



## GOVERNEMENT

-----

### EXPOSE DES MOTIFS

L'Etat Malagasy a adopté en 2014 une nouvelle Politique Générale (PGE) avec une vision « Madagascar, une Nation moderne prospère ». Dans la concrétisation de cette vision, étaient priorités le renforcement de la Gouvernance et de l'Etat de droit d'une part, et la reprise économique à travers le rétablissement d'un climat des affaires attrayant, d'autre part.

Dans le cadre de la mise en œuvre de cette PGE, le Gouvernement Malagasy a adopté le Plan National de Développement (PND), d'un côté et a approuvé le Programme Sectoriel Agriculture-Elevage et Pêche (PSAEP), en tant que de déclinaison sectorielle, de l'autre côté. Ce Programme a été en fait adopté avec l'ensemble des parties prenantes pour répondre aux objectifs spécifiques, notamment ceux fixés dans le programme 4, « *Amélioration des accès aux marchés nationaux et repositionnement de l'exportation* » et au programme 5 « *Amélioration de la gouvernance des institutions et renforcement de la capacitation des acteurs* ».

Pour la mise en œuvre de ces deux programmes du PSAEP en corrélation avec les autres documents de politiques publiques liés au domaine de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et de l'alimentation animale, l'élaboration de la présente loi est une condition sine qua non pour atteindre les objectifs fixés. Elle propose dans ce sens un cadre juridique plus approprié au contexte actuel par l'instauration d'un système permettant le renforcement du contrôle sanitaire des denrées alimentaires mises sur le marché local ainsi que celles destinées pour le marché extérieur sachant que l'accès au marché régional ou international requiert la mise en conformité aux exigences sanitaires internationales élaborées par les organismes intergouvernementaux reconnus ou les pays importateurs.

Il est par ailleurs louable de mentionner que la genèse de cette loi est la suite logique de la proposition du Comité National du CODEX ALIMENTARUS en 2008. Ce dernier, étant un programme mixte de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) et l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS), vise surtout à mettre en place des normes alimentaires internationales harmonisées destinées à protéger la santé des consommateurs et à promouvoir des pratiques loyales en matière de commerce de denrées alimentaires. Au niveau national, un avant-projet de loi alimentaire a été déjà adopté en 2010 par le Conseil des Ministres, mais n'a pas été adopté par le Parlement puisqu'il ne répondait pas en totalité aux exigences requises par les normes internationales, surtout en ce qui concerne, la séparation des missions de la structure en charge de l'évaluation des risques et des autorités compétentes responsables de la gestion des risques.

Etant donné l'importance que revêt la présente loi sur le plan socio-économique, une nouvelle démarche plus participative a été entreprise dans le cadre de la révision du projet de texte. Etaient associées à ce processus, les différentes parties prenantes concernées, notamment les services officiels des différents Ministères, les enseignants chercheurs, les chercheurs enseignants, les laboratoires d'analyse, les groupements de producteurs, les groupements professionnels œuvrant dans l'agroalimentaire et les associations des consommateurs.

Ce projet de loi alimentaire comporte quatre (4) titres et quatre vingt quinze (95) articles :

**TITRE I : Dispositions générales**

Il couvre l'objet, le champ d'application, les définitions des termes clés utilisés dans ce projet de loi alimentaire. Sont également énoncés, les principes généraux de la législation alimentaire ainsi que les responsabilités des exploitants du secteur alimentaire.

**TITRE II : Structures nationales en charge de l'analyse des risques des aliments.**

Le titre II définit les structures nationales en charge de l'analyse des risques des aliments ainsi que leurs missions respectives. Y sont instituées deux nouvelles structures, à savoir le Bureau National de Coordination et le Dispositif National en charge de l'évaluation des risques sanitaires et phytosanitaires. Et sont également listés les Services officiels et Autorités compétentes impliqués dans le système de sécurité sanitaire des aliments et définis leurs domaines d'intervention, leurs missions ainsi que les pouvoirs assignés à leurs Inspecteurs dans le cadre de l'exercice de leurs fonctions.

**TITRE III : Des infractions et sanctions**

Le titre III prescrit les infractions et les peines prévues consécutivement à l'élargissement du nombre des intervenants dans le système de sécurité sanitaire des aliments.

**TITRE IV : Des dispositions transitoires et finales**

Le titre IV énonce les dispositions transitoires et finales du présent projet de loi alimentaire.

Tel est l'objet de la présente loi.

**Le Ministre auprès de la Présidence  
chargé de l'Agriculture et de l'Elevage**

**RANDRIARIMANANA Harison Edmond**



## PRESIDENCE DE LA REPUBLIQUE

Loi n° 2017-048

**régissant la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et de l'alimentation animale**

L'Assemblée Nationale a adopté en sa séance en date du .....

Le Sénat a adopté en sa séance en date du.....

**LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE, CHEF D'ETAT,**

Vu la Constitution,

Vu la décision n° HCC/D du .....

**PROMULGUE LA LOI DONT LA TENEUR SUIT :**

### **TITRE I DISPOSITIONS GÉNÉRALES**

#### **CHAPITRE 1 OBJET, CHAMP D'APPLICATION ET DEFINITION.**

##### **Article premier : Objet**

La présente loi a pour objet :

- d'établir les principes généraux en matière de sécurité sanitaire régissant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux incluant les additifs alimentaires et les compléments alimentaires ; et
- d'établir des principes et des responsabilités communs, le moyen de fournir une base scientifique solide, des dispositions et des procédures organisationnelles efficaces pour étayer la prise de décision dans le domaine de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et les aliments pour animaux incluant les additifs alimentaires et les compléments alimentaires.

A ce titre, elle institue la mise en place de nouvelles structures, d'une part à jouer un rôle de coordination dans le système de sécurité sanitaire des aliments et d'autre part, à assurer l'évaluation des risques sanitaires.

##### **Article 2 : Champ d'application**

La présente loi s'applique à :

- toutes les étapes de la production des denrées alimentaires et des aliments pour animaux allant de la production primaire, de la transformation jusqu'à la distribution aux consommateurs finaux ; et
- au marché local, à l'importation et à l'exportation des aliments.

Elle ne s'applique pas à la production primaire destinée à un usage domestique privé, ni à la préparation, la manipulation et l'entreposage domestiques des denrées alimentaires à des fins de consommation domestique privée.

### **Article 3 : Définition des termes clés**

Aux termes de la présente loi, on entend par :

**Accréditation** : procédure par laquelle une autorité donne une reconnaissance formelle qu'un organisme ou une personne est compétente pour réaliser des tâches spécifiques.

**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'un aliment, qu'elle ait ou non une valeur nutritive, et dont l'addition intentionnelle à l'aliment, 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 dudit aliment, entraîne ou peut entraîner, directement ou indirectement, son incorporation ou celle de ses dérivés dans l'aliment ou peut affecter d'une autre façon les caractéristiques dudit aliment.

