



**MINISTRE DE L'AGRICULTURE  
ET DE L'ELEVAGE**

**ARRETE N° /2022**

**Fixant les teneurs maximales de mycotoxine dans et sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale destinées à l'exportation**

**LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ELEVAGE**

- Vu la constitution,
  - Vu la loi 2017-048 du 08 février 2018 régissant la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et des alimentations animales ;
  - Vu le décret N° 2018-592 du 28 juin 2018 régissant les contrôles sanitaires officiels des denrées alimentaires d'origine végétale
  - Vu le décret N°2018- 593 du 28 juin 2018 fixant les règles générales d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine végétale.
  - Vu l'arrêté N° du relatif aux procédures applicables aux contrôles officiels des denrées alimentaires d'origine végétale destinées à l'exportation et des établissements de traitement et ou de transformation desdites denrées alimentaires.
  - Vu l'arrêté relatif aux conditions d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine végétale destinées à l'exportation
  - Vu l'arrêté N° du fixant les conditions de désignation des laboratoires d'analyses officiels des végétaux, des produits végétaux et des denrées alimentaires d'origine végétale.
  - Vu le décret n°2019-1407 du 19 juillet 2019 portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement ;
  - Vu le décret n°2021-822 du 15 août 2021 modifié et complété par les décrets n°2021-845 du 20 août 2021 et n°2022-400 portant nomination des membres du gouvernement ;
  - Vu le décret n°2021-890 du 08 septembre 2021 fixant les attributions du Ministère de l'Agriculture et de l'Élevage ;
- Sur proposition de la Direction de la Protection des Végétaux

**Arrêté.**

Article premier : Le présent arrêté établit des dispositions nationales relatives aux teneurs maximales applicables à l'aflatoxine présents dans ou sur certaines denrées alimentaires et aliments pour animaux d'origine végétale destinées à l'exportation. L'objectif étant d'assurer un degré élevé de protection des consommateurs.

Article 2 : Le présent arrêté s'applique aux produits végétaux ou aux parties de celles-ci couvertes par les annexes 1 et 2 destinés à être utilisés comme denrées alimentaires ou aliments pour animaux, frais, transformés et/ou produits composés (ou composites) et dans lesquels peuvent se trouver ces contaminants.

Article 3 : Les teneurs maximales visées en annexes 1 et 2 s'appliquent à la partie comestible des denrées alimentaires concernées, sauf indication contraire à mentionner dans lesdites annexes.

Article 4 : Aux fins du présent arrêté, les définitions suivantes s'appliquent.

On entend par :

- «lot»: une quantité identifiable d'une denrée alimentaire, livrée en une fois, pour laquelle il est établi par l'agent responsable qu'elle présente des caractéristiques communes, telles que l'origine, la variété, le type d'emballage, l'emballer, l'expéditeur ou le marquage;
- «sous-lot»: la partie d'un grand lot à laquelle doit s'appliquer le mode de prélèvement et qui a été désignée à cet effet; chaque sous-lot doit être physiquement séparé et identifiable;
- «échantillon élémentaire»: une quantité de matière prélevée en un seul point du lot ou du sous-lot;
- «échantillon global»: l'agrégation de tous les échantillons élémentaires prélevés sur le lot ou le sous-lot;
- «échantillon de laboratoire»: un échantillon destiné au laboratoire

Article 5 : Les denrées alimentaires et aliments pour animaux d'origine végétale concernées par la contamination par l'aflatoxine figure dans l'annexe 1.

Les teneurs maximales à respecter pour garantir l'innocuité desdits aliments sont fixés dans même tableau de l'annexe 1.

Article 6 : Pour les envois d'arachides et des produits dérivés d'arachides, l'étiquette de chaque sac ou boîte, ou autre emballage utilisée ou le document d'accompagnement d'origine doivent indiquer clairement leur utilisation prévue.

Ce document d'accompagnement doit se rattacher clairement au lot et mentionner à cette fin le code d'identification du lot figurant sur chaque sac, boîte, de celui-ci.

Article 7 : En outre, l'activité commerciale du destinataire du lot figurant sur le document d'accompagnement doit être compatible avec l'utilisation prévue.

Article 8 : L'absence d'une indication claire précisant l'utilisation prévue des lots d'arachides sur l'étiquette peut justifier le refus d'autorisation à exporter soit par l'inspecteur chargé de l'établissement soit l'inspecteur en poste aux frontières.

Article 9 : Les prélèvements d'échantillons pour les analyses requises dans le cadre des contrôles officiels sont effectués par les Inspecteurs chargés des établissements agréés à l'exportation.

Les échantillons sont conditionnés selon les exigences du laboratoire officiel et les critères d'acceptation sont indiqués dans le tableau 1 de l'annexe 1.

Article 10 : Le Laboratoire d'Hygiène des aliments et de l'Environnement de l'Institut Pasteur est agréé à effectuer les analyses officielles pour la détermination de la teneur maximale en aflatoxine dans les matières premières ou denrées alimentaires destinées à l'exportation.

Article 11 : Les denrées alimentaires listées dans le tableau 2 de l'annexe 1 et ne respectant pas les teneurs maximales ne sont pas autorisées à être exportées.

Article 12 : Les denrées alimentaires listées dans le tableau 2 l'annexe 1 dépassant la teneur maximale admise en aflatoxine suite à des résultats d'analyses officielles effectuées ne peuvent être délibérément décontaminées par des traitements chimiques.

### Annexe 1 :

Tableau 1 : Critères d'acceptation des échantillons par type de produits visés

Types de produits	Quantité	Conditionnement	Température du produit à réceptionner au laboratoire
Vanille	100g	Conditionnement fermé et non altéré	Entre 18°C à 27°C
Girofle	500g	Conditionnement fermé et non altéré	Entre 18°C à 27°C
Cacao	100 g	Conditionnement fermé et non altéré	Entre 18°C à 27°C
Arachide	2 000 g	Conditionnement fermé et non altéré	Entre 18°C à 27°C
Black eyes	1 kg	Conditionnement fermé et non altéré	Entre 18°C à 27°C
Haricot	1 kg	Conditionnement fermé et non altéré	Entre 18°C à 27°C

Tableau 2 : Teneurs maximales d'aflatoxine dans des produits végétaux exportés

Denrées alimentaires	Teneurs maximales u/kg	
	B1	Somme de B1, B2, G1 et G2
Arachides et autres graines oléagineuses (40) destinées à être soumises à un traitement de tri ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine ou utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires à l'exception: — des arachides et autres graines oléagineuses destinées à être broyées pour la fabrication d'huile végétale raffiné	8,0	15,0
Arachides et autres graines oléagineuses (40) et produits dérivés de leur transformation, destinés à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires à l'exception: — des huiles végétales brutes destinées à être raffinées — des huiles végétales raffinées	2,0	4,0
Fruits séchés et produits dérivés de leur transformation, destinés à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaire	2,0	4,0
Maïs et riz destinés à être soumis à un traitement de triage ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine ou utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	5,0	10,0

<p>Catégories suivantes d'épices:  Capsicum spp. (fruits séchés dérivés, entiers ou en poudre, y compris les piments, la poudre de piment, le poivre de Cayenne et le paprika)  Piper spp. (fruits dérivés, y compris le poivre blanc et le poivre noir)  Myristica fragrans (noix de muscade)  Zingiber officinale (gingembre)  Curcuma longa (safran des Indes)</p> <p>Mélanges d'épices contenant une ou plusieurs des épices susmentionnées</p>	5,0	10,0
---	-----	------