

Vu le décret n°2017-45 du 25 janvier 2017 portant attributions des membres du Gouvernement, tel que modifié par le décret n° 2017-596 du 27 septembre 2017;

Vu le décret n°2018-128 du 5 février 2018 portant délégation de signature à M. le Premier Ministre, Chef du Gouvernement,

DECRETE :

Article 1.— M. Moussa SANOGO, secrétaire d'Etat auprès du Premier Ministre, chargé du Budget et du Portefeuille de l'Etat, assure l'intérim du ministre de la Promotion de la Jeunesse, de l'Emploi des Jeunes et du Service civique, pendant l'absence de M. Sidi TOURE, du 31 mai au 7 juin 2018.

Art. 2.— Le présent décret prend effet à compter du 31 mai 2018 et sera publié au *Journal officiel* de la République de Côte d'Ivoire.

Fait à Abidjan, le 31 mai 2018.

Amadou Gon COULIBALY.

DECRET n°2018-702 du 28 août 2018 portant délégation de signature à M. le Premier Ministre, Chef du Gouvernement.

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE,

Vu la Constitution, en son article 77 ;

Vu le décret n° 2018-614 du 4 juillet 2018 portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement ;

Vu le décret n° 2018-617 du 10 juillet 2018 portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement, en qualité de ministre du Budget et du Portefeuille de l'Etat ;

Vu le décret n° 2018-618 du 10 juillet 2018 portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret n° 2018-648 du 1^{er} août 2018 portant attributions des membres du Gouvernement ;

Vu les nécessités de service,

DECRETE :

Article 1.— Délégation de pouvoir est donnée, pour une durée de six mois renouvelable, à M. le Premier Ministre, Chef du Gouvernement, pour signer les décrets portant intérim des ministres.

Art. 2.— Le Premier Ministre, Chef du Gouvernement, est chargé de l'exécution du présent décret qui sera publié au *Journal officiel* de la République de Côte d'Ivoire.

Fait à Abidjan, le 28 août 2018.

Alassane OUATTARA.

2018 ACTES DU GOUVERNEMENT

MINISTERE DES RESSOURCES ANIMALES ET HALIEUTIQUES

Arrêté n° 050/MIRAH/CAB du 24 novembre 2017 modifiant l'arrêté n°002 du 6 janvier 2017 relatif aux critères microbiologiques et chimiques applicables à la production des produits de pêche destinés à la consommation humaine.

LE MINISTRE DES RESSOURCES ANIMALES ET HALIEUTIQUES,

Vu la Constitution ;

Vu le règlement n° 007/2007/CM/UEMOA du 6 avril 2007 relatif à la sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et des aliments dans l'UEMOA ;

Vu le règlement C/REG.21/11/10 portant harmonisation du cadre structurel et des règles opérationnelles en matière de sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et des aliments dans l'espace CEDEAO ;

Vu la loi n° 63-301 du 26 juin 1963 relative à la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles ;

Vu la loi n° 91-1000 du 27 décembre 1991 portant interdiction et répression de la publicité mensongère ou trompeuse ;

Vu la loi n° 96-563 du 25 juillet 1996 relative à l'inspection sanitaire et qualitative des denrées animales et d'origine animale ;

Vu la loi n° 2016-554 du 26 juillet 2016 relative à la pêche et à l'aquaculture ;

Vu l'ordonnance n° 2013-662 du 20 septembre 2013 relative à la concurrence, ratifiée par la loi n° 2013-877 du 23 décembre 2013 ;

Vu le décret n° 67-16 du 11 janvier 1967 interdisant la vente en Côte d'Ivoire de certaines espèces de poissons vénéneux ;

Vu le décret n° 99-447 du 7 juillet 1999 portant application de la loi n° 96 563 du 25 juillet 1996 relative à l'inspection sanitaire et qualitative des denrées animales et d'origine animale et les textes modificatifs subséquents ;

Vu le décret n° 2014-552 du 1^{er} octobre 2014 portant organisation du ministère des Ressources animales et halieutiques ;

Vu le décret n°2017-12 du 10 janvier 2017 portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement, tel que modifié par le décret n°2017-475 du 19 juillet 2017 ;

Vu le décret n°2017-14 du 11 janvier 2017 portant nomination des membres du Gouvernement, tel que modifié par le décret n°2017-475 du 19 juillet 2017 ;

Vu le décret n° 2017-45 du 25 janvier 2017 portant attributions des membres du Gouvernement, tel que modifié par le décret n°2017-596 du 27 septembre 2017 ;

Vu l'arrêté n° 066/MIPARH du 1^{er} juillet 2010 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de pêche destinés à la consommation ;

Vu l'arrêté n° 069/MIPARH/ du 1^{er} juillet 2010 fixant les mesures pratiques d'exercice de la police sanitaire en frontières ;

