



Afrique Verte

BP : E404 - Bamako - Mali.

Rue : 232 Porte : 754

Tel : 00 (223) 221 97 60/ 221 57 69

Fax : 00 (223) 221 34 11

E-mail : afriqueverte@afribone.net.ml

<http://www.afriqueverte.org>

**Fiche technique sur la législation,
la réglementation et normes
pour l'importation en Europe
des céréales sahéniennes brutes et
transformées**

SOMMAIRE

AVERTISSEMENT.....	3
INTRODUCTION.....	4
1. Contexte général des échanges : les accords de Cotonou.....	5
2. Besoins d'inspection et de certification des produits alimentaires pour l'hygiène et la qualité.....	5
3. Réglementation et normes applicables	
3.1. Riz, mil, sorgho, maïs.....	6
3.2. Cas des céréales transformées.....	9
3.3. Conditionnement et étiquetage, obligations générales.....	10
4. Limites Maximales de Résidus.....	11
Sources.....	12

AVERTISSEMENT

- La présente fiche technique est destinée aux exportateurs céréaliers sahéliens. L'objectif est de présenter de façon simple la législation et la réglementation relatives à l'importation en Europe de céréales sahéliennes brutes ou transformées.
- Les accords de partenariat économique négociés à Cotonou entre l'Union Européenne (UE) et les PMA sont reconduits jusqu'en 2008.
- Des barrières non tarifaires existent entre l'UE et les PMA (Pays les Moins Avancés) ; il s'agit de systèmes de quotas, de critères de qualité et de standards sanitaires, de normes phytosanitaires et techniques incontournables.
- Tout produit destiné à l'exportation doit être accompagné de son certificat d'origine répondant aux conditions suivantes :
 - Etre établi, soit par une autorité, soit par un organisme présentant les garanties nécessaires et dûment habilitées à cet effet par le pays de délivrance.
 - Comporter toutes les indications nécessaires à l'identification de la marchandise à laquelle il se rapporte, notamment :
 - le nombre, la nature, les marques et numéros des colis ;
 - l'espèce de la marchandise : indications sur la variété agricole produite ;
 - les poids brut et net de la marchandise; ces indications peuvent toutefois être remplacées par d'autres, telles que le nombre ou le volume, lorsque la marchandise est sujette à des variations sensibles de poids pendant le transport ou lorsque son poids ne peut pas être déterminé ou encore lorsque son identification est normalement assurée par ces autres indications ;
 - le nom de l'expéditeur ;
 - Certifier sans ambiguïté que la marchandise à laquelle il se rapporte est originaire d'un pays déterminé.
 - Certifier sans ambiguïté que la marchandise à laquelle il se rapporte est conforme aux normes phytosanitaires du pays d'importation.
- Les critères d'importation peuvent également être contractualisés tels que dans les cas des grandes distributions.

INTRODUCTION

Les trois pays sahéliers (Mali, Burkina, Niger) dans lesquels intervient l'ONG Afrique Verte, sont des pays de grandes productions céréalières et leurs richesses reposent essentiellement sur les ressources agricoles. C'est avec la plus-value des produits bruts et transformés agricoles qu'ils pourront émerger sur l'échiquier du commerce international. Pour faciliter la pénétration de ces produits sur le marché international, ces pays se doivent d'être en conformité avec les normes internationales. Le Mali, le Burkina et le Niger font partie des Pays les Moins Avancés (PMA) et à ce titre bénéficient d'un régime particulier en ce qui concerne l'exportation vers l'Europe. Cependant, il existe de nombreuses règles très contraignantes à respecter pour que les opérateurs céréalières du Sahel puissent exporter les produits vers l'Europe. Ces règles doivent être respectées pour que les produits soient conformes aux exigences demandées.

Afrique Verte, dans sa stratégie d'intervention, conçoit, produit et diffuse des outils d'information, d'orientation et de formation, destinés aux acteurs céréalières sahéliers. Cette approche vise à faciliter les transactions des céréales et produits céréalières et à rendre plus efficient l'effet ou l'impact d'Afrique Verte dans le domaine du développement du commerce céréalière et la lutte contre la pauvreté au Sahel.

