

SYNTHESE REGLEMENTAIRE DES PRODUITS ALIMENTAIRES EN ARABIE SAOUDITE

JANVIER 2020 – Version 1

Rédaction : Jérémy Bily – Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine

Table des matières

I - INTRODUCTION	3
II – CONTEXTE REGLEMENTAIRE	4
III – REGLEMENTATION SUR LES ADDITIFS	4
IV – RESIDUS DE PESTICIDES.....	4
V - Règlement sur les emballages et les conteneurs.....	5
A- Autres règlements	6
VI – Règlement sur l'étiquetage des denrées.....	7
A- Exigences générales d'étiquetage	7
B- Nom de la denrée	8
C- Liste des ingrédients – Additifs.....	8
Allergènes.....	8
Additifs	9
D- Poids net.....	10
E- Nom et Adresse	10
F- Pays d'Origine.....	10
G- Date et conditions d'utilisation	10
H – Information nutritionnelle	12
H- Autres mentions	13
I- Avertissements.....	13
VII – Exigences d'importation.....	14
A- Procédures d'enregistrement	14
B- Inspection des importations.....	15
C- Dédouanement.....	15
Certificat	16
D- Mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) et importabilité générale des marchandises qui y sont soumises.....	16
E- Importations d'échantillons de produits	17
F- Mesures commerciales.....	17
Exigences relatives aux formalités d'importation	18
DOCUMENT D4IMPORTATION	Erreur ! Signet non défini.

JANVIER 2020 – Version 1

Rédaction : Jérémy Bily – Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine

I - INTRODUCTION

L'Arabie Saoudite est la plus grosse économie du Moyen-Orient et le pays arabe le plus riche de la région. La politique de travaux publics de grande envergure entreprise par les autorités, ainsi que l'investissement étranger et la solidité du système financier, ont permis au pays de devenir l'économie régionale numéro un et l'une des plus grosses du monde. Cependant, l'économie de l'Arabie Saoudite repose presque entièrement sur le pétrole. La croissance du PIB a progressivement décliné depuis 2015 jusqu'à un point où l'économie a montré une récession historique en 2017 (-0,7%). Le FMI a diminué ses prévisions de croissance pour l'Arabie Saoudite en 2019, de 2,4% à 1,9%, avec en arrière-plan des tensions géopolitiques régionales et globales et des prix du pétrole modérés depuis fin 2018.

L'agriculture représente 2,54% du PIB et emploie 6,35% de la population active. La productivité agricole reste limitée comparée à l'investissement public qui finance le secteur. À cause de restrictions géographiques et climatiques (sécheresses), l'Arabie Saoudite importe la plupart de ses nécessités en produits agricoles et en nourriture. La rareté de l'eau est un sérieux problème régional auquel le pays va sûrement devoir faire face dans les prochaines années, car la culture croissante de blé présente une menace d'épuisement de l'eau.

L'Arabie saoudite, par l'intermédiaire du SASO (Organisation des normes Saoudiennes), a décidé d'intégrer la norme ISO 9000 comme standard. Une série de changements réglementaires est en discussion auprès des autorités Saoudienne notamment sur les problématiques santé et écologiques de l'alimentation (santé, nutrition, emballages...).

JANVIER 2020 – Version 1

Rédaction : Jérémie Bily – Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine

II – CONTEXTE REGLEMENTAIRE

L'Autorité saoudienne des produits alimentaires et pharmaceutiques (SFDA) est l'agence gouvernementale chargée d'établir les réglementations et les normes concernant les aliments et les produits alimentaires pour animaux. Il est également responsable de l'inspection des produits alimentaires produits et importés localement.

La SFDA détermine si ces produits satisfont à toutes les normes et réglementations établies par l'Arabie saoudite et la Gulf Standardization Organisation (GSO), qui est l'agence de réglementation et de normalisation de la qualité des pays du Conseil de coopération (CCG).

Les lois saoudiennes sur l'alimentation de la SFDA ont été publiées et mises en œuvre en 2016. La loi couvre toutes les étapes de la chaîne alimentaire pour garantir la sécurité sanitaire des aliments, l'amélioration de la qualité et la protection de la santé des consommateurs en minimisant les risques liés aux aliments.

Le règlement de la SFDA, « Exigences et conditions d'importation des aliments », qui a été mis en œuvre à la mi-2018, demande aux autorités compétentes des pays exportateurs de vérifier que les sociétés exportatrices respectent les réglementations adoptées par le Royaume pour la santé des humains, des animaux et des plantes, ce qui peut complexifier les procédures. Tous les aliments, boissons et produits agricoles comestibles sont tenus de se conformer aux réglementations et normes établies par la SFDA ou le GSO.

Fin mai 2018, la SFDA a mis en œuvre un édit religieux islamique vieux de deux décennies qui interdisait l'étourdissement / l'immobilisation des volailles dans le processus d'abattage des volailles.

III – REGLEMENTATION SUR LES ADDITIFS

Les six pays du CCG et le Yémen ont publié l'OSG 2500/2015 « Additifs autorisés pour une utilisation dans les denrées alimentaires » en novembre 2015 et l'ont mis en œuvre en 2016. Le règlement technique de 215 pages contient une liste d'additifs autorisés dans 112 catégories. L'étiquetage des additifs repose sur le système international de numérotation (INS).

IV – RESIDUS DE PESTICIDES

Le règlement numéro SFDA-FD 382/2018, « Limites maximales de résidus de pesticides dans les produits agricoles et alimentaires », fixe actuellement des limites maximales pour les résidus de pesticides. Si une réglementation saoudienne ou OSG existante ne prévoit pas de limite de résidus de pesticides pour un produit alimentaire particulier, les réglementations du Codex Alimentarius sont utilisées.

Si le Codex Alimentarius n'a pas de limites établies pour un aliment particulier, la SFDA fait référence aux réglementations de l'UE et des États-Unis et met en œuvre la limite la plus basse des deux sources.

