

Ministère Délégué auprès du Ministre de l'Economie
et des Finances Chargé du Commerce, des PME,
de l'Artisanat, du Tourisme et de la Formalisation



A

Réf.: 330 /MDCPMEATF

Date: 02 JUN 2013

Le Ministre

Madame la Représentante de l'Organisation Mondiale
de la Santé (OMS)

الوزير

Objet : Réunion de travail sur le programme de fortification des aliments à Djibouti

Madame le Représentante,

Le Gouvernement Djiboutien, à travers le Secrétariat d'Etat à la Solidarité Nationale et mon Département, a demandé l'assistance de la Banque Mondiale en 2011 pour initier une stratégie d'enrichissement des produits alimentaires importés en micronutriments.

Les principaux acteurs du secteur agroalimentaire, notamment les boulangeries, les importateurs et négociants de produits alimentaires ont fait l'objet d'une enquête pour déterminer les quantités et les types de produits alimentaires importés pouvant être considérés comme des vecteurs alimentaires potentiels.

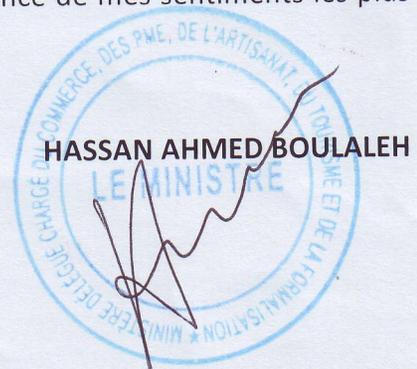
En mars 2012, deux projets d'arrêtés portant sur la fortification de l'huile et de la farine à Djibouti ont été élaborés avec l'appui de la Banque Mondiale ainsi que les implications en termes de coût et de viabilité à long terme.

Pour la finalisation de ce deux projets d'arrêtés, je vous saurai gré de bien vouloir designer une (1) personne de votre organisation pour participer à la Réunion de validation de ces deux textes, prévue le **Lundi 10 juin 2013 à 9h 00** au Ministère délégué Chargé du Commerce, des PME, de l'Artisanat, du Tourisme et de la Formalisation.

Vos suggestions et remarques scientifiques sur ces deux projets d'arrêtés feront l'objet de ladite réunion.

Je vous prie de croire, **Madame la Représentante**, à l'assurance de mes sentiments les plus distingués.

P.J. : - Projet d'arrêtés sur la farine et l'huile



République de Djibouti
Unité -Egalité- Paix

VISA :

Premier Ministre

Ministre de l'Economie et des Finances
en charge de l'Industrie et de la Planification

Ministre délégué chargé du Commerce, des PME,
de l'Artisanat, du Tourisme et de la Formalisation

ARRETE N°... Portant fortification de la farine de blé
destinée à la consommation humaine
en République de Djibouti

**Le Président de la République,
Chef du Gouvernement**

-
- Vu** La Loi Constitutionnelle n°92/AN/10/6^{ème} 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 6eme 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 2011-066/PRE du 11 mai 2011 portant nomination du Premier Ministre;
 - Vu** Le Décret n°2011-067/PRE du 12 mai 2011 portant nomination des membres du Gouvernement ;
 - Vu** Le Décret n°2011-076/PRE du 17 mai 2011 fixant les attributions des Ministres ;

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

ARRETE

Chapitre I : objet et domaine d'application

Article 1: Dans l'objectif de réduire les graves problèmes dus aux carences en micronutriments notamment **les carences en fer, en vitamine A et en iode** chez les enfants et les femmes, tous les aliments à large consommation susceptibles d'être fortifiés doivent l'être, lorsque toutes les conditions sont réunies.

Article 2: La faisabilité technique de la fortification de la farine étant acquise, la farine issue de l'écrasement du blé, fabriquée, conditionnée ou importée à Djibouti doit être fortifiée d'un composé fer-vitamines conformément aux dispositions de l'article 4 du présent Arrêté Conjoint.

Article 3: Dans le contexte Djiboutien, on entend par " farine de blé fortifiée " toute farine destinée à la consommation humaine et enrichie en fer électrolytique, en Zinc et en Acide folique.

