

UNION DES COMORES

Unité - Solidarité - Développement



LOI N°12-____ /AU *Portant législation Alimentaire*

Conformément aux dispositions de l'Article 19 de la Constitution de l'Union des Comores du 23 Décembre 2001, l'Assemblée a délibéré et adopté la loi dont la teneur suit :

TITRE I
DISPOSITIONS GENERALES, DEFINITIONS,
PRINCIPES GENERAUX, PRESCRIPTIONS GENERALES,
MISE EN OEUVRE.

Chapitre I :
dispositions générales

Article 1^{er}.- La présente Loi a pour but de :

- a. protéger les consommateurs contre les denrées alimentaires et les Matériaux au contact des aliments pouvant mettre la santé en danger ;
- b. assurer la qualité, l'hygiène et la sécurité sanitaire de toute la chaîne alimentaire ;
- c. protéger les consommateurs contre les fraudes et les tromperies relatives aux denrées alimentaires ;
- d. définir les conditions de contrôles des produits alimentaires locaux , ceux importés et exportés.

Chapitre II :
Définitions

Article 2. Au sens de la présente loi, on entend par :

- a. **Denrées alimentaires** : toute substance traitée, partiellement ou brute, destinée à l'alimentation humaine, y compris les boissons, le chewing gum et toutes les substances utilisées dans la fabrication, la préparation et le traitement des aliments à l'exclusion des substances employées uniquement sous forme de médicaments, de cosmétiques ou de tabac.
- b. **Additif alimentaire** : 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'une denrée alimentaire, 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 ladite denrée, entraîne ou peut entraîner (directement ou indirectement) son incorporation ou celle de ses dérivés dans la denrée ou peut affecter d'une autre façon les caractéristiques de ladite denrée. L'expression ne s'applique ni aux contaminants ni aux substances ajoutées aux denrées alimentaires dans le but d'en maintenir ou améliorer les propriétés nutritives.

- c. **Contaminant** : toute substance qui n'est pas intentionnellement ajoutée à la denrée alimentaire, mais qui est cependant présente dans celle-ci comme un résidu de la production (y compris les traitements appliqués aux cultures et au bétail et dans la pratique de la médecine vétérinaire), de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de ladite denrée, ou à la suite de la contamination par l'environnement. L'expression ne s'applique pas aux débris d'insectes, poils de rongeurs et autres substances étrangères.
- d. contamination par l'environnement. L'expression ne s'applique pas aux débris d'insectes, poils de rongeurs et autres substances étrangères.
- e. **Hygiène alimentaire** : ensemble de conditions et mesures nécessaires pour la production, la préparation, le stockage, la conservation et la distribution des denrées alimentaires afin d'obtenir des produits en bon état, salubres, inoffensifs et propres à la consommation humaine.
- f. **Traçabilité des produits** : la capacité de suivre le mouvement d'une denrée alimentaire à travers le ou les étapes spécifiques de la production, de la transformation et de la distribution.
- g. **Production** : toutes opérations consistant en l'élevage, la récolte, la cueillette, la pêche, l'abattage, la fabrication, la transformation et le conditionnement d'une denrée alimentaire, y compris l'importation et l'exportation.
- h. **Manutention** : toute opération de préparation, de transformation, de cuisson, d'emballage, d'entreposage, de transport, de distribution et de vente d'aliments.
- i. **Matériaux au contact des aliments** : les objets en rapport avec la fabrication, l'utilisation ou l'emballage des denrées alimentaires (par exemple appareils, vaisselle ou matériel d'emballage).
- j. **Sécurité des aliments** : Assurance que les aliments sont sans danger pour le consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés.*
- k. **Salubrité des aliments** : Assurance que les aliments sont acceptables pour la consommation humaine conformément à l'usage auquel ils sont destinés.
- l. **Certification** : Procédure par laquelle les organismes de certification officielle et les organismes officiellement reconnus donnent par écrit ou de manière équivalente, l'assurance que des denrées alimentaires ou des systèmes de contrôle des denrées alimentaires sont conformes aux exigences. La certification des aliments peut, selon le cas, se fonder sur toute une gamme d'activités d'inspection pouvant comporter une inspection continue sur la chaîne de production, l'audit des systèmes d'assurance de la qualité et l'examen des produits finis.

- m. **Inspection** : Examen des denrées alimentaires ou des systèmes de contrôle des denrées alimentaires, des matières premières, ainsi que de la transformation et de la distribution, y compris les tests en cours de fabrication et sur les produits finis, dans le but de vérifier s'ils sont conformes aux exigences.
- n. **Contrôle alimentaire** : Activité de mise en application à caractère réglementaire et obligatoire, menée par des autorités nationales régionales ou locales, visant à protéger les consommateurs et à garantir, pour tous les aliments au stade de la production, de l'entreposage, de la transformation et de la distribution, leur salubrité, leur pureté, et leur adaptation à la consommation humaine ; leur conformité aux exigences de qualité et de sécurité sanitaire et enfin, l'honnêteté et l'exactitude de leur étiquetage conformément aux exigences de la loi.
- o. **Danger** : Agent biologique, chimique ou physique présent dans un aliment ou état de cet aliment pouvant avoir un effet adverse pour la santé.
- p. **Risque** : Fonction de la probabilité et de la gravité d'un effet adverse (néfaste) sur la santé, du fait de la présence d'un (des) danger (s) dans un aliment.
- q. **Analyse de risques** : Processus comportant trois volets : évaluation des risques, gestion des risques et communication sur les risques.
- r. **Evaluation des risques** : Processus à base scientifique comprenant les étapes suivantes : i) identification des dangers, ii) caractérisation des dangers, iii) évaluation des expositions et iv) caractérisation des risques.
- s. **Gestion des risques** : Processus, distinct de l'évaluation des risques, consistant à mettre en balance les différentes politiques possibles en consultation avec toutes les parties intéressées, en tenant compte de l'évaluation des risques et d'autres facteurs ayant une importance pour la protection de la santé des consommateurs et la promotion des pratiques commerciales loyales et, au besoin, à choisir les mesures de prévention et de contrôle approprié.
- t. **Communication sur les risques** : Echange interactif, tout au long du processus d'analyse des risques, d'informations et d'opinions sur les risques, les facteurs liés aux risques et les perceptions des risques, entre les responsables de leur évaluation et leur gestion, les consommateurs, l'industrie, les milieux universitaires et les autres parties intéressées, et notamment l'explication de l'évaluation des risques et des fondements des décisions prises en matière de gestion des risques.
- u. **Qualité sanitaire des aliments** : Caractéristiques positives de la qualité des aliments à savoir l'origine, la couleur, la saveur, la texture, la méthode de traitement de l'aliment considéré.

- v. **Mesure sanitaire** : Toute mesure appliquée pour protéger, sur le territoire d'un pays, la vie ou la santé humaine vis-à-vis des risques découlant des additifs, contaminants, toxines ou organismes pathogènes présents dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux, ou de risques provenant de maladies véhiculées par les aliments d'origine animale, végétale ou les produits dérivés ou de risques provenant de tout danger présent dans les aliments.
- w. **Bonnes pratiques agricoles** : Pratiques des producteurs alimentaires primaires (par exemple, les exploitants agricoles et les pêcheurs) dont l'application est nécessaire à la production de produits agricoles sains et salubres, conformes aux lois et règlements alimentaires.
- x. **Mise sur le marché** : la détention de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux en vue de leur vente, y compris l'offre en vue de la vente ou toute autre forme de cession, à titre gratuit ou onéreux, ainsi que la vente, la distribution et les autres formes de cession proprement dites.
- y. **Chaîne alimentaire** : Ensemble de la production, du transport et de la transformation, de la vente et de l'entreposage, de la formulation et de la consommation.
- z. **Production primaire** : Etapes de la chaîne alimentaire qui comprennent, notamment, la récolte, l'abattage, la traite et la pêche.
- aa. **Restauration** : Préparation, entreposage, et le cas échéant, livraison des aliments aux fins de consommation par le consommateur, sur le lieu de préparation ou dans un lieu annexe.
- bb. **Autorité compétente** : le Ministère ou toute autre autorité régionale ou locale ou officiellement investie de cette responsabilité.
- cc. **Contrôle officiel** : Contrôle effectué par un organisme gouvernemental Compétent habilité à faire respecter les règlements.
- dd. **HACCP** (analyse des dangers, point critique pour leur maîtrise) : système qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité des aliments.
- ee. **Nettoyage** : élimination des souillures, des résidus d'aliment, de la saleté, de la graisse ou de toute autre matière étrangère.

