

LE CADRE RÉGLEMENTAIRE

Le gouvernement mexicain réglemente étroitement les prix et les pratiques de pêche et impose également des normes rigoureuses de santé et d'inspection sanitaire pour les produits de la mer importés.

L'article 27 de la constitution mexicaine définit la pêche comme une ressource naturelle qui fait l'objet d'une réglementation spéciale. Seuls les citoyens mexicains ont le droit d'exploiter cette ressource, et la participation étrangère aux sociétés de pêche est limitée à 49 pour 100 en vertu de la Loi sur l'investissement étranger de 1992. Les investisseurs étrangers peuvent cependant posséder jusqu'à 100 pour 100 des installations d'entreposage, de distribution, de transformation et de commercialisation ainsi que des installations d'aquaculture.

Une série de *Normas Oficiales Mexicanas (NOMs)*, normes officielles, réglementent le secteur de la pêche. Celles-ci sont émises en vertu de la *Ley de Pesca y su Reglamento*, Loi sur les pêches et son règlement. Il y a des *NOMs* distinctes pour la pêche du thon, de la sardine, des coquillages, des ormeaux, du homard, des oursins de mer et des pieuvres. Plusieurs normes additionnelles concernent la dimension sanitaire des produits du poisson alors que d'autres réglementent les zones de pêche.

Le Mexique s'est efforcé de porter ses propres normes au niveau international. Il incombe au *Secretaría del Medio Ambiente, Recursos Naturales, y Pesca (Semarnap)*, Secrétariat à l'environnement, aux ressources naturelles et à la pêche de gérer la *Ley de Pesca y su Reglamento*. Un grand nombre de nouveaux règlements sont entrés en vigueur, en particulier pour la pêche à la crevette. Cela a beaucoup inquiété la *Cámara Nacional de la Industria Pesquera (Canainpes)*, Association nationale de l'industrie de la pêche, qui craint que la nouvelle réglementation ne s'appuie trop sur des éléments scientifiques et ne tienne pas suffisamment compte de la situation économique de l'industrie. Malgré cela, on s'inquiète beaucoup de la surpêche au Mexique et on s'attend à ce qu'une réglementation plus stricte soit promulguée sous peu.

Le gouvernement du Mexique réglemente également la sécurité des produits alimentaires vendus au public en vertu de la *Ley General de Salud*, Loi générale sur la santé. Tous les poissons et les produits de la mer, qu'ils soient frais, congelés ou en conserve, doivent respecter la réglementation sanitaire sur les aliments gérée par le *Secretaría de Salud (SS)*, Secrétariat à la santé. Cette réglementation peut s'avérer complexe et fait l'objet de modifications fréquentes. En règle générale, il incombe à l'importateur de veiller à ce que les exigences sanitaires soient respectées et à ce que tous les permis nécessaires aient été délivrés. L'exportateur doit par contre l'aider afin de s'assurer qu'il dispose bien de toute la documentation voulue.

Il faut obtenir de nouveaux certificats pour chaque lot, même si les exigences antérieures de fournir les permis d'importation précédents ont été éliminées avec l'entrée en vigueur de l'Accord de libre-échange nord-américain (ALÉNA). En règle générale, l'importateur doit faire la preuve que son produit convient à la consommation humaine et respecte toute la réglementation sur la santé. Il suffit le plus souvent de faire la preuve que le produit est approuvé pour la consommation