L'expression ne s'applique ni aux contaminants ni aux substances ajoutées aux aliments dans le but d'en maintenir ou améliorer les propriétés nutritives. Le terme additif a la même signification dans cette loi.

**Agrément sanitaire** : une autorisation délivrée par l'autorité compétente sanitaire concernée qui permet aux établissements manipulant, préparant, fabriquant, transformant, entreposant, transportant, distribuant des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, de mettre sur le marché leurs produits.

**Aliment** : toute denrée alimentaire ou aliment pour animaux.

**Aliment pour animaux** : toute substance ou produit y compris les additifs, traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à l'alimentation animale, à l'exception des aliments médicamenteux qui sont soumis à la législation en vigueur.

**Aliment préemballé** : aliment emballé ou placé à l'avance dans un récipient pour être offert au consommateur ou à la restauration collective.

**Analyse de risques** : une méthode de gestion et de prévention des risques sanitaires comportant trois volets interconnectés: évaluation des risques, gestion des risques et communication sur les risques.

**Autocontrôle** : un système consacré à la gestion de la qualité des aliments visant le respect des exigences légales en matière d'hygiène et une protection efficace du consommateur, mis en place par une entreprise.

**Autorité compétente sanitaire** : Département, entité ou organisme investi légalement de responsabilité relative aux contrôles sanitaires officiels des aliments.

**Auxiliaire technologique** : une substance ou une matière, à l'exclusion de tout appareil ou instrument, qui n'est pas consommée comme ingrédient alimentaire en soi mais qui est utilisée intentionnellement dans la transformation des matières premières, des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients, pour remplir une fonction technologique donnée pendant le traitement ou la

transformation et qui peut entraîner la présence involontaire et inévitable de résidus ou de leurs dérivés dans le produit fini.

**Certification sanitaire** : la procédure par laquelle les organismes de certification officiellement reconnus donnent par écrit ou par d'autres moyens officiellement reconnus, l'assurance que les aliments ou les systèmes de contrôle des aliments sont conformes aux exigences spécifiées.

**Chaîne alimentaire** : l'ensemble des étapes de production depuis la production primaire des aliments jusqu'à leur manipulation, transformation, distribution et vente au sens large.

**Commerce de détail** : la manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la restauration collective, les restaurants et autres prestataires de services de restauration similaires, les commerces, les plateformes de distribution vers les grandes surfaces.

**Communication sur les risques** : l'échange 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.

**Complément alimentaire** : source concentrée de nutriments ou d'autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique dont le but est de compléter le régime alimentaire normal, souvent commercialisée sous forme de doses et est généralement conseillée à être prise en unités mesurées de faible quantité.

**Conditionnement** : action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée alimentaire et l'aliment pour animaux concernés après la réalisation d'une ou plusieurs étapes qui permettra la conservation.

**Consommateur** : toute personne physique ou morale qui utilise à des fins personnelles ou collectives des biens, produits et services.

**Consommateur final** : le dernier consommateur d'une denrée alimentaire qui n'utilise pas celle-ci dans le cadre d'une opération ou d'une activité d'une entreprise du secteur alimentaire.

**Contaminant** : toute substance qui n'est pas intentionnellement ajoutée à l'aliment, mais qui apparaît comme un résidu de la production, du stockage, du transport ou de la distribution ou à la suite de contamination par l'environnement. L'expression ne s'applique pas aux débris d'insectes, poils de rongeurs et autres corps étrangers.

**Crise sanitaire** : une menace pour l'état de santé d'une population. Deux caractéristiques permettent de décréter qu'il y a crise sanitaire : l'état d'urgence et le caractère inédit du risque à l'origine de cette crise. C'est l'État qui décrète l'état de crise sanitaire. Elle peut notamment se présenter en tant qu'*épidémie* due à des agents pathogènes, ou en tant que *crise d'origine médicamenteuse ou alimentaire ou autre*.

**Corps étrangers** : tout objet non organique, dont la taille dépasse le millimètre, de différentes natures, comme du bois, un minéral, un métal, insectes morts, sables, cailloux.

**Danger** : un agent biologique, chimique ou physique présent dans un aliment ou un état de cet aliment pouvant avoir un effet adverse ou néfaste sur la santé humaine ou animale.

**Denrée alimentaire** : toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain. Ce terme recouvre également les boissons, les gommes à mâcher et toute substance, y compris l'eau, intégrée intentionnellement dans les denrées alimentaires au cours de leur fabrication, de leur préparation ou de leur traitement.

**Emballage** : action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant.

**Entreprise du secteur alimentaire** : toute entreprise publique ou privée assurant, dans un but lucratif ou non, des activités liées aux étapes de la production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires.

**Entreprise du secteur de l'alimentation animale** : toute entreprise publique ou privée assurant, dans un but lucratif ou non, des opérations de production, de fabrication, de transformation, d'entreposage, de transport ou de distribution d'aliments pour animaux, y compris tout producteur agricole produisant, transformant ou entreposant des aliments destinés à l'alimentation des animaux sur sa propre exploitation.

**Établissement** : toute entreprise publique, semi-publique ou privée qui assure, dans un but lucratif ou non, des activités liées ou en relation avec la chaîne alimentaire.

**Étapes de la production, de la transformation et de la distribution** :

Pour les aliments destinés à la consommation humaine : toutes les étapes de la production, depuis la production primaire d'une denrée alimentaire, jusqu'à son entreposage, son transport, sa vente ou sa livraison au consommateur final, y compris l'importation.

Pour les aliments pour animaux : toutes les étapes de la production, la fabrication, l'entreposage, le transport, la distribution, la vente et la livraison, y compris l'importation.

**Évaluation des risques** : un processus d'aide à la décision reposant sur des bases scientifiques et comprenant les étapes suivantes : identification des dangers, caractérisation des dangers, évaluation des expositions et caractérisation des risques.

**Exploitant du secteur alimentaire** : la ou les personnes physiques ou morales chargées de garantir le respect des prescriptions de la législation alimentaire dans l'entreprise du secteur alimentaire qu'elles contrôlent.

**Exploitant du secteur de l'alimentation animale** : la ou les personnes physiques ou morales chargées de garantir le respect des prescriptions de la législation alimentaire dans l'entreprise du secteur de l'alimentation animale qu'elles contrôlent.

**Gestion des risques** : un processus décisionnel, 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 légitimes 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 appropriées .

**Impureté physique** : matières naturellement endogènes au produit : parche, coque, pelage, noyaux, tiges de plantes.

**Inspection** : un examen d'entreprises du secteur alimentaire, de leurs systèmes de gestion et de production, d'établissements, d'animaux, d'aliments pour animaux et de denrées alimentaires, de tout aspect lié à la santé animale ; y compris l'examen des documents, des essais sur les produits finis et des pratiques d'alimentation des animaux, ainsi que l'examen de l'origine et de la destination des intrants et des extrants, afin d'en vérifier la conformité avec les dispositions législatives et réglementaires en vigueur.