Chapitre III : Principes généraux

Article 3. - Toute activité dans le domaine alimentaire doit être gérée sur la base de l'analyse des risques.

Article 4.- Les activités de contrôle doivent être coordonnées pour couvrir de manière cohérente toute la chaîne des aliments. Elles doivent être réalisées sur une base scientifique et juridique, en toute indépendance et de manière uniforme sur l'ensemble de l'Union des Comores.

Chapitre IV : Champ d'application

Article 5.- La présente loi s'applique à :

- a. la production agricole, élevage et pêche destinée à la fabrication des denrées alimentaires et des aliments pour animaux ;
- b. la transformation, le traitement, l'entreposage, le transport, la restauration , la distribution et la vente des denrées alimentaires et des matériaux au contact des aliments ;
- c. l'identification et la dénomination des denrées alimentaires et des matériaux au contact des aliments ainsi qu'à la publicité y relative ;
- d. l'importation, l'exportation et le transit des denrées alimentaires et des matériaux au contact des aliments ;
- e. l'information objective du consommateur ;
- f. la loyauté dans le Commerce ;
- g. aux denrées alimentaires et aux matériaux en contact avec les aliments destinés à l'usage personnel ;
- h. les mêmes dispositions s'appliquent aux denrées alimentaires et aux matériaux en contact avec les aliments conformément aux engagements internationaux pris par l'Etat.

La présente loi ne s'applique pas aux substances et produits soumis à la législation aux médicaments.

Chapitre V : Prescriptions générales

Article 6.- La présente loi prévoit :

- a. l'obligation de mettre à la consommation des denrées alimentaires saines ;
- b. l'obligation à tout vendeur ou donneur d'informer le consommateur sur la composition, la qualité, la quantité et le prix du produit ;
- c. de réglementer la production, la circulation et la détention des denrées alimentaires ne présentant aucun danger pour la consommation humaine ;

- d. d'interdire toute falsification et toute publicité pouvant tromper le consommateur ;
- e. De donner des directives sur les conditions d'importation, d'inspection, d'abattage, d'entreposage de stockage des produits alimentaires qu'ils soient d'origine animale , halieutique et végétale ;
- f. De garantir des aliments sains et propres à la consommation humaine
- g. De recourir à toutes les méthodes recommandées en tant que moyen d'améliorer la salubrité des aliments ;
- h. De fournir des directives pour l'élaboration de codes spécifiques éventuellement nécessaires pour certains secteurs de la chaîne alimentaire, certains processus, ou certains produits, afin de développer les critères d'hygiène spécifiques de ces domaines ;

Article 7.- L'exercice de la production et de la vente des denrées alimentaires est soumis aux conditions et obligations suivantes :

- a. la possession du certificat d'existence de l'établissement, de la carte professionnelle .
- b. la présentation d'un certificat de conformité .
- c. la possession d'un local approprié et agréé à l'activité exercée, distinct du domicile et accessible aux agents de contrôle.
- d. Assurer la qualité sanitaire des aliments tout le long de la chaîne alimentaire et la traçabilité des produits ;
- e. Assurer ou faire assurer, après acquisition, les transports des denrées alimentaires avec le soin et la diligence qu'implique la nécessité d'en éviter la détérioration.
- f. Entreposer, conserver ou stocker les denrées alimentaires dans des locaux ou lieux spécialement aménagés, maintenus dans des bonnes conditions d'hygiène.
- g. Assurer la transformation suivant les démarches HACCP.
- h. Observer le délai de consommabilité ou la date limite de péremption.

Article 8.- Toute denrée alimentaire et tout matériel au contact des aliments doivent être soumis au contrôle de qualité sanitaire.

Chapitre VI : Mise en oeuvre

Article 9.- L'Etat Comorien est le garant de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments.

Article 10.- Les producteurs sont responsables de la qualité sanitaire de leurs produits mis sur le marché.

Article 11. - Le contrôle doit être effectué de manière transparente par des agents assermentés. Les résultats des contrôles et inspections officielles doivent servir à informer et alerter les consommateurs.

Article 12.- Les laboratoires fournissent la crédibilité scientifique nécessaire à une certification sanitaire et phytosanitaire des denrées alimentaires. Les laboratoires qui certifient les analyses doivent se conformer aux normes internationales d'accréditation. Ils doivent être des structures scientifiques jouissant d'une autonomie .

Article 13. - En cas de situations d'urgence, les mesures adéquates doivent être prises par les autorités compétentes.

TITRE II LA SECURITE DU CONSOMMATEUR

Chapitre I : Du controle de l'hygiene des locaux, des installations et des transports et de la salubrite des aliments

Section 1 : Hygiene des locaux, des installations et des transports

Article 14.- Les locaux et les installations doivent être , conçus , construits et situés de manière à réduire le risque de contamination des denrées alimentaires.

Article 15.- Les locaux doivent disposer d'un approvisionnement suffisant en eau potable, de systèmes de drainage et d'évacuation des déchets, des installations sanitaires, des installations adéquates pour le contrôle de la température, de la qualité de l'air, de l'éclairage et de l'entreposage des denrées alimentaires.

Article 16.- Les moyens de conditionnement, de transport, de manutention et de distribution, d'entreposage doivent garantir la sécurité sanitaire des aliments.

Article 17.- Les personnes qui sont en contact direct ou indirect avec les aliments doivent être en bonne santé, et équipées de matériel sanitaire pour la manipulation des aliments et maintenir un degré approprié d'hygiène corporelle

Section 2 :
Salubrité des aliments

Article 18.- les produits doivent porter des informations appropriées pour garantir :

- a. Des renseignements exacts et accessibles tout au long de la chaîne pour permettre aux opérateurs de manipuler, présenter, stocker et préparer le produit en toute sécurité et de façon correcte ;
- b. Des facilités d'identification du lot ;
- c. Des informations suffisantes au consommateur en matière d'hygiène alimentaire pour être en mesure de comprendre l'importance des renseignements figurant dans le produit ;
- d. Des choix judicieux adaptés à leur situation individuelle ;
- e. A la fiabilité des renseignements contenus dans l'étiquetage qui s'adressent aux professionnels ou aux commerçants et qui doivent être distingués facilement par rapport à ceux destinés aux consommateurs et la non contamination, la prolifération ou la survie de pathogène d'origine alimentaire en assurant de bonne condition d'entreposage, de préparation et d'utilisation.

Article 19.- Toute entité concernée dans la chaîne alimentaire doit respecter et appliquer des procédures de contrôle de la salubrité des aliments.

Article 20.