Ce document servira d'outil d'information aux opérateurs céréalières sahéliers sur les normes et les qualités de céréales brutes et transformées recommandées dans le cadre de l'exportation vers l'Europe.

Nous présenterons succinctement le contexte global des échanges commerciaux PMA-UE du contexte des produits agricoles tel que défini lors de la conférence de Cotonou en 2000, l'importance de l'inspection et la certification puis les critères et normes exigés par produit brut et transformé, le conditionnement, l'étiquetage et enfin les limites maximales de résidus.

1. CONTEXTE GENERAL DES ECHANGES COMMERCIAUX UE-PMA

En 2000 à Cotonou, des accords de partenariat économique (APE) ont été négociés entre l'union européenne (UE) et les pays ACP. Ces accords sont reconduits jusqu'en 2008, ils donnent les préférences commerciales de Lomé tout en définissant le cadre des négociations qui doivent permettre aux ACP et à l'UE de conclure de nouveaux accords compatibles avec les règles de l'OMC. Avec l'adoption de la proposition « tous sauf les armes » de la commission, tous les produits agricoles des PMA peuvent bénéficier d'un libre accès aux marchés de l'UE, à certaines conditions (contraintes techniques, critères de qualité) et en respectant des quotas.

Quels que soient les régimes commerciaux qui seront à terme mis en place entre les deux parties, l'aide financière et technique de l'UE a un rôle important à jouer pour faciliter les ajustements nécessaires et pour améliorer la compétitivité des exportateurs ACP. Les domaines concernés sont les suivants :

- Le renforcement des organisations professionnelles, financement et promotion d'un dialogue structuré entre secteurs publics et privés, etc ;
- Le renforcement de la capacité des exportateurs ACP à s'adapter aux normes de sécurité et de qualité imposées par les pays de l'OCDE et leurs marchés ;
- Le soutien des ajustements budgétaires et fiscaux rendus nécessaires par la libéralisation commerciale ;
- Le renforcement de la coopération dans de nouveaux domaines où celle-ci peut être utile.

NB : Dans les conditions idoines, avant 2008 (date limite de l'accord de Cotonou), des blocs commerciaux ACP existeront avec un marché commun et les négociations seront conclues entre APE et l'UE.

2. BESOINS D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES POUR L'HYGIENE ET LA QUALITE.

De façon officielle, l'inspection et la certification sont d'une importance fondamentale et très largement utilisé comme moyen de contrôle des aliments.

L'inspection peut avoir lieu à toutes les étapes de la production et de la distribution. Dans le cas de certains aliments, le seul moyen efficace d'assurer leur innocuité est généralement d'exercer un contrôle sur les différentes opérations auxquelles ils sont soumis - récolte, traitement, entreposage, transport, manutention etc. Selon la méthode de conservation utilisée, il est parfois nécessaire de maintenir les contrôles jusqu'au stade de la vente au détail. L'inspection peut s'appliquer à l'aliment lui-même, aux procédés et aux installations de la chaîne de production et de distribution ou aux substances et matières qui pourraient être incorporées aux aliments ou les contaminer.

Les différents systèmes d'inspection et de certification sont régis par un certain nombre de principes garantissant les meilleurs résultats possibles en ce qui concerne la protection du consommateur et la facilitation des échanges lors de leur conception et de leur application.

Leur rôle et objectif sont d'assurer l'application des pratiques d'hygiène afin de fournir des aliments sans danger, propres à la consommation et de maintenir la confiance à l'égard des aliments faisant l'objet d'un commerce international.