**Laboratoire d'analyse** : local pourvu des installations et des appareils nécessaires à des manipulations et des expériences effectuées dans le cadre de recherches scientifiques, d'analyses médicales ou de matériaux, de tests techniques.

**Législation alimentaire**: les dispositions législatives, réglementaires et administratives régissant les denrées alimentaires en général et leur sécurité en particulier. La législation alimentaire couvre toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires et également des aliments destinés ou donnés à des animaux producteurs de denrées alimentaires. Elle comprend les lois, règlements, exigences ou procédures émis par les autorités publiques relatifs aux denrées alimentaires et traitant de la protection de la santé publique, de la protection des consommateurs et des conditions en matière de loyauté des échanges.

**Manutention** : Toute manipulation et déplacement des aliments emballés ou non emballés en vue de l'emmagasinage, de l'expédition, de la vente locale réservé à ces opérations.

**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.

**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 .

**Normes** : lignes directrices et codes d'usage internationaux harmonisés visant à protéger la santé des consommateurs et à assurer des pratiques loyales dans le commerce des aliments.

**Organisme accrédité** : organisme étatique ou privé dont les compétences ont été reconnues par une autorité compétente sur la base de norme internationale, pour procéder à des certifications.

**Organisme d'inspection** : un organisme gouvernemental qui procède à l'inspection.

**Plan de maîtrise sanitaire** : ensemble de documents décrivant les moyens mis en œuvre par un établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire de ses productions par rapport aux dangers microbiologiques, physiques, chimiques et sans oublier le danger allergène.

**Production** : toutes opérations consistant en l'élevage, la culture, la récolte, la cueillette, la pêche, l'abattage, la fabrication, la transformation, la manutention et le conditionnement d'un aliment.

**Production primaire** : la production, l'élevage ou la culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et la production d'animaux d'élevage avant abattage. Elle couvre également la chasse, la pêche et la cueillette de produits sauvages.

**Produit alimentaire** : équivalent à «denrée alimentaire».

**Résidus** : matière qui subsiste après une opération physique ou chimique, une transformation industrielle, une fabrication.

**Restauration** : la préparation, l'entreposage et, le cas échéant, la livraison des aliments aux fins de consommation par le consommateur, sur le lieu de préparation ou dans un lieu annexe.

**Risque** : fonction de la probabilité et de la gravité d'un effet adverse sur la santé humaine ou animale, du fait de la présence d'un danger dans un aliment.

**Traçabilité** : la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour les animaux.

**Transformation** : Toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion ou une combinaison de ces procédés, ou tout autre procédé industriel.

**Article 4** : Le terme «denrée alimentaire» ne couvre pas :

- a) les aliments pour animaux;
- b) les animaux vivants à moins qu'ils ne soient préparés en vue de la consommation humaine;
- c) les plantes avant leur récolte;
- d) les médicaments au sens du Code de la Santé régi par la loi n°2011-002 du 15 juillet 2011 et des textes réglementant la Pharmacie Vétérinaire ;
- e) les cosmétiques;
- f) le tabac et les produits du tabac;
- g) les stupéfiants et les substances psychotropes au sens de la Convention des Nations Unies sur les stupéfiants de 1961, de la Convention des Nations Unies sur les substances psychotropes de 1971, et de la loi n°97-038 du 04 novembre 1997 sur le contrôle des stupéfiants et substances psychotropes ; et
- h) les résidus et contaminants.



## CHAPITRE 2 LES PRINCIPES GENERAUX

### **SECTION 1 : Principes liés à la libre circulation et à la protection des consommateurs**

#### **1.1. Principe de la libre circulation**

**Article 5:** La législation alimentaire vise à réaliser la libre circulation sur le territoire national des denrées alimentaires, et des aliments pour animaux incluant les additifs alimentaires et les compléments alimentaires, fabriqués et commercialisés conformément aux principes généraux et aux prescriptions générales définis au présent chapitre.  
Elle régit également les dispositions sanitaires sur les exportations ainsi que les importations.

#### **1.2. Obligation d'analyse des risques**

**Article 6 :** Afin d'atteindre l'objectif général d'un niveau élevé de protection de la santé et de la vie des personnes, la législation alimentaire se fonde sur *l'analyse des risques*, laquelle est basée sur les preuves scientifiques disponibles et elle est menée de manière indépendante, objective et transparente.

La *gestion des risques* tient compte des résultats de *l'évaluation des risques*, et notamment des avis du Dispositif National en charge de l'évaluation des risques , d'autres facteurs légitimes pour la question en cause et du principe de précaution sont applicables, afin d'atteindre les objectifs généraux énoncés dans la présente loi, fixés par voie réglementaire.

#### **1.3. Principe de précaution**

**Article 7 :** Dans des cas particuliers où une évaluation des informations disponibles révèle la possibilité d'effets nocifs sur la santé, mais où il subsiste une incertitude scientifique, des mesures provisoires de gestion du risque, nécessaires pour assurer le niveau élevé de protection de la santé choisi par les Autorités compétentes, peuvent être adoptées dans l'attente d'autres informations scientifiques en vue d'une évaluation plus complète du risque.

Les mesures adoptées en application sont proportionnées et n'imposent pas plus de restrictions au commerce qu'il n'est nécessaire pour obtenir le niveau élevé de protection de la santé choisi, en tenant compte des possibilités techniques, économiques et d'autres facteurs jugés légitimes, en fonction des circonstances en question. Ces mesures sont réexaminées dans un délai raisonnable, en fonction de la nature du risque identifié pour la vie ou la santé et du type d'informations scientifiques nécessaires pour lever l'incertitude scientifique et réaliser une évaluation plus complète du risque.

#### **1.4. Protection des intérêts des consommateurs**

**Article 8 :** La présente loi vise à protéger les intérêts des consommateurs conformément à la loi sur les garanties et la protection des consommateurs et elle leur fournit une base pour choisir en connaissance de cause les denrées alimentaires qu'ils consomment. Elle vise à prévenir:

- a) les pratiques frauduleuses ou trompeuses ;
- b) la falsification des denrées alimentaires ; et
- c) toute autre pratique pouvant induire le consommateur en erreur.

## **SECTION 2 : Principes de transparence**

### **2.1. Consultation des citoyens**

**Article 9** : Les citoyens sont consultés par l'intermédiaire des organismes représentatifs reconnus par les Autorités compétentes visées à l'article 66, au cours de l'élaboration, de l'évaluation et de la révision de la législation alimentaire.