JANVIER 2020 – Version 1

Rédaction : Jérémy Bily – Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine

L'Arabie saoudite et d'autres membres des pays du GCC ont élaboré des listes positives de pesticides et d'autres contaminants.

V - Règlement sur les emballages et les conteneurs

Le foin et la paille peuvent être utilisés comme matériaux d'emballage, mais ils seront soumis à un contrôle phytosanitaire.

Il convient également de considérer que les colis sont souvent stockés à l'air libre et doivent donc être résistants à l'eau et au vol. En outre, ils doivent être antichoc car ils peuvent être soumis à un traitement brutal. Les instructions pour le traitement approprié des colis doivent être en arabe.

Tous les matériaux d'emballage destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, qu'ils soient en plastique, en métal, en verre, en carton ou en matériaux multicouches, ainsi que les récipients en plastique de qualité alimentaire (par exemple plateaux, tasses, pailles, ustensiles de cuisine, etc.) doivent respecter les règles énoncées dans les circulaires 197/1431 H et 584/1431 H.

Le logo, reconnu pour certifier les emballages agréés au contact alimentaire, doit être affiché de manière visible sur tous les matériaux en plastique ou contenant un composant en plastique. Les emballages entrant en contact direct doivent être accompagnés d'un certificat d'alimentarité.



L'Organisation saoudienne de normalisation (SASO) met en œuvre un règlement exigeant des produits en plastique biodégradables (M.A-156-16-03-03). Émis fin 2016, le règlement s'applique à tous les produits jetables fabriqués à partir de polypropylène et de plastique polyéthylène inférieur ou égal à 250 microns. Il est obligatoire que tous les matériaux d'emballage en plastique qui ne sont pas en contact direct avec les aliments, soient OXO-biodégradable.

Les produits en plastique doivent être préenregistrés auprès de SASO et appliquer le logo SASO avant d'être utilisés comme emballage pour les produits importés.

JANVIER 2020 – Version 1

Rédaction : Jérémy Bily – Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine



A- Autres règlements

Les réglementations et normes supplémentaires suivantes, concernant les normes d'emballages, sont mises en œuvre en Arabie saoudite :

La norme GSO 839: 1997 : Emballages alimentaires - partie 1 - Exigences générales :

- Tous les matériaux d'emballage utilisés pour fabriquer, former ou traiter les emballages doivent être de qualité alimentaire pour le contact avec les aliments et conformes aux normes saoudiennes.
- Ils doivent être propres et dans un état ne permettant aucune contamination du matériel contenu.
- Ils doivent conserver les propriétés du matériau emballé et le protéger contre les odeurs et les saveurs indésirables.
- Ils doivent offrir une protection au produit contre la contamination par les micro-organismes, les insectes, les rongeurs et la saleté dans le cas de produits qui en ont besoin.
- Ils doivent être imperméables à l'humidité le cas échéant.
- Ils doivent offrir la protection nécessaire contre les conditions environnementales et les risques mécaniques.
- Ils ne doivent pas affecter les aliments et les récipients en raison de la migration de certains de leurs composants qui peuvent réagir ou être mélangés avec les matières alimentaires.

La norme GSO 1863: 2013 - Emballages alimentaires - Partie 2: Emballages en plastique : Conformément à la norme, les informations d'étiquetage suivantes doivent être inscrites sur les étiquettes des emballages en plastique utilisés pour emballer les denrées alimentaires:

a) Type de matière plastique,

b) Poids, capacité, nombre ou dimensions en fonction du type de colis,

JANVIER 2020 – Version 1

Rédaction : Jérémy Bily – Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine

- c) Déclaration de qualité alimentaire
- d) Objet et type d'application
- e) Mode d'emploi
- f) Avertissements le cas échéant

La norme saoudienne SASO 2173/2003 - Emballages alimentaires en papier d'aluminium :

- a) La pureté de l'aluminium ne doit pas être inférieure à 99%.
- b) Chaque emballage doit être composé d'une seule feuille d'aluminium sans aucune connexion et exempt de trous et de rayures.
- c) Doit être fabriqué à partir d'une feuille d'une épaisseur régulière ne dépassant pas 200 micromètres.
- d) Dans le cas d'une feuille d'aluminium recouverte d'une couche de protection, le matériau d'enrobage ne doit transférer aucun matériau dangereux pour la santé à l'aliment
- e) Doit être imperméable à l'eau, aux odeurs et aux gaz.
- f) Doit être imperméable à la lumière pour protéger les aliments gras de la lumière.
- g) Doit fournir une protection suffisante au produit alimentaire contre la perte ou l'augmentation de la chaleur.

VI – Règlement sur l'étiquetage des denrées

La SFDA a commencé à travailler sur un programme santé visant à la mise en œuvre d'une stratégie alimentaire saine et à l'amélioration de la qualité des produits alimentaires.

En 2018, la SFDA a annoncé un système volontaire de feux de signalisation Front of Pack Nutritional Labelling (FoPNL) (bleu, jaune et rouge). L'International Food & Beverage Alliance (IFBA) et les principaux producteurs alimentaires locaux ont signé un engagement à réduire le sucre, le sel, les acides gras saturés et les gras trans dans leurs produits et à mettre en œuvre le système de feux tricolores. Le programme volontaire FOPNL actuel devrait être obligatoire dès 2021.

La SFDA encourage les producteurs et les consommateurs de produits alimentaires à utiliser des graisses insaturées à la place des graisses saturées et prévoit d'interdire partiellement les huiles hydrogénées dès 2020.