3. REGLEMENTATION ET NORMES APPLICABLES

3.1. Riz, Mil, Sorgho, Maïs

Produits céréales	Contexte d'application	Description des produits	Spécifications générales	Contaminants	Aspects hygiéniques
Riz	Riz décortiqué, riz usiné et riz étuvé (consommation humaine directe) NB : ne s'applique pas aux autres produits dérivés du riz ou au riz gluant.	<p>- Riz : grains entiers et brisures (<i>Oryza sativa</i> L).</p> <p>- Riz paddy : riz après battage.</p> <p>- Riz décortiqué (riz brun, riz cargo ou riz complet) : une seule balle éliminée.</p> <p>- Riz usiné (riz blanc) : riz décortiqué avec ou peu de péricarpe et du germe.</p> <p>- Riz étuvé : riz décortiqué ou usiné après trempage.</p> <p>- Riz gluant: grains blancs et opaques.</p>	<p>- Facteurs de qualité - critères généraux :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Riz sain et propre à la consommation humaine. ○ Riz sans odeurs et de saveurs anormales, d'insectes et d'acariens vivants. <p>- Facteurs de qualité - critères spécifiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Teneur en eau : 15% maximum. ○ Matières organiques et inorganiques : 0,1% maximum. ○ Autres matières organiques : graines d'autres plantes, balle, son, fragments de paille, etc ; limites maximales : <u>Concentration maximale :</u> . Riz décortiqué 1,5% . Riz usiné 0,5% . Riz décortiqué étuvé 1,5% . Riz usiné étuvé 0,5% ○ Autres matières inorg: pierres, sable, poussière, etc. <u>Concentration maximale :</u> . Riz décortiqué 0,1% . Riz usiné 0,1% . Riz décortiqué étuvé 0,1% . Riz usiné étuvé 0,1% 	<p>- Métaux lourds : exempt de Plomb et du Cadmium.</p> <p>- Résidus de pesticides : conforme aux limites maximales de résidus (LMR) fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ce produit.</p>	<p>- exempt de matières indésirables.</p> <p>- exempt de microorganismes en quantités nuisibles.</p> <p>- exempt de parasites.</p> <p>- exempt de champignons.</p>

<p style="text-align: center;">Mil</p>	<p>Mil chandelle en grains entiers et décortiqués (consommation humaine : "souna" et, "sanio").</p>	<p><i>Pennisetum americanum</i> L. - Grains de mil chandelle : aucun traitement mécanique. - Grains de mil chandelle : 20 à 22% du poids de grains entiers éliminée mécaniquement.</p>	<p>- Facteurs de qualité - Critères généraux</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ mil chandelle en grains : sain et propre à la consommation humaine. ○ mil chandelle en grains : exempt d'odeurs et de goûts anormaux et d'insectes vivants. ○ mil chandelle en grains : exempt de souillures (animale et insectes morts) nuisibles <p>- Facteurs de qualité - Critères spécifiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Teneur en eau : <u>13% maximum</u> <p>- <i>Matières étrangères</i> - Matière végétale : grains altérés, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Mil chandelle en grains entiers ne doit pas présenter plus de 2,0% de matières étrangères. ○ Mil chandelle en grains décortiqués ne doit pas présenter plus de 0,5% de matières étrangères. ○ Mil chandelle, en grains entiers et décortiqués exempts de souillures, de débris animaux, de particules minérales et de grains malades. 	<p>- Métaux lourds : exempt de Plomb et du Cadmium. - Résidus de pesticides : conforme aux limites maximales de résidus (LMR) fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ce produit.</p>	
---	---	--	--	--	--