### **2.2. Information des citoyens**

**Article 10** : Lorsqu'il existe des motifs raisonnables de soupçonner qu'une denrée alimentaire, un additif alimentaire, un complément alimentaire ou un aliment pour animaux peut présenter un risque pour la santé humaine ou animale, les pouvoirs publics prennent, en fonction de la nature, de la gravité et de l'ampleur de ce risque, des mesures appropriées pour informer la population de la nature du risque pour la santé, en identifiant le plus complètement possible la denrée alimentaire, l'additif alimentaire, le complément alimentaire ou l'aliment pour animaux, ou le type de denrée alimentaire, d'additif alimentaire, de complément alimentaire ou d'aliment pour animaux, le risque qu'il peut présenter et les mesures qui sont prises ou sur le point d'être prises pour prévenir, réduire ou éliminer ce risque.

## **SECTION 3: Obligations générales du commerce des aliments**

### **3.1. Obligations applicables à l'importation**

**Article 11** : L'importation de toute denrée alimentaire, de tout additif alimentaire et de tout complément alimentaire doit faire l'objet d'une autorisation préalable sécurisée de l'autorité compétente nationale concernée selon les procédures définies par voie réglementaire, comme prévu à l'article 66.

**Article 12** : L'importation de toute denrée alimentaire, de tout additif alimentaire et de tout complément alimentaire est accompagnée de la documentation requise certifiant notamment, l'origine et la sécurité sanitaire des produits et délivrée par les autorités compétentes du pays de provenance.

**Article 13** : Les procédures de dédouanement ainsi que les modalités de prélèvement des échantillons pour les aliments importés sont fixées par voie réglementaire.

**Article 14** : Les denrées alimentaires, les additifs alimentaires et les compléments alimentaires importés ne doivent pas être regroupés avec d'autres produits non-alimentaires dans un même conteneur.

Toute exception à cette disposition sera prévue par voie réglementaire.

**Article 15** : Toute denrée alimentaire, les compléments alimentaires et les additifs alimentaires importés et mis sur le marché local doivent avoir un certificat de consommabilité avant l'autorisation de mise en commercialisation conformément à la Loi n° 2011-002 du 15 juillet 2011 portant Code de la Santé.

**Article 16** : La destination et le sort définitif des denrées alimentaires, des additifs alimentaires et des compléments alimentaires importés suivant les résultats des analyses des échantillons prélevés,

y compris la saisie ou le refoulement éventuel des lots sont décidés selon les modalités définies par voie réglementaire.

**Article 17 :** A l'importation, les mêmes dispositions sont applicables aux aliments pour animaux.

### **3.2. Obligations applicables à l'exportation**

**Article 18 :** Les denrées alimentaires, les additifs alimentaires et les compléments alimentaires destinés à l'exportation doivent se conformer aux normes sanitaires exigées par les dispositions législatives et réglementaires en vigueur dans les pays destinataires.

**Article 19 :** L'exportation des denrées alimentaires, des additifs alimentaires et des compléments alimentaires doit faire l'objet préalable d'une certification sanitaire de l'autorité compétente nationale concernée ou par l'organisme privé agréé par cette dernière.

**Article 20 :** Les denrées alimentaires, les additifs alimentaires et les compléments alimentaires exportés ne doivent pas être regroupés avec d'autres produits non-alimentaires dans un même conteneur.

Toute exception à cette disposition sera prévue par voie réglementaire.

**Article 21:** Les dispositions stipulées dans les articles 19 et 20 de la présente loi sont applicables aux aliments pour animaux destinés à l'exportation.

### **3.3. Normes internationales**

**Article 22 :** L'Etat Malagasy :

a) contribue à l'élaboration des normes sanitaires et phytosanitaires, et des normes techniques conformes aux normes internationales relatives aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux ;

b) promeut la coordination des travaux sur les normes relatives aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux entrepris par des organisations internationales gouvernementales et non gouvernementales;

c) contribue, le cas échéant et au besoin, à l'élaboration d'accords sur la reconnaissance de l'équivalence de mesures spécifiques en matière de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux ;

d) doit assurer la cohérence entre les normes internationales et la législation alimentaire nationale, et que le niveau élevé de protection adopté au niveau national ne soit pas abaissé, sans préjudice des dispositions législatives en vigueur.

## **SECTION 4 : Prescriptions générales relatives à la sécurité sanitaire des aliments**

**Article 23:** Pour déterminer si une denrée alimentaire, un additif alimentaire et un complément alimentaire sont dangereux, il est tenu compte :

a) à chaque étape de la production, du traitement et de la distribution, de vérifier la conformité aux normes sanitaires de la denrée alimentaire, de l'additif alimentaire et du complément alimentaire ; et

b) de l'information fournie au consommateur, y compris des informations figurant sur l'étiquette, ou d'autres informations généralement à la disposition du consommateur, concernant la prévention d'effets préjudiciables à la santé propres à une denrée alimentaire, à un additif alimentaire et à un

complément alimentaire particulière ou à une catégorie particulière de denrées alimentaires, d'additifs alimentaires et de compléments alimentaires.

**Article 24:** Aucune denrée alimentaire, aucun additif alimentaire et aucun complément alimentaire ne peuvent être distribués, commercialisés, consommés s'ils sont dangereux : préjudiciables à la santé et impropres à la consommation humaine.

Les compléments alimentaires doivent être utilisés avec précaution. Leur utilisation est uniquement temporaire dans le cas de déséquilibre nutritionnel ou pendant les périodes d'intense activité physique et/ou physiologique.

L'incorporation des vitamines et de certains minéraux dans les compléments alimentaires, à l'exception de la vitamine D, est autorisée sous réserve que les doses d'emploi préconisées ne dépassent pas les 100% des apports journaliers recommandés selon la catégorie des individus.

**Article 25:** Pour déterminer si une denrée alimentaire, un additif alimentaire et un complément alimentaire sont préjudiciables à la santé, il est tenu compte:

- a) de l'effet nocif et nuisible probable ou avéré immédiat et/ou à court terme et/ou à long terme de cette denrée alimentaire, de cet additif alimentaire et de ce complément alimentaire sur la santé non seulement d'une personne qui les consomme, mais aussi sur sa descendance ;
- b) des effets toxiques cumulatifs probables ou avérés ;
- c) des sensibilités sanitaires particulières d'une catégorie spécifique de consommateurs lorsque la denrée alimentaire, l'additif alimentaire et le complément alimentaire lui sont destinés.

**Article 26 :** Pour déterminer si une denrée alimentaire, un additif alimentaire et un complément alimentaire sont impropres à la consommation humaine, il est tenu compte de la question de savoir si ceux-ci sont inacceptables pour la consommation humaine compte tenu de l'utilisation prévue, pour des raisons de contamination, d'origine externe ou autre, ou par putréfaction, détérioration ou décomposition.

**Article 27 :** Lorsqu'une denrée alimentaire, un additif alimentaire et un complément alimentaire dangereux font partie d'un lot ou d'un chargement de denrées alimentaires de la même catégorie ou correspondant à la même description, il est présumé que la totalité des denrées alimentaires de ce lot ou chargement sont également dangereuses, sauf si une évaluation détaillée montre qu'il n'y a pas de preuve que le reste du lot ou du chargement soit dangereux.

