15 Extra virgin on the ridiculous: Italian olive oil producers accused of fraud
Grasas y Aceites, Vol 67, No 4 (2016) Official quality controls and the fight against fraud in the olive oil sector in Catalonia. Results 2011–2014
OLIVE OIL TIMES 16/02/17 Italy Arrests 33 Accused of Olive Oil Fraud
J Agric Food Chem. 2009 Jul 22 Rapid authentication of olive oil adulteration by Raman spectrometry.
BLOG USDA 11/05/16 Safeguarding Consumers from Olive Oil Fraud
MERCOLA 17/12/16 Is Your Olive Oil Fake?
AUSTRALIAN JOURNAL OF BASIC AND APPLIED SCIENCES - 2009 - Classification of edible oils and uncovering adulteration of virgin olive oil using FTIR with the aid of chemometrics
JOURNAL OF GENETICS - SNP marker analysis for validating the authenticity of Tunisian olive oil

Ventes-en vrac d'huile d'olive

PARLEMENT EUROPEEN - Réponse à question E-000942-17 Bulk sales of olive oil
Règlement d'exécution (UE) n ° 29/2012 de la Commission du 13 janvier 2012 relatif aux normes de commercialisation de l'huile d'olive
Arrêt de la Cour (quatrième chambre) du 7 septembre 2006. Demande de décision préjudicielle: Verwaltungsgericht Sigmaringen - Allemagne.
Règlement (CE) nº 1019/2002 - Article 2, premier alinéa - Huile d'olive et huile de grignons d'olive - Normes de commercialisation - Commerce de détail - Présentation au consommateur final - Méthode dite 'bag in the box'.
HUILE ET OLIVE EN VRAC 26/11/16 La vente en vrac d'huile d'olive quelle est la législation
AFIDOL - MAI 2016 - Les normes commerciales applicables à l'huile d'olive pour le commerce de détail

Le marché de l'huile d'olive

FRANCE AGRIMER 11/04/12 Le marché de l'huile d'olive : situation & perspectives
UNCTAD - AVRIL 2014 - MULTI-YEAR

EXPERT MEETING ON COMMODITIES AND DEVELOPMENT - Olive Oil Market Trends
PARLEMENT EUROPEEN - réponse à question E-000762-15 Olive oil market
PARLEMENT EUROPEEN - Réponse à question P-000334-14 Processing and marketing of olive oil — Deoleo Group
EUROPE - JUILLET 2012 - Analyse économique du secteur oléicole
TRADE AG - 2007 - Working Paper 08/2 - The Global Market for Olive Oil: Actors, Trends, Policies, Prospects and Research Needs
NEW MEDIT - 2003 - La competitivite du secteur de l'huile d'olive en Tunisie: prix, qualite et avantage concurrentiel national
AGRICULTURE_GOV_MA - SEPT 2013 - Veille économique-Secteur oléicole
Université Pascal Paoli 09/04/13 Thèse en ligne : L'histoire de l'olivier et de l'huile d'olive en Corse de la fin du XVIème siècle au début du XXème siècle - Economie - Société - Aspects culturels

Huile d'olive en Europe

EUROPE 30/01/15 Huile d'olive
Règlement d'exécution (UE) no 29/2012 relatif aux normes de commercialisation de l'huile d'olive
EUROPE - JUIN 2013 - workshop on olive oil authentication
PARLEMENT EUROPEEN - Réponse à question E-004673-16 Checks on the origin of olive oil: a new chromatographic method
PARLEMENT EUROPEEN - Réponse à question E-002484-16 Heptadecenoic acid in oil
PARLEMENT EUROPEEN - Réponse à question E-015099-15 Olive oil characteristics (heptadecanoic acid limit values)
PARLEMENT EUROPEEN - Réponse à question E-013296-15 Déforestation et production d'huile d'olive européenne
PARLEMENT EUROPEEN - réponse à question E-001378-15 The quality of extra virgin olive oil
PARLEMENT EUROPEEN - réponse à question P-006607-14 Admissible ethyl ester levels in extra virgin olive oil
PARLEMENT EUROPEEN - Réponse à question E-005599-13 EU is going to ban olive oil in jugs
PARLEMENT EUROPEEN - Réponse à question E-002751-13 Presence of pesticide residues in olive oil exported to the USA
PARLEMENT EUROPEEN – Réponse à questions: E-012335/2011 Huile d'olive vierge extra: révision du paramètre des esters d'alkyles
PARLEMENT EUROPEEN 25/02/16 Les députés soutiennent plus d'importations d'huile d'olive hors taxe pour aider la Tunisie mais demandent des garanties
PARLEMENT EUROPEEN 10/03/16 Importations d'huile d'olive tunisienne hors taxe et garanties pour les producteurs de l'UE
EUROPE - PLAN D'ACTION SUR LE SECTEUR DE L'HUILE D'OLIVE DE l'UE Document
EUROPE - JUILLET 2012 - Analyse économique du secteur oléicole
EUROPE - Document de Travail de la Direction Générale de l'Agriculture - LE SECTEUR DE L'HUILE D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE
EU Neighbourhood Info Centre - 2013 - Transformer les déchets d'huile d'olive en bénéfices, tout en protégeant la nature
AGRI85 26/05/13 Huile d'olive : Bruxelles fait marche arrière