A- Exigences générales d'étiquetage

L'étiquetage en arabe est obligatoire ; les étiquettes utilisant à la fois une autre langue et l'arabe sont autorisées. Les étiquettes des denrées alimentaires doivent contenir les informations suivantes :

JANVIER 2020 – Version 1

Rédaction : Jérémy Bily – Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine

- Le nom du produit
- Liste des ingrédients et des additifs
- Poids net
- Nom et adresse du fabricant
- Pays d'origine
- Dates de production et d'expiration + conditions d'utilisation
- Déclaration nutritionnelle

B- Nom de la denrée

Le nom de la denrée doit indiquer la véritable nature de l'aliment et doit normalement être spécifique et non générique. Si une denrée dispose d'un nom règlementé par les lois des pays du Golfe, ce nom doit apparaître sur l'étiquette.

En l'absence d'un tel nom, un nom commun ou usuel existant par l'usage ou un terme descriptif approprié doit être utilisé.

Le nom de la denrée doit être accompagné de l'état physique de l'aliment si son absence peut induire en erreur le consommateur.

C- Liste des ingrédients – Additifs

Une liste de tous les ingrédients doit être déclarée par ordre décroissant de poids au moment de la fabrication de l'aliment, à l'exception d'un aliment à ingrédient unique.

Lorsqu'un ingrédient est lui-même le produit de deux ingrédients ou plus, un tel ingrédient composé peut être déclaré, en tant que tel, dans la liste des ingrédients, à condition qu'il soit immédiatement accompagné d'une liste, entre parenthèses, de ses ingrédients dans l'ordre décroissant de poids.

La liste des ingrédients doit être précédée ou précédée d'un titre approprié qui comprend le terme "ingrédient".

L'eau ajoutée doit être déclarée dans la liste des ingrédients, sauf lorsque l'eau fait partie d'un ingrédient tel que la saumure, le sirop ou le bouillon utilisé dans les aliments composés.

Allergènes

La liste des ingrédients doit également contenir la liste des allergènes reconnues par Les règles de la GSO :

- Céréales contenant du gluten;
- Crustacés et leurs produits ;
- Œufs et ovoproduits
- Poissons et produits à base de poisson ;
- Arachides, soja et leurs produits ;
- Noix et leurs produits ;

JANVIER 2020 – Version 1

Rédaction : Jérémie Bily – Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine

- Lait et produits laitiers (lactose inclus) ;
- Sulfite en concentration de 10ppm ou plus
- Céleri et leurs produits
- Moutarde et leurs produits
- Graines de sésame et leurs produits.
- Mollusques et leurs produits
- Lupin et leurs produits

Additifs

Une liste des additifs alimentaires du produit ou leurs codes numériques (système de classification international (ICS) ou index européen) doivent être déclarés et le fonctionnement de l'additif doit être indiqué.

Pour les additifs alimentaires autorisés dans les normes « Gulf », les fonctions suivantes doivent être utilisés à côté du nom spécifique ou du numéro international :

- Régulateurs d'acidité - Agents de rétention de couleur
- Acides – Émulsifiants
- Anti-agglomérants - Sels émulsifiants
- Agents anti-mousse - Agents raffermissants
- Anti-oxydants - Agents de traitement de farine
- Agents gonflants - exhausteurs de goût
- Couleurs - Agents moussants
- Agents gélifiants - Agents levants
- Agents de vitrage – Stabilisants
- Humectants – Édulcorants
- Conservateurs - Épaississants

Les dénominations suivantes peuvent être utilisées pour les additifs alimentaires autorisés :

- *Arôme (s) et arôme (s) : peuvent être qualifiés de « naturels », « naturels identiques » ou « artificiel » selon le cas ;*

- *Amidon (s) modifié (s).*

Dans le cadre d'un ingrédient d'origine animale ou dont la source est d'origine animale il convient d'indiquer la source d'obtention. Dans le cas de la gélatine, de la lécithine et des mono et diglycérides, la source doit être mentionnée.

JANVIER 2020 – Version 1

Rédaction : Jérémy Bily – Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine

D- Poids net

Le contenu net au moment de l'emballage doit être déclaré en système métrique. Le contenu net doit être déclaré :

- En volume pour les aliments liquides,
- En poids pour les aliments solides et
- En poids ou en volume pour les aliments semi-solides ou visqueux.

En plus de la déclaration du contenu net, un aliment emballé dans un milieu liquide doit porter une déclaration dans le système métrique du poids net égoutté de l'aliment.

Par milieu liquide, on entend de l'eau, des solutions aqueuses de sucre et de sel, des jus de fruits et de légumes dans les fruits et légumes en conserve uniquement, ou du vinaigre, seuls ou en combinaison.

E- Nom et Adresse

Le nom et l'adresse du fabricant et de l'emballer doivent être déclarés dans le cas où l'emballer n'est pas le fabricant.

Le nom du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur peut être inscrit.

F- Pays d'Origine

L'étiquetage du pays d'origine est requis pour tous les types de marchandises importées en Arabie saoudite.

Tout produit entrant en Arabie saoudite doit porter une indication fixe et inamovible du pays d'origine sur le produit lui-même. Cela peut être fait, par exemple par gravure, couture, impression ou pressage, selon la nature des produits.

Seuls certains articles peuvent être exemptés de la règle de l'étiquetage direct sur le produit, par ex. s'il est impossible d'y apposer l'étiquette en raison de leur petite taille ou de leur nature (p. ex. poudres, liquides) ou si le produit risquerait d'être endommagé. Dans de tels cas, l'étiquetage sur le conteneur ou l'emballage direct serait autorisé.

Sauf indication contraire pour un produit spécifique, l'étiquetage du pays d'origine peut être fait en arabe ou en anglais.

G- Date et conditions d'utilisation

La date de production et la date d'expiration doivent être déclarées comme suit :

- Pour les produits alimentaires avec une durabilité minimale **inférieure à trois mois** : Jour - Mois – Année.

JANVIER 2020 – Version 1

Rédaction : Jérémy Bily – Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine

- Pour les produits alimentaires avec une durabilité minimale de **plus de trois mois** : mois-année. La durée de conservation est calculée jusqu'à la fin du mois d'expiration.