**Article 28 :** En l'absence de dispositions spécifiques relatives à une catégorie de denrées alimentaires, d'additifs alimentaires et de compléments alimentaires, ceux-ci sont considérés comme sains et salubres s'ils sont conformes aux dispositions de la législation alimentaire nationale.

**Article 29 :** La conformité d'une denrée alimentaire, d'un additif alimentaire et d'un complément alimentaire à des dispositions spécifiques applicables à ceux-ci n'interdit pas aux autorités compétentes de prendre des mesures appropriées pour imposer des restrictions à leur mise sur le marché ou pour exiger leur retrait du marché s'il existe des raisons de soupçonner que, malgré cette conformité, ils sont dangereux, selon les conditions prévues aux articles 24, 25 et 26 de la présente loi.

**Article 30 :** Les dispositions stipulées dans les articles de la présente Section de la présente loi sont applicables aux aliments pour animaux.

## **SECTION 5: Conditionnement des aliments**

**Article 31** : Sans préjudice des dispositions plus spécifiques de la législation alimentaire nationale, l'étiquetage, la publicité et la présentation des denrées alimentaires, y compris leur forme, leur apparence ou leur emballage, les matériaux d'emballage utilisés, la façon dont ils sont présentés et le cadre dans lequel ils sont disposés, ainsi que les informations diffusées par n'importe quel moyen, ne doivent pas induire le consommateur en erreur.

**Article 32** : L'étiquetage des aliments emballés et /ou préemballés distribués aux consommateurs finaux doit fournir des informations nécessaires dans les langues qui seront fixées par voie réglementaire.

**Article 33** : Les autres dispositions relatives à l'étiquetage, le conditionnement et le reconditionnement des aliments sont fixées par voie réglementaire.

**Article 34** : Les marchandises non considérées comme denrées alimentaires au sens de la présente loi ne doivent pas être entreposées, distribuées, désignées ou présentées de manière à être confondues ou mêlées avec des denrées alimentaires.  
Les conditions d'application de cette disposition seront définies par voie réglementaire.

**Article 35** : Les dispositions de la présente Section sont applicables aux aliments pour animaux.

## **SECTION 6 : Traçabilité**

**Article 36** : La traçabilité des denrées alimentaires et de toute autre substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée auxdites denrées est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

**Article 37** : Les exploitants du secteur alimentaire identifient toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire, ou toute substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires.

A cet effet, ces exploitants disposent de systèmes et de procédures permettant de mettre l'information nécessaire à la disposition des autorités compétentes.

**Article 38** : Les exploitants du secteur alimentaire disposent de systèmes et de procédures permettant d'identifier les entreprises auxquelles leurs produits ont été fournis. Cette information est mise à la disposition des autorités compétentes.

**Article 39** : Les denrées alimentaires qui sont destinées sur le marché national et à l'exportation sont étiquetées ou identifiées de façon adéquate pour faciliter leur traçabilité, à l'aide des documents ou informations pertinents conformément aux prescriptions applicables prévues dans des dispositions réglementaires.

**Article 40** : Les exploitants du secteur alimentaire élaborent et appliquent des procédures de traçabilité des denrées alimentaires.

Ils ont l'obligation d'informer le consommateur de manière complète et véridique de toutes les données requises pour permettre un choix conscient du consommateur.

**Article 41** : Les dispositions de la présente section sont applicables aux aliments pour animaux.

## **SECTION 7 : Des Responsabilités**

### **7.1 : Responsabilités des exploitants du secteur alimentaire**

**Article 42** : Les exploitants du secteur alimentaire s'assurent, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution dans les entreprises placées sous leur contrôle, à ce que les denrées alimentaires répondent aux prescriptions de la législation alimentaire applicables à leurs activités et vérifient le respect de ces prescriptions.

**Article 43** : Les exploitants du secteur alimentaire sont responsables de l'hygiène et de la qualité sanitaire des aliments issus de leurs établissements.

**Article 44** : Les exploitants du secteur alimentaire des établissements de production et de transformation mettent en place un système d'autocontrôle de leurs activités conformément aux réglementations sanitaires en vigueur.

**Article 45** : Les modalités d'agrément des organismes certificateurs œuvrant dans la certification des systèmes de production, de transformation ou d'autocontrôle sont mises en place par voie réglementaire et tiennent compte des exigences des marchés de destination.

**Article 46** : Tout établissement de production, de transformation, d'entreposage, d'emballage, de distribution d'aliments, de restauration, doit obtenir un agrément sanitaire et/ou une immatriculation auprès des autorités compétentes.

Les modalités d'octroi d'agrément ou d'immatriculation sont définies par voie réglementaire.

**Article 47** : Sont considérées comme saines et salubres, les denrées alimentaires conformes aux dispositions prévues dans la présente loi et de ses textes d'application.

**Article 48** : Tous matériaux en contact avec les aliments doivent être conformes aux exigences relatives à la sécurité sanitaire afin de ne pas constituer un danger pour la santé.

**Article 49** : Les exploitants du secteur alimentaire prennent les mesures nécessaires afin d'éviter les crises sanitaires liées à la production, à la transformation et à la distribution de denrée alimentaire.

**Article 50** : Si un exploitant du secteur alimentaire considère qu'une denrée alimentaire qu'il a importée, produite, transformée, fabriquée ou distribuée ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, il engage immédiatement les procédures de :

- suspension lorsque le produit se trouve à son niveau ;
- retrait lorsque le produit ne se trouve plus sous son contrôle direct ; et
- rappel lorsque le produit a été déjà distribué au niveau des consommateurs

Dans tous les cas, les exploitants du secteur alimentaire informent et collaborent avec les autorités compétentes sur les actions engagées prévues.

**Article 51**: L'aliment objet de la mesure de suspension ne peut être commercialisé que lorsque la suspicion du danger a été écartée.

Dans le cas des produits en retrait ou rappel, l'exploitant informe respectivement les distributeurs ou les consommateurs sur les causes du retrait et /ou du rappel et prend les mesures nécessaires pour obtenir le retour des denrées déjà fournies.

**Article 52 :** Dans ces circonstances, lorsque le lot ou chargement ne satisfait pas aux prescriptions en matière de sécurité sanitaire des denrées alimentaires, une décision est prise par l'autorité compétente.

La portée de la décision de l'autorité compétente est fixée par voie réglementaire.

**Article 53:** Les exploitants dont les aliments sont soumis à l'inspection, bénéficient de garanties propres à faire valoir leurs droits et peuvent demander à leurs frais de bénéficier d'une contre analyse à l'exception des analyses microbiologiques.

## **7.2 : Responsabilités des exploitants du secteur de l'alimentation animale**

**Article 54 :** Les exploitants du secteur de l'alimentation animale veillent, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution dans les entreprises placées sous leur contrôle, à ce que les aliments pour animaux répondent aux prescriptions de la législation alimentaire applicables à leurs activités et vérifient le respect de ces prescriptions.