- a. En cas de danger susceptible de nuire à la santé des consommateurs, des mesures prises par le Ministère en charge de la production peuvent suspendre définitivement, ou pour une durée déterminée, la production, la manutention, la commercialisation d'une denrée et si la nécessité y contraint, faire procéder à sa destruction en tout lieu où elle se trouve ou destiné à d'autres utilisations.
- b. La denrée peut être commercialisée lorsque la cause du danger a cessé, à moins qu'un autre arrêté n'intervienne qui décidera de la destination et du sort définitif à lui donner, y compris le refoulement à l'importation

Chapitre II :
Du contrôle de l'utilisation
des additifs alimentaires

Article 21.- Les additifs alimentaires utilisés sur le territoire national de l'Union des Comores doivent être autorisés et fixés par voie réglementaire.

Article 22.- L'Etat Comorien, se fondant sur une appréciation toxicologique ou épidémiologique, fixe les additifs admissibles pour les différentes denrées alimentaires ainsi que leurs teneurs maximales par voie réglementaire.

Article 23.-

- a. L'Etat Comorien peut fixer les concentrations et les quantités maximales à un niveau plus bas que ne l'exigerait impérativement la protection de la santé (valeurs de tolérance) pour autant que cela soit techniquement possible ;
- b. Il est totalement interdit pour les denrées alimentaires, l'emploi des additifs, lorsqu'ils ne sont pas nécessaires à la fabrication, au traitement ou à l'entreposage, ou qu'il n'existe pas de méthode appropriée pour les détecter.

Article 24.- La teneur résiduelle des additifs alimentaires dans le produit fini doit être contrôlée par rapport aux valeurs limites autorisées.

Chapitre III :
De la surveillance des niveaux
de contamination chimique, biologique
et radioactive

Article 25.- Des systèmes de surveillance pour empêcher tout risque de contamination des aliments par des corps étrangers, des émanations nocives, des substances chimiques indésirables et des rayonnements ionisants sont fixés par voie réglementaire.

Article 26.- Des spécifications biologiques doivent être fondées sur des principes scientifiques solides et indiquer le cas échéant les procédures de suivi, les méthodes d'analyse et les limites d'intervention.

Article 27.- Les valeurs limites de toutes sortes de contamination doivent être respectées par les producteurs, les restaurateurs et les industriels.

Chapitre IV :
De l'innocuité des matériaux
au contact des aliments

Article 28.- Le matériel au contact d'un aliment doit être fabriqué avec du matériel n'ayant aucun effet toxique pour l'usage auquel il est destiné.

Article 29.- Lors de son emploi conforme à sa destination ou habituellement présumé, le matériel au contact d'un aliment ne doit pas mettre la santé en danger.

Article 30.- Les bonnes pratiques d'hygiène doivent être appliquées aux matériaux au contact des aliments.

Chapitre V :

Du retrait du marché des produits impropres à la Consommation, avaries, toxiques ou périmés

Article 31.- Le Ministère en charge de la production assure la surveillance de la conformité des produits alimentaires sur le marché pour la sécurité des consommateurs. Il doit à cet effet surveiller le système de traçabilité des denrées alimentaires, et mettre en place les procédures efficaces pour résoudre tout problème de sécurité sanitaire des aliments et pour permettre le retrait rapide du marché de tout lot incriminé de produits finis, y compris la mise en place d'un système de veille .

Article 32.- Les denrées alimentaires impropres à la consommation, avariées, toxiques ou périmées doivent faire l'objet de constatations par des agents assermentés de l'Etat qui doivent constituer des procès verbaux d'infractions à l'origine de confiscation, de saisie ou de retrait suivi de destruction.

Article 33.- Tout consommateur ou association de consommateurs peuvent déposer leur doléances auprès des autorités compétentes en cas de suspicion ou de constatation de produits pouvant menacer la santé des consommateurs.

TITRE III

LA QUALITE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Chapitre I :

De la vérification de la conformité des produits aux réglementations en vigueur

Article 34.- Les procédures de vérification et d'évaluation de conformité font l'objet de textes règlementaires.

Article 35.- Les inspections inopinées et/ou obligatoires sont assurées par le Ministère en charge de la production. Les agents assermentés sont les seuls habilités à prélever des échantillons. Les modalités d'exécution font l'objet de textes règlementaires.

Article 36.- Le Ministère en charge de la production doit agréer les laboratoires de contrôle alimentaire pour la vérification de la conformité des produits aux réglementations en vigueur et délivrer la certification des produits alimentaires analysés.

Article 37.- En cas de non-conformité des produits, le Ministère en charge de la production recommande les mesures correctives appropriées et/ou dresse un procès verbal et notifie les intéressés.

Article 38.- Le Ministère en charge de la production refuse les denrées alimentaires destinées à l'exportation, à l'importation ou en transit, lorsqu'elles sont dangereuses pour la santé humaine, animale et végétale.

Elle peut refuser momentanément les denrées alimentaires suspectes dangereuses ou non mais faisant l'objet de controverse au sein de la communauté scientifique.

Chapitre II :
La production, l'entreposage, la commercialisation
et l'inspection de salubrité de denrées alimentaires

Section 1 :
la production

Article 39.-

- a. Toute denrée alimentaire d'origine animale mise en vente ou exposée à la vente en Union des Comores, doit avoir été préparée selon les règles de l'hygiène et soumise à l'inspection de salubrité effectuée par les agents qualifiés du service vétérinaire.
- b. Dans les localités où ce service n'est pas représenté, l'inspection de la salubrité peut être effectuée par les agents des services de santé, ayant reçu au service vétérinaire un complément de formation à cet effet, et nommés par arrêté conjoint des Ministres ayant respectivement les services vétérinaires et la Santé publique dans leurs attributions.

Article 40.-

- a. Des précautions suffisantes doivent être prises d'une manière générale pour que les déchets d'origine humaine et animale soient évacués dans des conditions telles qu'il n'en résulte pas de risques pour la santé publique ou l'hygiène.
- b. L'eau d'irrigation des cultures ne doit pas non plus représenter un risque pour la santé publique et l'hygiène par elle-même ou par l'entremise des produits à consommer.
- c. Lorsque des mesures de lutte contre les maladies des plantes et des animaux sont mises en œuvre, les dangers possibles de rétention d'éléments toxiques dans les produits récoltés doivent être pris en considération.

Section 2.
Entreposage, hygiène de la récolte,
du traitement et du transport.

Article 41.-

- a. L'entreposage, l'exposition en vue de la vente de denrée alimentaires et de boisson altérées, contaminées, falsifiées, corrompus ou toxique, sont interdits.
- b. Ces denrées sont saisies, dénaturées et détruites sous le contrôle du service vétérinaire aux frais de contrevenants, et sans préjudice des pénalités prévues à l'Article 115 de la présente loi.

Article 42.-

- a. L'équipement et les récipients utilisés ne doivent présenter aucun danger pour la santé. Les récipients réutilisables doivent pouvoir être nettoyés, désinfectés et entretenus de manière à éviter la contamination du contenu ;
- b. Les opérations et procédés de récolte et de production doivent être conforme aux règles d'hygiène ;
- c. Les produits impropres à la consommation doivent être isolés et évacués de telle sorte qu'ils ne puissent contaminer les aliments, l'eau de boisson ou d'autres récoltes.
- d. Les dispositions nécessaires doivent être prises pour protéger les denrées alimentaires de la contamination par les animaux, les insectes, les agents de contamination chimique ou microbiologique pendant la manutention, l'entreposage ou l'exposition en vue de la vente ;
- e. Les matériels de transport utilisés pour les denrées alimentaires doivent être conçus et construits de manière à pouvoir être aisément nettoyés et entretenus et ne pas constituer un foyer de contamination pour les produits transportés ;
- f. Un soin particulier doit être pris pour le transport des denrées périssables pour éviter les avaries ou altération de la qualité. Un matériel de réfrigération approprié à la nature de produits et à la durée de l'entreposage ou du transport, doit être utilisé et si nécessaire de la glace est utilisée au contact du produit, elle doit avoir été fabriquée avec de l'eau potable.

