

Emplois fonctionnels	Conditions minimales
Directeur	Le candidat doit remplir l'une des conditions suivantes : 1- Etre titulaire du doctorat ou d'un diplôme équivalent et ayant une ancienneté de cinq ans au sein de l'office national des mines ou de six ans au moins dans le secteur public. 2- Etre titulaire d'un mastère ou d'un diplôme national d'ingénieur ou d'un diplôme équivalent et ayant une ancienneté pendant dix ans au moins au sein de l'office national des mines ou d'onze ans au moins dans le secteur public. 3- Etre titulaire d'une maîtrise ou d'un diplôme équivalent et avoir exercé la fonction de directeur adjoint au sein de l'office national des mines pendant une période de cinq ans au moins ou avoir exercé une fonction équivalente dans le secteur public durant au moins six ans.
Directeur central technique	Le candidat doit remplir l'une des conditions suivantes : 1- Etre titulaire du doctorat ou d'un diplôme équivalent et ayant une ancienneté de neuf ans au moins au sein de l'office national des mines ou de dix ans au moins dans le secteur public. 2- Etre titulaire d'un mastère ou d'un diplôme national d'ingénieur ou d'un diplôme équivalent et ayant une ancienneté pendant dix sept ans au moins au sein de l'office national des mines ou de dix huit ans au moins dans le secteur public. 3- Avoir exercé la fonction de directeur au sein de l'office national des mines et ayant une ancienneté de sept ans au moins ou avoir une fonction équivalente dans le secteur public durant au moins huit ans.

Art. 3 - Les agents chargés de l'un des emplois fonctionnels prévus à l'article premier du présent décret bénéficient des indemnités et des avantages y afférents, et ce, conformément à la réglementation applicable au personnel de l'office national des mines.

Art. 4 - Le retrait des emplois fonctionnels précités s'effectue par décision du directeur général de l'office national des mines sur la base d'un rapport écrit du chef hiérarchique de l'agent, et après avoir pris connaissance des observations écrites formulées par l'agent concerné. Le retrait des emplois fonctionnels entraîne la privation immédiate des indemnités et avantages afférents à ces emplois.

Toutefois, l'agent en question conserve les indemnités et les avantages relatifs à l'emploi fonctionnel qu'il a occupé, et ce, durant une année s'il n'a pas été nommé à un autre emploi fonctionnel, à condition que :

1- le retrait de l'emploi fonctionnel ne soit pas motivé par une sanction disciplinaire du 2^{ème} degré ou d'une suspension des fonctions pour faute professionnelle grave.

2- l'intéressé ait une ancienneté de deux ans au moins dans l'emploi fonctionnel considéré.

Au cas où cette condition d'ancienneté n'est pas remplie, l'agent concerné bénéficie des indemnités et des avantages afférents à l'emploi fonctionnel immédiatement inférieur pour une période d'une année tant qu'il n'a pas été chargé d'un autre emploi fonctionnel.

Art. 5 - L'intérim des emplois fonctionnels de chef de section, de chef de service, de directeur adjoint, de directeur et de directeur central technique, est attribué pour une année renouvelable une seule fois par décision du directeur général de l'office national des mines aux agents remplissant les conditions prévues à l'article 2 du présent décret. Toutefois, l'ancienneté requise est diminuée d'une année.

L'agent chargé d'un emploi fonctionnel par intérim perçoit les indemnités et les avantages afférents. Le retrait de l'intérim de l'emploi fonctionnel entraîne la privation immédiate des avantages précités.

La période exercée en qualité d'intérimaire n'est pas prise en considération dans le calcul de l'ancienneté exigé pour l'octroi de l'un des emplois fonctionnels indiqués à l'article 2 du présent décret.

A. 6 - Nonobstant les conditions prévues par l'article 2 du présent décret, les agents nantis d'emplois fonctionnels ou leurs intérimaires à la date de publication du présent décret conservent leurs emplois.

Art. 7 - Le ministre de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises et le ministre des finances sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au Journal Officiel de la République Tunisienne.

Tunis, le 26 mai 2008.

Zine El Abidine Ben Ali

Arrêté du ministre de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises, du ministre du commerce et de l'artisanat, du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques et du ministre de la santé publique du 26 mai 2008, fixant les catégories, caractéristiques et les conditions de conditionnement, d'emballage et d'étiquetage des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive.