**Article 55 :** Aucun aliment pour animaux n'est mis sur le marché ou donné à des animaux producteurs de denrées alimentaires s'il est dangereux.

**Article 56 :** Un aliment pour animaux est dit dangereux compte tenu de l'utilisation prévue s'il est considéré qu'il :

- a un effet néfaste sur la santé humaine ou animale ; et
- rend dangereuses pour la consommation humaine les denrées alimentaires dérivées des animaux producteurs de denrées alimentaires.

**Article 57 :** Les dispositions des articles 51,52 et 53 de la présente loi sont applicables aux aliments pour animaux.

**Article 58:** Dans ces circonstances, l'aliment est détruit lorsque le lot ou chargement ne satisfait pas aux prescriptions en matière de sécurité sanitaire des aliments pour animaux.

## **TITRE II**

### **LES STRUCTURES NATIONALES EN CHARGE DE L'ANALYSE DES RISQUES DES ALIMENTS**

**Article 59 :** Toutes mesures sanitaires doivent être fondées sur *l'analyse des risques* en vue d'atteindre l'objectif général d'un niveau élevé de protection de la santé et de la vie des personnes, ainsi que celle des animaux.

Elles ne doivent pas constituer une entrave injustifiée au commerce.

**Article 60 :** A Madagascar, les structures qui interviennent dans l'analyse des risques sanitaires sont :

1. Le Bureau National de Coordination en charge de la communication sur les risques ;
2. Le Dispositif National d'évaluation des risques ; et
3. Les Services officiels et/ou Autorités compétentes en charge de la gestion des risques.

## **CHAPITRE 1**

### **LE BUREAU NATIONAL DE COORDINATION**

**Article 61 :** Il est institué un Bureau National de Coordination dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, ci-après dénommé « le Bureau».

Il a pour missions de:

- assurer une coordination effective et efficace entre l'ensemble des Autorités Compétentes et/ ou Services officiels impliqués dans le contrôle de la sécurité sanitaire des aliments ;
- jouer le rôle d'organe consultatif et d'intermédiaire durant le processus d'élaboration des textes législatifs et/ou réglementaires et de politiques ou stratégies relatives à la sécurité sanitaire des aliments ;
- assurer la collaboration entre le Dispositif National en charge de l'évaluation des risques sanitaires et phytosanitaires et les Autorités compétentes ;
- assurer la communication sur les risques, notamment la mise en place des initiatives d'information et d'éducation des consommateurs ;
- veiller à ce que le public soit informé des évènements relatifs aux denrées alimentaires en vue de la protection de la santé ;
- collaborer avec les Autorités Compétentes pour le traitement des doléances des consommateurs ;
- mettre en place des bases de données au service des Autorités Compétentes et du public ; et
- informer 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 62 :** Le Bureau est rattaché à la Primature. L'organisation et le fonctionnement du Bureau sont fixés par voie réglementaire.

## **CHAPITRE 2**

### **LE DISPOSITIF NATIONAL D'EVALUATION DES RISQUES SANITAIRES**

**Article 63 :** Il est institué un Dispositif National d'Evaluation des Risques sanitaires, ci-après dénommé «le DNER».

Il a pour missions de:

- fournir des avis scientifiques et une assistance scientifique et technique à la politique et à la législation nationales dans tous les domaines ayant un impact direct ou indirect sur la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et des aliments pour animaux ;
- constituer une source indépendante d'informations sur toutes les questions relevant de ces domaines ;
- contribuer à assurer un niveau élevé de protection de la santé et de la vie des personnes, et tient compte à cet égard de la santé et du bien-être des animaux, de la préservation des végétaux et de la protection de l'environnement ;
- recueillir et analyser les données afin de permettre la caractérisation et le contrôle des risques ayant un impact direct ou indirect sur la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux ;



- fournir des avis scientifiques qui constituent la base scientifique à prendre en compte pour l'élaboration et l'adoption de mesures d'envergure nationales dans les domaines relevant de sa mission ; et

- exécuter sa mission dans des conditions lui permettant d'assurer un rôle de référence par l'indépendance et la qualité scientifique et technique des avis qu'il rend et des informations qu'il diffuse, par la transparence de ses procédures et modes de fonctionnement, et par sa diligence à s'acquitter des tâches qui lui sont confiées.

L'évaluation des risques est fondée sur les preuves scientifiques disponibles et elle est menée de manière indépendante objective et transparente.

**Article 64:** Le DNER rattaché au Ministère en charge de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique. L'organisation et le fonctionnement sont fixés par voie réglementaire.

### CHAPITRE 3:

#### LES SERVICES OFFICIELS EN CHARGE DE LA GESTION DES RISQUES SANITAIRES

**Article 65 :** La gestion des risques tient compte des résultats de l'évaluation des risques fondée sur des critères scientifiques et effectuée selon les principes de l'indépendance et de la transparence.

**Article 66 :** Les Services officiels impliqués dans la gestion des risques sanitaires sont :

MINISTERE DE TUTELLE	DIRECTIONS ET SERVICES OFFICIELS CONCERNES	DOMAINES CIBLES/STADE	DOCUMENTS DELIVRES
MINISTERE EN CHARGE DE L'AGRICULTURE	DIRECTION EN CHARGE DE LA PROTECTION DES VEGETAUX	Denrées alimentaires d'origine végétale destinées à la consommation humaine, à l'état brut ou traitées/transformées destinées à : - L'exportation - L'importation	- Agrément sanitaire - Certificat sanitaire - Permis d'importation
MINISTERE EN CHARGE DE L'ELEVAGE	DIRECTION EN CHARGE DES SERVICES VETERINAIRES	Denrées alimentaires d'origine animale et alimentation animale à - L'exportation - L'importation - Marché local	- Autorisation d'exportation et certificat sanitaire - Autorisation d'importation - Certificat sanitaire
MINISTERE EN CHARGE DES RESSOURCES HALIEUTIQUES ET DE LA PECHE	AUTORITE SANITAIRE HALIEUTIQUE	Produits de la pêche et de l'aquaculture et les produits qui en sont issus, et l'alimentation aquatique à : - L'exportation - L'importation - Marché local	- Agrément sanitaire et certificat sanitaire - Autorisation d'importation - Enregistrement sanitaire et certificat sanitaire
MINISTERE EN CHARGE DE LA SANTE PUBLIQUE	AGENCE DE CONTROLE DE LA SECURITE ET DE LA QUALITE DES DENREES ALIMENTAIRES	Toutes denrées alimentaires, les compléments alimentaires et les additifs alimentaires produits localement et importés avant mise sur le marché local	- Certificat d'Immatriculation - Certificat de consommabilité

<p>MINISTERE EN CHARGE DU COMMERCE ET DE LA CONSOMMATION</p>	<p>DIRECTION EN CHARGE DE LA REPRESSION DES FRAUDES ET DE LA PROTECTION DES CONSOMMATEURS</p>	<p>Toutes denrées alimentaires mises sur le marché local</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Certificat de non contamination radioactive</li> <li>- Autorisation de mise en commercialisation</li> </ul>
--	---	--	--