Article 43.- Les bâtiments d'entreposage et de commercialisation et leurs abords doivent être conçus de façon à rester raisonnables exempts d'odeurs désagréables, de fumées, de poussière ou d'autres éléments contaminants. Ils doivent être de dimensions suffisantes pour permettre l'activité envisagée et éviter l'encombrement par le matériel ou le personnel. Ils doivent être construits selon les règles d'art et maintenus en bon état. Leur conception doit prévoir une protection contre la pénétration et l'installation des rongeurs, des oiseaux et des insectes, et permettre un nettoyage facile et complet.

Article 44.-

- a. Les opérations portant sur des produits bruts et souillés doivent être séparées de celles portant sur les produits prêts à consommer et propres à tous les stades de la réception, de l'entreposage et de la préparation ;
- b. Un approvisionnement en eau potable en quantité suffisante doit être assuré pour ces opérations. Les normes de potabilité, ne doivent pas être inférieures aux normes internationales applicables à l'eau de boisson formulées par l'organisation Mondiale de la santé .La glace doit être fabriquée à partir d'eau potable, manipulée et entreposée dans des conditions la protégeant de toute contamination ;
- c. Les conduites et canalisations d'évacuations de déchets doivent être calibrées pour répondre aux débits de point et Les effluents doivent être évacués de manière à ne pas contaminer les réseaux d'alimentation en eau potable. Les systèmes d'évacuation des effluents doivent être agréés par les services vétérinaires ;
- d. Les locaux où sont entreposées et transformées les denrées alimentaires doivent être bien éclairés et ventilés et des dispositions nécessaires doivent être prises pour éviter la condensation de vapeur.

Article 45.-

- a. Toutes les surfaces au contact des aliments doivent être lisses, résistantes, non toxiques, lavables, non absorbantes ;
- b. Les matériels et ustensiles doivent être conçus de façon à pouvoir être entièrement nettoyés ;
- c. Les matériels et ustensiles utilisés pour les matières non comestibles doivent être identifiés et réservés à ces usages.

Article 46.-

- a. Les bâtiments, le matériel et les ustensiles doivent être maintenus en bon état de propreté. Les déchets doivent être fréquemment évacués des zones de travail et recueillis dans des récipients adéquats. Les détergents et désinfectants utilisés doivent convenir pour l'usage qui en est fait et être conforme aux normes internationales ;
- b. Des mesures efficaces doivent être prises pour lutter contre les insectes, les rongeurs et tous les animaux nuisibles dans les locaux où sont entreposés, transformés ou exposés à la vente, des produits alimentaires.

Article 47.-

- a. Aucune personne reconnue atteinte d'une maladie pouvant être transmise par les aliments, ou comme étant porteur de germes d'une telle maladie, ou souffrant de blessures infectées ou de plaie, ne peut être autorisée à travailler dans une zone

quelconque d'un « établissement alimentaire, à un poste où il y ait quelque probabilité qu'elle contamine les aliments par des organismes pathogènes ;

- b. Les personnels appelés à manipuler, traiter et distribuer les denrées alimentaires doivent, dans leur activité, observer la plus grande propreté personnelle. Leurs vêtements et leur coiffure doivent être en rapport avec les tâches accomplies et maintenus en état de propreté.

Section 3 :

De l'inspection et de commercialisation

Article 48. - L'abattage des animaux de boucherie, dont la viande est destinée à la consommation, doit être pratiqué dans un emplacement ou des locaux agréés à cet effet par les agents des services vétérinaires.

Article 49.-

- a. Les matériels et ustensiles utilisés pour l'abattage des animaux de boucherie, le morcellement, la transformation et la vente des viandes, doivent répondre aux dispositions des articles 42 et 45 de la présente loi, les locaux, procédures et personnel doivent répondre aussi aux disposition des articles 44, et 47 ;
- b. Les conditions d'entreposage des viandes sous- réfrigération doivent permettre de faire redescendre la température à cœur des carcasses et quartier à un maximum de 10°C dans les vingt quatre heures suivant l'abattage et d'assurer la conservation des viandes et abats réfrigérés à une température comprise entre 0 et +2°C.

Article 50.- Tout animal devant être abattu doit être présenté vivant à l'inspection sanitaire. Peuvent être dispensés de l'inspection ante mortem les animaux de la basse-cour.

L'inspection sanitaire ante et post-mortem est effectuée par un ou des agents qualifiés, conformément aux dispositions de l'article 39 de la présente loi.

L'inspection ante mortem doit permettre de décider si les animaux peuvent être abattus pour la consommation.

Article 51.- Les viandes reconnues saines et aptes à la consommation humaine doivent être revêtues d'une marque ou estampille indélébile,-apposée par les agents qualifiés qui en sont seuls détenteurs, avec une encre de qualité alimentaire.

Les viandes reconnues non consommables pour l'homme ne sont pas estampillées ; elles sont saisies et détruites.

Article 52.-

- a. La saisie ne donne lieu a aucune indemnisation. Un certificat de saisie est établi par l'agent ayant effectué l'inspection, identifiant les denrées saisies, en nature et quantité, et indiquant le motif de la saisie.

Ce certificat est établi en duplicatif et l'origine est remis au détenteur des viandes ou marchandises saisies;

- b. L'agent ayant procédé à la saisie doit participer à la destruction effective des denrées par incinération, enfouissement, immersion ou tout autre procédé acceptable, respectueux de l'environnement et garantissant leur retrait de la consommation ;
- c. Cette destruction s'effectue aux frais du détenteur et en présence de la force de l'ordre. un procès-verbal de destruction est établi en double exemplaire dont l'un est remis au détenteur des denrées saisies.

Article 53.- La détention en vue de la vente et la mise en vente de viandes non revêtues de l'estampille sanitaire sont interdites. Ces denrées sont confisquées sans préjudice des pénalités prévues à l'article 119 de la présente loi. Si, après inspection elles sont reconnues propres à la consommation, elles peuvent être remises aux services sociaux ou distribuées gracieusement à des organisations charitables.

Article 54.- Le contrôle sanitaire des denrées alimentaires s'exerce aux différents stades de leur mise en consommation et peut avoir lieu à plusieurs reprises jusqu'à la vente finale à la consommation.

Section 4 :

Dispositions particulières relatives à l'hygiène et l'inspection des produits de mer et des eaux douces

Article 55.-

- a. La vente des espèces de poissons, crustacés et mollusques réputées toxiques est interdite ;
- b. Sont également interdites, la détention, l'exposition en vue de la vente, de poissons, crustacés et mollusques capturés à l'aide de moyens prohibés, ou appartenant à des espèces protégées telles que les tortues et les dugongs ;
- c. Est interdite enfin la vente de poissons, crustacés et mollusques immatures ou n'atteignant pas la taille marchande garantie par les règlements des produits halieutiques.

Article 56.- Les embarcations doivent permettre une manipulation rapide et efficace du poisson, un nettoyage et une désinfection facile et être construites en matériaux tels qu'ils ne puissent pas endommager ou contaminer le poisson tel que cela est défini dans la réglementation des produits halieutiques. L'inspection des produits halieutiques doit se conformer au manuel d'inspection défini dans la réglementation des produits halieutiques.