Chapitre II: conditions et Normes de fortification

Article 4: Pour être réputée fortifiée en micronutriments, la farine de blé doit contenir, en plus de sa composition ordinaire, les éléments suivants:

Aliment de base	Micronutriments	Quantité à ajouter (principe actif)
Farine de blé	Fer (électrolytique)	60 mg/kg (60 ppm)
	Zinc (oxyde de zinc)	40 mg/kg (40 ppm)
	Acide folique	1,3 mg/kg (1,3 ppm)

Article 5: Toute farine de blé produite localement ou importée, doit être fortifiée avec un composé tel que prescrit à l'article 4 du présent Arrêté, avant sa mise à la consommation sur toute l'étendue du territoire national.

Article 6: La farine de blé fortifiée doit répondre aux conditions d'hygiène et de qualité définies par les normes nationales ou internationales en matière de fortification alimentaire.

Chapitre III : Emballage et étiquetage

Article 7: Toute farine de blé fortifiée doit être conditionnée sous un emballage satisfaisant aux normes d'hygiène homologuées et aux dispositions réglementaires en matière d'emballage et d'étiquetage des produits alimentaires.

Article 8: L'étiquetage ou l'impression de l'emballage de la farine fortifiée doit, en particulier, porter les indications suivantes :

- la mention farine fortifiée en fer électrolytique, en Zinc et en Acide folique
- le logo de la farine fortifiée
- le poids net
- le nom ou la raison sociale et l'adresse complète du fabricant.

Article 9: L'apposition du logo représentatif des aliments fortifiés est obligatoire et subordonnée au respect des dispositions définies à l'article 4 dans le cas de la farine de blé.

Chapitre IV: CONTROLE

Article 10 : Des contrôles normatifs de la qualité de la farine 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 11 : 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 la farine fortifiée.

Article 12 : Les méthodes d'analyse utilisées pour le contrôle de la qualité visées à l'article 11 ci-dessus, sont celles autorisées par le Ministère de la Santé Publique et le Ministère chargé du Commerce.

Chapitre V : SANCTIONS

Article 13 : 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 farine sur le territoire national.

Article 14 : La farine saisie suivant les procédures visées à l'article 13, est mise à la disposition des minoteries en activité dans le pays, pour sa fortification au frais de son propriétaire.

Chapitre VI : DISPOSITIONS FINALES

Article 15 : Un délai de six mois, à dater de la publication de l'arrêté, est accordé aux importateurs de farine et les minoteries industrielles pour leur permettre de prendre les dispositions nécessaires à la mise en œuvre de l'opération d'enrichissement des farines de blé.

Article 16 : Le Ministre délégué chargé du Commerce, le Ministre de la Santé et le Ministre de l'Agriculture sont chargés, chacun, en ce qui le concerne, de l'application du présent Arrêté.

Article 17 : Le présent Arrêté qui prend effet pour compter de la date de sa signature sera enregistré et publié au Journal officiel de la République.

Fait à Djibouti, le

**Le Président de la République,
Chef du Gouvernement**

ISMAÏL OMAR GUELLEH

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 1e-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.

République de Djibouti
Unité -Egalité- Paix

VISA :

Premier Ministre

Ministre de l'Economie et des Finances
en charge de l'Industrie et de la Planification

Ministre délégué chargé du Commerce, des PME,
de l'Artisanat, du Tourisme et de la Formalisation

ARRETE N°... Portant fortification de l'huile vegetale
destinée à la consommation humaine
en République de Djibouti

**Le Président de la République,
Chef du Gouvernement**

-
- Vu** La Loi Constitutionnelle n°92/AN/10/6^{ème} 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 6eme 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 2011-066/PRE du 11 mai 2011 portant nomination du Premier Ministre;
 - Vu** Le Décret n°2011-067/PRE du 12 mai 2011 portant nomination des membres du Gouvernement ;
 - Vu** Le Décret n°2011-076/PRE du 17 mai 2011 fixant les attributions des Ministres ;

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

ARRETE

I. CHAMP D'APPLICATION

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 préemballé 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 de Tocophérol	300 mg/kg (Seuls ou en combinaison)
307c	Alpha-dl Tocophérol	300 mg/kg (Seuls ou en combinaison)
320	Hydroxyanisol 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).