Le ministre de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises, le ministre du commerce et de l'artisanat, le ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques et le ministre de la santé publique,

Vu le décret du 10 octobre 1919 sur la répression des fraudes dans le commerce des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires ou des produits agricoles ou naturels, ensemble les textes qui l'ont modifié et complété,

Vu la loi n° 92-117 du 7 décembre 1992, relative à la protection du consommateur et notamment ses articles 3 et 5,

Vu le décret n° 74-1064 du 28 novembre 1974, relatif à la définition de la mission et des attributions du ministère de la santé publique,

Vu le décret n° 95-916 du 22 mai 1995, fixant les attributions du ministère de l'industrie,

Vu le décret n° 2001-419 du 13 février 2001, fixant les attributions du ministère de l'agriculture,

Vu le décret n° 2001-1036 du 8 mai 2001, fixant les modalités de contrôles métrologiques légaux, les caractéristiques des marques de contrôle et les conditions dans lesquelles elles sont apposées sur les instruments de mesure,

Vu le décret n° 2001-2965 du 20 décembre 2001, fixant les attributions du ministère de commerce,

Vu le décret n° 2003-1718 du 11 août 2003, relatif à la fixation des critères généraux de la fabrication, de l'utilisation et de la commercialisation des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires,

Vu l'arrêté du ministre de l'économie nationale du 13 décembre 1991, portant homologation des normes tunisiennes relatives aux spécifications des produits alimentaires,

Vu l'arrêté du ministre de l'économie nationale du 18 septembre 1993, fixant les modalités de prélèvement des échantillons prévues par la loi n° 92-117 du 7 décembre 1992, relative à la protection du consommateur, tel que modifié par l'arrêté du 21 juillet 2003,

Vu l'arrêté du ministre du commerce du 30 juillet 2002, fixant les modalités techniques de contrôle des produits préemballés,

Vu l'arrêté du ministre de la santé publique du 12 janvier 2005, fixant l'organisme concerné par la délivrance de l'attestation sanitaire d'utilisation des matériaux et objets destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires et les conditions de son octroi.

Arrêtent :

Article premier - Le présent arrêté fixe les catégories, les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques et les conditions de conditionnement, d'emballage et d'étiquetage des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive et leurs présentations.

CHAPITRE PREMIER

Des catégories des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive

Art. 2 - La dénomination « huile d'olive » est réservée exclusivement à l'huile provenant uniquement du fruit de l'olivier (*Olea europaea* L). Ne sont pas considérés huile d'olive, les huiles obtenues par solvant ou par des procédés de réestérification et de tout mélange avec des huiles d'autre nature.

Les huiles d'olive sont classées en trois catégories:

1- Huile d'olive vierge : la dénomination « huile d'olive vierge » est attribuée à l'huile obtenue du fruit de l'olivier uniquement par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques dans des conditions, notamment thermiques, qui n'entraînent pas d'altération de l'huile, et n'ayant subi aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration. Elle est classée en quatre catégories :

a- Huile d'olive vierge extra : est l'huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 0.8g pour 100g et dont les autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie à l'annexe 1 du présent arrêté,

b- Huile d'olive vierge : est l'huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 2g pour 100g et dont les autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie à l'annexe 1 du présent arrêté,

c- Huile d'olive vierge courante : est l'huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 3.3g pour 100g et dont les autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie à l'annexe 1 du présent arrêté,

d- Huile d'olive vierge lampante : est l'huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est supérieure à 3,3g pour 100g et/ou dont les autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie à l'annexe 1 du présent arrêté.

2- Huile d'olive raffinée : la dénomination « huile d'olive raffinée » est attribuée à l'huile d'olive obtenue à partir des huiles d'olives vierges par des techniques de raffinage qui n'entraînent pas des modifications de la structure glycéridique initiale. Son acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 0.3g pour 100g et ses autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie à l'annexe 1 du présent arrêté,

3- Huile d'olive : la dénomination « huile d'olive » est attribuée à l'huile constituée par le coupage de l'huile d'olive raffinée d'une part et de l'huile d'olive vierge extra, de l'huile d'olive vierge ou de l'huile d'olive vierge courante et dont l'acidité libre exprimée en acide oléique, est au maximum de 1g pour 100g et ses autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie à l'annexe 1 du présent arrêté.