Article 57.-

- a. Les poissons frais non préemballés ,exposés à la vente sont réfrigérés avec la glace, même s'ils sont présentés sur un étal réfrigéré pendant l'exposition à la vente, la glace est en quantité suffisante et répartie de façon à maintenir la température interne des produits entre 0 et +5°C. L'eau de fusion de la glace ne doit pas séjourner au contact des produits ;
- b. Les poissons frais non exposés à la vente sont entreposés sous glace. cette disposition est applicable dans les chambres froides ;
- c. La glace doit être en quantité suffisante et répartie de façon à maintenir la température interne entre 0 et + 2 °C . Ces dispositions sont applicables aux céphalopodes présentés à l'état frais ;
- d. L'arrosage et le retrempeage des produits de la mer avec de l'eau douce ou de l'eau de mer souillée sont interdits ;
- e. Les huîtres, moules et autres coquillages, ainsi que les oursins, exposés à la vente ou entreposé, doivent être tenus à l'abri de la chaleur à une température comprise entre 5 et + 15°C.

Article 58.-

- a. Seuls peuvent être soumis, soit à bord, soit à terre, à un procédé de congélation, les poissons et autres animaux marins comestibles de tailles marchandes présentant tous les caractères de parfaite fraîcheur et de bonne qualité et reconnus aptes à la conservation par congélation et entreposage frigorifique tel que ça été défini dans le règlement des produits halieutiques ;
- b. Les poissons et autres animaux marins ne peuvent être congelés que par un procédé de congélation rapide.

Article 59.-

- a. Le poisson salé, séché ou boucané doit être exempt de corps étrangers (gravier, sables, insectes) et d'altérations dues aux insectes, aux acariens, aux moisissures ou à la putréfaction ;
- b. Il doit être préparé, entreposé et vendu dans les conditions satisfaisantes aux dispositions de la présente loi et la réglementation des produits halieutiques

Section 5 :
Dispositions particulières au lait
et aux produits laitiers

Article 60.-

- a. la dénomination « lait » sans indication de l'espèce animale de provenance est réservée au lait de vache. Dans tous les autres cas, l'espèce productrice doit être précisée ;

- b. Le lait destiné en l'état ou après transformation à la consommation humaine doit provenir de femelles en parfait état sanitaire.
- c. Est considéré comme tentative de tromperie le fait de détenir en vue de la vente, d'exposer ou de mettre en vente pour la consommation humaine, du lait ayant subi un écrémage, même partiel sauf si la mention lait écrémé est affichée en évidence.
- d. Sont considérés comme une falsification l'addition, en quelque proportion que ce soit, d'eau potable au lait, ainsi que l'emploi de tout traitement autre que le filtrage ou les procédés thermiques d'assainissement susceptible de modifier la composition physique ou chimique du lait, lorsque ce traitement n'est pas autorisé;
- e. Est considérée comme falsification nuisible à la santé, l'addition au lait, en quelque proportion que ce soit, d'eau non potable ou de toute substance non autorisée ;
- f. Les laits crus offerts en nature à la vente aux consommateurs, soit par les producteurs, soit par les intermédiaires, doivent :
 - ne pas provenir d'animaux tuberculeux, ni renfermer de bacilles tuberculeux ;
 - provenir d'exploitation pourvue d'eau potable ;
 - être récoltés et transportés dans des récipients propres et aseptisés ;
 - être propres et le demeurer jusqu'au moment de la vente au consommateur qui devra avoir lieu dans les vingt quatre heures suivants la traite ;
 - être refroidis immédiatement après la traite et être maintenus, jusqu'au moment de la vente au consommateur, à une température inférieure à +15°C, ces prescriptions ne s'appliquent toutefois pas aux laits vendus directement au consommateur dans les heures suivant la fin de la traite ;
 - au moment de la vente au consommateur, ne pas décolorer le bleu de méthylène en moins de trois heures ;
 - le lait cru doit être vendu au consommateur dans les vingt quatre heures suivant la traite.

Article 61.-

- a. Le lait pasteurisé ne doit pas, à la sortie de l'atelier de traitement, renfermer plus de 100 000 germes microbiens vivants par m³.

Il doit être maintenu à une température inférieure ou égale à + 10° c et ne pas renfermer plus de 200 000 germes microbiens vivants par m³. au moment de la vente au consommateur (normes en vigueur).

- b. Le lait stérilisé ne doit contenir aucun germe microbien revifiable.
- c. Le lait pasteurisé conditionné doit être vendu au consommateur au plus tard le troisième jour suivant le conditionnement.

Article 62.-

- a. Le lait concentré provenant de la concentration du lait entier totalement ou partiellement écrémé additionnée ou non du sucre, doit être conditionné dans des récipients étanches aux liquides, aux gaz, aux microorganismes, traité par la chaleur pour détruire ou inhiber totalement d'une part les enzymes, d'autre part les micro-organismes et leur toxines dont la présence ou la prolifération pourrait altérer la denrée et le rendre impropre à la commercialisation ;
- b. le lait en poudre entière, écrémé totalement ou partiellement sucré ou non, ne doivent pas contenir, au moment de l'ouverture du récipient plus de quatre pourcent d'humidité ;
- c. Les emballages de lait en conserve doivent indiquer leur composition chimique et leur date de péremption.

Article 63.- S'agissant de l'importation, la commercialisation, la distribution ainsi que les pratiques relatives aux substituts du lait maternel, y compris les préparations pour nourrissons et tout autre produits lacté, aliment et boisson, y compris les aliments de compléments donnés au biberon sont soumis aux dispositions du code de loi sur la commercialisation et la distribution des substituts du lait maternel aux Comores.

Article 64 .- Les yaourts, lait caillé, lait fermenté, lait dégraissé, lait gélifié, lait aromatisé doivent être préparés selon les règles d'hygiène y correspondant. Les produits conditionnés doivent être étiquetés et l'emballage doit porter mention des informations relatives à la composition du produit, à son fabricant et à la date limite de consommation qui ne peut être postérieure de plus de vingt et un jour à la date de fabrication.

Ces produits doivent être entreposés, transportés et mis en vente à une température n'excédant pas 8° C.

Article 65.-

- a. Les glaces et crèmes glacées ne doivent pas contenir plus de 300 000 germes aérobies mésophiles par ml, ni plus de 100 bactéries coliformes par ml et (doivent être conforme aux normes en vigueur) ;

- b. En outre, elles ne doivent contenir aucun *Escherichia coli* aucun germe pathogène, en particulier de staphylocoque dans 0,1 ml et aucun salmonella. les numérations de germes par unité de volume s'entendent pour le produit foisonné ;
- c. Sont considérées comme impropres à la consommation les glaces ayant un arrière gout prononcé (salé, métallique pourri, moisi, rance, suiffé, amer) ou une odeur anormale ou comportant des impuretés ;
- d. Après congélation et jusqu'à livraison au consommateur les glaces, crèmes glacées et sorbet doivent être maintenus constamment à une température inférieure à - 10 °C.

Section 6 :
Dispositions particulières relatives
aux œufs et conserves

Article 66.- Les œufs de poule ou de cane offerts à la vente pour la consommation doivent être propres, intacts, exempts d'odeurs étrangères. La chambre à œuf ne doit pas avoir une hauteur supérieure à 9 mm. Ces œufs ne doivent pas être embryonnés.

Article 67. -

- a. Les récipients renfermant des conserves et semi conserves, entreposés, exposés en vue de la vente, mis en ventes ou vendus ne doivent pas présenter des signes extérieurs susceptibles de correspondre à une altération de la denrée en question.
- b. Si les vérifications font apparaître pour un lot donné un pourcentage d'altération supérieur à 25% , ce lot doit être retiré de la consommation.
- c. Les récipients renfermant les conserves et semi-conserves destinées à l'alimentation humaine doivent porter les mentions suivantes :
 - l'indication par estampage ou moulage du pays d'origine , soit en toute lettre, soit par symbole prévu par les convention internationales en vigueur ;
 - L'indication , de la même manière de la date de fabrication ;
 - Outre les informations relatives au nom ou marque du fabricant, la démonstration d'utilisation , le nom du pays d'origine, le poids net égoutté du produit consommable , les récipients renfermant des semi-conserves doivent porter les mentions en caractère d'au moins quatre mm de hauteur : « à entre poser au froid » et à consommer avant le

Chapitre III : importation de produits d'origine animale

Article 68. - Est formellement interdit l'importation de viandes, réfrigérées, congelées, salées, fumée séchée, boucanée, de ruminant et porc domestique ou sauvage et charcuterie crue et fumée en provenance d'un pays infecté des maladies contagieuses, des zoonoses émergentes et transfrontalières susceptibles d'affecter la santé humaine, animale et environnement.