La durée de conservation ne peut être indiquée que par des dates de production et d'expiration claires et sans ambiguïté. L'utilisation de l'une des déclarations suivantes pour exprimer la date d'expiration est autorisée :

- La date d'expiration,
- A consommer jusqu'à la date,
- Meilleur jusqu'à à partir de la date de production,
- Date de péremption

Ces phrases doivent être accompagnées soit de la date elle-même, soit d'une référence à l'endroit où la date est indiquée.

Les dates doivent être gravées ou en relief - et imprimées par cachet avec encre permanente directement sur tous les emballages, ou sur leurs étiquettes d'origine par le producteur. L'ajout d'autocollants pour les dates de production et d'expiration n'est pas autorisé. Il ne peut y avoir plus d'une date de production ou d'expiration sur le même colis.

Les deux dates ne peuvent pas être supprimées, modifiées ou falsifiées.

La date d'expiration n'est pas obligatoire pour les produits ci-dessous. Il suffit de mentionner l'année de production ou de récolte et la date de production selon la nature du produit :

- Fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre qui n'ont pas été pelées, coupées ou traitées de manière similaire.
- Articles de boulangerie ou pâtisserie qui sont normalement consommés dans les 24 heures suivant leur fabrication.
- Vinaigre emballé dans des récipients en verre.
- Sel comestible non enrichi.
- Sucres solides.
- Chewing-gum.
- Miel.
- Légumineuses sèches et séchées, non cuites et en conserve telles que les pois, les haricots rouges, les pois chiches, les fèves, les haricots d'Égypte, les lentilles, etc.
- Légumes secs ; plantes et herbes médicinales, anis, camomille, clou de girofle, safran,...
- Thé en vrac.
- Céréales sèches (riz- orge- avoine- maïs... etc.)
- Glucose liquide et séché.

JANVIER 2020 – Version 1

Rédaction : Jérémy Bily – Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine

En plus de la période d'expiration, toute exigence spécifique concernant les conditions de stockage de l'aliment doit être indiquée sur l'étiquette, si la durabilité minimale en dépend.

Dans le cas où l'absence d'instructions peuvent entraîner une utilisation incorrecte de la denrée, les instructions d'utilisation, y compris les directives de reconstitution, le cas échéant, doivent être inscrites sur l'étiquette.

L'OSG 150-1-2013 : « Dates d'expiration des produits alimentaires - Partie 1 : Dates d'expiration obligatoires ». Cette norme exige des périodes d'expiration obligatoires pour les aliments périssables tels que la viande et la volaille fraîches ou réfrigérées ; lait frais et produits à base de lait frais ; margarine ; jus de fruits frais ; œufs de table et aliments pour bébés.

L'OSG 150-2-2013 : « Dates d'expiration des produits alimentaires - Partie 2 : Dates d'expiration volontaires » répertorie les périodes d'expiration suggérées pour les produits alimentaires non périssables, mais permet aux fabricants de déterminer des dates de péremption fondées sur des données scientifiques.

H – Information nutritionnelle

Les informations nutritionnelles suivantes doivent être déclarées sur les étiquettes des denrées alimentaires préemballées destinées à la consommation humaine : Glucides dont sucres et sucres ajoutés – Graisses dont graisses saturés et AG trans - Protéines - Fibres alimentaires – Énergie-cholestérol et sodium.

Dans le cas de l'ajout de vitamines, de sels minéraux ou de tout autre élément diététique dans les ingrédients alimentaires, la valeur de chaque élément doit alors être séparée déclarée dans les informations nutritionnelles accompagnant la denrée alimentaire préemballée.

Toutes les informations nutritionnelles et / ou le contenu net doivent être indiqués en pourcentage en poids s'ils sont inférieurs à 100 g ou 100 ml ou par portion de nourriture spécifiée par le fabricant.

Les informations doivent être exprimées en unités internationales (g. Mg. Mg-UI) et (kilocalories) pour les valeurs énergétiques.

Lorsqu'elles sont écrites, toute allégation nutritionnelle ou de santé sur les aliments emballés doit être correcte et non-trompeuse selon l'article (12.2).

La norme applicable est la norme OSG 2233/2012 sur les exigences d'étiquetage nutritionnel. Les neuf catégories de produits alimentaires suivantes sont toutefois exemptées de ces exigences :

- Les produits alimentaires qui contiennent des quantités négligeables de calories, de protéines, de glucides, de matières grasses, de graisses saturées, de sel ou de sodium, un niveau de sucre total très faible ainsi que des produits avec des quantités presque nulles tels que les épices et les assaisonnements
- Fruits et légumes frais

JANVIER 2020 – Version 1

Rédaction : Jérémy Bily – Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine

- Poisson frais et réfrigéré, viande de bétail et de volaille
- Les produits vendus directement aux clients sur les sites de production tels que la salade, les produits de boulangerie et les sucreries
- Produits alimentaires fabriqués à partir d'un élément alimentaire comme le riz, le thé, le café et le sucre
- Eau minérale et en bouteille
- Produits alimentaires emballés dont la taille du contenant est inférieure à 10 centimètres
- Additifs alimentaires
- Les produits alimentaires qui nécessitent un conditionnement ou un traitement supplémentaire et qui ne sont pas vendus directement aux consommateurs.

H- Autres mentions

La viande et les produits à base de viande doivent porter l'indication qu'ils ont été fabriqués conformément aux règles islamiques. La certification peut également être fournie sous la forme d'un sceau approuvé par le GSO, appelé étiquetage halal.

Pour les échantillons commerciaux de denrées alimentaires non destinées à la vente et à la consommation locale, les exigences d'étiquetage et de date de péremption ne s'appliquent généralement pas.