Art. 3 - La dénomination « huile de grignons d'olive » est réservée exclusivement à l'huile obtenue par traitement aux solvants ou d'autres procédés physiques des grignons d'olives. Ne sont pas considérés huile de grignons d'olive les huiles obtenues par des procédés de réestérification et de tout mélange avec des huiles d'autre nature.

Les huiles de grignons d'olive sont classées en trois catégories :

1- Huile de grignons d'olive brute: la dénomination « huile de grignons d'olive brute » est attribuée à l'huile obtenue à partir de grignons d'olive.

2- Huile de grignons d'olive raffinée : la dénomination « huile de grignons d'olive raffinée » est attribuée à l'huile obtenue à partir de l'huile de grignons d'olive brute par des techniques de raffinage n'entraînant pas de modification de la structure glycéridique initiale et dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 0,3g pour 100g et ses autres caractéristiques correspondent à celle fixée pour cette catégorie à l'annexe 1 du présent arrêté.

3- Huile de grignons d'olive : la dénomination « huile de grignons d'olive » est réservée à l'huile constituée par le coupage de l'huile de grignons d'olive raffinée et des huiles d'olives vierges propres à la consommation en l'état et dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 1g pour 100g et dont ses autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie à l'annexe 1 du présent arrêté.

Il est interdit l'emploi de la dénomination de l'huile d'olive pour ce coupage.

Art. 4 - Les huiles prévues aux articles 2 et 3 du présent arrêté sont des huiles propre à la consommation humaine en l'état, à l'exclusion de l'huile d'olive vierge lampante et l'huile de grignons d'olive brute.

CHAPITRE 2

Des caractéristiques physicochimiques et de pureté des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive

Art. 5 - Les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive comestibles doivent répondre aux spécifications prévues par les textes législatifs et réglementaires en vigueur relatifs notamment aux conditions d'hygiène, aux additifs alimentaires, aux résidus des pesticides, au conditionnement, à l'emballage, à l'étiquetage des produits conditionnés et au contrôle statistique du contenu net.

En outre, il est interdit l'ajout d'additifs alimentaires aux huiles vierges (huile d'olive vierge courante, huile d'olive vierge extra et huile d'olive vierge).

Art. 6 - Les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive doivent répondre à leur état naturel aux caractéristiques physicochimiques et de pureté prévues aux annexes de 2 à 9 du présent arrêté.

Art. 7 - Les concentrations maximales autorisées en métaux lourds et solvants halogénés dans les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive comestibles sont fixées comme suit :

Contaminants	Concentrations maximales autorisées (mg/kg)
Métaux lourds	
Plomb (Pb)	0.1
Arsenic (As)	0.1
Solvants halogénés	
Teneur maximale de chaque solvant halogéné détecté	0.1
Teneur maximale de la somme des solvants halogénés détectés	0.2

Art. 8 - Les analyses et l'échantillonnage des huiles prévues au présent arrêté doivent être effectués conformément à l'arrêté du ministre de l'économie nationale susvisé du 18 septembre 1993 et aux normes citées en annexe 10.

CHAPITRE 3

Des conditions de conditionnement, d'emballage et d'étiquetage des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive

Art. 9 - Les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive destinées au commerce doivent être conditionnées dans des récipients conformes à la réglementation en vigueur dans ce domaine. Ces récipients peuvent prendre l'une des formes suivantes :

1- des citernes, des contenaires et des cuves permettant le transport en vrac des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive,

2- des fûts métalliques en bon état, étanches et dont les parois intérieures doivent être couvertes d'un vernis adéquat,

3- des bidons et boîtes métalliques lithographiés, neufs, étanches, dont les parois intérieures doivent être couvertes d'un vernis adéquat,

4- des bouteilles en verre ou en matériaux macromoléculaires adéquats.

Art. 10 - Le volume occupé par le contenu ne doit en aucun cas être inférieur à 90% de la capacité du récipient. Toutefois, pour les récipients en fer-blanc d'une capacité égale ou inférieure à un litre, le volume occupé par le contenu ne doit en aucun cas être inférieur à 80% de la capacité du récipient.

On entend par capacité au sens du présent arrêté le volume d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient entièrement rempli.