Article 69. - Les viandes importées doivent avoir été abattues dans un établissement placé sous le contrôle du service vétérinaire du pays d'origine. Elles doivent avoir été inspectées, reconnues aptes à la consommation humaine, estampillées par les agents des services vétérinaires. Les emballages des viandes désossées ou morcelées doivent porter le cachet ou la reproduction de l'estampille sanitaire.

Article 70. - Les viandes importées doivent être accompagnées d'un certificat identifiant les marchandises et attestant qu'elles :

- a. Proviennent d'un pays indemne des maladies mentionnées à l'article 68 de la présente loi ;
- b. Répondent au sens définis aux exigences de l'article 68 de la présente loi.

Les charcuteries, les conserves, les volailles et gibiers, les lapins et lièvres sont aussi soumis aux mêmes exigences.

Article 71. - Est interdite l'importation du sang animal frais, réfrigéré ou congelé, lyophilisé.

Article 72. - Est interdite l'importation des sous produits d'origine animale :

- Farine des viandes ;
- Farine d'os ;
- Farine des graines ;

destinés à l'alimentation des animaux terrestres.

Sont exclus de cette liste les produits et sous produits aquatiques de mer.

Article 73. - L'importation d'engrais bio-organique préparés à partir des cornes, des sabots est autorisée sous réserve qu'elle est accompagnée d'un certificat sanitaire signé par un vétérinaire sanitaire mandaté, attestant que ces produits proviennent d'animaux indemnes des maladies citées à l'article 68 de la présente loi.

Article 74. - Les importations des produits laitiers non stérilisés (lait frais) sont autorisées sous réserve de la présentation d'un certificat établi par un vétérinaire sanitaire mandaté attestant que ces produits proviennent des régions indemnes des maladies mentionnées à l'article 68 de la présente loi.

Article 75. - L'importation de cuir et de peau fraîche ou salées est interdite.

L'introduction de peaux sèches non travaillées est subordonnée à la production d'un certificat sanitaire établi par un vétérinaire sanitaire mandaté attestant qu'elles proviennent d'une région indemne des maladies mentionnées à l'article 68 de la présente loi.

Article 76.- L'importation des ongles, sabots, et cornes pour trophées et musées est autorisée après lavage avec un antiseptique approprié, dans un établissement agréé, opération qui devra être confirmée par la délivrance d'un certificat établi par un vétérinaire sanitaire mandaté attestant que ces produits sont exempts des maladies mentionnées à l'article 68 de la présente loi.

Article 77.- L'importation de laines, soies et poils est autorisée après lavage avec un antiseptique approprié et/ou après teinture, dans un établissement agréé, sous réserve de la délivrance d'un certificat délivré par un vétérinaire sanitaire mandaté attestant que ces produits sont exempts des maladies mentionnées à l'article 68 de la présente loi.

Article 78.- L'importation des cires et graisses d'origine animale est subordonnée à la présentation d'un certificat attestant que :

- a. Elles ont subi une fusion à au moins 70 ° C pendant 30 mn ;
- b. Les graisses destinées à la consommation ont été reconnues propres à un usage alimentaire.

Article 79.- Les poissons, crustacés, mollusques et autres produits de la mer et des eaux douces importés à l'état frais, congelés, salés, séchés doivent être accompagnés d'un certificat attestant qu'ils ont été inspectés et reconnus exempts des infections zoonotiques, émergentes et par transfrontalières notifiées dans le code aquatique de l'OIE.

Article 80. - L'importation des semences congelées d'ovules et de spermatozoïdes, d'œufs fécondés et d'embryons d'animaux domestiques ne peut être effectuée que sur autorisation et sous contrôle des services vétérinaires sous réserve que ces semences sont exemptes des infections transovariennes. Ces produits doivent être transportés suivant les normes requises.

Article 81. - Les certificats mentionnés aux articles 70, 73, 74, 75, 76, 77 et 78 doivent être établis par un vétérinaire agréé et mandaté appartenant au service vétérinaire officiel du pays d'origine des marchandises.

Article 82. - Les produits d'origine animale et halieutique répertoriés aux articles 70, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79 et 80 ne sont pas autorisés à entrer dans le territoire national sans les certificats prescrits.

- Les denrées périssables sont consignées dans des installations frigorifiques appropriées à leur condition de conservation et légalement agréée pour être utiliser comme entrepôts ;
- Les denrées non périssables sont consignées dans les entrepôts du service des douanes ;
- L'autorisation de mise en consommation ne peut être donnée qu'après production de certificat officiel prévus aux articles précédents ;
- Les frais d'entreposage sont à la charge de l'importateur.

En cas de non présentation des certificats dans un délai maximal de 30 jours , les marchandises consignées sont aux frais de l'importateur : soit saisies soit réexportées.

Article 83. - Les agents du service vétérinaire chargés du contrôle et d'inspection sanitaire d'animaux, des produits halieutiques et des sous produits d'origine animale et halieutique sont assermentés.

Chapitre IV : De la conformité des intrants agricoles et vétérinaires

Article 84. - Tout intrant agricole et vétérinaire utilisé doit être homologué ou certifié par les autorités compétentes.

Article 85. - L'identification de l'origine des intrants notamment pour les semences d'Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) doit être précisée par les producteurs et les industriels.

Chapitre V : Du suivi et du contrôle des signes distinctifs d'origine et de qualité

Article 86. - La traçabilité de tout produit faisant l'objet d'appellations d'origine, de labels, de signes distinctifs d'indications géographiques et de qualité, doit être obligatoire.

Article 87. - Le suivi et le contrôle des appellations d'origine, des labels et signes distinctifs d'indications géographiques et de qualité sont effectués par les autorités compétentes.

Chapitre VI : De la responsabilisation des professionnels dans la mise en place de l'auto-contrôle

Article 88. - Les professionnels doivent assurer la qualité de leurs produits suivant les réglementations en vigueur, ainsi que les principes généraux d'hygiène et les guides de bonne pratique sectorielle.

Article 89.- Les professionnels alimentaires qui se conforment à la mise en place de l'autocontrôle, peuvent bénéficier des mesures incitatives notamment l'assistance technique relative à la qualité des produits par les départements ministériels concernés. Les recommandations et les directives de l'Etat sont fixées par voie réglementaire.

Article 90.- Quiconque fabrique, traite, distribue, importe ou exporte des denrées alimentaires doit veiller à la mise en place de l'autocontrôle et se conformer aux exigences légales. Il est tenu de les analyser ou de les faire analyser, selon les règles de la bonne pratique de fabrication.

Article 91.-

Les frais de contrôle systématique des établissements privés sont à leur charge, il en est de même des frais d'inspection à leur demande. Les frais de contrôle officiel sont supportés par l'Etat.

Article 92.- La validation d'un système d'autocontrôle est assurée par les autorités compétentes. L'autocontrôle n'exclut pas le contrôle officiel. L'Etat donne les directives à fournir en relation avec l'autocontrôle.

Article 93.- Les opérateurs économiques élaborent des protocoles de traçabilité destinés à déterminer l'origine et la destination des denrées alimentaires qu'ils ont mis sur le marché. Ils les présentent ainsi que les documents y relatifs, à l'administration lorsqu'elle les demande.