I- Avertissements

Les avertissements suivants doivent être déclarés :

4. En présence d'aspartame, « *Ne pas utiliser par des personnes atteintes de phénylcétonurie* ».
5. En présence de saccharine, "*L'utilisation de ce produit peut être dangereuse pour votre santé car il contient de la saccharine, qui a été jugée cancérogène chez les animaux de laboratoire.*"
6. En présence d'alcool de sucre "*Un excès de quantité consommée peut provoquer des diarrhées.*"

JANVIER 2020 – Version 1

Rédaction : Jérémie Bily – Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine

Si les marchandises importées ne se conforment pas en premier lieu aux réglementations ci-dessus, le destinataire doit s'engager à éviter les récurrences d'infractions à l'étiquetage. L'étiquetage peut être corrigé dans les deux semaines à l'intérieur de la zone douanière ou dans les entrepôts appropriés de l'importateur, si possible. Dans tous les autres cas, les marchandises devront être réexportées, vendues ou détruites. Une amende d'au moins 5 000 SAR peut être imposée pour un étiquetage incorrect.

VII – Exigences d'importation

La SFDA applique strictement les réglementations et les normes du GSO sur les produits alimentaires importés. Si les règlements et normes du GSO ne sont pas disponibles, la SFDA applique ses propres règlements et normes.

En l'absence de réglementations et de normes émises par le GSO et l'Arabie saoudite, la SFDA applique les normes du Codex ou des pays exportateurs comme les États-Unis (FDA), l'UE et d'autres pays développés.

A- Procédures d'enregistrement

À partir du 15 janvier 2020, les derniers groupes de produits seront ajoutés au programme SALEEM. Le nouveau programme est entièrement mis en œuvre en incluant une révision des procédures d'évaluation de la conformité. En général, seuls quelques produits sont exclus du programme obligatoire. Le certificat de marque de qualité est une condition préalable à l'enregistrement du certificat de conformité du produit (PCoC) dans le cadre du programme SALEEM

Voici les procédures de la SFDA pour l'importation de produits alimentaires en Arabie saoudite :

- Les importateurs opérant en Arabie saoudite doivent être enregistrés auprès du registre du commerce du ministère du commerce et de l'investissement (MCI). Seules les entreprises saoudiennes ou les ressortissants saoudiens sont autorisés à importer des marchandises dans le Royaume
- Les importateurs devraient déjà avoir créé un compte électronique auprès de la SFDA et enregistré tous leurs produits alimentaires importés.
- Les documents doivent être soumis à la SFDA afin de commencer le processus d'inspection des produits requis.

La SFDA a un système d'enregistrement volontaire pour les établissements étrangers qui exportent des produits alimentaires et des aliments pour animaux en Arabie saoudite. Le système SFDA: «Foreign Establishment Registration Service» vise à faciliter le processus d'enregistrement et d'accréditation des exportateurs, des abattoirs et des usines de viande, de poulet et de poisson et de tous les autres producteurs liés à l'alimentation.

JANVIER 2020 – Version 1

Rédaction : Jérémie Bily – Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine

Le processus d'enregistrement comprend neuf étapes pour tous les types d'établissements, à l'exception des abattoirs. Les exigences peuvent inclure des inspections du site SFDA. Dans tous les cas, les établissements étrangers doivent d'abord créer des comptes électroniques individuels (E-Account) avec SFDA en se connectant à (Établissements étrangers) et en remplissant le formulaire électronique.

B- Inspection des importations

Les aliments importés sont inspectés indépendamment par les inspecteurs d'EDIFC dans l'un des PIF d'Arabie saoudite sans aucune ingérence du siège de la SFDA. Les responsables du laboratoire prélèvent des échantillons aléatoires sur des lots complets et les tests sont effectués assez rapidement. Si un envoi importé est conforme aux réglementations et normes pertinentes du GSO ou de l'Arabie saoudite, il est autorisé ; sinon, il est rejeté.

L'importateur national n'a pas accès aux rapports internes de la SFDA pendant le processus. La SFDA informe l'importateur de sa décision finale de dédouaner le produit à commercialiser en Arabie saoudite ou de le rejeter en raison du non-respect des réglementations et normes établies. Les produits rejetés doivent être réexportés ou détruits sur le marché intérieur sous la supervision de la SFDA. Les importateurs peuvent faire appel de la décision de rejeter une expédition dans certaines circonstances.

C- Dédouanement

Les expéditions de produits alimentaires doivent être accompagnées d'une facture commerciale, d'un certificat sanitaire et tous autres documents pertinents. Il convient de noter que les autorités douanières saoudiennes exigent que les factures commerciales soient émises sur une base CAF (coût, assurance et fret). Si les produits sont vendus FOB (franco à bord), les importateurs saoudiens devront payer les frais de transport et d'assurance et soumettre les factures à la douane saoudienne ainsi que les factures commerciales lorsque l'envoi arrivera au port d'entrée saoudien.

Les douanes saoudiennes ont besoin des informations CIF pour les produits alimentaires importés, afin d'évaluer et de percevoir les droits d'importation. Les conteneurs sont normalement dédouanés dans les cinq jours ouvrables à condition que tous les documents soient en règle et que les produits importés répondent aux normes et spécifications saoudiennes.

La SFDA met en œuvre un système de dédouanement électronique obligatoire pour tous les produits alimentaires et aliments transformés importés dans le Royaume. L'autorisation électronique obligatoire couvre toutes les importations de denrées alimentaires, y compris les produits emballés et les matières premières pour l'industrie agroalimentaire et les aliments pour animaux transformés. La SFDA ne traite aucune demande de dédouanement de denrées alimentaires et de produits alimentaires transformés importés, sauf si elle est soumise via le système de dédouanement électronique.