Art. 11 - Outre les dispositions prévues dans la réglementation relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires conditionnées, l'étiquetage des huiles alimentaires définies au présent arrêté doit comporter les renseignements suivants :

1- Dénominations du produit: huile d'olive vierge extra, huile d'olive vierge, huile d'olive vierge courante, huile d'olive, huile d'olive raffinée, huile de grignons d'olive raffinée, huile de grignons d'olive,

2- Le contenu net en litre ou kg,

3- la date de conditionnement mentionné en année et mois,

4- la date limite de consommation préférentielle,

5- Les conditions de stockage.

Les dénominations des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive doivent correspondre aux spécifications mentionnées au présent arrêté.

CHAPITRE 4

Dispositions diverses

Art. 12 - Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont constatées, poursuivies et réprimées conformément aux dispositions de la loi n° 92-117 du 7 décembre 1992, relative à la protection du consommateur.

Art. 13 - Sont abrogées, toutes les dispositions antérieures contraires au présent arrêté, notamment la norme tunisienne NT 118.01 (1982) homologuée par l'arrêté du ministre de l'économie nationale du 13 décembre 1991 susvisé.

Art. 14 - Le présent arrêté entre en vigueur après trois mois de sa publication au Journal Officiel de la République Tunisienne.

Tunis, le 26 mai 2008.

*Le ministre de l'agriculture
et des ressources hydrauliques*

Mohamed Habib Haddad

*Le ministre de l'industrie, de l'énergie et des
petites et moyennes entreprises*

Afif Chelbi

Le ministre du commerce et de l'artisanat

Ridha Touiti

Le ministre de la santé publique

Mondher Zenaïdi

Vu

Le Premier ministre

Mohamed Ghannouchi

ANEXE 1 : Critères de qualité

Catégorie Critères	HOVE	HOV	HOVC	HOVL (1)	HOR	HO	HGOB	HGOB	HGO
1- Caractéristiques Organoleptiques									
Odeur et saveur					Acceptable	Bonne		Acceptable	Bonne
Odeur et saveur (sur une échelle continue)									
Médiane des défauts	Me=0	0<Me≤2.5	2.5<Me<6.0 (2)	Me>6.0					
Médiane de fruité	Me>0	Me>0							
Couleur					Jaune clair	Clair jaune à vert		Clair jaune à jaune brun	Clair jaune à vert
Aspect à 20° C pendant 24 heures					Limpide	Limpide		Limpide	Limpide
2- Acidité libre % m/m exprimée en acide oléique	≤0.8	≤2.0	≤3.3	≤3.3	≤0.3	≤1.0	Non limitée	≤0.3	≤1.0
3- Indice de peroxyde en milliéquivalents d'oxygène des peroxydes par Kg d'huile	≤20	≤20	≤20	Non limitée	≤5	≤15	Non limité	≤5	≤15
4- Absorbance dans l'ultraviolet									
A 270m	≤0.22	≤0.25	≤0.30 (3)		≤1.10	≤0.90		≤2.00	≤1.70
ΔK	≤0.01	≤0.01	≤0.01		≤0.16	≤0.15		≤0.20	≤0.18
5- Teneur en eau et en matières volatile % m/m	≤0.2	≤0.2	≤0.2	≤0.3	≤0.1	≤0.1	≤1.5	≤0.1	≤0.1
6- Teneur en impuretés insolubles dans l'éther de pétrole % m/m	≤0.1	≤0.1	≤0.1	≤0.2	≤0.05	≤0.05		≤0.5	≤0.05
7- Produit d'éclair	-	-	-	-	-	-	≥ 120°C	-	-

HOVE : Huile d'olive vierge extra, **HOV** : Huile d'olive vierge, **HOVC** : Huile d'olive vierge courante, **HOVL** : Huile d'olive vierge lampante, **HOR** : Huile d'olive raffinée, **HO** : Huile d'olive, **HGOB** : Huile de grignons d'olive brute, **HGOR** : Huile de grignons d'olive raffinée, **HGO** : Huile de grignons d'olive.

(1) la simultanéité des critères 1, 2 et 3 n'est pas obligatoire : un seul peut suffire.

(2) Ou lorsque la médiane du défaut est inférieur ou égale à 2.5 et la médiane du fruité est égale à 0.