Article 94.- Les opérateurs économiques s'efforcent de mettre en place une démarche qualité adaptée à leur activité. A cet effet, ils mettent en place des procédures d'autocontrôle conformes aux guides de bonne pratique, à la méthode HACCP ou tout autre mesure appropriée. Les démarches qualité peuvent faire l'objet d'une validation par l'administration en charge du contrôle.

Chapitre VII : Importation des denrées alimentaires d'origine végétale

Article 95.-

- a. Toute importation de denrées alimentaires fraîches d'origine végétale à but commerciale est tributaire d'une détention de permis l'autorisant et remplissant les conditions de la réglementation en vigueur notamment les conditions phytosanitaires définies dans la loi phytosanitaire ;
- b. Les denrées d'origines végétales visées par les dispositions de la présente loi doivent être conformes aux limites maximales de la norme générale nationale et internationale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées destinées à la consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995) ;

- c. Ces denrées alimentaires doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par les normes nationales et Internationales à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997) ;
- d. Elles doivent être exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères, de matières étrangères visibles, et des dommages causés par des ravageurs, affectant l'aspect général de la denrée.

Article 96.- Tout produit alimentaire d'origine végétale importé doit être accompagné d'un certificat phytosanitaire signé par les services compétents du pays d'origine attestant qu'il est indemne sans résidu pouvant nuire la santé humaine. Tout produit alimentaire d'origine végétale importé avarié doit être détruit sans préjudice d'indemnisation.

Article 97.- L'importation des produits des denrées alimentaires d'origine végétale non transformé ou ayant subi une préparation simple telle que mouture, concassage décorticage, séchage ou pression (grain, farine, riz blanc, son, feuilles séchées...) qui peuvent constituer un risque d'introduction ou de dissémination des organismes nuisibles est soumise à l'obtention préalable d'un permis phytosanitaire d'importation du service de contrôle des produits végétaux du Ministère en charge de la production agricole.

Article 98.- L'institution chargée du contrôle des denrées alimentaires d'origine végétale doit créer un service de quarantaine au niveau des entrées officielles pour éviter le risque d'introduction des organismes nuisibles.

TITRE IV

L'INFORMATION OBJECTIVE DU CONSOMMATEUR ET LA LOYAUTÉ DANS LES TRANSACTIONS COMMERCIALES

Chapitre I :

De la vérification de l'étiquetage et de la présentation des produits

Article 99.- Quiconque distribue des denrées alimentaires préemballées doit indiquer sur l'emballage des informations concernant les caractéristiques du produit, son mode d'emploi et de conservation, ainsi que l'identité du fabricant.

Article 100.- La présentation des produits ne doit pas induire en erreur les consommateurs.

Article 101.- La vérification de l'étiquetage relève de la compétence des agents assermentés.

Chapitre II : Du contrôle de la publicité mensongère

Article 102.- L'Etat Comorien veille à ce que le public soit informé des événements touchant la protection de la santé. Il informe le public des connaissances scientifiques d'intérêt général en matière de nutrition et denrées alimentaires, utiles notamment à la prévention des maladies et à la protection de la santé.

Article 103.- La qualité prônée ainsi que toutes les autres indications sur une denrée alimentaire doivent être conformes à la réalité. La publicité pour les denrées alimentaires ainsi que leur présentation et leur emballage ne doivent pas tromper le consommateur.

Article 104.- Sont considérés comme tromperies :

- Toute indication non conforme à la quantité et la qualité mentionnées sur l'étiquetage ;
- Toute publicité mensongère sur les denrées alimentaires ;
- Toute imitation et confusion qui induisent à l'erreur ;
- Toute indication et présentation propre à susciter chez le consommateur de fausses idées sur la composition, la qualité, la production, la conservabilité, la provenance, les effets spéciaux et la valeur de la denrée alimentaire.

Article 105.- Les denrées alimentaires ne doivent pas être imitées à des fins de tromperie, ni fabriquées, traitées, distribuées, désignées ou prônées de manière à induire en erreur. Les marchandises qui ne sont pas des denrées alimentaires ne doivent pas être entreposées, distribuées, désignées ou présentées de manière à pouvoir être confondues avec des denrées alimentaires.

Chapitre III : De la vérification du poids et du volume des marchandises

Article 106.- La quantité mentionnée sur les emballages, ainsi que toutes les dispositions mentionnées dans la législation sur la métrologie, doivent être respectées.

TITRE V LES ORGANES DE CONTROLES DES DENREES ALIMENTAIRES ET ATTRIBUTION

Chapitre I : les organes de contrôle des denrées alimentaires

Article 107.- Les organes de contrôle des produits alimentaires sont ainsi définis :

- a. Le service vétérinaire de la direction de l'élevage pour le contrôle des produits d'origine animale ;
- b. L'Institut National de Recherche Agricole de la Pêche et de l'environnement (INRAPE) pour la réalisation des analyses à la demande des autres services ;
- c. Le Comité National du Codex Alimentarius pour le suivi de l'application de la réglementation et l'élaboration des normes ;
- d. Le service hygiène et assainissement pour le suivi de l'hygiène alimentaire ;
- e. L'office national de certification et de contrôle des produits halieutiques ;
- f. Les services régionaux de contrôle sanitaires et phytosanitaires pour l'application de la réglementation et le suivi du contrôle des produits alimentaires à l'intérieur du pays ;
- g. Le service de la protection des végétaux ;
- h. Office National de la Métrologie ou département en charge de la métrologie ;
- i. D'autres organes jugés compétents et ayant reçu l'autorisation des autorités compétentes pourront faire partie de ce groupe.

Chapitre 2 : Les attributions

Article 108.- Les attributions de chaque organe sont déterminées par des textes réglementaires.

TITRE VI DE LA CONSTATATION, DE LA POURSUITE ET DE LA REPRESSION DES INFRACTIONS A LA DEMANDE DE L'ETAT, DES PROFESSIONNELS OU DES CONSOMMATEURS

Chapitre I : de la constatation, de la poursuite et de la répression des infractions

Article 109. - Sont qualifiés pour la constatation, la poursuite et la répression des infractions, les agents assermentés relevant des services et organismes dont la liste sera établie par des textes réglementaires.

Article 110. -

- a. Les agents visés à l'article 109 de la présente loi, ont accès librement à tous lieux de production, de conditionnement, de dépôt et de vente aux heures pendant

lesquelles ces établissements exercent leurs activités, aux véhicules utilisés pour le transport des denrées alimentaires, dans les conditions prévues par le Code de procédures pénales.

- b. Ils dressent des procès-verbaux qui font foi, jusqu'à preuve du contraire, des constatations susceptibles de constituer une infraction et transmettent ces procès-verbaux par la voie hiérarchique à l'autorité compétente. Ils peuvent se faire communiquer tous documents administratifs, commerciaux ou techniques, en rapport avec les vérifications opérées, exiger la mise à leur disposition des moyens indispensables pour effectuer leur contrôle, et exiger des annonceurs et publicitaires tous documents justificatifs du fondement du message diffusé.
- c. Sans préjudice des prescriptions particulières applicables à l'inspection de la salubrité des viandes, ils disposent du pouvoir de confiscation, saisie, de mise en conformité et changement de destination des denrées alimentaires.

Article 111.- La confiscation consiste en l'interdiction faite au détenteur d'une denrée alimentaire suspecte non conforme ou dangereuse, de disposer de celle-ci dans l'attente de vérifications complémentaires ou d'une décision à prendre concernant cette denrée.

Article 112. - La saisie consiste à retirer au détenteur la possession d'une denrée alimentaire falsifiée, corrompue, toxique ou dangereuse, de produits, objets ou appareils, propres à réaliser une falsification ou une tromperie et, le cas échéant, de lui en faire assurer la garde.