JANVIER 2020 – Version 1

Rédaction : Jérémy Bily – Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine

D- Certificats

Les certificats appropriés délivrés dans le pays d'origine doivent être présentés à des fins de mainlevée en douane et d'accès au marché. Selon le type de marchandises, celles-ci peuvent comprendre les documents suivants :

- **Certificat d'analyse**
- **Certificat d'ingrédients** du fabricant pour les denrées alimentaires,
- **Certificat sanitaire** pour certaines denrées alimentaires dans le cas de denrées alimentaires transformées ou de biens destinés à leur production,
- **Certificat Halal** pour la viande et les produits à base de viande (peut également être exigé ou recommandé pour d'autres denrées alimentaires ou produits entrant en contact avec le corps humain, tels que les cosmétiques et les médicaments).

E- Mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) et importabilité générale des marchandises qui y sont soumises

Afin d'importer des viandes et produits d'origine animale, il est nécessaire de fournir les éléments suivants :

Certificat d'exigences d'abattage d'animaux selon la loi islamique ou Certificat Halal : L'abattage de volaille et de bétail doit avoir lieu dans un abattoir officiellement agréé et conformément aux procédures d'abattage islamiques prescrites dans le numéro GSO 993: 1998 «Animal Exigences d'abattage selon la loi islamique ». Conformément à la norme, un certificat d'abattage islamique doit être délivré pour tous les produits à base de viande et de volaille entrant dans le Royaume d'Arabie saoudite et d'autres pays du CCG.

Un certificat sanitaire accompagnant la viande et les produits à base de viande importés pour s'assurer que les abattoirs utilisés pour produire de la viande et des produits à base de viande exportés vers le Royaume mettent en œuvre l'analyse des risques et Système Control Point (HACCP) de contrôle des processus de production.

Les entreprises qui souhaitent importer et vendre des produits agricoles doivent être enregistrées auprès du Ministère de l'environnement, de l'eau et de l'agriculture. Cet enregistrement est une condition préalable à l'obtention de tous les permis d'importation auprès de ce ministère dans le domaine des produits agricoles.

Certificat de teneur en dioxines, dans le cas de la viande de volaille, des œufs, du lait et des produits à base de ceux-ci

JANVIER 2020 – Version 1

Rédaction : Jérémy Bily – Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine

Une fois l'inspection à la frontière réussie, un certificat de mise en liberté vétérinaire pour les animaux et les produits d'origine animale sera délivré par le vétérinaire responsable du ministère de l'Environnement, de l'Eau et de l'Agriculture. L'importation de porcs et de produits dérivés de porcs est strictement interdite.

Des exigences similaires de préinscription s'appliquent au lait et aux produits laitiers ainsi qu'au poisson et aux produits de la pêche / de l'aquaculture (c'est-à-dire les mollusques, les crustacés et les échinodermes).

F- Importation d'échantillons de produits

Les échantillons destinés à des acheteurs saoudiens potentiels ou destinés à être présentés dans des salons de l'alimentation ne sont pas soumis aux réglementations saoudiennes sur l'étiquetage et la durée de conservation, mais sont soumis à une inspection aux points d'entrée. Une facture commerciale précisant que le produit n'est pas à vendre et n'a aucune valeur commerciale doit accompagner les échantillons, qui sont généralement envoyés en Arabie Saoudite par D.H.L. et transporteurs similaires.

G- Mesures commerciales

L'accord établissant l'union douanière du Conseil de coopération du Golfe (CCG), composé de l'Arabie saoudite, de Bahreïn, du Koweït, d'Oman, du Qatar et des Émirats arabes unis (EAU), est entré en vigueur en janvier 2003. Cet accord prévoit un tarif extérieur commun et l'accès en franchise de droits pour les produits locaux échangés entre les États membres. Les marchandises dédouanées à un bureau de douane d'entrée dans l'un des États membres du CCG peuvent être acheminées vers tout autre État membre sans nécessiter de procédures douanières supplémentaires à la frontière de l'État de destination du CCG, à l'exception d'une déclaration statistique supplémentaire pour le commerce entre Pays du CCG. Un marché commun existe entre ces pays.

Les codes tarifaires correspondant au tarif douanier saoudien est basé sur le système harmonisé (HS) 2017; L'Arabie saoudite applique le SH sur la base de la Convention sur le SH.

En octobre 2017, la fourniture obligatoire d'un certificat d'origine non préférentielle, qui était auparavant une condition préalable au dédouanement, a été abolie par le Département des douanes saoudien (SADC - également appelé Douanes saoudiennes) en vertu d'une notification. , à condition que les produits portent une marque d'origine inamovible apposée Il convient toutefois de garder à l'esprit que ledit certificat peut toujours être exigé par d'autres autorités compétentes, par ex. pour le suivi des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS).

JANVIER 2020 – Version 1

Rédaction : Jérémy Bily – Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine

Devise et paiements

La lettre de crédit (L / C) est l'instrument le plus utilisé pour effectuer des paiements à l'importation. Il n'y a pas de restrictions spécifiques sur les transactions financières, à l'exception des interdictions concernant l'importation et l'utilisation de la monnaie israélienne. Le riyal saoudien est entièrement convertible et en pratique indexé sur le dollar américain (USD) à un taux fixe de 1 USD = 3,75 SAR.

H- Exigences relatives aux formalités d'importation

Les documents d'accompagnement peuvent être présentés dans n'importe quelle langue, mais il est conseillé de les soumettre en anglais ou en arabe ou de joindre une traduction appropriée.

Le terme « golfe Persique » ne doit pas être utilisé dans les documents d'expédition ou à des fins de marquage. L'indication de la destination "Golfe Arabique" est acceptée, mais il est conseillé de ne pas utiliser du tout le terme "Golfe".

Les douanes ou d'autres autorités peuvent demander des documents supplémentaires si elles considèrent que les informations fournies dans la documentation coutumière sont insuffisantes ou douteuses. Outre les besoins des autorités, des importateurs ou des transitaires, les exigences en matière de documents d'importation sont également influencées par les pratiques commerciales.

