



Effectuer une recherche

Rechercher ...



Arrêté n° 2013-376/PR/MDC portant fortification de l'huile végétale destinée à la consommation humaine en République de Djibouti.

 Mesure: Générale |  Date de Publication: 30/06/2013

Edition n° 12 du 30/06/2013

“ LE PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE, CHEF DU GOUVERNEMENT ”

La Loi Constitutionnelle n°92/AN/10/6ème L du 21 avril 2010 portant révision de la Constitution ;
Vu La Loi n°102/01/00 du 25 octobre 2000 organisant le Ministère du Commerce et de l'Industrie ;
Vu La Loi n°28/AN/08/6ème L portant sur la concurrence, répression de la fraude et de la Protection du consommateur ;
VU Le Décret n°2011-0204/PR/MDC du 24 octobre 2011 portant création du Comité National du Codex Alimentarius ;
VU le Décret n°2013-0044/PRE/ du 31 mars 2013 portant nomination du Premier Ministre ;
VU le Décret n°2013-0045/PRE/du 31 mars 2013 portant nomination des membres du Gouvernement ;
VU le Décret n°2013-058/PRE fixant les attributions des membres du Gouvernement;

SUR Proposition du Ministre Délégué auprès du Ministre de l'Economie et des finances chargé du Commerce, des PME, de l'Artisanat, du Tourisme et de la Formalisation.

Le Conseil des Ministres a entendu à sa séance du Mardi 25 juin 2013.

ARRÊTE

Article 1 : La présente norme s'applique aux huiles végétales enrichies en vitamine A+D3 décrites à la section 3.1, sous une forme propre à la consommation humaine. Ces huiles, comprennent les huiles vierges et les huiles raffinées, issues d'une seule graine ou d'un seul fruit, ainsi que de leur mélange.

II. REFERENCES NORMATIVES

Article 2 : Les documents de référence suivants sont indispensables pour l'application de la présente norme. Pour les références datées, seule l'édition citée s'applique. Pour les références non datées, la dernière édition du document de référence s'applique (y compris les éventuels amendements).

- CAC/RCP 1-1969, Rev.4.2003 : Code d'usages international recommandé -Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire, et son équivalence nationale NC 30-2001-02 ;
- CAC/GL21-1997 : Principes régissant l'établissement et l'application des critères microbiologiques pour les aliments ;
- CAC/GL9-1987, Amend.2. (1989 et 1991) : Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments ;
- CODEX STAN 1-1985, Amend.7.2010 : Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, et son équivalence nationale NC 04 :2000-20-Etiquetage des denrées alimentaires préemballées au Cameroun ;
- CODEX STAN 193-1995, Rév.5.2009, Amend.2.2004 : Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale ;
- CODEX STAN 234-1999, Rév.2.2007, Amend.1.2009 : Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées ;
- CODEX STAN 210-1999, Rev .3.2009, Amend.1.2005 Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique.

III - DESCRIPTION

Article 3 : Définitions

Les huiles végétales comestibles sont des denrées alimentaires qui se composent essentiellement de glycérides exclusivement d'origine végétale. Elles pourraient contenir en faible quantité d'autres lipides comme les phosphatides, des constituants insaponifiables et les acides gras libres naturellement présents dans la graisse ou l'huile.

Article 4 : Autres définitions

- L'enrichissement est l'adjonction à un aliment d'un ou plusieurs éléments nutritifs essentiels qui sont ou non normalement contenus dans cet aliment, à l'effet de prévenir ou de corriger une carence démontrée en un ou plusieurs éléments nutritifs dans la population ou dans des groupes spécifiques de population.
- Un élément nutritif est toute substance normalement consommée en tant que constituant d'un aliment :
 - a) qui fournit de l'énergie ; ou
 - b) qui est nécessaire à la croissance, au développement et au maintien de la vie en bonne santé ; ou
 - c) en l'absence duquel se produisent des altérations biochimiques ou physiologiques caractéristiques.
- Un élément nutritif essentiel est toute substance normalement consommée comme constituant d'un aliment, nécessaire à la croissance, au développement et au maintien de la vie en bonne santé et qui ne peut être synthétisée en quantités suffisantes par l'organisme

IV- FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

Article 5 : Teneur en vitamine A

De manière générale, en tenant compte des recommandations de l'OMS, le niveau de fortifiant en vitamine A à appliquer aux huiles raffinées doit être compris entre 33UI/g et 50 UI/g (UI : Unité Internationale).

La teneur en vitamine A, des huiles végétales portant un nom spécifique enrichies en vitamine A, A Djibouti doit être comprise entre 60UI et 80UI /g.

Article 6 : Teneur en Vitamines D3

La teneur en vitamines D3 des huiles végétales portant un nom spécifique enrichies en Vitamines D3 à Djibouti doit être comprise entre 6UI/g et 8UI/g

V.ADDITIFS ALIMENTAIRES

Article 7 : Aucun additif n'est autorisé dans les huiles vierges et les huiles pressés à froid enrichies en Vitamines A+D3

Article 8 : Antioxygènes

N° SIN Anti-oxygène Concentration maximale

307a Alpha-d Tocophérol 300 mg/kg (Seuls ou en combinaison)

307b Mélange concentré 300 mg/kg (Seuls ou en de Tocophérolbinaison) combinaison)

307c Alpha-dl Tocophérol 300 mg/kg (Seuls ou en combinaison)

320 Hydroxyanisole butyle (BHA)175 mg/kg

321 Hydroxytoluène butyle (BHT)75 mg/kg

VI – CONTAMINANTS

Article 9 : Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales admises par la Norme Codex STAN 193-1995, Rev.5.2009, Amend.2.2004- Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale.