La destruction des biens saisis est effectuée chaque fois qu'aucun usage licite et économiquement envisageable ne peut être donné à ces biens.

La saisie peut également s'appliquer aux documents de toute nature entre quelques mains qu'ils se trouvent, propres à faciliter l'accomplissement des missions des agents de contrôle prévues aux articles 52, 53 et 109 de la présente loi.

Article 113.- Les professionnels (producteurs, commerçants, prestataires de service) dont les produits sont soumis au contrôle des agents de l'Etat, bénéficient de garanties propres à faire valoir leurs droits, notamment auprès de l'autorité administrative ou judiciaire, en particulier, lorsqu'une anomalie ou élément matériel d'une infraction résulte de l'examen d'un échantillon par un laboratoire officiel, les intéressés peuvent demander à leurs frais à bénéficier d'une contre analyse.

Chapitre II : De la repression des infractions

Article 114. - Quiconque, qu'il soit ou non partie au contrat, aura trompé ou tenté de tromper le contractant par quelque moyen ou procédé que ce soit, même par l'intermédiaire d'un tiers, notamment :

- soit sur la nature, l'espèce, l'origine, les qualités substantielles, la quantité, la composition et la teneur en principes utiles de toutes denrées alimentaires ;
- soit sur le mode et la date de fabrication, la date limite de consommation ;
- soit sur l'identité de la chose livrée autre que celle qui a fait l'objet du contrat ;
- soit sur l'aptitude à l'emploi, les risques inhérents à l'utilisation du produit,

Les contrôles effectués, les modes d'emploi ou les précautions à prendre, sera puni d'un emprisonnement de dix (10) mois au moins, quatre (4) ans au plus et d'une amende de quatre cent mille (400 000) KMF au moins, à dix millions (10 000 000) KMF au plus ou de l'une de ces deux peines seulement.

Les peines seront portées au double au cas où la tromperie ou la tentative de tromperie ainsi définie serait dangereuse pour la santé humaine. Il est de même en cas de récidive.

Article 115.- Seront punis d'un emprisonnement de six (6) mois au moins, cinq (5) ans au plus et d'une amende de Cinq Cent Mille (500 000) KMF. au moins, huit millions (8 600 000) KMF. au plus ou l'une de ces deux peines seulement :

- ceux qui falsifieront une denrée alimentaire en lui faisant subir une manipulation non autorisée par addition, soustraction, substitution d'un constituant ou par un traitement non expressément prévu ;
- ceux qui commercialiseront une denrée alimentaire qu'ils sauront être falsifiée ou corrompue ou impropre à la consommation ou dangereuse pour la santé du consommateur ;
- ceux qui produiront ou commercialiseront une denrée alimentaire ayant fait l'objet d'une mesure de suspension par texte réglementaire ;
- ceux qui commercialiseront en connaissance de cause ou ceux qui détiendront sans motif légitime, des produits, objets ou appareils propres, à effectuer la falsification d'une denrée alimentaire ou à tromper le contractant, et ceux qui auront provoqué leur emploi par quelque moyen que ce soit tel que : brochures, circulaires, prospectus, annonces, affiches ou instructions quelconques.

Article 116.- Quiconque se rend coupable d'une publicité, sous quelque forme que ce soit, mensongère ou de nature à induire le public en erreur, sur une denrée alimentaire ne correspondant pas aux caractéristiques auxquelles peut légitimement s'attendre le consommateur, ou sur l'existence, l'origine, le mode et la date de fabrication, le prix et les conditions de vente de la denrée alimentaire ou encore sur la portée des engagements pris par l'annonceur, l'identité, les qualités et aptitudes du fabricant, des revendeurs ou des prestataires sera puni des peines prévues à l'article 114 de la présente loi.

Article 117.- Les peines prévues à l'article 114 de la présente loi sont applicables à toute personne qui aura délibérément mis les autorités, visées à l'article 112 de la présente loi dans l'impossibilité d'accomplir leurs fonctions notamment en refusant de

communiquer ou en dissimulant les documents visés à l'article 115 de la présente loi, en donnant sciemment, des faux renseignements ou de nature à induire le public en erreur, en disposant sans autorisation d'une denrée alimentaire consignée ou saisie ou en ne lui donnant pas la destination imposée par ces autorités, ou en se soustrayant, totalement ou partiellement, aux pénalités prévues à l'article 114 de la présente loi.

Article 118.- Dans tous les cas, le tribunal pourra annoncer des peines complémentaires légères telles que la publication intégrale ou par extrait dans les journaux qu'il désignera, l'affichage dans les lieux qu'il indiquera notamment aux portes des magasins, usines et ateliers du condamné pour une durée n'excédant pas un mois.

Le tribunal pourra également et, dans tous les cas, ordonner la confiscation ou la destruction des instruments ou du corps du délit. Le tribunal pourra ordonner la fermeture temporaire ou définitive d'un établissement ; il pourra en outre interdire au contrevenant, à temps ou définitivement, l'exercice de toute profession se rapportant à la production ou à la commercialisation de produits identiques ou similaires à ceux qu'il vendait au moment de l'infraction.

Article 119.- Les infractions autres que celles prévues aux articles 113, 114 et 115 de la présente loi et, notamment celles aux règlements d'application qui ne se confondront pas avec les délits prévus ci-dessus, constituent des contraventions de police, punies d'une peine de 300 000 KMF à 3000 000 KMF, d'amende et d'un emprisonnement pouvant aller jusqu'à 3 mois, ou l'une de ces deux peines seulement.

Toutefois, ces infractions peuvent être réglées par voie administrative. A cet effet, le Ministre concerné, peut ;

- soit procéder au classement sans suite de l'affaire, si l'infraction n'est pas établie ;
- soit adresser un avertissement au contrevenant primaire ;
- soit offrir au contrevenant le bénéfice d'un règlement transactionnel.

Article 120.- La transaction est l'acte par lequel l'autorité compétente renonce à la saisine du parquet sous la condition que le contrevenant :

- cède à l'Etat les biens saisis ou
- effectue un versement au Trésor d'une certaine somme d'argent ;
- soit du versement d'une somme d'argent assorti de l'abandon à l'Etat de tout ou partie des biens saisis.

Article 121.- Quiconque se rend coupable d'une intoxication alimentaire justifiée collective ou individuelle par la vente d'une denrées alimentaire (animale ou végétale, conserve ou autre) entraînant au consommateur une indisponibilité physique ou la mort sera puni d'un emprisonnement de deux (2) à dix (10) ans et d'une amende de cinq millions (5 000 000) à vingt millions (20 000 000) de KMF.

Article 122. - Quel que soit le montant de la somme fixée, si l'intéressé ne donne pas suite aux propositions de la transaction (non acceptation, non paiement) et si la réclamation qu'il a pu formuler à temps a été rejetée, le dossier sera transmis au parquet pour poursuite judiciaire.

Article 123.- Le bénéfice de la transaction ne peut pas être accordé, en cas de récidive, aux infractions mentionnées à l'article 117 de la présente loi.

TITRE VII ***DISPOSITIONS FINALES***

Article 124.- Sont abrogées toutes dispositions législatives contraires à la présente Loi, en tant qu'elles concernent les denrées alimentaires. Les réglementations et autres textes n'ayant pas fait l'objet d'abrogation sont maintenus en vigueur jusqu'à la promulgation des nouveaux textes d'application de la présente Loi.

Les Secrétaires

Délibérée et adoptée en Séance Plénière
du 25 Décembre 2012

Mohamed SAID HOUMADI

Le Président de l'Assemblée de l'Union,

Hassani MOUIGNI

Bourhane HAMIDOU