<p>Sorgho</p>	<p>Sorgho en grains et non applicable à d'autres produits dérivés du sorgho en grains</p>	<p>- Sorgho en grains entiers ou décortiqués (espèce <i>Sorghum bicolor</i> (L.) - Sorgho en grains décortiqués.</p>	<p>- Facteurs de qualité - Critères généraux :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Le sorgho en grains : sain et propre à la consommation humaine. ○ Le sorgho en grains : exempt d'odeurs, de goûts anormaux et d'insectes vivants. ○ Le sorgho en grains : exempt de souillures (impuretés d'origine animale et insectes morts) nuisibles <p>- Facteurs de qualités - Critères spécifiques</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Teneur en eau : 14,5% maximum ○ Le sorgho en grains ne doit pas présenter plus de 2% de matières étrangères dont 0,5% au plus d'origine inorganique et souillures 0,1% max, de graines toxiques ou nocives , plus de 0,5% en tanin du sorgho en grains et 0,3% en tanin du sorgho décortiqué. 	<p>- Métaux lourds : exempt de Plomb et du Cadmium.</p> <p>- Résidus de pesticides : conforme aux limites maximales de résidus (LMR) fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ce produit.</p>	<p>- Préparation et manipulé conformément au Code d'usages international.</p> <p>- Exempt de matières indésirables.</p> <p>- Exempt de microorganismes nuisibles</p> <p>- Exempt de parasites nuisibles.</p> <p>- Exempt de substances de microorganismes.</p>
<p>Maïs</p>	<p>Maïs égrené en grains entiers (<i>Zea mays indentata</i> L) et/ou maïs corné égrené, (<i>Zea mays indurata</i> L), ou leurs hybrides. Pas de maïs transformé.</p>	<p>Grains égrenés de maïs des espèces (<i>Zea mays indentata</i> L et <i>Zea mays indurata</i> L).</p>	<p>- Facteurs de qualité - Critères généraux</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Maïs sain, propre. ○ Maïs exempt d'odeurs, de goûts anormaux et d'insectes vivants. ○ Maïs exempt de souillures nuisibles. <p>- Facteurs de qualité - Critères spécifiques</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Teneur en eau 15,5 % maximum. ○ Impuretés d'origine animale (y compris les insectes morts) : 0,1% max ○ Graines toxiques ou nocives (Crotalaire, nielle des blés , ricin, stramoine, etc.). ○ Matières étrangères organiques : 1.5 % maximum. ○ Matières étrangères inorganiques 0,5% maximum. 	<p>- Métaux lourds : Plomb et Cadmium, Voir le chapitre 3.7.2.</p> <p>- Résidus de pesticides : limites maximales de résidus (LMR)- Commission du Codex Alimentarius (Voir le chapitre 3.7.1)</p>	<p>- Manipulé conformément au Code d'usages international.</p> <p>- Exempt de matières indésirables.</p> <p>- Exempt de microorganismes nuisibles</p> <p>- Exempt de parasites nuisibles.</p> <p>- Exempt de substances de microorganismes.</p>

3.2. Cas des céréales transformées

Pour les farines et semoules, les critères généraux sont les mêmes que les produits bruts à respecter. Cependant, on peut noter :

Farines :

Taux d'humidité maximum :

- Farine de Mil : taux d'humidité < 13 %.
- Farine de Sorgho : taux d'humidité < 15 %.
- Farine de Maïs (et gruau) : taux d'humidité < 15 %.

La teneur en tanin de la farine de Sorgho ne doit pas dépasser 0,3 % sur une base de matière sèche.

- Pour une farine fine : 100 % de la farine doit passer au travers d'un tamis de 0,5 mm.
- Pour une farine moyenne : 100 % de la farine doit passer au travers d'un tamis de 1 mm.

Semoules :

La teneur en humidité du couscous ne doit pas dépasser 13,5 %

Taille des grains de semoule :

- La semoule dite « grosse » est une semoule dont le grain a un diamètre compris entre 0,47 et 0,7 mm.
- La semoule dite « fine » est une semoule dont le grain a un diamètre compris entre 0,13 et 0,18 mm.

Les proportions de semoules dans le mélange destiné à l'obtention du couscous sont de l'ordre de :

- 20 à 30 % de semoule fine.
- 70 à 80 % de semoule grosse.

Gruau de maïs : 95 % ou plus doit passer au travers d'un tamis de 2 mm et 20 % ou moins doit passer au travers d'un tamis de 0,71 mm.

3.3. Conditionnement et étiquetage, obligations générales

Les normes sur le conditionnement et l'étiquetage des produits sont communes à toutes les céréales citées, diffère juste l'appellation qui doit figurer conformément à la définition de chaque produit.

3.3.1. Conditionnement

- Le riz / mil / sorgho en grains / maïs doit être emballé dans des récipients préservant les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques du produit.
- Les récipients, y compris les matériaux d'emballage, doivent être fabriqués avec des matériaux sans danger et convenant à l'usage auquel ils sont destinés. Ils ne doivent transmettre au produit aucune substance toxique, ni aucune odeur ou saveur indésirables.
- Lorsque le produit est emballé dans des sacs, ceux-ci doivent être propres, robustes et solidement cousus ou scellés.

3.3.2. Etiquetage

- Nom du produit

Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être « riz » ou « mil chandelle » ou « sorgho en grains » ou « maïs ».

- Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

NB : Les renseignements sur les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit dans les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballer qui doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide de documents d'accompagnement.

4. LIMITES MAXIMALES DE RESIDUS

Limite Maximum de Résidus par produit en mg/kg					
PRODUITS	CEREALES	Riz	mil	sorgho	maïs
2,4-D		0.05	/	0.05	0.05
ALDICARBE		/	/	0.1	0.05
ALDRINE ET DIELDRINE		0.02	0.02	0.02	0.02
BENDIOCARBE		/	/	/	0.05
BENTAZONE		0.1	/	0.1	0.2
BIFENTHRINE		/	/	/	0,01
BROMURE INORGANIQUE		50	50	50	50
CARBARYL		5	/	10	/
CARBOFURAN		/	/	0,1	0,1
CHINOMETHIONATE		0.1	0.1	0.1	0.1
CHLORDANE		/	/	0.02	0.02
CHLORPYRIPHOS		0.1	/	/	/
CHLORPYRIPHOS-METHYL		0.1	/	10	/
CYFLUTHRINE		0.05	/	/	/
CYPERMETHRINE		0.05	/	/	/
DDT		0.1	0.1	0.1	0.1
DELTAMETHRINE		1	1	1	1
DIAZINON		/	/	/	0.02
DICHLORVOS		5	5	5	5
DIQUAT		10	/	2	0.05
DISULFOTON		0.5	0,2	0,2	0,5
ENDOSULFAN		0,1	/	/	/
ETHOPROPHOS		/	/	/	0,02
FENITROTHION		10	10	10	10
FENTINE		0.1	/	/	/
FENVALERATE		2	2	2	2
GLUFOSINATE-AMMONIUM		/	/	/	0.1
GLYPHOSATE		0.1	/	20	1
HEPTACHLORE		0,02	0,02	0,02	0,02
LINDANE		0,5	0,5	0,5	0,5
MALATHION		8	8	8	8
METALAXIL		0,05	0,05	0,05	0,05
METHIDATHION				0,2	0,1
METHIOCARBE		0,05	0,05	0,05	0,05
METHOMYL		/	/	0,2	0,05
METHOPRENE		5	5	5	5
MONOCROTOPHOS		/	/	/	0,05
OXAMYL		/	/	/	0,05
PARAQUAT		10	/	0,5	0.1
PARATHION		/	/	5	0.1
PERMETHRINE		2	2	2	2
PHORATE		/	/	0.05	0.05
PHOSMET		/	/	/	0.05
PHOSPHAMIDON		0,1	0,1	0,1	0,1
PHOSPHURE D'HYDROGENE		0,1	0,1	0,1	0,1
PROPARGITE		/	/	5	0.1
PYRETHRINES		3	3	3	3

PYRIMIPHOS-METHYL	10	10	10	10
TERBUFOS	/	/	/	0.01
THIOPHANATE-METHYL	0,1	0,1	0,1	0,1
TRIAZOPHOS	0,05	0,05	0,05	0,05
TRIFORINE	0,1	0,1	0,1	0,1
VAMIDOTHION	0,2	0,2	0,2	0,2

Sources :

- Rapport de mission prospection commerciale sur les marchés sous régionaux pour le Mali dans l'exportation du riz. Présenté par la Coordination des Opérateurs Economiques du Secteur Agroalimentaire du Mali (CONOESAM) et le Centre Agro Entreprise (CAE)- (2002).
- Etude Afrique Verte sur le riz malien et le commerce équitable par Solal LEHEC- (2004).
- Réglementation de l'union européenne : site internet de l'Union Européenne.
- Normes FAO : site internet FAO.org
- Codex alimentarius (FAO).
- Henri Bernard Solignac-Lecompte ; Centre de dev de l'OCDE : « Négocier les accords de partenariat économique entre les ACP et l'UE ».
- Yannick Jadot ; SOLAGRAL Paris : « L'UEMOA et la CEMAC face à l'accord commercial de Cotonou ».