**SECTION 1 : Missions et attributions des autorités compétentes et/ou services officiels de contrôle.**

**1.1. Les missions**

**Article 67** : Dans leur domaine respectif, les Autorités compétentes :

- assurent l'application de la législation alimentaire ;
- assurent la protection des consommateurs en veillant à ce que les aliments consommés, produits, distribués à titre onéreux ou gratuit à Madagascar soient conformes aux exigences sanitaires ;
- contrôlent et vérifient le respect par les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale des prescriptions applicables de la législation alimentaire à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution ;
- veillent à l'efficacité et à l'opportunité des contrôles officiels ;
- garantissent l'impartialité, la cohérence et la qualité des contrôles officiels à tous les niveaux ;
- maintiennent un système de contrôles officiels et d'autres activités appropriées selon les circonstances ; et
- fixent les règles relatives aux mesures et sanctions applicables en cas de violation de la législation relative aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux, ainsi que des pratiques loyales dans les transactions commerciales, sur l'ensemble du territoire Malagasy.

**1.2. Les attributions**

**Article 68** : Selon les dispositions légales en vigueur, les Autorités compétentes :

- donnent un agrément aux établissements ;
- organisent et effectuent des contrôles officiels ;
- délivrent un certificat ou une autorisation ;
- prennent des mesures de police administratives ;
- certifient et/ou autorisent tout intrant agricole, industriel et auxiliaire technologique utilisés dans la fabrication des aliments ;
- certifient et/ou autorisent toute denrée alimentaire, additif alimentaire et complément alimentaire ;
- fixent les valeurs-limites autorisées des résidus, des contaminants chimiques, biologiques et microbiologiques, et radioactifs dans les aliments et provenant du processus de production ;
- fixent la liste des additifs alimentaires et les valeurs-limites autorisés par produit ;
- fixent les dispositions relatives aux compléments alimentaires sur le territoire national ; et
- homologuent et/ou autorisent tous produits phytosanitaires et vétérinaires à utiliser sur le territoire national.

## **SECTION 2 : Pouvoirs assignés aux autorités compétentes et/ou services officiels de contrôle.**

### **2.1. Vérification de conformité**

**Article 69** : Les procédures de vérification de conformité des aliments aux normes sanitaires en vigueur sont précisées par voie réglementaire.

**Article 70** : La vérification de la conformité des aliments aux normes en vigueur est réservée uniquement aux laboratoires d'analyse désignés officiellement par les autorités compétentes. Les modalités de désignation de ces laboratoires sont fixées par voie réglementaire.

Les analyses officielles concernent les aliments destinés à l'exportation ainsi que ceux à livrer sur le marché local.

**Article 71** : La certification sanitaire des aliments est réservée aux autorités compétentes ou aux organismes accrédités certificateurs.

**Article 72** : La conformité d'un aliment à des dispositions spécifiques applicables à cet aliment n'interdit pas aux autorités compétentes de prendre des mesures appropriées pour imposer des restrictions à sa mise sur le marché ou pour exiger son retrait du marché si, au moment du dernier constat, il existe des raisons d'établir que, malgré cette conformité, cette denrée alimentaire est dangereuse.

**Article 73** : Les frais pour la vérification de conformité des aliments de production locale, importés et exportés sont fixés par voie réglementaire.

### **2.2. Pouvoirs d'inspection.**

**Article 74** : Sur proposition des Autorités compétentes, des Inspecteurs en charge de la sécurité sanitaire des aliments sont nommés par voie réglementaire par leur Ministères de tutelle. En tant qu'officiers de police judiciaire, ils prêtent serment avant leur prise de fonction.

Les missions et attributions des Inspecteurs sont fixées par voie réglementaire.

**Article 75** : Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale accompagnent les Inspecteurs des Autorités compétentes pendant la visite. Ils ont le devoir de coopérer avec lesdits Inspecteurs et présenter sans délai tous les éléments et les documents requis.

**Article 76** : Les Inspecteurs effectuant des contrôles officiels doivent recevoir dans leur domaine de compétences un renforcement de capacité, une formation appropriée et disposer de moyens nécessaires, leur permettant de s'acquitter avec compétence de leurs obligations et d'effectuer le contrôle officiel de façon cohérente.

**Article 77** : Les Inspecteurs des Autorités compétentes sont tenus d'assurer la confidentialité des données et informations fournies.

**Article 78** : En cas de non-conformités liées au plan de maîtrise sanitaire, les inspecteurs recommandent les mesures correctives appropriées pour la mise en conformité des aliments ou le changement de destination et notifient les intéressés avec un délai d'application, auquel suivra une nouvelle inspection.

**TITRE III  
DES INFRACTIONS ET SANCTIONS**

**CHAPITRE 1 : DES INFRACTIONS**

**SECTION 1 : Des infractions commises par les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale.**

**Article 79** : Sont considérés comme délits et punis par la présente loi, les cas suivants:

- a) l'importation, l'exportation, la production, la transformation, la distribution, y compris l'entreposage et le transport d'aliments qui d'une quelconque manière enfreignent une disposition de la présente loi ;
- b) la production, transformation et distribution d'aliments sans autorisation ;
- c) l'entrave à l'accès, à la transmission des preuves, à l'information d'un agent de l'administration assermenté quand il le requiert ;
- d) la préparation, l'entreposage, la manipulation ou la vente d'aliments dangereux, insalubres, impropres à la consommation, avariés, périmés ou d'une manière générale préjudiciables à la santé ;
- e) les fraudes alimentaires, incluant les falsifications et les tromperies ; ou
- f) la publicité mensongère et le non-respect des dispositions en matière d'étiquetage.

**Article 80** : Sont considérés comme falsifications :

- a) toute manipulation non autorisée d'un aliment par addition, soustraction, substitution d'un constituant ou par un traitement inapproprié;
- b) la détention ou la commercialisation d'un aliment sachant qu'il est falsifié ou corrompu ou impropre à la consommation ou dangereux pour la santé du consommateur ;
- c) la production ou transformation ou la distribution d'un aliment ayant fait l'objet d'une mesure de suspension.

**Article 81** : Est considéré comme avoir commis une tromperie, quiconque, qu'il soit ou non partie au contrat, aura par toute présentation, imitation et confusion, ou par l'emploi de manœuvres frauduleuses induit ou tente d'induire en erreur le contractant par quelque moyen ou procédé que ce soit, même par l'intermédiaire d'un tiers, sur l'une seulement des informations ci-dessous énumérées:

- a) la nature ;
- b) l'espèce et l'origine ;
- c) la composition et la teneur en principes utiles ;
- d) les qualités substantielles ;
- e) la quantité ;
- f) l'identité de la chose livrée ;
- g) la date de péremption

des produits, objets ou appareils propres à effectuer la falsification d'un aliment ou à tromper le contractant, ou donné des instructions, ou des indications pour leur emploi de quelle que manière que ce soit.