Vu l'arrêté n° 026/MIRAH/CAB du 28 septembre 2015 portant création de l'Autorité compétente pour le contrôle sanitaire vétérinaire des produits de pêche à l'exportation ;

Vu l'arrêté n° 002 du 6 janvier 2017 relatif aux critères microbiologiques et chimiques applicables à la production des produits de pêche destinés à la consommation humaine ;

Considérant les besoins du service,

ARRETE :

TITRE I

DISPOSITIONS GENERALES

CHAPITRE 1

Champ d'application

Article 1.— Le présent arrêté vise à définir les critères microbiologiques et chimiques auxquels doivent satisfaire tout produit de pêche avant sa mise sur le marché.

CHAPITRE 2

Principes généraux

Art. 2.— Le respect des normes microbiologiques et chimiques est à vérifier par le fabricant pendant le processus de fabrication et avant la mise sur le marché des produits de pêche de l'établissement de transformation agréé.

Art. 3.— Les programmes d'échantillonnage sont établis par les services officiels d'inspection et les responsables des établissements en fonction de la nature des produits et de l'analyse des risques.

CHAPITRE 3

Définitions

Art. 4.— Au sens du présent arrêté, on entend par :

1/ *additifs alimentaires*, toute substance qui n'est pas normalement consommée en tant que denrée alimentaire en soi et n'est pas normalement utilisée comme ingrédient caractéristique d'un aliment, qu'elle ait ou non une valeur nutritive, et dont l'addition intentionnelle à la denrée alimentaire dans un but technologique ou organoleptique, à une quelconque étape de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de cette denrée, entraîne ou peut entraîner (directement ou indirectement) son incorporation ou celle de ses dérivés à la denrée ou peut affecter de toute autre façon les caractéristiques de cette denrée ;

2/ *critère microbiologique*, un critère définissant l'acceptabilité d'un produit, d'un lot de denrées alimentaires ou d'un procédé, sur la base de l'absence, de la présence ou du nombre de micro-organismes, et/ou de la quantité de leurs toxines/métabolites, par unité(s) de masse, volume, surface ou lot ;

3/ *échantillon*, un ensemble composé d'une ou de plusieurs unités ou une portion de matière, sélectionné par différents moyens dans une population ou dans une quantité importante de matière et destiné à fournir des informations sur une caractéristique donnée de la population ou de la matière étudiée et à constituer la base d'une décision concernant la population ou la matière en question ou concernant le procédé qui l'a produit ;

4/ *lot*, un groupe ou une série de produits identifiables obtenus par un procédé donné dans des conditions pratiquement identiques et produits dans un endroit donné et au cours d'une période de production déterminée ;

5/ *pesticide*, toute substance destinée à prévenir, détruire, attirer, repousser ou lutter contre tout élément nuisible, notamment contre les espèces indésirables de plantes ou d'insectes pendant la production, l'entreposage, le transport, la distribution et la transformation de denrées alimentaires, de produits agricoles ou d'aliments pour animaux, ou pouvant être administrée au bétail pour le débarrasser d'ectoparasites. Ce terme englobe toute substance utilisée : comme régulateur de croissance végétale, défoliant ou dessiccant, ainsi que les substances appliquées aux cultures soit avant, soit après la récolte, en vue de les protéger contre toute détérioration au moment de leur transport et de leur entreposage ;

6/ *radioéléments*, toute matière contenant des radionucléides en concentration supérieure aux valeurs que les autorités compétentes considèrent comme admissibles dans les matériaux propres à une utilisation sans contrôle et pour laquelle aucun usage n'est prévu.

TITRE 2

NORMES MICROBIOLOGIQUES APPLICABLES A LA PRODUCTION DES PRODUITS DE PECHE

CHAPITRE 1

Normes microbiologiques applicables à la production de crustacés et de mollusques cuits

Art. 5.— Les normes microbiologiques applicables à la production des crustacés et des mollusques cuits sont fixées à l'annexe 1 du présent arrêté.

Art. 6.— Dans l'attente de la fixation des méthodes de référence, les méthodes d'analyses utilisées pour la vérification des normes microbiologiques applicables à la production de crustacés et de mollusques cuits doivent être scientifiquement reconnues au niveau international et approuvées. Les méthodes d'analyses utilisées doivent être enregistrées avec les résultats correspondants.

CHAPITRE 2

Normes microbiologiques applicables à la production des autres produits de pêche

Art.7.— Le seuil de 100 UFC/g, lors du dénombrement de *Listéria monocytogenes* à la date limite de consommation, entre dans les critères microbiologiques appliqués aux produits de pêche.

