

LICENCES

Les entreprises privées qui désirent importer en Égypte des marchandises dont la valeur dépasse 100 000 livres égyptiennes doivent obtenir une licence. Ces licences sont délivrées par le ministère de l'Approvisionnement, mais seulement si le montant des devises requises ne dépasse pas l'enveloppe totale. Bien qu'il n'existe pas de discrimination comme telle à l'égard des commerçants privés, les sociétés de commerce publiques bénéficient d'un traitement préférentiel lorsque les devises étrangères sont rares.

INSPECTIONS

Selon un porte-parole de l'industrie, l'obstacle le plus difficile à franchir pour exporter des produits de la pêche en Égypte est l'inspection très rigoureuse à laquelle sont soumis ces produits. Les produits de la pêche importés en Égypte doivent être accompagnés des certificats suivants, précise le ministère des Pêches et Océans. Les exportateurs doivent fournir un certificat d'inspection, d'origine et d'hygiène (FP 1404) (l'original plus quatre copies) délivré par les autorités canadiennes, certifié par la Chambre de commerce de la ville où le produit a été transformé et approuvé par l'ambassade d'Égypte. Ce certificat doit indiquer : 1) que le poisson n'a pas été pêché au moyen d'explosifs; b) que le poisson a été pêché dans une zone non contaminée par des déchets radioactifs, des engrais ou des pesticides; c) la date de congélation; et d) que le poisson est exempt de substances nocives ou de maladies et qu'il est propre à la consommation humaine.

Les règlements égyptiens applicables aux importations de produits de la pêche congelés s'établissent comme suit : a) le produit doit être bien nettoyé, ferme (chair consistante) et exempt de traces de décomposition et d'imperfections dues à des dommages mécaniques, et avoir une couleur, une odeur et un aspect naturels; b) il doit avoir été congelé selon des méthodes connues (non surgelé à l'unité, de préférence); c) aucun produit chimique de conservation ou antibiotique ne doit avoir été utilisé au cours de la transformation ou après; d) il doit être exempt de microbes nuisibles ou de toxines, et ne doit pas avoir été pêché au moyen d'explosifs ou dans une zone contaminée par des déchets radioactifs ou des insecticides, et doit être exempt de vers, d'insectes et de champignons; e) la température dans les congélateurs où le produit a été conservé jusqu'à son arrivée au port de débarquement doit avoir été maintenue à au plus -18 °C; f) les produits doivent être emballés dans des emballages pratiques de même grandeur ou dans des sacs de polyéthylène placés dans une caisse en carton bien scellée afin que le produit ne s'endommage pas durant le transport; g) les caisses doivent peser 20 kilogrammes (poids net) et être étiquetées conformément aux exigences décrites ci-dessous; h) les emballages doivent être exempts de cristaux de glace, sauf la couche de givre; i) les emballages doivent être propres, en bon état, et non déchirés ni mouillés par l'eau; et j) la période qui s'est écoulée entre le moment où le produit a été pêché et l'expédition ne doit pas dépasser deux mois.

EMBALLAGE ET ÉTIQUETAGE

Tous les produits de la pêche importés en Égypte doivent être emballés et étiquetés conformément aux prescriptions suivantes. Les renseignements suivants doivent figurer en arabe sur toutes les étiquettes : 1) nom du produit; 2) nom du producteur; 3) mention «Fabriqué au Canada»; 4) poids net et brut; 5) dates de production et de péremption; 6) ingrédients; 7) mention «Conserver à moins de 0 °C»; et 8) nom de l'importateur. Compte tenu de la complexité des règlements égyptiens, Pêches et Océans Canada recommande fortement aux exportateurs de s'adresser à leur importateur afin d'obtenir de plus amples détails sur les formalités à remplir.