**Article 82** : Est considérée comme une infraction de publicité mensongère, toute publicité comportant allégation, indication ou présentation fausse ou propre à induire en erreur, sous quelque forme que ce soit, sur l'un ou l'autre des éléments ci-après :

- existence, nature, composition, qualité, teneur en principes utiles, espèce, origine, quantité, mode et date de fabrication, propriétés, conditions de vente des biens ou services, conditions ou résultats de leur utilisation, motifs et procédés de la vente, livraison ou prestation du produit ;
- portée des engagements, identité, qualité ou aptitude des fabricants, revendeurs, promoteurs, annonceurs et prestataires.

**Article 83** : Est considéré comme crime, qualifié d'empoisonnement au sens de l'article 301 du Code Pénal, toute introduction volontaire de poisons ou produits toxiques dans les denrées alimentaires.

**Article 84** : Les Inspecteurs assermentés constatent les infractions prévues par la présente loi, en dressent les procès-verbaux contradictoires, relèvent les observations et les transmettent à l'autorité compétente concernée.

## **SECTION 2 : Des infractions commises par les Inspecteurs des autorités compétentes**

**Article 85** : Commettent une infraction au sens de la présente loi, les Inspecteurs qui confisquent des aliments ou des documents pour des motifs autres que ceux exposés dans la présente loi.

## **CHAPITRE 2 : DES SANCTIONS**

### **SECTION 1 : Sanctions Pénales**

**Article 86** : Toute violation des dispositions de la présente loi est punie :

- d'un emprisonnement de un (01) mois à un (01) et d'une amende de 100.000 à 200.000 Ariary ou l'une de ces deux peines seulement pour les infractions prévues à l'article 79.c
- d'un emprisonnement de un (01) mois à deux (02) ans et d'une amende de 200.000 à 1 800 000 Ariary, ou de l'une de ces deux peines seulement pour les infractions prévues à l'article 79.a et 79.b
- d'un emprisonnement de cinq (05) à dix (10) ans et d'une amende de 720.000 à 10.800.000 Ariary pour les infractions prévues à l'article 79.d et 79.e
- de la peine prévue par l'article 85 de la loi sur les garanties et la protection des consommateurs pour les infractions prévues à l'article 79.f
- de la peine prévue par l'article 302 du code pénal pour l'infraction prévue à l'article 83
- d'un emprisonnement de deux (02) à dix (10) ans et d'une amende de 1.000.000 à 200.000.000 Ariary ou de l'une de ces deux peines seulement pour l'infraction prévue à l'article 85.

### **SECTION 2 : Sanctions Administratives**

**Article 87** : Quand une infraction à la présente loi est commise, l'autorité compétente, peut sur décision motivée :

- avertir l'exploitant du secteur alimentaire et celui de l'alimentation animale ;
- faire procéder à l'arrêt d'activités ;
- suspendre ou retirer les autorisations délivrées à l'exploitant du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale concerné ; ou
- consigner ou saisir ou détruire tout aliment, ustensile, matériel, substance ou autre objet en rapport avec l'infraction qui a été commise, ou qui a été utilisé pour la perpétration de l'infraction.

Si l'exploitant du secteur alimentaire et celui de l'alimentation animale est déclaré coupable par une décision de justice devenue définitive d'une infraction commise en vertu de la présente loi, l'autorité compétente peut, par une décision administrative dûment motivée, imposer l'interdiction temporaire ou permanente :

- de l'usage de l'équipement et/ou de l'usage des lieux de son entreprise ; ou
- de la participation du propriétaire dans la gérance de l'entreprise du secteur alimentaire et celui de l'alimentation animale au sein de laquelle un délit a été commis.

L'autorité compétente peut abroger la décision administrative par laquelle a été imposée la mesure accessoire à laquelle il est fait référence à l'alinéa 1 quand l'inspecteur certifie que les manquements y correspondant sont remédiés.

Dans tous les cas, le tribunal peut prononcer des peines complémentaires telles que la publication intégrale de la peine prononcée 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.

### **SECTION 3 : Mesures conservatoires**

**Article 88 :** La consignation effectuée par les inspecteurs assermentés émanant des Autorités compétentes consiste en l'interdiction provisoire faite au détenteur d'un aliment ou matériel suspects non conformes ou dangereux, de disposer de ceux-ci dans l'attente de vérifications complémentaires ou d'une décision à prendre concernant cet aliment, constatée par un procès-verbal de consignation.

La durée de la consignation dépend de la vérification complémentaire.

**Article 89:** La saisie réelle ou fictive effectuée par les inspecteurs assermentés émanant des Autorités compétentes consiste à retirer au détenteur la jouissance d'un aliment falsifié, corrompu, toxique, dangereux ou périmé, de produits, objets ou appareils propres à réaliser une falsification ou une tromperie et le cas échéant, de faire assurer la garde par une tierce personne, désignée par l'Autorité compétente.

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 d'administration prévues par la présente loi.

**Article 90 :** La destruction des biens saisis effectuée par les inspecteurs assermentés est effectuée chaque fois qu'aucun usage licite et économiquement envisageable ne peut être donné à ces biens.

### **CHAPITRE III : MESURES TRANSACTIONNELLES**

**Article 91 :** En cas de manquement constaté, l'autorité compétente concernée peut accorder le bénéfice d'un règlement transactionnel dans des conditions fixées par voie réglementaire.

Un double de l'acte détaillé constatant le règlement transactionnel est transmis sous huitaine au Procureur du Tribunal de Première Instance du ressort pour information.

Nulle transaction ne peut être accordée aux récidivistes, ces derniers devant être traduits en justice.

**Article 92** : La transaction éteint l'action publique. Celle-ci est accordée sous les conditions qu'elle se fasse avant la transmission du dossier au Ministère public et que l'intéressé accepte l'application d'une des mesures suivantes :

- a) le versement au compte spécial du Ministère en charge d'une amende concordée, qui ne sera pas inférieure à la moitié de l'amende maximale fixée en fonction de la gravité de l'infraction ; ou
- b) le versement au compte spécial du Ministère en charge d'une amende concordée assortie de l'abandon à l'Etat de tout ou partie des biens saisis.

**Article 93** : Dans le cas où l'intéressé refuse la transaction proposée ou s'il ne donne pas suite à la transaction dans les délais prévus, le dossier sera transmis à l'autorité judiciaire compétente dans les plus brefs délais, n'excédant pas un mois.

#### **TITRE IV DISPOSITIONS FINALES**

**Article 94** : Des textes réglementaires fixent en tant que de besoin les modalités d'application de la présente loi.

**Article 95** : La présente loi sera publiée au journal officiel de la république. Elle sera exécutée comme loi de l'Etat.

Promulguée à Antananarivo le, 08 février 2018