TITRE 3

NORMES CHIMIQUES APPLICABLES A LA PRODUCTION DES PRODUITS DE PECHE

CHAPITRE 1

Azote basique volatile total (ABVT) et N. TriMéthylAmine (N.TMA)

Art.8.— Les méthodes de routine utilisables pour le contrôle de la limite en ABVT et N.TMA sont les suivantes :

- méthode de distillation directe d'Antonacopoulos, 1968 ;
- méthode de distillation d'un extrait déprotéinisé par l'acide trichloroacétique.

La méthode de référence est la méthode de distillation d'un extrait déprotéinisé par l'acide perchlorique.

Art.9.— Le prélèvement consiste en une centaine de grammes de chair environ prélevés à au moins trois endroits distincts d'un échantillon et mélangés par broyage.

Art.10.— Les produits de pêche non transformés sont considérés comme impropres à la consommation humaine lorsque l'évaluation organoleptique révèle un doute sur leur fraîcheur et le contrôle chimique montre que les limites en ABVT et TMA fixées en annexe 2 sont dépassées.

CHAPITRE 2

Niveaux de mercure dans les produits de pêche

Art.11.— La méthode d'analyse à utiliser pour la recherche de mercure total est la méthode de spectrophotométrie d'absorption atomique sans flamme, AOAC-15^e édition 1990 adaptée.

Art.12.— L'analyse est effectuée sur le mélange des échantillons finement homogénéisé pour obtenir une teneur moyenne en mercure.

Le nombre minimal d'échantillons à prélever par lot pour chaque catégorie de produits sont de :

- dix échantillons prélevés sur dix individus différents pour les espèces prédatrices : requins (toutes espèces), thons, thonine, bonite, palomète, sébastes, lingues, loup.

Art.18.— Les méthodes d'analyse pour la recherche du 3-Mono Chloro Propane 1,2 Diol doit être conforme aux performances énumérées à l'annexe 3 du présent arrêté.

CHAPITRE 5

Niveau d'histamine dans les produits de pêche

Art. 19.— Les méthodes de routines utilisables pour le contrôle de la limite en histamine sont les suivantes :

- méthode de chromatographie sur couche mince (méthode semi-quantitative) ;
- méthode de spectrophotométrie, AOAC-13^e édition 1980, adaptée.
- méthode de chromatographie liquide à haute performance, méthode de référence.

Art. 20.— Neuf échantillons sont prélevés sur chaque lot.

La teneur moyenne résultant de l'analyse ne doit pas dépasser 100 ppm de produits frais soit 100 milligrammes par kilogramme de poids frais.

Deux échantillons peuvent avoir une teneur dépassant 100 ppm soit 100 milligrammes par kilogramme de poids frais, mais n'atteignant pas 200 ppm soit 200 milligrammes par kilogramme de poids frais.

Aucun échantillon ne doit avoir une teneur dépassant 200 ppm soit 200 milligrammes par kilogramme de poids frais.

Art. 21.— Les limites indiquées à l'article 20 ci-dessus s'appliquent seulement aux poissons appartenant aux familles des scombridés et clupéidés.

Toutefois, les poissons de ces familles qui ont subi un traitement de maturation enzymatique en saumure peuvent avoir des teneurs plus élevées mais ne dépassant pas le double des valeurs indiquées ci-dessus.

CHAPITRE 6

Normes relatives aux additifs, pesticides et radioéléments dans les produits de pêche.

Art. 22.— Les quantités maximales d'utilisation des pesticides autorisées sont les suivantes :

- a) les quantités maximales de sulfites en mg/kg ou mg/l de SO₂ sont de :
 - 200 pour les poissons salés séchés ;
 - 150 pour les crustacés et céphalopodes frais, congelés ou surgelés ;
- b) les quantités maximales d'utilisation de sels d'acide sorbique ou d'acide benzoïque en mg/kg ou mg/l d'acide libre, utilisées seules ou en addition sont de :
 - 2000 pour les produits de poissons en semi-conserve et crevettes cuites ;
 - 200 pour les poissons salés séchés.

Art. 23.— Les limites légales de pesticides dans les poissons et les produits de la pêche se situent entre :

- 2000-5000 ppb pour le dichlorodiphényltrichloroéthane (DDT) et ses produits de dégradation dichlorodiphényldichloroéthane (DDD) et dichlorodiphylène dichloroéthylène (DDE) ;
- 100-500 ppb pour l'isomère hexachlorocyclohexane (HCH) du lindane ;
- 500-2000 ppb pour le lindane ;
- 100-500 ppb pour l'aldrine, le dieldrine et l'endrine ;
- 100-300 ppb pour l'heptachlore et l'heptachlore epoxide ;
- 1000-5000 ppb pour le polychloro-biphenyle (PCB).