Huile d'olive en France

DGCCRF 16/02/17 Comment bien choisir son huile d'olive
DGCCRF 18/01/17 Plan de contrôle 2015 des huiles d'olive
DGCCRF 22/03/16 Huile d'olive, aux sources de l'origine
DGCCRF 06/06/14 Huiles d'olive et matières grasses tartinables : nouvelle réglementation
DGCCRF 29/01/15 Le contrôle des huiles d'olive
JO ASSEMBLEE NATIONALE 18/02/14 Au sommaire: **QE 39953** *déchets, pollution et nuisances - installations classées - nomenclature. producteurs d' huiles d'olive*
WIKIAGRI 24/05/13 Huile d'olive, la volte-face de la France pénalise les consommateurs
FRANCE AGRIMER 11/04/12 Le marché de l'huile d'olive : situation & perspectives
QUE CHOISIR 24/02/12 Huiles d'olive - AOP, AOC et IGP
ARCHIVES DEPARTEMENTALES DU VAR - La Provence de l'olive, de l'olivier et de l'huile d'olive
Université Pascal Paoli 09/04/13 Thèse en ligne : L'histoire de l'olivier et de l'huile d'olive en Corse de la fin du XVIème siècle au début du XXème siècle - Economie - Société - Aspects culturels

OCL Volume 21, Numéro 5, Septembre-Octobre 2014 Huile d'olive française la bataille de l'origine est gagnée et maintenant ?

Autres actualités francophones

AFIDOL - MARS 2015 - Les bonnes pratiques d'hygiène dans les confiseries (confiseries d'olive)
AFIDOL - MARS 2016 - Les Bonnes Pratiques d'Hygiène pour l'élaboration de l'Huile d'Olive Vierge
FRANCE 3 via YOUTUBE 17/05/13 C'est pas sorcier -HUILE D'OLIVE : huile aux trésors
FRANCE 4 via YOUTUBE 28/01/16 On n'est plus des pigeons ! L'huile d'olive, comment bien la choisir ?
INRA 13/10/15 Une huile d'olive optimisée pour les séniors
ACIA 25/11/13 Conformité aux exigences relatives à l'huile d'olive
INRA 03/01/12 Approche inter-culturelle des attributs de consommation d'huile d'olive
INSERM 27/06/11 L'huile d'olive réduit le risque d'AVC chez les personnes âgées
Nutrition Clinique et Métabolisme Volume 31, Issue 1, February 2017, Consommation d'huile d'olive et dégénérescence maculaire liée à l'âge : l'étude Alienor
LA QUOTIDIENNE via YOUTUBE 13/11/15 Dossier du Jour : Les secrets de l'huile d'olive
Université d'Avignon 29/06/10 Thèse en ligne : Enrichissement nutritionnel de l'huile d'olive : entre tradition et innovation