(3) Après passage de l'échantillon au travers d'alumine, l'absorbance à 270nm doit être égale ou inférieur à 0.11.

Annexe 2 - Composition autorisée en acides gras déterminée par chromatographie en phase gazeuse (%m/m d'esters méthyliques)

Acide myristique	≤ 0,05
Acide palmitique	7,5 - 20,0
Acide palmitoléique	0,3-3,5
Acide heptadécaneïque	≤ 0,3
Acide heptadécénoïque	≤ 0,3
Acide stéarique	0,5 - 5,0
Acide oléique	55,0 - 83,0
Acide linoléique	3,5-21,0
Acide linolénique	≤ 1,0
Acide arachidique	≤ 0,6
Acide gadoléique (eicosénoïque)	≤ 0,4
Acide béhénique	≤ 0,2 (≤ 0,3 pour les huiles de grignons d'olive)
Acide lignocérique	≤ 0,2

Annexe 3 - Teneur en acides gras trans (% des acides gras trans)

	C18 : 1T [%]	C18 : 2T + C18 : 3T [%]
Huiles d'olive vierges comestibles	≤ 0,05	≤ 0,05
Huiles d'olive vierge lampante	≤ 0,10	≤ 0,10
Huiles d'olive raffinée	≤ 0,20	≤ 0,30
Huiles d'olive	≤ 0,20	≤ 0,30
Huiles de grignons d'olive brute	≤ 0,20	≤ 0,10
Huiles de grignons d'olive raffinée	≤ 0,40	≤ 0,35
Huiles de grignons d'olive	≤ 0,40	≤ 0,35

Annexe 4- Composition autorisée en stérols et en dialcools triterpéniques

a- Composition en deséthylstérols (% des stérols totaux)	
Cholestérol	≤ 0,5
Brassicastérol	≤ 0,1 (≤ 0,2 pour les huiles de grignons d'olive)
Campestérol	≤ 4,0
Stigmastérol	Campestérol pour les huiles comestibles
Delta -7- stigmasténol	≤ 0,5
Bêta-sitostérol + delta -5-avénastérol + delta -5-23-stigmastadiénol + clérostérol + sitostanol + delta -5-24 - stigmastadiénol	≥ 93,0

b- Teneur minimale en stérols totaux (mg/kg)

Huiles d'olive vierges	1000
Huiles d'olive raffinée	1000
Huiles d'olive	1000
Huile de grignons d'olive brute	2500
Huile de grignons d'olive raffinée	1800
Huile de grignons d'olive	1600

c- Teneur maximale en érythrodiol et uvaol (% des stérols totaux)

Huiles d'olive vierges comestibles	≤ 4,5
Huiles d'olive vierge lampante	≤ 4,5*
Huiles d'olive raffinée	≤ 4,5
Huiles d'olive	≤ 4,5
Huiles de grignons d'olive brute	> 4,5**
Huiles de grignons d'olive raffinée	> 4,5
Huiles de grignons d'olive	> 4,5

* lorsque l'huile présente une teneur en cires comprise entre 300 et 350 mg/kg elle est considérée comme huile d'olive vierge lampante si son contenu en alcools aliphatiques totaux est ≤ à 350 mg/kg ou si sa teneur en érythrodiol + uvaol est ≤ à 3,5%.

** lorsque l'huile présente une teneur en cires comprise entre 300 et 350 mg/kg elle est considérée comme huile de grignons d'olive brute si son contenu en alcools aliphatiques totaux est > à 350 mg/kg et si sa teneur en érythrodiol + uvaol est > à 3,5%.

Annexe 5 - Teneur autorisée en cires C₄₀ + C₄₂ + C₄₄ + C₄₆ (mg/kg)

Huiles d'olive vierges comestibles	≤ 250
Huiles d'olive vierge lampante	≤ 300*
Huiles d'olive raffinée	≤ 350
Huiles d'olive	≤ 350
Huiles de grignons d'olive brute	> 350**
Huiles de grignons d'olive raffinée	> 350
Huiles de grignons d'olive	> 350

* lorsque l'huile présente une teneur en cires comprise entre 300 et 350 mg/kg elle est considérée comme huile d'olive vierge lampante si son contenu en alcools aliphatiques totaux est ≤ à 350 mg/kg ou si sa teneur en érythrodiol + uvaol est ≤ à 3 5%.