Art. 24.— Les quantités maximales d'utilisations additives alimentaires autorisées sont les suivantes :

- a) les quantités maximales de sulfites en mg/kg ou mg/l de SO₂ sont de :
 - 200 pour les poissons salés séchés ;
 - 150 pour les crustacés et céphalopodes frais, congelés ou surgelés ;
- b) les quantités maximales d'utilisation de sels d'acide sorbique ou d'acide benzoïque en mg/kg ou mg/l d'acide libre, utilisé seul ou en addition sont de :
 - 2000 pour les produits de poisson en semi-conserve et crevettes cuites ;
 - 200 pour les poissons salés séchés.

Art. 25.— La présence des résidus de radioélément dans les produits de pêche est interdite.

CHAPITRE 7

Niveaux des hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) dans les produits de pêche

Art. 26.— La méthode de référence pour le dosage des HAP est la méthode de chromatographie liquide à haute performance.

Art. 27.— La teneur maximale réglementaire de benzo (a) pyrène concernant :

- la chair musculaire de poissons fumés et produits de pêche fumés est de 2,0 µg/kg ;
- la chair musculaire des appendices et de l'abdomen des crustacés fumés et la chair musculaire des appendices des crabes et crustacés de type crabe (*Brachyura* et *Anomura*) fumés est de 2,0 µg/kg ;
- les mollusques bivalves frais, réfrigérés ou congelés est de 5,0 µg/kg.

La teneur maximale réglementaire pour la somme de benzo(a)pyrène, benzo (a) anthracène, benzo (b) fluoranthène et chrysène :

- la chair musculaire de poissons fumés et produits de pêche fumés est de 12,0 µg/kg ;
- la chair musculaire des appendices et de l'abdomen des crustacés fumés et la chair musculaire des appendices des crabes et crustacés de type crabe (*Brachyura* et *Anomura*) fumés est de 12,0 µg/kg ;
- les mollusques bivalves frais, réfrigérés, congelés ou fumés est de 30,0 µg/kg.

CHAPITRE 8

Niveau de l'étain dans les boîtes de conserves

Art. 28.— La teneur maximale d'étain dans les boîtes de conserves est de 200 mg/kg de poids à l'état frais.

TITRE 4

DISPOSITIONS PREVENTIVES

Art. 29.— En cas de non-respect des normes fixées par le présent arrêté, l'Autorité compétente constate et notifie à l'opérateur les écarts à corriger.

En cas de non-respect des prescriptions du présent arrêté, l'agrément peut être suspendu ou retiré.

- Les responsables des établissements s'engagent obligatoirement à :
- informer l'Autorité compétente des résultats obtenus et des mesures prises concernant les lots incriminés ;
 - réviser les méthodes de surveillance et de contrôle des points critiques pour identifier la source des contaminations, incluant une augmentation de la fréquence des analyses ;
 - ne pas commercialiser pour la consommation humaine les lots incriminés en raison de la présence de germes pathogènes dépassant des critères microbiologiques et chimiques fixés.

TITRE 5

DISPOSITION PENALE

Art. 30.— Sont applicables en cas d'infraction aux dispositions du présent arrêté, les pénalités et sanctions prévues par les textes susvisés.

TITRE 6

DISPOSITIONS FINALES

Art. 31.— Le présent arrêté abroge l'arrêté n° 002/MIRAH/CAB du 6 janvier 2017 relatif aux critères microbiologiques et chimiques applicables à la production des produits de pêche destinés à la consommation humaine.

Art. 32.— Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République de Côte d'Ivoire.

Abidjan, le 24 novembre 2017.

Kobenan Kouassi ADJOURMANI.

MINISTRE DE LA CONSTRUCTION, DU LOGEMENT, DE L'ASSAINISSEMENT ET DE L'URBANISME

Arrêté n° 17-01652/MCLAU/DGUF/DDU/COD-AO/SNS accordant à M.EBOUO Tchieffi, 10 BP 395 Abidjan 10, la concession définitive du lot n° 22 de l'îlot n° 3, d'une superficie de 613 m², du lotissement « NIANGON SUD PARTIE OUEST », commune de Yopougon, objet du titre foncier n° 45.756 de la circonscription foncière de Niangon Loko.

LE MINISTRE DE LA CONSTRUCTION, DU LOGEMENT, DE L'ASSAINISSEMENT ET DE L'URBANISME,

Vu le décret-loi du 26 juillet 1932 portant réorganisation du régime de la propriété foncière en Afrique occidentale française ;

Vu la loi n° 62-253 du 31 juillet 1962 relative aux plans d'urbanisme ;

Vu la loi n° 71-340 du 12 juillet 1971 réglementant la mise en valeur des terrains urbains détenus en pleine propriété ;

Vu l'ordonnance n° 2013-481 du 2 juillet 2013 fixant les règles d'acquisition de la propriété des terrains urbains ;