Autres actualités anglophones

Acta Medica Mediterranea, 2016, 32: 1457 EVALUATION OF ZEARALENONE MYCOTOXIN IN EDIBLE OILS DISTRIBUTED IN KERMAN-SHAH CITY BY HIGH PERFORMANCE LIQUID CHROMATOGRAPHY
Agronomy Research 14(4), 1247–1256, 2016 Traceability system of olive oil: a case study based on the performance of a new software cloud
BMC Medicine 2014, 12:78 Olive oil intake and risk of cardiovascular disease and mortality in the PREDIMED Study
Chromatography Research International Volume 2012 (2012),
Separation of Polyphenols from Jordanian Olive Oil Mill Wastewater
ELSEVIER - 2017 - OLIVE OIL PRODUCTION SECTOR: ENVIRONMENTAL EFFECTS AND SUSTAINABILITY CHALLENGES
Food Chem. 2017 Jan 15;215:425-37. Challenges and issues concerning mycotoxins contamination in oil seeds and their edible oils: Updates from last decade.
FOOD QUALITY - AVRIL 2014 - Detecting Adulteration in Olive Oil
Food Research International Volume 54, Issue 2, December 2013, Effect of cooking on olive oil quality attributes
INTECH - FEV 2012 - Metal Determinations in Olive Oil
INTECH - FEV 2012 - Microbial Biotechnology in Olive Oil Industry
INTECH - FEV 2012 - Olive Oil - Constituents, Quality, Health Properties and Bioconversions
INTECH - FEV 2012 - Traceability of Origin and Authenticity of Olive Oil
INTECH 05/12/12 Olive Germplasm - The Olive Cultivation, Table Olive and Olive Oil Industry in Italy
Au sommaire notamment:
Phytosanitary Certification
Packaging and Storage of Olive Oil
Modern Methodologies to Assess the Olive Oil Quality
Olive Oil Traceability
Microbiological Aspects of Table Olives
Nutritional and Sensory Quality of Table Olives
IRANIAN JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY - 2013 - Genomics and Olive Oil: Past and Current Challenges of Olive Oil Adulteration
MALTA MINISTRY FOR SUSTAINABLE DEVELOPMENT - 2014 - Guidelines for the production of olives, olive oil and their by-products
Research Journal of Applied Sciences, Engineering and Technology 5(6): 2255-2263, 2013 Approach of Bioremediation in Olive Oil a nd Dairy Industry: A Review
SPRINGER - 2013 - Handbook of Olive Oil - Analysis and Properties
THE TELEGRAPH 12/02/17 Olive oil crisis looms as poor harvests set to cut yields
UC DAVIS OLIVER CENTER - SEPT 2012 - Evaluation of Olive Oil Sold to Restaurants and Foodservice
UC DAVIS OLIVE CENTER - APRIL 2011 - Evaluation of Extra-Virgin Olive Oil Sold in California
FAS USDA 25/01/17 Italian Olive Oil Overview 2016_Rome_Italy_1-17-2017.

FAS USDA 26/11/15 Oilseeds and Products Annual_Tunis_Tunisia_11-23-2015.

Autres informations

TSR via YOUTUBE - A BON ENTENDEUR - Reconnaitre les huile d'olive de qualité
USAID MAROC - DEC 2006 - GUIDE DE BONNES PRATIQUES DE FABRICATION DES HUILES D'OLIVE
MAROC 19/02/09 Qualité des huiles d'olive au Maroc : Enquête nationale et analyses au laboratoire
Institut supérieur de gestion de Sousse - 2009 - Mémoire en ligne : Les defis à l'exportation de l'huile d'olive en Tunisie
TEST ACHATS - Huile d'olive
NSW GOVERNMENT - Olive oil testing
NSW DPI - AOUT 2006 - Chemistry and quality of olive oil
AGRO-SANUS - ECOLOGICAL OLIVE PRODUCTION IN PORTUGAL – TECHNIQUES, VARIETIES AND OLIVE OIL
MINISTERE DU TRAVAIL DE L ALGERIE – 2011 - Conserverie d'olives
WIKIPEDIA – Huile d'olive.
WIKIPEDIA – Olive oil.

©*Bulletin de veille SPS News Edition* N° 2018-①

Préparé par le Service de la veille SPS et Accès aux Marchés :
Dr MOUJANNI A.
Abdelkarim.Moujanni@onssa.gov.ma
moujannikarim@gmail.com
&
M^me^ AKIF A.
akifhi2013@gmail.com

COMITÉ DE LECTURE

Dr LACHHAB H. Directeur de l'Evaluation des Risques et Affaires Juridiques
Dr BEQQALI I. Chef de la Division de la Normalisation et Questions SPS
M. NADIFI O. Chef de la Division de la Réglementation.
M^me^ KADIRI K. Chef de service de la Normalisation et du *Codex Alimentarius*

Pour toutes informations complémentaires ou commentaires contactez Abdelkarim.Moujanni@onssa.gov.ma ou moujannikarim@gmail.com