** lorsque l'huile présente une teneur en cires comprise entre 300 et 350 mg/kg elle est considérée comme huile de grignons d'olive brute si son contenu en alcools aliphatiques totaux est > à 350 mg/kg et si sa teneur en érythrodiol + uvaol est > à 3,5%.

Annexe 6 - Ecart maximal autorisé entre la teneur réelle et la teneur théorique en triglycérides à ECN 42

Huiles d'olive vierges comestibles	0,2
Huiles d'olive vierge lampante	0,3
Huiles d'olive raffinée	0,3
Huiles d'olive	0,3
Huiles de grignons d'olive brute	0,6
Huiles de grignons d'olive raffinée	0,5
Huiles de grignons d'olive	0,5

Annexe 7 - Teneur maximale en stigmastadiènes (mg/Kg)

Huiles d'olive vierges comestibles	0,10
Huiles d'olive vierge lampante	0,50

Annexe 8 - Teneur autorisée en 2- glycérid monopalmitate

- Huiles d'olive vierges comestibles et huile d'olive
C16 : $0 \leq 14,0\%$, $2P \leq 0,9\%$
C16 : $0 > 14,0\%$, $2P \leq 1,0\%$
- Huiles d'olive non comestibles et huiles d'olive raffinées
C16 : $0 \leq 14,0\%$, $2P \leq 0,9\%$
C16 : $0 > 14,0\%$, $2P \leq 1,1\%$

- Huiles de grignons d'olive	$2P \leq 1,2\%$
- Huiles de grignons d'olive	$2P \leq 1,4\%$

Annexe 9 - Teneur autorisée en insaponifiable (g/kg)

Huiles d'olive	≤ 15
Huiles de grignons d'olive	≤ 30

Annexe 10 : Méthodes d'analyses

1. Préparation de l'échantillon pour essai NT : 118.19
2. Détermination de la composition en acides gras NT : 118.04 et NT : 118.05
3. Détection de l'huile de grignons d'olive COI/T.20DOC n° 18.
4. Détection d'huiles de graines COI/T.20DOC n° 20, la préparation préliminaire suivant la méthode IUPAC n° 2507.
5. Détection d'huiles végétales raffinées COI/T.20DOC n° 11, COI/T.20DOC n° 16.

6. Détermination de la teneur en acides gras trans COI/T.20DOC n° 7.

7. Détermination de la composition et de la teneur en stérols totaux COI/T.20.DOC n° 10.

8. Détermination de la teneur en 2-iglycérid monopalmitate COI/T.20/DOC n° 23.

9. Détermination des caractéristiques organoleptiques NT : 118.

10. Détermination de l'acidité libre NT : 118 .27.

11. Détermination de l'indice de peroxyde NT : 118 .22.

12. Détermination de l'absorbance dans l'ultraviolet NT : 118 .57.

13. Détermination de l'alpha-tocophérol IUPAC n° 2.432.

14. Détermination de la teneur en eau et en matières volatiles NT : 118 29.

15. Détermination de la teneur en impuretés insolubles dans l'éther de pétrole NT : 118.28.

16. Détermination du point d'éclair Méthode FOSFA.

17. Détection de traces métalliques NT : 118 .104.

18. Détection de traces de solvants halogénés COI/T.20DOC n°8/corr. 1.

MINISTERE DU TRANSPORT

Décret n° 2008-2037 du 26 mai 2008, fixant les conditions et les procédures d'attribution d'une concession pour la construction et l'exploitation du port en eaux profondes d'Enfidha.

Le Président de la République,

Sur proposition du ministre du transport,

Vu le code des ports maritimes de commerce promulguée par la loi n° 99-25 du 18 mars 1999 et modifiée par la loi n° 2005-9 du 19 janvier 2005,

Vu le décret n° 86-863 du 15 septembre 1986, fixant les attributions du ministère du transport,

Vu l'avis du ministre du développement et de la coopération internationale, du ministre des finances, de la ministre de l'équipement, de l'habitat et de l'aménagement du territoire et du ministre du domaine de l'Etat et des affaires foncières,

Vu l'avis du tribunal administratif.

Décète :

Article premier - Le présent décret fixe les conditions et les procédures d'attribution d'une concession pour la construction et l'exploitation d'un port en eaux profondes d'Enfidha.