Article 10 : Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides fixées pour ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

VII – HYGIENE

Article 11 : Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits visés par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées de la norme codex CAC/RCP 1-1969, Rev.4.2003 : Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire ; et son équivalence nationale NC 30 :2001-02 , ainsi que des autres textes pertinents du Codex tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages.

Article 12 : Les produits doivent répondre à tous les critères microbiologiques établis conformément aux principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments(CAC/GL21-1997).

**VIII- CONDITIONNEMENT/EMBALLAGE/TRANSPORT/
ENTREPOSAGE**

Il est nécessaire de garantir une bonne stabilité de la vitamine A contenue dans les huiles végétales portant un nom spécifique enrichies en vitamine A entre le processus d'enrichissement et la consommation du produit final. Il importe de prendre des dispositions pour que ces huiles contiennent la teneur recommandée en vitamine A au moment de leur consommation.

A cet effet, les précautions énoncées ci-après, tenant compte du type d'emballage, des conditions climatiques, doivent être prises en compte.

Article 13 : Si nécessaire, afin d'éviter l'altération de la vitamine A, les huiles végétales portant un nom spécifique enrichies en vitamine A doivent être emballées dans des récipients opaques et hermétiques.

Article 14 : Les huiles végétales portant un nom spécifique enrichies en vitamine A ne doivent pas être exposées à la lumière du soleil ou à une température excessive à tous les stades de leur entreposage, de leur transport ou de leur vente.

IX- ETIQUETAGE

Article 15 : Le produit doit être étiqueté conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées CODEX STAN 1-1985.Le nom de l'huile doit être conforme à la description donnée dans la section 3 de la présente norme. Lorsque plus d'un nom est donné pour un produit dans la section 3.1, l'étiquetage de ce produit doit inclure l'un des noms acceptables dans le pays d'utilisation.

Outre les dispositions de la norme d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, les mentions ci-après sont applicables :

- Nom du produit : ajout de la mention " enrichie en vitamine A+D3";
- Liste des ingrédients : la teneur en vitamine A+D3 doit clairement apparaître sur l'étiquette ;
- Entreposage : les conditions d'entreposage par rapport à la conservation des huiles végétales portant un nom spécifique enrichies en vitamine A +D3 doivent figurées sur l'étiquette 9.2 Etiquetage des récipients non-Détaillants.

Les informations sur les exigences ci-dessus d'étiquetage doivent figurer soit sur le récipient ou dans l'accompagnement des documents, sauf que le nom de l'aliment, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer doivent figurer sur le récipient.

Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou du conditionneur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque soit clairement identifiable avec les documents d'accompagnement.

X- METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

- Détermination des intervalles CGL de la composition en acides gras D'après ISO 5508: 1990 et 5509: 2000; ou AOCS Ce 2-66 (97), Ce le-91 (01) ou Ce 1f-96 (02).
- Détermination du point d'écoulement
D'après ISO 6321: 2002 pour toutes les huiles; AOCS Cc 3b-92 (02) pour toutes les huiles exceptées les huiles de palme; AOCS Cc 3-25 (97) seulement pour les huiles de palme.
- Détermination de l'arsenic
D'après AOAC 952.13; AOAC 942.17; ou AOAC 986.15.
- Détermination du plomb
D'après AOAC 994.02; ou ISO 12193: 2004; ou AOCS Ca 18c-91 (03).
- Méthode de détermination de la vitamine A
- Par chromatographie liquide haute performance (HPLC) ou AOAC 974.29.

XI- CONTROLE

Article 16 : Des contrôles normatifs de la qualité de l'huile fortifiée, de l'emballage et de l'étiquetage doivent être effectués sur l'ensemble du territoire national à toutes les étapes, depuis la production ou l'importation jusqu'à la consommation.

Article 17 : Le service de contrôle de la qualité et des Normes du Ministère délégué auprès du Ministère de l'Economie et des finances chargé du Commerce, des PME, de l'Artisanat, du Tourisme et de la Formalisation, en relation avec les services de la Direction de l'Epidémiologie et le Laboratoire National d'analyse Alimentaire (LAANA) procèdent au contrôle de la qualité et de l'hygiène de l'huile fortifiée.

Article 18 : Les méthodes d'analyse utilisées pour le contrôle de la qualité visées à l'article 17 ci-dessus, sont celles autorisées par le Ministère de la Santé Publique, le Ministère de l'Agriculture et le Ministère chargé du Commerce.

Chapitre V : SANCTIONS

Article 19 : Sans préjudice des sanctions pénales prévues par les lois et règlements en vigueur, les agents de contrôle assermentés peuvent, en cas d'infraction au présent Arrêté, dresser procès verbal et en informer l'autorité compétente qui doit saisir et interdire la vente de cette huile sur le territoire national.

XII : DISPOSITIONS FINALES

Article 20 : Un délai de six mois, à dater de la publication de l'arrêté, est accordé aux importateurs de l'huile et les industrielles pour leur permettre de prendre les dispositions nécessaires à la mise en oeuvre de l'opération d'enrichissement de l'huile végétale.

Article 21 : Le Ministre délégué chargé du Commerce est chargé de l'application du présent Arrêté.

Article 22 : Le présent Arrêté qui prend effet pour compter de la date de sa signature sera enregistré et publié au Journal officiel de la République.

Le Président de la République,
chef du Gouvernement
ISMAÏL OMAR GUELLEH



Informations légales

[Mentions légales](#)

[Politique de confidentialité](#)

Lien externes

[Présidence](#)

[Egouv](#)

[Ansie](#)

Présidence de la République de Djibouti. Tous droits réservés.

© 2025