I- Documents requis pour le dédouanement

I-1 Documentation transport

Rapport de notification préalable à l'arrivée

Un document informant les autorités portuaires de l'arrivée d'un navire et indiquant ses besoins spécifiques au port d'arrivée. Requis pour la surveillance des ports et des cargaisons.

Le rapport de notification doit être remis par le propriétaire ou le capitaine d'un navire aux autorités du port d'arrivée, c'est-à-dire l'inspecteur du contrôle de l'État du port, au moins 48 heures avant l'heure d'arrivée prévue (ETA). Le rapport peut également être soumis par fax ou par voie électronique.

À compléter en anglais.

Rapport de maîtrise

Un document signalant l'arrivée d'un navire au port de destination, résumant la cargaison chargée et à décharger, ainsi que l'enrôlement des services requis par le capitaine du navire.

Le rapport doit être remis par le capitaine du navire ou son agent au pilote responsable au port à l'arrivée du navire.

JANVIER 2020 – Version 1

Rédaction : Jérémie Bily – Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine

Manifeste

Un document notifiant aux autorités l'arrivée d'un navire ou d'un aéronef et récapitulant les marchandises qui y sont chargées. Il est obligatoire et ne dépend pas du but spécifique de l'arrivée.

Requis pour le dédouanement et la surveillance portuaire ou aéroportuaire. Le document est également une condition préalable à la déclaration en douane d'importation.

À préparer par le transporteur ou son agent en anglais ou en arabe dans la version papier originale.

En cas de transport maritime, le document doit être soumis dans les 63 heures suivant l'entrée du navire dans le port maritime.

Lettre de transport aérien

Un document contenant les détails du transport international de marchandises par air et prouvant le contrat de transport entre l'expéditeur et l'entreprise du transporteur.

Requis pour le dédouanement.

À préparer par le transporteur ou son agent.

Connaissance

Un document contenant les détails du transport international de marchandises par mer. Il sert de preuve de réception des marchandises par le transporteur. De plus, il sert de contrat de transport obligeant le transporteur à livrer les marchandises au destinataire. Le connaissance est un titre de propriété des marchandises, donc son porteur est le propriétaire des marchandises. Si les marchandises sont expédiées par voie maritime sans titre de propriété des marchandises, une lettre de transport maritime est utilisée à la place.

Requis pour le dédouanement.

I-2 Déclaration d'importation en douane et enregistrements

Déclaration d'importation

Formulaire officiel pour le dédouanement des marchandises. Il contient également toutes les informations nécessaires à l'évaluation de la valeur en douane d'une expédition. À remplir par l'importateur ou son agent / courtier en douane dûment reconnu en anglais ou en arabe.

Enregistrement pour la conformité du produit / PCoC

Un document certifiant que les marchandises à importer sont conformes aux normes saoudiennes applicables dans le cadre de la vérification de conformité dans le pays d'exportation. La preuve de conformité, délivrée à la suite de l'enregistrement de la conformité du produit, est basée sur

JANVIER 2020 – Version 1

Rédaction : Jérémy Bily – Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine

l'enregistrement et l'inspection du produit en plus des procédures de tests aléatoires. Cette voie serait la solution privilégiée pour les exportations fréquentes des marchandises à enregistrer.

Enregistrement commercial

Un document prouvant que des entités sont enregistrées pour des activités commerciales particulières auprès du registre du commerce du ministère du commerce et de l'investissement (MCI). La preuve de l'enregistrement commercial sert également de licence commerciale pour les produits en question.

Requis pour le dédouanement et la création d'une entreprise.

Enregistrement des importateurs de denrées alimentaires

Un document certifiant que les importateurs de denrées alimentaires ont été enregistrés auprès de la Saudi Food and Drug Authority (SFDA).

Requis pour le dédouanement et l'accès au marché. L'inscription est également une condition préalable pour participer aux services électroniques de contrôle des aliments importés (IFCES) de la SFDA et pour déposer une demande d'inspection de la SFDA.

I-3 Factures

Facture commerciale

Un document contenant les détails de la transaction. Requis pour le dédouanement.

La facture doit être établie en anglais ou en arabe; sinon, une traduction exacte doit accompagner la facture originale.

La facture commerciale doit être certifiée par la chambre de commerce ou toute autre autorité appropriée. La circulaire douanière n ° 99/11 / M du 1427 H stipule qu'une légalisation ou une certification de la facture commerciale autre que par la chambre de commerce locale correspondante dans le pays d'exportation n'est plus requise. Dans la pratique commerciale, cependant, une certification par des associations arabes du commerce extérieur ou une légalisation par l'ambassade ou le consulat d'Arabie saoudite peut toujours être exigée. En ce qui concerne également les problèmes de traduction, l'exportateur doit contacter la chambre de commerce responsable pour plus de détails.

Dans la pratique commerciale, l'importateur peut demander une déclaration au fabricant des marchandises sur la facture commerciale comme suit: "Les marchandises ont été fabriquées par ... (nom et adresse du fabricant).".

Facture proforma

JANVIER 2020 – Version 1

Rédaction : Jérémie Bily – Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine

Un document contenant les détails de la transaction établie avant la facturation correcte et en plus de la facture commerciale. **Peut être** exigé par l'importateur ou les autorités compétentes du pays importateur.

Aucun formulaire spécifique requis.

La facture Pro Forma contient généralement les mêmes informations que la facture commerciale finale, mais peut être plus concise. Des détails supplémentaires communiqués uniquement au cours de l'expédition ou après avoir accompli certaines procédures de demande seront inclus dans la facture commerciale.

I-4 Liste de colisage et bon de livraison

Liste de colisage

Un document contenant les détails de l'expédition et servant de base au traitement douanier des marchandises. Habituellement requis pour le dédouanement. Si l'envoi ne se compose pas de plusieurs articles ou de mesures différentes, cette exigence peut être levée par les autorités douanières compétentes.

Aucun formulaire spécifique requis.

La liste d'emballage doit être préparée par l'exportateur en anglais ou en arabe conformément aux pratiques commerciales standard, y compris les détails du contenu des colis, la description des marchandises, les marques et les numéros.

À soumettre en double.

Si la liste d'emballage doit être légalisée par l'ambassade d'Arabie saoudite à la demande de l'importateur, une certification de la chambre de commerce sera nécessaire à l'avance.

Bon de livraison

Un document contenant l'obligation formelle de son émetteur de livrer les parties libellées de l'envoi à son porteur.

Requis pour le dédouanement. Aucun formulaire spécifique requis.

À délivrer par le porteur du connaissement. Le document est généralement délivré en anglais.

I-5 Certificats

Certificat d'origine non préférentielle

Un document certifiant l'origine non préférentielle des marchandises à importer.

Habituellement requis pour le dédouanement des marchandises soumises à des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS). Elle est en outre requise pour toutes les marchandises ne portant pas de marque

JANVIER 2020 – Version 1

Rédaction : Jérémy Bily – Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine

d'origine inamovible apposée et peut, en outre, être exigée par l'importateur, par les autorités douanières ou par d'autres autorités impliquées dans les procédures d'importation.

Le certificat doit être présenté par l'exportateur.

Le certificat peut être soumis dans n'importe quelle langue. Cependant, une traduction en anglais ou en arabe peut être requise.

À soumettre au moins en double ; le nombre exact de copies dépend de la demande de l'importateur.

Certificat d'assurance

Un document prouvant qu'un contrat d'assurance de la marchandise a été signé.

Requis pour le dédouanement en tant que supplément à la facture commerciale si l'envoi a été assuré et que l'Incoterm® CIF est appliqué. À préparer par la compagnie d'assurance de l'exportateur ou de l'importateur.

À publier en anglais ou en arabe. Le certificat doit être présenté dans l'original.

Vérification de la conformité / certificat d'expédition

Un document certifiant que les marchandises à importer sont conformes aux normes saoudiennes applicables dans le cadre de la vérification de la conformité, ce qui peut également être appelé reconnaissance de la conformité.

Dans le cadre du programme SALEEM, cette voie est également connue sous le nom de certificat de conformité des produits (PCoC) et deviendra progressivement obligatoire pour toutes les marchandises incluses dans ce programme.

Requis pour le dédouanement et l'accès au marché.

La demande de certificats relevant déjà du programme SALEEM doit être effectuée en ligne.

Certificat d'analyse

Un document certifiant que des tests microbiologiques et physiques / chimiques ont été effectués par un laboratoire approprié dans le pays d'exportation. Requis pour le dédouanement et l'accès au marché.

Les autorités saoudiennes acceptent les certificats délivrés par un laboratoire approprié et dûment accrédité du pays d'exportation si toutes les informations requises sont fournies.

Le certificat peut être préparé dans n'importe quelle langue. Cependant, si la langue d'origine n'est ni l'anglais ni l'arabe, il est conseillé de joindre une traduction dans l'une de ces langues.

Certificat d'ingrédients pour les denrées alimentaires

JANVIER 2020 – Version 1

Rédaction : Jérémy Bily – Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine

Un document certifiant les ingrédients et les conditions de stockage des aliments destinés aux produits destinés à la consommation humaine.

Requis pour le dédouanement et l'accès au marché. À préparer par le fabricant sur papier à en-tête de l'entreprise.

Le certificat peut être préparé dans n'importe quelle langue. Cependant, une traduction en anglais ou en arabe est recommandée.

Contenu minimum :

Nom et adresse de l'autorité d'émission, nom et adresse du fabricant, nom du produit, code produit, date de production et d'expiration, conditions de stockage, pourcentages de tous les ingrédients du produit, une déclaration sur le contenu des graisses animales de ... (espèce animale), une déclaration concernant l'absence de viande de porc, de graisse de porc ou d'arôme artificiel de porc, lieu, date et signature.

Certificat sanitaire (cf. paragraphe VII-E)

I-6 Autres documents

Déclaration du fabricant

Un document précisant le fabricant de la marchandise. Peut-être requis pour le dédouanement.

À préparer par l'exportateur sur papier à en-tête en anglais ou en arabe. À soumettre en un seul exemplaire.

Contenu minimum :

Nom et adresse de l'exportateur, nom et adresse de l'importateur, numéro et date de la facture, description exacte des marchandises, nom et adresse du fabricant pour chaque article, lieu, date, signature

Inspection SFDA

Conditions d'applicabilité spécifiques pour les produits sous le code SH 1905:

Uniquement requis pour 1905.10, 1905.20, 1905.31, 1905.32, 1905.40.10, 1905.40.90, 1905.90.10, 1905.90.20, 1905.90.30, 1905.90.40, 1905.90.50, 1905.90.60, 1905.90.70, 1905.90.80 , 1905.90.91, 1905.90.92, 1905.90.93

Un document certifiant que les produits réglementés par la Saudi Food and Drug Authority (SFDA), par ex. les denrées alimentaires, les médicaments et les dispositifs médicaux ont fait l'objet d'une inspection effectuée par les laboratoires de la SFDA.

JANVIER 2020 – Version 1

Rédaction : Jérémie Bily – Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine

Requis pour le dédouanement.

L'inspection doit être demandée par l'importateur ou le courtier en douane de la Saudi Food and Drug Authority (SFDA), 3292 Northern Highway, Al Nafal Unit 1, SA-Riyadh 13312-6288, numéro de téléphone: +966 11 2038222, fax numéro: +966 11 2751164.

La demande doit être remplie électroniquement en anglais ou en arabe.

À soumettre après l'arrivée des marchandises en Arabie saoudite.

JANVIER 2020 – Version 1

Rédaction : Jérémy Bily – Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine