

République Algérienne Démocratique et Populaire

Ministère de l'Enseignement Supérieur  
et de la Recherche Scientifique



وزارة التعليم العالي  
و البحث العلمي

Université Abderrahmane Mira  
Béjaïa

جامعة عبد الرحمان ميرة  
بجاية

Faculté Sciences de la Nature et de la Vie

Département des Sciences Alimentaires

# **RECUEIL DES TEXTES REGLEMENTAIRES RELATIFS AUX DENREES ALIMENTAIRES**

## **Tome 2 : Réglementation spécifique des produits alimentaires**

Préparé par Mr. **BOUDRIES Hafid**

Année universitaire 2017/2018

# Sommaire

## Introduction

### 1. Produits carnés

- 1.1. Décret exécutif n° 95- 363 du 11 Novembre 1995, fixant les modalités d'inspection vétérinaire des animaux vivant et des denrées animales ou d'origine animale destinés à la consommation humaine .....1
- 1.2. Arrêté du 15 Juillet 1996, fixant les caractéristiques et modalités d'apposition des estampilles des viandes de boucherie .....2
- 1.3. Arrêté interministériel du 26 Février 1997, relatif aux conditions de préparation et de commercialisation des merguez .....4
- 1.4. Arrêté interministériel du 29 Septembre 1999, fixant les règles de préparation et de mise à la consommation des viandes hachées à la demande .....5
- 1.5. Arrêté de 26 Juillet 2000, relatif aux règles applicables à la composition et à la mise la consommation des produits carnés cuits .....6
- 1.6. Arrêté du 09 Juin 2004, modifiant et complétant l'arrêté du 26 juillet 2000 relatif aux règles applicables à la composition et à la mise à la consommation des produits carnés cuits .....9
- 1.7. Arrêté interministériel du 2 juillet 1995 relatif à la mise à la consommation des volailles abattues.....11
- 1.8. Arrêté interministériel du 26 mai 2001 modifiant et complétant l'arrêté interministériel du 2 juillet 1995 relatif à la mise à la consommation des volailles abattues.....13
- 1.9. Décret exécutif n° 04-82 du 18 Mars 2004, fixant les conditions et modalités d'agrément sanitaire des établissements dont l'activité est liée aux animaux, produits animaux et d'origine animale ainsi que de leur transport .....14
- 1.10. Arrêté correspondant au 08 Juillet 2006, rendant obligatoire la méthode de recherche et d'identification des substances anabolisantes dans la viande et des produits de viande .....17

### 2. Lait et produits laitiers

- 2.1. Arrêté interministériel du 18 Août 1993, relatif aux spécifications et à la présentation de certains laits de consommation .....19
- 2.2. Arrêté interministériel du 10 Août 1997, relatif aux spécifications techniques des laits concentrés non sucrés et sucrés et aux conditions et modalités de leur présentation 24
- 2.3. Arrêté interministériel du 7 octobre 1998 relatif aux spécifications techniques des yaourts et aux modalités de leur mise à la consommation .....25.
- 2.4. Arrêté interministériel du 2 Décembre 1998, relatif aux spécifications techniques des laits en poudre et aux conditions et modalités de leur présentation .....26
- 2.5. Arrêté du 27 Octobre 1999, relatif aux spécifications du lait en poudre industriel et aux conditions et modalités de sa présentation, sa détention, son utilisation et sa commercialisation .....28
- 2.6. Arrêté du 02 Avril 2000, modifiant et complétant l'arrêté du 27 Octobre 1999 relatif aux spécifications du lait en poudre industriel et aux conditions et modalités de sa présentation, sa détention, son utilisation et sa commercialisation .....30
- 2.7. Arrêté du 8 Mai 2008, modifiant et complétant l'arrêté du 27 octobre 1999 relatif aux spécifications du lait en poudre industriel, aux conditions et aux modalités de sa présentation, sa détention, son utilisation et sa commercialisation .....31

- 2.8. Arrêté du 20 février 2014 modifiant l'arrêté du 27 octobre 1999 relatif aux spécifications du lait en poudre industriel et aux conditions et modalités de sa présentation, sa détention, son utilisation et sa commercialisation .....32
- 2.9. Arrêté interministériel du 23 février 2012 portant adoption du règlement technique algérien fixant les spécifications, les conditions et les modalités de présentation des préparations destinées aux nourrissons .....32.

### **3. Eaux**

- 3.1. Loi n°05-12 du 4 Août 2005, relative à l'eau .....38.
- 3.2. Arrêté interministériel du 22 Janvier 2006, fixant les proportions d'éléments contenus dans les eaux minérales naturelles et les eaux de source ainsi que les conditions de leur traitement ou les adjonctions autorisées .....58
- 3.3. Arrêté interministériel du 23 Février 2008, modifiant l'arrêté interministériel du 22 janvier 2006 fixant les proportions d'éléments contenus dans les eaux minérales naturelles et les eaux de source ainsi que .....62
- 3.4. Décret exécutif n° 10-26 du 12 Janvier 2010, fixant les méthodes et les produits chimiques utilisés pour le traitement et la correction des eaux de consommation humaine .....62
- 3.5. Arrêté du 30 Mars 2011, fixant la liste des produits chimiques utilisables pour le traitement et la correction des eaux de consommation humaine .....63
- 3.6. Décret exécutif n° 11-125 du 22 Mars 2011, relatif à la qualité de l'eau de consommation humaine .....64

### **4. Corps Gras**

- 4.1. Arrêté interministériel du 10 Décembre 1998, relatif aux spécifications techniques des beurres et aux modalités de leur mise à la consommation .....68
- 4.2. Arrêté du 23 Janvier 2005, rendant obligatoire une méthode d'analyse microbiologique du beurre 71
- 4.3. Décret présidentiel n° 07-11 portant ratification de l'accord international de 2005 sur l'huile d'olive et les olives de table fait à Genève LE 29/04/2005 .....77

### **5. Céréale**

- 5.1. Décret exécutif n° 91-572 du 31 Décembre 1991, relatif à la farine de panification et au pain .....98
- 5.2. Décret exécutif n° 01-145 du 6 Juin 2001, relatif aux conditions et modalités d'exercice de l'activité de boulanger et pâtissier .....100
- 5.3. Arrêté du 21 Mai 1991, relatif à la composition et aux conditions de présentation du pain mis à la consommation par les boulangers .....103
- 5.4. Arrêté interministériel du 25 Mai 1997, relatif aux spécifications techniques des semoules de blé dur et aux conditions et modalités de leur étiquetage .....105
- 5.5. Arrêté interministériel du 6 Septembre 1997, relatif aux spécifications techniques du riz et aux modalités de sa présentation .....106

### **6. Sucre**

- 6.1. Arrêté interministériel du 27 Avril 1997, fixant les spécifications techniques du sucre blanc .....109

- 6.2. Arrêté interministériel du 27 Avril 1997, fixant les spécifications techniques du sucre en poudre ou sucre glace .....110

## **7. Fruits, légumes et légumes secs**

- 7.1. Arrêté interministériel du 8 Janvier 1994, relatif à la qualité et à la présentation des fruits et légumes frais destinés à la consommation .....111
- 7.2. Arrêté interministériel du 06 Septembre 1997, relatif aux spécifications techniques de certains légumes secs et aux modalités de leur présentation .....119

## **8. Café**

- 8.1. Décret exécutif n° 92-30 du 20 Janvier 1992, relatif aux spécifications et à la présentation des cafés .....122
- 8.2. Arrêté du 7 Novembre 1993, portant définition des défauts du café vert ..... 125
- 8.3. Décret exécutif n° 96-371 du 3 Novembre 1996, modifiant et complétant le décret exécutif n° 92-30 du 20 Janvier 1992, relatif aux spécifications et à la présentation des cafés .....126

## **9. Conserves**

- 9.1. Arrêté interministeriel du 24 Août 1997, relatif aux conserves de purée de tomates .....130

## **10. Cacao**

- 10. Arrêté interministériel du 5 Octobre 1999, relatif aux spécifications des fèves de cacao et des produits cacaotés .....132

## **11. Vinaigre**

- 11. Arrêté interministériel du 25 Novembre 1997, relatif aux spécifications techniques et aux modalités et conditions de mise à la consommation du vinaigre .....137

## **12. Sel**

- 12. Décret exécutif n° 90-40 du 30 Janvier 1990, rendant obligatoire la vente du sel iodé pour la prévention de la carence en iode .....138

## **13. Eau de javel**

- 13.1. Arrêté interministériel du 24 Mars 1997, relatif aux spécifications techniques et aux conditions et modalités de mise à la consommation des eaux et extrait de javel. ....139
- 13.2. Arrêté du 25 Novembre 2006, rendant obligatoire une méthode de détermination de la teneur en chlore actif et en hypochlorite de sodium dans l'eau de Javel ... .....140

## INTRODUCTION

Le terme « législation » désigne, au sens large, l'ensemble des règles obligatoires édictées par une autorité telles les lois, ordonnances, décrets et arrêtés, il s'agit de l'ensemble des mesures légales et réglementaires qui régissent une question donnée, son objectif est de protéger le consommateur du vendeur, le salarié de l'employeur, le faible du fort...

Les textes réglementaires sont en changement permanent, les nouveaux textes viennent toujours pour modifier ou abroger les anciens textes portant sur la même matière, car ils sont évolutifs afin qu'ils puissent trouver une application sur le terrain, et pour s'adapter aux nouvelles technologies, à la science, et pour évoluer vers le meilleur.

Il apparaît donc nécessaire, en 2016, de faire un bilan général de ces nouveaux textes réglementaires, c'est dans ce sens que ce manuscrit (Tome 2), du recueil des textes réglementaires relatifs aux denrées alimentaires, est consacré à la législation alimentaire spécifique qui vise, à la fois, de déceler les lacunes et les insuffisances de règles dans des domaines spécifiques, tels que les boissons, les jus, le miel, les pâtes alimentaires, les huiles, la margarine, etc. et également de permettre une bonne connaissance des derniers textes législatifs existants pour les autres produits tels que les produits carnés, le lait et produits laitiers, les eaux, les céréales, le sucre, les fruits et légumes...

## Réglementation spécifique des produits

### 1. Produits carnés

#### 1.1. Décret exécutif n° 95-363 du 11 novembre 1995 fixant les modalités d'inspection vétérinaire des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale destinés à la consommation humaine.

Le Chef du Gouvernement,  
Sur le rapport du ministre de l'agriculture,

#### Décète :

Article 1er. — En application des dispositions des articles 84, 85 et 86 de la loi n° 88-08 du 26 janvier 1988 susvisé, le présent décret a pour objet de fixer les modalités d'inspection vétérinaire des animaux et des denrées animales ou d'origine animale destinés à la consommation humaine. Il vise également à fixer les conditions d'hygiène et de salubrité dans lesquelles ces denrées sont préparées et conservées.

Art. 2. — Sont assujettis à l'inspection vétérinaire :

- les animaux présentés au niveau des centres d'abattage, des foires, marchés et expositions,
- les animaux dont la chair est destinée à la consommation humaine à savoir :
  - \* les animaux de boucherie, des espèces bovine, ovine, caprine, cameline et équine,
  - \* les volailles et tous oiseaux vivant à l'état domestique,
  - \* les lapins domestiques,
  - \* le gibier,
  - \* les produits de la mer et d'eau douce,
- les denrées animales provenant des animaux mentionnés ci-dessus et destinées à la vente pour la consommation humaine, ainsi que leurs peaux, poils, plumes et phanères,
  - les denrées d'origine animale, notamment les produits comestibles élaborés par les animaux à l'état naturel tel que le lait, les œufs et le miel ou transformés, ainsi que les denrées animales, présentées à la vente après traitement ou transformation, que ces produits et denrées soient mélangés ou non avec d'autres,
  - les locaux d'abattage, les marchés à bestiaux, et les poissonneries,
  - les locaux de transformation, de conditionnement, de conservation et de distribution des animaux ou de toutes denrées animales ou d'origine animale,
  - les moyens de transport des animaux, des denrées animales ou d'origine animale,
  - les établissements de restauration de toute nature, utilisant dans le cadre de leurs activités, des denrées animales ou d'origine animale.

Art. 3. — L'inspection vétérinaire des animaux vivants, des denrées animales ou d'origine animale est effectuée par l'inspecteur vétérinaire ou tous agents dûment mandatés par l'autorité vétérinaire nationale.

Art. 4. — Tout animal de boucherie, toute volaille, à l'exception du gibier, introduits dans un centre d'abattage doit être soumis par son détenteur, avant et après son abattage, à un contrôle de conformité aux normes sanitaires.

Les conditions et les modalités du contrôle de conformité aux normes sanitaires sont fixées par arrêté du ministre chargé de l'agriculture.

Art. 5. — Le contrôle sanitaire de salubrité et de qualité est attesté, après abattage, par l'apposition des marques, estampilles ou plombages sur les denrées destinées à être livrées en vue de la consommation humaine.

Les caractéristiques des estampilles, marques ou plombages ainsi que les modalités d'apposition sont fixées par arrêté du ministre chargé de l'agriculture.

Art. 6. — Les animaux de boucherie, définis à l'article 2 ci-dessus, ne peuvent être abattus hors d'un centre d'abattage ou en dehors des emplacements désignés par les autorités locales que dans les deux cas suivants :

— lorsqu'une personne pratique l'abattage d'animaux destinés en totalité à la consommation personnelle à l'occasion de certaines fêtes religieuses ou de cérémonies familiales,  
— lorsque l'abattage doit être pratiqué d'urgence pour cause d'accident ou de maladie.

Les conditions et les modalités de l'abattage d'urgence sont fixées par arrêté du ministre chargé de l'agriculture.

Art. 7. — Les agents de l'inspection vétérinaire sont tenus de procéder à la confiscation immédiate de toutes viandes non estampillées destinées à la consommation humaine et ne répondant pas aux dispositions de l'article 6 ci-dessus, et de les mettre à la disposition de l'inspection vétérinaire de la commune territorialement concernée.

Les viandes reconnues propres à la consommation humaine sont livrées à un établissement hospitalier, de bienfaisance ou scolaire le plus proche et ce, à titre gratuit.

Art. 8. — Les viandes, abats et denrées animales ou d'origine animale, reconnus impropres à la consommation humaine en raison de leur caractère dangereux, répugnant ou insuffisant sont, conformément aux dispositions de l'article 9 de la loi n° 88-08 du 26 janvier 1988 susvisée, saisis par l'inspecteur vétérinaire territorialement compétent.

Ces produits sont, selon le cas, soit destinés à l'alimentation animale, soit dénaturés et détruits conformément à l'article 91 de la loi n° 88-08 du 26 janvier 1988, susvisé.

Les modalités et les conditions des saisies ainsi que celles de l'affectation de ces denrées sont fixées par arrêté du ministre chargé de l'agriculture.

Art. 9. — Le présent décret sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 18 Djoumada Ethania 1416 correspondant au 11 novembre 1995.

Mokdad SIFI.

## **1.2. Arrêté du 15 juillet 1996 fixant les caractéristiques et modalités d'apposition des estampilles des viandes de boucherie.**

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

**Arrête :**

### **Chapitre I : Dispositions générales**

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 5 du décret exécutif n° 95-363 du 18 Joumada Ethania 1416 correspondant au 11 novembre 1995 susvisé, le présent arrêté a pour objet de fixer les caractéristiques et les modalités d'apposition des estampilles des viandes de boucherie.

Art. 2. — La conformité aux normes sanitaires des viandes de boucherie est attestée par l'apposition sur les denrées elles mêmes et/ou leur emballage, d'estampilles ou de marques sanitaires définies par le présent arrêté.

Art. 3. — On entend par viandes de boucherie, toutes les parties des animaux des espèces bovine, ovine, caprine, caneline et équine, reconnues propres à la consommation humaine quelles que soient leurs formes de présentation notamment les viandes découpées, désossées ou non.

On entend par abattoir, tout établissement d'abattage où sont abattus des animaux de boucherie appartenant aux espèces désignées ci-dessus.

On entend par tuerie, tout emplacement désigné par les autorités locales pour l'abattage d'animaux de boucherie.

Art. 4. — Les lieux d'abattage et les ateliers de découpe sont agréés par les services de l'inspection vétérinaire de wilaya. L'agrément donne lieu à l'attribution d'un numéro. Le numéro d'agrément est composé de cinq (5) chiffres décomposés comme suit :

- les deux premiers chiffres représentent le numéro minéralogique de la wilaya.
- le troisième chiffre représente :

\*Le 1 pour les abattoirs

\*Le 2 pour les tueries

\*Le 7 pour les ateliers de découpe.

- Les deux derniers chiffres étant le numéro de série de la même catégorie d'établissements dans la même wilaya.

## **Chapitre II : Estampillage sanitaire dans les abattoirs et les tueries**

Art. 5. — L'estampille sanitaire des viandes doit être effectué à l'aide d'estampilles sanitaires spécifiques aux abattoirs.

Art. 6. — L'estampillage sanitaire d'abattoir est effectué à l'aide d'une roulette qui présente les caractéristiques suivantes :

- La forme est circulaire, d'un diamètre de quatre vingt (80) millimètres et d'une largeur de quarante cinq (45) millimètres.

- Les caractères en relief doivent être lisibles et où doit figurer le terme :

« inspection vétérinaire » suivi du numéro d'agrément du lieu d'abattage.

Art. 7. — Les estampilles et les encres alimentaires sont fournies par les propriétaires de l'établissement d'abattage.

Elles sont détenues sous l'entière responsabilité de l'inspecteur vétérinaire désigné par les services de l'inspection vétérinaire de wilaya.

Art. 8. — Dans les "établissements d'abattage, l'estampillage est effectué par apposition directe sur les viandes de l'empreinte à l'encre des estampilles définies à l'article 10 ci-dessous.

L'encre alimentaire utilisée doit être à base de colorants dont l'emploi est autorisé par la réglementation en vigueur.

Art. 9. — les carcasses aptes à la consommation humaine seront estampillées pour chaque demi-carcasse de la manière suivante :

- Pour les carcasses de moins de 30 kilogrammes : longitudinalement depuis l'épaule jusqu'à la cuisse.

- Pour les carcasses de plus de 30 kilogrammes : longitudinalement depuis l'épaule jusqu'à la cuisse et verticalement sur l'épaule et la cuisse.

Art. 10. — Seules sont autorisées pour l'estampillage les encres vertes, violettes, rouges et noires :

- Les carcasses de veaux et agneaux doivent être estampillées à l'aide d'encre verte.
- Les carcasses des espèces bovines et ovines, autres que celles définies dans le précédent alinéa à l'aide d'encre violette.
- Les carcasses d'équins, de camelins et de caprins à l'aide d'encre rouge.
- Les carcasses de toutes espèces destinées à l'industrie de transformation à l'aide d'encre noire.

## **Chapitre III : Estampillage dans les ateliers de découpe**

Art. 11. — La découpe ne peut être effectuée que sur les carcasses bovines et ovines.

Art. 12. — Dans les ateliers de découpe, les morceaux découpés, désossés ou non, doivent être revêtus d'une marque sanitaire dont les caractéristiques sont les suivantes:

- Cachet de forme ovale de 55 mm de long et de 45 mm de large à l'intérieur duquel figurent en relief :

- Dans la partie supérieure, le numéro d'agrément vétérinaire de l'atelier de découpe.
- Dans la partie inférieure, les initiales ISV de l'inspection sanitaire vétérinaire.

Les caractères des chiffres et des lettres doivent avoir une hauteur de 10mm.

Art. 13. — L'estampille doit être portée sur chaque morceau de découpe provenant des carcasses bovines et ovines.

Art. 14. — La couleur employée doit être identique à celle laissée par l'estampille apposée sur la carcasse, lors du contrôle d'abattoir.

Celle-ci doit obligatoirement être apposée avant le découpage.

Art. 15. — Pour les pièces de viande conditionnées sous vide destinées à être vendues au détail, la marque sanitaire peut être apposée uniquement sur l'emballage.

Art. 16. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 29 Safar 1417 correspondant au 15 juillet 1996.  
Noureddine BAHBOUH.

### **1.3. Arrêté interministériel du 26 février 1997, relatif aux conditions de préparation et de commercialisation des merguez.**

Le ministre du commerce,  
Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

#### **Arrêtent :**

Article 1er. — En application de l'article 1er du décret exécutif n° 92-65 du 12 février 1992 susvisé, le présent arrêté a pour objet de définir les conditions de préparation et de commercialisation des merguez.

Art. 2. — La dénomination «Merguez» est réservée à une préparation qui ne peut être composée d'autres éléments que des viandes bovine et ovine et de la graisse de ces animaux, additionnées ou non d'aromates, d'épices et de condiments, à l'exclusion de tous abats et issues.

Art. 3. — Les «Merguez» ne doivent pas présenter un taux d'humidité, sur produit dégraissé, supérieur à 75 %, ni une teneur en tendons, nerfs et aponévroses dépassant 5%. Le taux de collagène total par rapport aux protéines doit être inférieur ou égal à 35 %.

Art. 4. — Les «Merguez» ne doivent pas présenter un taux de matière grasse totale, supérieur à 25 %.

Seront tolérés les écarts n'élevant pas cette limite au-delà de 27 %.

Le taux de matières grasses totales, s'entend par rapport à celui attribué aux matières non grasses, après que l'on ait élevé l'humidité au pourcentage maximum, autorisé de 75 % du produit supposé dégraissé.

Art. 5. — La coloration des merguez est permise au moyen de matières colorantes d'origine naturelle à l'exclusion de toutes autres et ce, dans les proportions généralement admises par les bonnes pratiques de fabrication.

Art. 6. — Le produit visé par le présent arrêté doit être préparé conformément aux dispositions du décret exécutif n° 91-53 du 23 février 1991 relatif aux conditions d'hygiène lors du processus de la mise à la consommation des denrées alimentaires.

En outre, ce produit doit être conforme aux dispositions de l'arrêté du 23 juillet 1994, susvisé.

Art. 7. — Les «Merguez» doivent être conservées de manière ininterrompue à une température comprise entre + 4° et + 8° C, depuis le moment de leur préparation et jusqu'à celui de leur mise à la consommation.

Art. 8. — L'exposition à la vente, à l'air libre et/ou sur la voie publique ainsi que la suspension des merguez à des crochets est interdite.

Art. 9. — Les «Merguez» préparées, doivent être livrées au consommateur dans la même journée. Passé ce délai, ces denrées sont à retirer de la consommation humaine.

Art. 10. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger le 19 Chaoual 1417 correspondant au 26 février 1997.  
Le ministre de l'agriculture et de la pêche, Sid Ali LEBIB.

## 1.4. Arrêté interministériel du 29 septembre 1999 fixant les règles de préparation et de mise à la consommation des viandes hachées à la demande.

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,  
Le ministre du commerce,  
Le ministre de la santé et de la population,

### Arrêtent :

Article 1er. — En application de l'article 31 du décret exécutif n° 91-53 du 23 février 1991, susvisé, le présent arrêté a pour objet de fixer les règles de préparation et de mise à la consommation des viandes hachées à la demande, destinées à la consommation humaine.

Art. 2. — Les viandes hachées à la demande doivent être préparées sur le champ, à la demande et à la vue du client.

Le découpage à l'avance, en menus morceaux, de pièces de viandes destinées à être hachées à la demande est interdit.

Art. 3. — Au sens du présent arrêté, on entend par :

- viandes hachées : Les viandes qui sont soumises à une opération de hachage en fragments ou à un passage dans un hachoir à vis sans fin dans un magasin de détail, en vue de leur vente directe au consommateur;
- conditionnement : La protection des viandes hachées, par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant en contact direct de la denrée;
- emballage : La mise des viandes hachées conditionnées dans un deuxième contenant.

Art. 4. — Les viandes hachées à la demande sont préparées exclusivement à partir de viandes bovines, ovines, caprines, camelines et équines, fraîches, saines et exemptes :

- d'abats et de tissus adipeux de réserve;
- de parties aponévrotiques, de chutes, de déchets de parage et de plaies de saignées;
- de parties tendineuses et de viandes de la tête.

Art. 5. — Les viandes destinées à la préparation des viandes hachées à la demande, doivent être issues d'animaux abattus au niveau de structures d'abattage contrôlées et agréées, conformément à la réglementation en vigueur.

Art. 6. — Les viandes destinées au hachage à la demande, doivent être entreposées en chambre froide à une température comprise entre 0° C et 3° C, jusqu'au moment même de leur hachage.

Art. 7. — Toute viande hachée à la demande non préparée dans les conditions visées aux articles 4, 5 et 6 suscitée, doit être retirée de la commercialisation et dénaturée, sans préjudice des sanctions prévues par la législation et la réglementation en vigueur.

Art. 8. — Le conditionnement et l'emballage des viandes hachées à la demande, doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

Le conditionnement doit se faire notamment dans du papier cellophane ou paraffiné.

Art. 9. — Les instruments, les appareils et tout ustensile utilisés pour le hachage des viandes, doivent être en matériaux résistants à la corrosion et maintenus en parfait état d'entretien.

Ils doivent être régulièrement et soigneusement nettoyés avec de l'eau chaude (+ 82° C) et désinfectés, chaque fois qu'il est nécessaire et obligatoirement en fin de travail.

Les produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

Art. 10. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 19 Joumada Ethania 1420 correspondant au 29 septembre 1999.

Le ministre de l'agriculture et de la pêche : Benalia BELHOUADJEB

Le ministre du commerce: Bakhti BELAIB

Le ministre de la santé et de la population Yahia GUIDOUM.

## **1.5. Arrêté du 26 juillet 2000 relatif aux règles applicables à la composition et à la mise à la consommation des produits carnés cuits.**

Le ministre du commerce,

### **Arrête :**

Article 1er — En application des dispositions de l'article 1er du décret exécutif n° 92-65 du 12 février 1992, modifié et complété susvisé, le présent arrêté a pour objet de fixer les règles applicables à la composition et à la mise à la consommation des produits carnés cuits, ci-après dénommés "produits carnés".

Art. 2. — Au sens du présent arrêté, on entend par produits carnés, les préparations cuites, composées de viandes rouges, de viandes de volailles et de gibiers et de leurs abats, à l'exclusion du porc, du sanglier et des espèces protégées, additionnées des additifs et ingrédients autorisés.

Art. 3. — Les viandes destinées à la préparation des produits carnés doivent être issues d'animaux abattus au niveau de structures d'abattage contrôlées et agréées, conformément à la réglementation en vigueur.

Art. 4. — Les produits carnés sont classés selon leur type de traitement et de conservation en deux catégories:

- les produits carnés stables à la température ambiante;
- les produits carnés non stables à la température ambiante.

Art. 5. — les produits carnés stables à la température ambiante sont des conserves, mis à la consommation dans des récipients rigides, hermétiquement fermés et soumis, après fermeture, à un traitement thermique de nature à garantir la stabilité du produit à la température ambiante.

Les produits carnés non stables à la température ambiante sont soumis à un traitement thermique avant leur emballage.

Art. 6. — les produits carnés sont préparés à partir de viandes fraîches, réfrigérées ou congelées.

Art. 7. — Les viandes et les abats réfrigérés, destinés à la préparation des produits carnés, doivent être entreposés en chambre froide, à une température comprise entre 0°C et 3°C, jusqu'au moment même de leur utilisation.

Ils doivent être utilisés dans un délai maximum de six (6) jours après l'abattage des animaux dont ils proviennent.

Art. 8. — Les viandes et les abats congelés destinés à la préparation des produits carnés doivent être entreposés en chambre froide, à une température inférieure à -12°C.

La viande bovine doit être utilisée dans un délai de dix-huit (18) mois, à compter de la date de sa congélation.

Les viandes ovine, caprine, de volaille et de gibier congelées, doivent être utilisées dans un délai de douze (12) mois, à compter de la date de leur congélation.

Art. 9. — Les opérations de désossage et de parage des viandes destinées à la fabrication des produits carnés doivent être effectuées aussi rapidement que possible.

Les viandes parées et désossées doivent être acheminées rapidement vers les chambres froides ou les ateliers de transformation.

Art. 10. — Les viandes et les ingrédients utilisés pour la préparation des produits carnés, doivent être d'une qualité convenant pour la consommation humaine, exempts d'odeurs et de saveurs inadmissibles.

Art. 11. — Les ingrédients et les additifs destinés à la fabrication des produits carnés doivent être utilisés dans les limites prévues aux tableaux 1 et 2 annexés au présent arrêté.

Art. 12. — La dénomination et la composition de chaque produit carné seront fixées, en tant que de besoin, par arrêté.

Art. 13. — Les produits carnés prêts à la consommation doivent être propres, exempts de tâches dues à leur emballage et de contamination de toute nature. Ils doivent répondre aux spécifications physico-chimiques suivantes:

- humidité totale : 60% au maximum ;
- humidité sur produit dégraissé : 80% au maximum ;
- teneur en tendons, nerfs, aponévroses : 5% au maximum ;
- rapport collagène/protéine : 35% au maximum ;
- matière grasse totale : 25% au maximum (ce taux s'entend par rapport à l'humidité fixée au

pourcentage maximum autorisé de 80% sur le produit dégraissé).

Art. 14. — Toute personne affectée à une zone de manutention des viandes et des produits carnés est astreinte à une hygiène corporelle et vestimentaire stricte. Elle doit être soumise à des visites médicales périodiques, conformément à la réglementation en vigueur, notamment le décret exécutif n° 91-53 du 23 février 1991, susvisé.

Art. 15. — Les matériaux en contact avec les produits carnés doivent être maintenus en bon état de propreté.

Le matériel, notamment les tables, les récipients et les ustensiles doit être, après le travail quotidien, soigneusement nettoyé, désinfecté et rincé.

Les produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection de ce matériel doivent être conformes à la réglementation en vigueur, notamment le décret exécutif n° 91-04 du 19 janvier 1991, susvisé.

Art. 16. — Les matériaux d'emballage doivent convenir au type de produit carné à emballer et aux conditions d'entreposage.

Les matériaux d'emballage autorisés sont les suivants:

- la crépine ;
- les boyaux naturels, artificiels et synthétiques ;
- les récipients métalliques ou en verre.

Les matériaux d'emballage doivent être entreposés dans les conditions d'hygiène requises par la réglementation en vigueur, notamment le décret exécutif n° 91-53 du 23 février 1991, susvisé.

Art. 17. — Outre les dispositions prévues par le décret exécutif n° 90-367 du 10 novembre 1990, susvisé, l'étiquetage des produits carnés doit comporter les mentions suivantes :

- la désignation de l'espèce animale dont est issue la viande utilisée pour la fabrication du produit :
- la température de conservation, lorsqu'il s'agit des produits camés non stables à la température ambiante ;
- le numéro d'identification du lot.

Art. 18. — Les produits carnés non stables à la température ambiante, doivent toujours être entreposés, transportés, commercialisés et mis en vente sous réfrigération, conformément à la réglementation en vigueur, notamment l'arrêté interministériel du 21 novembre 1999, susvisé.

Art. 19. — Les engins et le matériel utilisés pour le transport des produits carnés visés à l'article 18 ci-dessus, doivent être constamment tenus en bon état de propreté, nettoyés, lavés et désinfectés avant chaque chargement.

Art. 20. — Les produits carnés visés à l'article 18 ci-dessus, ne doivent pas être transportés dans des véhicules servant au transport d'autres marchandises qui risquent d'avoir un effet défavorable sur lesdits produits.

Art. 21. — L'entrée en vigueur des dispositions du présent arrêté est fixée à six (6) mois à compter de la date de sa publication au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Art. 22. — Le présent arrêté sera publié au *journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 24 Rabie Ethani 1421 correspondant au 26 juillet 2000.

## ANNEXE

Liste des ingrédients et des additifs autorisés dans la fabrication des produits carnés

### TABLEAU 1

Liste des ingrédients admis dans la fabrication des produits carnés

Substances	Doses maximales
Liants amylicés, sous forme d'amidons de maïs, de blé, de fécule de pomme de terre ou de manioc à 75% minimum d'amidon	13%
Sucre (lactose, glucose, dextrose)	3%(1)
Œufs et ovoproduits	2%
Lait et dérivés	4%
Caséinates de sodium	2%
Gélatine et dérivés	35 %(2)
Protéines végétales (3)	3% exprimés en matière sèche
Aromates, épices, sel	Selon les bonnes pratiques de fabrication
Oignon, ail	0,5%
Légumes, fruits secs	Selon les bonnes pratiques de fabrication
Fromage, poisson	Selon les bonnes pratiques de fabrication

(1) ramené à une humidité sur produit dégraissé (HPD) égale à 80%.

(2) proportion telle que le rapport collagène sur protéines soit au maximum de 35%

(3) à 65% de protéines sur matière sèche.

### TABLEAU 2

Liste des additifs autorisés dans la fabrication des produits carnés

Dénominations des additifs	Doses maximales
Acides L, ascorbique et iso-ascorbique et leurs sels alcalins	300 mg/kg seul ou en mélange
Acides lactique, acétique, citrique, tartrique	1 g/1 kg
Nitrite de sodium	150 mg/kg seul ou 120 mg/kg en mélange avec des nitrates alcalins
Gomme xanthane	0,5 % seul ou en mélange avec d'autres épaississants gélifiants
Alginate de sodium, alginate de potassium, alginate d'ammonium	} 1%
Carraghénanes	
Farine de caroube	
Farine de guar	} 500 mg/kg ou 100 mg/kg en mélange avec des nitrates
Nitrate de sodium (1)	
Nitrate de potassium	
Amidons modifiés	50 % en conjonction avec les liants amylicés traditionnels
Polyphosphates de sodium ou polyphosphates de potassium	3 g/kg exprimé en P2, O5,
Lactose hydrolyse	2%
Acide glutamique et monoglutamates alcalins	0,2 % exprimé en monoglutamates alcalins

(1) les nitrates alcalins sont introduits sous forme de sel nitrite (chlorure de sodium à 0,6% de nitrite alcalin)

## **1.6. Arrêté du 9 juin 2004 modifiant et complétant l'arrêté du 26 juillet 2000 relatif aux règles applicables à la composition et à la mise à la consommation des produits carnés cuits.**

Le ministre du commerce,

### **Arrête :**

Article 1er. — Le présent arrêté a pour objet de modifier et de compléter les dispositions de l'arrêté du 24 Rabie Ethani 1421 correspondant au 26 juillet 2000 susvisé.

Art. 2. — Les dispositions de *l'article 3* de l'arrêté du 24 Rabie Ethani 1421 correspondant au 26 juillet 2000, susvisé, sont complétées par un alinéa rédigé comme suit :

*"Art. 3. —*

Ces viandes doivent être reconnues par les services habilités comme étant propres à la consommation humaine".

Art. 3. — Les tableaux 1 et 2 de l'annexe prévue par les dispositions de l'article 11 de l'arrêté du 24 Rabie Ethani 1421 correspondant au 26 juillet 2000, susvisé, sont modifiés comme indiqué en annexe.

Art. 4. — Les dispositions du premier tiret " - humidité totale : 60% au maximum" de l'article 13 de l'arrêté du 24 Rabie Ethani 1421 correspondant au 26 juillet 2000 susvisé, sont abrogées.

Art. 5. — Les dispositions de *l'article 14* de l'arrêté du 24 Rabie Ethani 1421 correspondant au 26 juillet 2000 susvisé, sont modifiées comme suit :

*"Art. 14. —* Toute personne affectée à une zone de manutention des viandes et des produits carnés est astreinte à une hygiène corporelle et vestimentaire stricte".

Art. 6. — Il est inséré dans l'arrêté du 24 Rabie Ethani 1421 correspondant au 26 juillet 2000 susvisé, un *article 14 bis* rédigé comme suit :

*"Art. 14 bis. —* Les produits carnés sont préparés, traités et entreposés dans des locaux destinés uniquement à cet effet. Si toutefois les locaux servent au traitement de produits carnés non cuits, des aménagements devront être effectués de manière à éviter toute contamination.

Les ustensiles, matériels et équipements ayant servi pour les produits carnés crus ne peuvent être utilisés pour les produits carnés cuits qu'après une désinfection et un nettoyage préalables".

Art. 7. — Les dispositions de *l'article 18* de l'arrêté du 24 Rabie Ethani 1421 correspondant au 26 juillet 2000, susvisé, sont complétées par un alinéa rédigé comme suit :

*"Art. 18. —*

Les produits carnés non stables à la température ambiante ne doivent pas être emmagasinés dans le même local que les produits carnés crus".

Art. 8. — Il est inséré dans l'arrêté du 24 Rabie Ethani 1421 correspondant au 24 Rabie Ethani 1421 correspondant au 26 juillet 2000, susvisé, un *article 18 bis* rédigé comme suit :

*"Art. 18 bis. —* La date limite de conservation des produits carnés cuits en gelée et non stables à la température ambiante, ne doit pas dépasser un (1) mois, dans les conditions de conservation prévues par la réglementation en vigueur".

Art. 9. — Les dispositions de *l'article 20* de l'arrêté du 24 Rabie Ethani 1421 correspondant au 26 juillet 2000, susvisé, sont complétées par un alinéa rédigé comme suit :

*"Art. 20. —*

Les engins et le matériel utilisés pour le transport doivent être dotés d'un système de réfrigération permettant le maintien d'une température constante pendant toute la durée du transport".

Art. 10. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 20 Rabie Ethani 1425 correspondant au 9 juin 2004.

Noureddine BOUKROUH.

## ANNEXE

Liste des ingrédients et des additifs autorisés dans la fabrication des produits carnés

**Tableau 1**

Liste des ingrédients autorisés dans la fabrication des produits carnés

SUBSTANCES	DOSES MAXIMALES
Liants amylacés, sous forme d'amidons de maïs, de blé, de féculé de pomme de terre ou de manioc à 75% minimum d'amidon	5%
Sucre (lactose, glucose, dextrose)	3% (1)
Œufs et ovoproduits	2%
Lait et dérivés	4%
Caséinates de sodium	2%
Gélatine et dérivés	35% (2)
Protéines végétales (3)	2% exprimés en matière sèche
Aromates, épices, sel	Selon les bonnes pratiques de fabrication
Oignon, ail	0,5%
Légumes, fruits secs	Selon les bonnes pratiques de fabrication
Fromage, poisson	Selon les bonnes pratiques de fabrication

(1) Ramené à une humidité sur produit dégraissé (HPD) égale 80%.

(2) Proportion telle que le rapport collagène sur protéines soit au maximum de 35%.

(3) A 65% de protéines sur matière sèche.

Annexe (suite)

**Tableau 2**

Liste des additifs autorisés dans la fabrication des produits carnés

Dénomination des additifs	Doses maximales	Utilisation autorisée
Acides L. ascorbique et isoascorbique et leurs sels alcalins	300 mg/kg seul ou en mélange avec ses sels	Produits carnés
Acides lactique, acétique, citrique et tartrique	1000 mg/kg	Produits carnés
Nitrite de sodium	150 mg/kg seul ou 120 mg/kg en mélange avec des nitrates alcalins	Pâté de viande
Gomme xanthane	0,5% en cas d'emploi simultané avec d'autres stabilisants, la quantité totale de stabilisants ne doit pas dépasser 1% du produit fini	Conserves de pâté, gelée d'enrobage et de couverture
Alginate de sodium, alginate de potassium, alginate d'ammonium, carraghénane, farine de graines de caroube, farine de graines de guar	1%	Pâté à trancher, décors dans l'ensemble des produits, gelée d'enrobage et de couverture, produits à base de tête ou d'avants de bœuf (corned-beef dans sa gelée, bœuf à la gelée)

Nitrate de sodium (1) Nitrate de potassium	500 mg/kg ou 100 mg/kg en cas de mélange avec nitrite de sodium	Pour les pâtés de viandes
Amidons modifiés	50% en conjonction avec les liants amylicés traditionnels	Pour les produits carnés en pâté
Polyphosphates de sodium ou polyphosphates de potassium	3000 mg/kg exprimé en P2O5	Produits autres que ceux obtenus par saumurage
Lactose hydrolysé	2%	Produits carnés
Carraghénanes	5000 mg/kg	Epaules cuites et produits tranchables cuits à base de viande (à l'exclusion de la viande de volaille)
Curcumine (100), riboflavine (101i), riboflavine phosphate (101ii), cochenille (120), indigotine (132), chlorophylles (140), caramel (150), caroténoïdes (160), xanthophylles (161), rouge de betterave (162), anthocyanes (163)	QS	Produits carnés

(1) Les nitrates alcalins sont introduits sous forme de sel de nitrite (chlorure de sodium à 0,6% de nitrite alcalin). QS : Quantité suffisante.

## 1.7. Arrêté interministériel du 2 juillet 1995 relatif à la mise à la consommation des volailles abattues

Le ministre de l'agriculture,  
Le ministre du commerce,

### Arrêtent:

Article 1er. — Le présent arrêté a pour objet de fixer les règles applicables à la mise à la consommation des volailles abattues.

Art. 2. — Au sens des dispositions du présent arrêté, on entend par:

Volailles abattues:

\* tous les oiseaux vivants à l'état domestique tels que les poules, dindes, canards, oies et autres y compris les oiseaux de même espèce que le gibier s'ils sont nés et élevés à la ferme et ayant subi un abattage conforme aux spécifications légales en vigueur et, notamment, aux dispositions du présent arrêté;

Eviscérées:

\* les volailles prêtes à cuire, complètement dépourvues de plumes, filoplumes et sicots, et ayant subi l'ablation totale de la tête, de l'œsophage, du jabot, de la trachée, du cœur, des poumons, du proventricule, du gésier, du foie, des intestins et des pattes;

Effilées:

\* les volailles dépourvues de plumes à l'exception de la collerette des jarrets et des ailerons (bouts d'ailes) et ayant subi l'ablation de l'intestin par l'office cloacal, sans retirer le jabot, le gésier, le cœur, les poumons, le foie, la tête et les pattes. En outre, les volailles effilées peuvent présenter, à la base de la tête, une collerette de plumes ne dépassant pas deux (2) centimètres de large et quelques plumes aux jarrets.

Viandes (de volailles):

\* toutes carcasses de volailles ou morceaux de carcasses de volailles.

Art. 3. — Seules les volailles abattues éviscérées ou effilées et ayant atteint l'âge minimum de sept (7) semaines, sont mises à la consommation finale.

Art. 4. — L'ablation éventuelle du cou des volailles abattues, est effectuée à la limite de la partie correspondant à la naissance de la cage thoracique.

Art. 5. — L'ablation des pattes des volailles abattues est réalisée à la limite de l'articulation du jarret ou, au maximum, à un (1) centimètre au-dessous de cette articulation.

Art. 6. — Les abats comestibles des volailles éviscérées, peuvent être commercialisés séparément.

Art. 7. — Durant tout le processus de mise à la consommation, les volailles abattues sont conservées sous froid, selon les modes définis ci-dessous.

Réfrigération:

Sont soumis à la réfrigération, les volailles abattues (éviscérées ou effilées) en carcasses ou en morceaux de carcasses ainsi que les abats. La température interne du produit réfrigéré doit être comprise entre 0°C et 4°C.

Congélation:

Sont soumises à la congélation, les volailles éviscérées et les carcasses découpées en morceaux. La température interne du produit congelé doit être inférieure ou égale à moins (-12°C) à la fin des opérations de congélation.

Surgélation:

Sont soumises à la surgélation, les volailles éviscérées et les carcasses découpées en morceaux. La température interne du produit surgelé doit être inférieure à moins (-18°C) jusqu'à la vente au consommateur.

La congélation - surgélation doit être opérée aussitôt après l'abattage; durant le laps de temps s'écoulant entre l'abattage et la mise à la congélation; les carcasses découpées ou non doivent être réfrigérées.

Art. 8. — Les volailles abattues doivent être exemptes d'ecchymoses (ampoules du bréchet).

Art. 9. — Les volailles abattues et les viandes rouges ne doivent pas être en contact durant les opérations de stockage, de transport, de conservation et de présentation.

Art. 10. — Il est interdit d'exposer ou de mettre en vente à l'air libre et/ou sur la voie publique des volailles abattues, même suspendues à des crochets.

Art. 11. — L'emballage et le conditionnement des volailles abattues doit se faire à l'aide de matériaux appropriés, propres et inertes, conformes aux dispositions du décret exécutif n° 91-04 du 19 janvier 1991 susvisé.

Art. 12. — Les conditions en matière d'hygiène, d'abattage, de transport, de stockage et de conservation des volailles mises à la consommation doivent être conformes aux dispositions du décret exécutif n° 91-53 du 23 février 1991 susvisé.

Art. 13. — En application des dispositions du décret exécutif n° 90-367 du 10 novembre 1990 susvisé, l'étiquetage des volailles abattues doit comporter:

a) pour les volailles fraîches:

\* la dénomination de l'espèce animale suivie du qualificatif "éviscéré" ou "effilé" tel que défini à l'article 2 ci-dessus.

Ces mentions sont rédigées, de façon visible et lisible, sur un écriteau placé à proximité des volailles fraîches mises en vente.

b) pour les volailles congelées – surgelées :

\* outre les mentions prévues pour les volailles fraîches, l'étiquetage des volailles congelées et/ou surgelées doit comprendre les indications suivantes:

- le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'abattoir ou du conditionneur,
- le mode de conservation exprimé par l'une des mentions "surgelé" ou "congelé",
- la date de congélation/surgélation,
- la date limite de consommation exprimée par la mention "à consommer avant.....".

Art. 14. — Les dispositions du présent arrêté sont applicables trois (3) mois à compter de sa date de publication au Journal officiel de la République algérienne démocratique et populaire.

Ce délai peut être prorogé, une seule fois, d'une durée n'excédant pas trois (3) mois par arrêté du wali.

Art. 15. — Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont réprimées par application des sanctions prévues par la législation en vigueur et, notamment, la loi n° 89-02 du 7 février 1989 susvisée.

Art. 16. — Le présent arrêté sera publié au Journal officiel de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 4 Safar 1416 correspondant au 2 juillet 1995.

Le ministre de l'agriculture Nouredine BAHBOUH

Le ministre du commerce Sassi AZIZA

## **1.8. Arrêté interministériel du 26 mai 2001 modifiant et complétant l'arrêté interministériel du 2 juillet 1995 relatif à la mise à la consommation des volailles abattues.**

Le ministre du commerce,  
Le ministre de l'agriculture,

### **Arrêtent :**

#### Article 1er

Le présent arrêté a pour objet de modifier et compléter l'arrêté interministériel du 4 Safar 1416 correspondant au 2 juillet 1995 susvisé.

Art. 2. — Les dispositions de l'article 2 de l'arrêté interministériel du 4 Safar 1416 correspondant au 2 juillet 1995 susvisé, sont modifiées comme suit:

"Art.2 — Au sens des dispositions du présent arrêté, on entend par:

- Volailles abattues:

Tous les oiseaux vivant à l'état domestique tels que les poules, dindes, canards, oies et autres y compris les oiseaux de même espèce que le gibier s'ils sont nés et élevés à la ferme et ayant subi un abattage conforme aux spécifications légales en vigueur et notamment aux dispositions du présent arrêté.

- Viandes de volailles:

Toutes carcasses de volailles ou morceaux de carcasses de volailles.

- Volailles éviscérées:

Les volailles complètement dépourvues de plumes et ayant subi l'ablation totale de la tête, de l'œsophage, du jabot, de la trachée, du cœur, des poumons, du proventricule, du gésier, du foie, des intestins et des pattes."

Art. 3. — L'arrêté interministériel du 4 Safar 1416 correspondant au 2 juillet 1995 susvisé, est complété par un article 2 bis rédigé comme suit:

"Art. 2bis— L'éviscération doit être opérée au niveau de l'abattoir, aussitôt après l'abattage."

Art. 4. — Les dispositions de l'article 3 de l'arrêté interministériel du 4 Safar 1416 correspondant au 2 juillet 1995 susvisé, sont modifiées comme suit:

"Art. 3— Seules les volailles abattues éviscérées et ayant atteint l'âge minimum de sept (7) semaines, sont mises à la consommation."

Art. 5. — Les dispositions du point 2 de l'article 7 de l'arrêté interministériel de 4 Safar 1416 correspondant au 2 juillet 1995 susvisé, sont modifiées comme suit:

" Art.7. —....."

#### Réfrigération:

Sont soumis à la réfrigération, les volailles abattues éviscérées en carcasses ou en morceaux de carcasses ainsi que les abats. La température interne du produit réfrigéré doit être comprise entre 0°C et 4°C ".

Art. 6. — L'arrêté interministériel du 4 Safar 1416 correspondant au 2 juillet 1995 susvisé, est complété par un article 10 bis rédigé comme suit:

"Art 10 bis. — Les volailles abattues éviscérées fraîches, congelées ou surgelées et les carcasses découpées en morceaux doivent être conditionnées avant leur mise à la consommation.

Le conditionnement doit être réalisé au niveau de l'abattoir, après éviscération, nettoyage et essuyage de la volaille."

Art. 7. — Les dispositions de l'article 13 de l'arrêté interministériel du 4 Safar 1416 correspondant au 2 Juillet 1995 susvisé, sont modifiées et complétées comme suit:

"Art. 13. L'étiquetage des volailles abattues doit comporter:

a) Pour les volailles fraîches:

- la dénomination de l'espèce animale;
- le numéro d'agrément de l'abattoir délivré par les services vétérinaires officiels;
- le nom ou raison sociale et l'adresse de l'abattoir ou du conditionneur;
- la date d'abattage;
- la température de conservation;
- la date limite de consommation exprimée par la mention "à consommer avant le.....".

b) Outre les indications ci-dessus, l'étiquetage des volailles congelées ou surgelées doit comprendre:

- la mention "surgelée" ou "congelée";
- la date de congélation ou surgélation.

Ces mentions sont rédigées en langue arabe de façon visible, lisible et indélébile sur une étiquette apposée sur l'emballage".

Art. 8. — A titre transitoire et dans un délai n'excédant pas une (1) année à compter de la date de publication du présent arrêté, la volaille abattue éviscérée peut ne pas être conditionnée. Dans ce cas, les mentions d'étiquetage citées à l'article 13 de l'arrêté interministériel du 4 Safar 1416 correspondant au 2 juillet 1995 susvisé, sont inscrites sur un écriteau à proximité de la volaille.

Art. 9. — Le présent arrêté sera publié au Journal officiel de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 3 Rabie El Aouel 1422 correspondant au 26 mai 2001.

Le ministre du commerce Mourad MEDELICI

Le ministre de l'agriculture Saïd BARKAT.

## **1.9. Décret exécutif n° 04-82 du 18 mars 2004 fixant les conditions et modalités d'agrément sanitaire des établissements dont l'activité est liée aux animaux, produits animaux et d'origine animale ainsi que de leur transport.**

Le Chef du Gouvernement,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture et du développement rural,

**Décrète :**

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 9 (alinéas 3,5 et 8) de la loi n° 88-08 du 26 janvier 1988, susvisée, le présent décret a pour objet de fixer les modalités d'agrément sanitaire des établissements dont l'activité est liée aux animaux, aux produits animaux et d'origine animale ainsi que de définir les conditions de leur transport.

### **Chapitre I : Dispositions préliminaires**

Art. 2. — Les établissements dont l'activité est liée aux animaux, aux produits animaux et d'origine animale sont :

- les établissements d'élevage d'animaux ;
- les lieux de rassemblement et d'exposition en vue de la vente d'animaux vivants ;
- les établissements d'accouaison ;

- les établissements de production, de préparation, de transformation, de réfrigération, de congélation, de conditionnement et d'emballage ou d'entreposage des produits animaux et d'origine animale ;
- les établissements dont l'activité est liée aux produits de la pêche et de l'aquaculture ;
- les établissements de production, de conditionnement et d'entreposage d'aliments pour animaux.

Art. 3. — Au sens du présent décret, il est entendu par :

- établissement d'élevage d'animaux : toute infrastructure spécialement conçue ou bâtie ou utilisée et équipée pour l'élevage d'animaux de toutes espèces ;
- lieu de rassemblement et d'exposition en vue de la vente d'animaux vivants : toute aire ou infrastructure conçue pour ce type d'activité ;
- établissement d'accouaison : toute infrastructure spécialement conçue ou bâtie ou utilisée et équipée pour l'accouaison ;
- établissement de production, de préparation, de transformation, de réfrigération, de congélation, de conditionnement, d'emballage ou d'entreposage des produits animaux et d'origine animale : tout local conçu ou bâti et équipé dans lequel les produits animaux ou d'origine animale sont produits, préparés, transformés, réfrigérés, congelés, conditionnés, emballés ou entreposés ;
- établissement dont l'activité est liée aux produits de la pêche et de l'aquaculture : tout local conçu ou bâti ou utilisé et équipé pour l'élevage, la préparation, la transformation, la réfrigération, la congélation, le conditionnement, l'emballage ou l'entreposage des produits de la pêche et de l'aquaculture ;
- établissement de production, de conditionnement et d'entreposage des aliments pour animaux : toute unité spécialement conçue ou bâtie ou utilisée et équipée en vue de la préparation, du conditionnement et de l'entreposage d'aliments pour animaux.

## **Chapitre II : Prescriptions relatives aux établissements dont l'activité est liée aux animaux, produits animaux et d'origine animale**

### **Section 1 : Dispositions communes**

Art. 4. — Les établissements cités à l'article 2 ci-dessus doivent être implantés dans des zones non polluées, en dehors des zones urbaines, clôturés, alimentés en eau potable et en électricité. Ils doivent être conçus de façon à minimiser toute source de contamination et à permettre une évacuation adéquate des déchets.

Art. 5. — L'activité professionnelle dans les lieux de travail doit s'exercer dans des conditions d'hygiène adéquates.

Les dispositions du présent article sont précisées par arrêté conjoint du ministre chargé de la santé et du ministre chargé de l'agriculture.

### **Section 2 : Dispositions particulières**

Art. 6. — Les établissements d'élevage d'animaux doivent être conçus et équipés de façon à assurer le bien-être des animaux. Ils doivent être construits avec des matériaux lisses et étanches, faciles à nettoyer et rendant aisée l'application des mesures de désinfection.

Art. 7. — Les établissements d'accouaison doivent être conçus et équipés de façon à permettre la circulation dans une seule direction, allant des zones dites sales vers les zones dites propres. Les différentes zones doivent être séparées les unes des autres.

Art. 8. — Les établissements de production, de préparation, de transformation, de réfrigération, de congélation, de conditionnement, d'emballage ou d'entreposage des produits animaux ou d'origine animale et les établissements dont l'activité est liée aux produits de la pêche et de l'aquaculture ainsi que les établissements de production, de conditionnement et d'entreposage des aliments pour animaux, doivent répondre aux conditions suivantes :

- les lieux de travail doivent être conçus et disposés de façon à éviter toute contamination des produits ;
- les murs, les plafonds, les portes et les fenêtres doivent présenter des surfaces lisses faciles à nettoyer et à désinfecter, en matériaux résistants imperméables et en matière non absorbante ;
- le sol doit être incliné de façon à permettre l'évacuation des liquides résiduels ;
- les établissements de production doivent, en plus des conditions citées ci-dessus, permettre également la circulation dans une seule direction allant des zones dites sales vers les zones dites propres. Les différentes zones doivent être séparées les unes des autres.

Art. 9. — Les prescriptions relatives aux établissements, évoquées dans les articles 6,7 et 8 du présent décret, sont précisées, le cas échéant, par arrêté du ministre chargé de l'autorité vétérinaire et des ministres concernés.

### **Chapitre III : Conditions d'agrément sanitaire**

Art. 10. — Avant toute mise en exploitation des établissements cités à l'article 2 du présent décret, l'autorité vétérinaire doit s'assurer, après visite de l'infrastructure, des installations et des équipements, de l'application des dispositions édictées par le présent décret et délivre un agrément sanitaire.

Art. 11. — Chaque établissement agréé, conformément aux dispositions du présent décret, doit disposer d'un registre coté et paraphé par l'autorité vétérinaire où sont consignés, notamment :

- toutes les informations d'ordre zootechnique et sanitaire relatives à l'activité exercée ;
- tous les rapports de visite d'inspection de l'autorité vétérinaire.
- Ce registre doit être présenté à tout contrôle des services de l'autorité vétérinaire.

Art. 12. — Les dispositions des articles 10 et 11 ci-dessus sont précisées, en tant que de besoin, par arrêté du ministre chargé de l'agriculture et, le cas échéant, des ministres concernés.

Art. 13. — Toute modification dans l'installation des locaux, leur aménagement et leur équipement qui relève de l'agrément sanitaire, doit être portée à la connaissance de l'autorité vétérinaire. Cette autorité est tenue d'effectuer une nouvelle visite de l'infrastructure, des installations et des équipements afin d'actualiser l'agrément sanitaire, le cas échéant.

Art. 14. — Les modifications dans l'installation des locaux, leur aménagement et leur équipement qui remettraient en cause l'agrément sanitaire entraînent :

- une notification des réserves par l'autorité vétérinaire avec l'obligation pour l'exploitant de lever les réserves dans un délai d'un mois ;
- à l'issue de ce délai et au cas où les réserves ne sont pas levées, l'autorité vétérinaire procède à une suspension temporaire de deux (2) mois de l'agrément sanitaire ;
- à l'issue de la suspension temporaire et si les réserves ne sont pas levées, l'autorité vétérinaire prononce le retrait de l'agrément sanitaire.

### **Chapitre IV : Transport d'animaux, des produits animaux et d'origine animale**

Art. 15. — Les moyens de transport d'animaux doivent être conçus et équipés de façon à préserver leur vie et leur bien-être.

Art. 16. — Les moyens de transport d'animaux, des produits animaux ou d'origine animale et des produits de la pêche et de l'aquaculture doivent être identifiés par l'autorité vétérinaire, par l'attribution d'un document portant les références de cette identification.

La procédure d'identification consiste en la vérification de la conformité des moyens de transport à la réglementation en vigueur.

Art. 17. — Les dispositions du présent décret s'appliquent pour tout nouvel établissement dont l'activité est liée aux animaux, produits animaux ou d'origine animale, aux produits de la pêche et de l'aquaculture, ainsi que les établissements de production, de conditionnement et d'entreposage des aliments pour animaux et de leur transport.

La situation des établissements et les moyens de transport en exercice à la date de la publication du présent décret devront être conformes aux conditions prescrites ci-dessus.

Art. 18. — Le présent décret sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger le 26 Moharram 1425 correspondant au 18 Mars 2004  
Ahmed OUYAHIA.

## **1.10. Arrêté du 8 juillet 2006 rendant obligatoire la méthode de recherche et d'identification des substances anabolisantes dans la viande et les produits de la viande.**

Le ministre du commerce,

### **Arrête :**

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 19 du décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990, modifié et complété, susvisé, le présent arrêté a pour objet de rendre obligatoire une méthode de recherche et d'identification des substances anabolisantes dans la viande et les produits de la viande.

Art. 2 — Pour la recherche et l'identification des substances anabolisantes dans la viande et les produits de la viande, les laboratoires du contrôle de la qualité et de la répression des fraudes et les laboratoires agréés à cet effet doivent employer la méthode décrite en annexe.

Cette méthode doit être également utilisée par le laboratoire lorsqu'une expertise est ordonnée.

Art. 3 — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 12 Joumada Ethania 1427 correspondant au 8 juillet 2006.

Lachemi DJAABOUBE.

### **ANNEXE**

## **METHODE DE RECHERCHE ET D'IDENTIFICATION DES SUBSTANCES ANABOLISANTES DANS LA VIANDE ET LES PRODUITS DE LA VIANDE**

### **1. DOMAINE D'APPLICATION**

Cette méthode permet de rechercher et d'identifier des substances anabolisantes (liste I) dans la viande et les produits de la viande.

### **2. PRINCIPE**

La chromatographie en couche mince est utilisée pour séparer les différents constituants qui sont ensuite révélés sous la forme de taches diversement colorées. La position relative et la coloration de ces taches en permettent l'identification. Cet examen est exclusivement qualitatif.

### **3. REACTIFS**

3.1 Cristaux de standards de référence

3.1.1 Solution de travail dans du méthanol

(50 ng/μl) conservation à 4°C au réfrigérateur pendant 3 mois.

3.2 Solvants d'entraînement (produits purs pour analyse)

Chloroforme/méthanol (98 + V/V)

Préparation de la cuve 3 h avant le dépôt conservation maximum 48 h.

3.3 Révélateur après migration -mélange acide sulfurique/éthanol (50 + 50 : V/V).

Conservation température ambiante.

3.4 Plaques CCM 20 X 20 cm ou HPTLC 10 X 10 cm.

### **4. APPAREILLAGE**

4.1 Hotte aspirante

4.2 Etuve à 100 °C

4.3 Source d'air chaud

- 4.4 Pulvérisateur
- 4.5 Transilluminateur
- 4.6 Cuve à chromatographie
- 4.7 Seringues 5 µl

## 5. MODE OPERATOIRE

### 5.1 Extraction

Généralement par du méthanol (V/V) ou de l'éther éthylique (V/V). Pour les zones d'injection, après le broyage de la zone suspecte, une centrifugation ou une filtration est conseillée.

### 5.2 Dépôt sur plaque chromatographique (3.4)

5.2.1 Dépôt préliminaire d'un aliquote de la solution d'origine (1 µl) et de l'extrait (10 µl).

5.2.2 Selon résultats (5.2.1). Dépôt des standards, suspectés et de l'échantillon à différentes concentrations (une évaporation préalable peut être envisagée).

5.3 Migration sur 7 cm dans une cuve saturée contenant 50 ml mélange chloroforme/méthanol (3.2).

Laisser sécher à l'air libre.

5.4 Vaporisation avec une solution d'acide sulfurique 50 % dans l'éthanol (3.3).

Noter les taches colorées.

Placer dans une étuve à 100°C pendant 10 minutes.

5.5. Lecture sous transilluminateur.

### 5.6. Identification

Par comparaison à la couleur des taches (des traces) apparues dans l'extrait et les standards de référence

(liste II).

### 5.7 Confirmation

#### 5.7.1 Co-Chromatographie

Ajouter au dépôt de l'échantillon 1 ul de la solution du standard correspondant.

Poursuivre (5.2), (5.3), (5.4) et (5.5).

## Liste I

**Substances anabolisantes recherchées :** Chlormadinone acetate ; Diethylstilboestrol (D.E.S) ; D.E.S dispropionate ; Dienestrol ; Dienestrol diacetate ; Nexoestrol Nydroxyprogestérone heptanoate ; Nédroxyprogestérone ; Nédroxyprogestérone acétate ; Nortestostérone ; Nortestostérone propionate ; Nortestostérone décanoate ; Nortestostérone laurate ; Oestradiol 17 oc ; Oestradiol diacétate ; Oestradiol dipropionate ; Oestradiol benzoate ; Oestradiol éthinyl ; Progéstérone ; Testostérone ; Testostérone propionate ; Testostérone énanthate ; Testostérone (méthyl) ; Trenbolone acétate ; Zéranol.

## Liste II

**Standards de référence :** Oestradiol -1 ; + testostérone -2 ; Acétate de trenbolone -2 ; + D.E.S -1 ; Méthyl testostérone -1 ; + progestérone -2 ; Médroxy progestérone acétate -1 ; + propionate de testostérone-2 ; Nandrolone décanoate ; Nandrolone -1 ; + D.E.S dipropionate -2 ; Oestradiol benzoate ; Cholestérol -2 ; + ethylene oestradiol -1

## **2. Lait et produits laitiers**

### **2.1. Arrêté interministériel du 18 août 1993 relatif aux spécifications et à la présentation de certains laits de consommation.**

Le ministre de l'économie,  
Le ministre de l'agriculture et  
Le ministre de la santé et de la population,

#### **Arrêtent :**

Article 1er. — Le présent arrêté a pour objet de définir les spécifications de certains laits destinés à la consommation ainsi que les conditions et les modalités relatives à leur présentation et à leur étiquetage.

#### **Section I : Le lait**

Art. 2. — La dénomination «lait» est réservée exclusivement au produit de la sécrétion mammaire normale, obtenue par une ou plusieurs traites, sans aucune addition ni soustraction et n'ayant pas été soumis à un traitement thermique.

Art. 3. — Le lait est le produit intégral de la traite totale et ininterrompue d'une femelle laitière bien portante, bien nourrie et non surmenée. Il doit être recueilli proprement et ne pas contenir de colostrum.

Art. 4. — La dénomination «lait» sans indication de l'espèce animale de provenance, est réservée au lait de vache.

Tout lait provenant d'une femelle laitière, autre que la vache, doit être désigné par la dénomination « lait », suivie de l'indication de l'espèce animale dont il provient.

Art. 5. — Le lait destiné à la consommation ou à la fabrication d'un produit laitier, doit provenir de femelles laitières en parfait état sanitaire.

#### **Section II : Spécifications du lait**

Art. 6. — Le lait ne doit pas :

- être coloré, malpropre ou malodorant ;
- provenir d'une traite opérée moins de sept (07) jours après le part ;
- provenir d'animaux atteints de maladies contagieuses ou de mammite ;
- contenir notamment des résidus antiseptiques, antibiotiques et pesticides ;
- coaguler à l'ébullition ;
- provenir d'une traite incomplète ;
- subir un écrémage même partiel.

En outre, le lait ne doit pas subir :

- \* de soustraction ou de substitution de ses composants nutritifs ;
- \* de traitements, autres que le filtrage ou les procédés thermiques d'assainissement susceptibles de modifier la composition physique ou chimique, sauf lorsque ces traitements sont autorisés.

#### **Section III : Classification et spécifications des laits**

Art. 7. — Les laits sont classés, en fonction du nombre de germes totaux, en trois (3) catégories :

- Catégorie A : moins de 100.000 germes totaux par millilitre ;
- Catégorie B : de 100.000 à 500.000 germes totaux par millilitre ;
- Catégorie C : plus de 500.000 à 2.000.000 de germes totaux par millilitre.

Art. 8. — Le lait doit répondre aux spécifications suivantes :

- \* germes totaux.....maximum deux (02) millions ;
- \* salmonelle..... absence ;
- \* stabilité à l'ébullition ..... stable ;
- \*acidité en grammes d'acide lactique par litre .....maximum 1,8 ;

- \* densité .....1030 - 1034 ;
- \* matières grasses .....34grammes par litre au minimum.

#### **Section IV : Conditions de collecté et de conservation avant le traitement du lait**

Art. 9. — Le lait doit être conservé immédiatement après la traite à une température inférieure ou égale à six (06) degrés Celsius.

Art. 10. — Le lait doit être mis à la disposition des entreprises laitières dans les conditions suivantes:

- le délai entre la traite et la délivrance du lait aux entreprises laitières, est fixé à quarante-huit (48) heures au maximum ;
- le délai entre la traite et le premier traitement thermique est fixé à soixante-douze (72) heures au maximum.

#### **Section V : Lait reconstitué et lait recombiné**

Art. 11. — Le lait reconstitué est obtenu par mélange d'eau et de lait en poudre tel que défini à l'article 12 ci-dessous.

Art. 12. — Le lait reconstitué est dit :

- écrémé, en cas d'utilisation de lait en poudre écrémé extra-grade c'est à dire titrant moins de 1,25 % de matières grasses ;
- entier, en cas d'utilisation de lait en poudre titrant au moins 26 % de matières grasses.

Art. 13. — Le lait recombiné est obtenu par mélange d'eau, de matières grasses et de lait en poudre écrémé extra-grade titrant moins de 1,25 % de matières grasses.

Art. 14. — Des vitamines et/ou des additifs peuvent être incorporés aux laits reconstitués ou recombinés, dans les conditions autorisées par la réglementation en vigueur.

#### **Section VI : Laits pasteurisés**

Art. 15. — Peuvent être soumis à la pasteurisation, le lait au sens de l'article 2 ci-dessus et les laits reconstitués et/ou recombinés tels que définis aux articles 11 et 13 ci-dessus.

Art. 16. — Le lait pasteurisé est le fait soumis à un traitement thermique aboutissant à la destruction de la presque totalité de la microflore banale et de la totalité de la microflore pathogène, en s'efforçant de ne pas affecter notamment la structure physique du lait, sa constitution, son équilibre chimique, ses enzymes et ses vitamines.

Art. 17. — Pour que le lait soit pasteurisé, il doit être soumis :

- soit à une température de 63° C pendant une durée de 30 minutes ;
- soit à une température de 85° C pendant une durée de 15 à 20 secondes ;
- soit encore instantanément à une température de 95° C.

Le lait pasteurisé ainsi traité doit être refroidi dans les soixante (60) minutes qui suivent son traitement thermique, à une température n'excédant pas les six (06) degrés Celsius.

Pendant toute la durée de l'opération de pasteurisation, la température ne doit pas s'abaisser au-dessous du minimum requis par le procédé utilisé, en quelque point que-ce soit de la masse de lait à traiter.

Art. 18. — La gamme des laits pasteurisés, est fixée comme suit :

- lait entier pasteurisé : sa teneur en matières grasses est de 2,8 % minimum (28 grammes par litre de matières grasses minimum) ;
- lait partiellement écrémé pasteurisé : sa teneur en matières grasses est de 1,5% à 2 % (de 15 à 20 grammes par litre de matières grasses) ;
- lait écrémé pasteurisé : sa teneur en matières grasses est de 0,15 % au maximum (1,5 grammes par litre de matières grasses au maximum).

Art. 19. — Le lait pasteurisé doit répondre aux spécifications suivantes :

<b>Spécifications</b>	<b>A la date de fabrication</b>	<b>A la date de péremption</b>
Microorganismes aérobies à 30° C par millilitre (germes totaux)	30 000	200 000
Coliformes à 30° C (par millilitre)	10	100
Coliformes fécaux (par millilitre)	1	1
Clostridium sulfito-réducteur à 46° C dans 100 millilitres (spores)	-	09
Staphylococcus aureus (par millilitre)	1	10
Salmonelles dans 250 millilitres	absence	absence
Phosphatase	test négatif	test négatif
Acidité en grammes d'acide lactique	-	1,4 à 1,8
Stabilité à l'ébullition	-	stable
Analyse sensorielle	-	sans défaut

Art. 20. — Le lait pasteurisé doit être conservé à une température inférieure ou égale à six (6) degrés Celsius.

La date de péremption du lait pasteurisé conditionné est fixée, au plus, à sept (7) jours à compter de la date de fabrication.

### **Section VII : Laits stérilises et stérilises ultra-haute température (uht)**

Art. 21. — Peuvent être soumis à la stérilisation ou à la stérilisation ultra-haute température, par abréviation UHT, les laits tels que définis aux articles 2, 11 et 13 ci-dessus.

Les laits destinés à la transformation en laits stérilisés et laits stérilisés UHT ne doivent pas contenir plus de cinq cent mille (500 000) bactéries aérobies mésophiles par millilitre, avant le premier traitement thermique.

Art. 22. — Le lait stérilisé et le lait stérilisé UHT sont des laits soumis à un traitement thermique aboutissant à la destruction ou à l'inhibition totale des enzymes, des micro-organismes et de leurs toxines, dont la présence ou la prolifération pourrait altérer le lait ou le rendre impropre à la consommation.

Art. 23. — Le lait stérilisé UHT est le lait dont la conservation est assurée par l'emploi successif des deux techniques suivantes :

- traitement par procédé de chauffage direct ou indirect, en flux continu, appliqué en une seule fois de façon ininterrompue pendant un temps très court (1 à 3 secondes) à une température d'environ 140° C;

- conditionnement aseptique dans un contenant stérile, hermétiquement clos, étanche aux liquides et micro-organismes et permettant de soustraire le lait à toute influence défavorable de la lumière.

Art. 24. — Le lait stérilisé est le lait dont la conservation est assurée par l'emploi successif des deux (2) techniques suivantes :

Conditionnement dans un récipient hermétiquement fermé et étanche aux micro-organismes; traitement à une température de 120° C pendant 30 minutes.

Art. 25. — Les laits tels que définis aux articles 2, 11 et 13 ci-dessus, destinés à la transformation en lait stérilisé ou lait stérilisé UHT, ne doivent pas contenir plus de cinq cent mille (500 000) germes aérobies mésophiles par millilitre avant le premier traitement thermique.

Art. 26. — La gamme des laits stérilisés et stérilisés UHT, est fixée comme suit :

- lait stérilisé et lait stérilisé UHT entiers :

Leur teneur en matières grasses est de 2,8% au minimum (28 grammes par litre de matières grasses au minimum);

– lait stérilisé et lait stérilisé UHT partiellement écrémés :  
Leur teneur en matières grasses est de 1,5 à 2% (15 grammes à 20 grammes par litre de matières grasses);

– lait stérilisé et lait stérilisé UHT écrémés :  
Leur teneur en matières grasses est au plus 0,15% de matières grasses (1,5 grammes par litre de matières grasses).

Art. 27. — Les laits stérilisés et stérilisés UHT, doivent rester stables jusqu'à leur date limite de consommation.

En outre, ils ne doivent pas :

- \* présenter de défauts organoleptiques tels que la protéolyse et les anomalies de goût ou d'odeur;
- \* coaguler, précipiter ou flocculer à l'ébullition;
- \* présenter une acidité titrable supérieure à 1,8 grammes par litre d'acide lactique;
- \* avoir une variation de pH supérieure à 0,2 unité, du fait de l'incubation;
- \* contenir un nombre de micro-organismes aérobies à 30° C supérieur à 10 par 0,1 millilitre.

Art. 28. — Les dates limites de consommation des laits stérilisés et des laits stérilisés UHT sont fixées respectivement à cent cinquante (150) jours et quatre vingt dix (90) jours à compter de leur date de fabrication.

### **Section VIII : Laits aromatisés**

Art. 29. — Le lait aromatisé est un lait pasteurisé, stérilisé ou stérilisé UHT, constitué exclusivement de lait écrémé ou non, sucré ou non, additionné de substance(s) aromatique(s).

Art. 30. — Le lait aromatisé peut être stabilisé par l'emploi des substances suivantes :

- agar - agar
- alginates
- caraghénates
- pectines.

Art. 31. — Selon le traitement thermique appliqué, les laits aromatisés doivent satisfaire aux spécifications des laits pasteurisés, stérilisés ou stérilisés UHT.

Art. 32. — Le lait aromatisé pasteurisé doit être conservé à une température inférieure ou égale à six (6) degrés Celsius.

### **Section IX : Les laits aromatisés emprésurés**

Art. 33. — Le lait aromatisé emprésuré est préparé à partir d'un lait entier, partiellement écrémé ou écrémé, pasteurisé, stérilisé ou stérilisé UHT, additionné de sucre sous forme de saccharose ou de dextrose et de substance(s) aromatique(s) et coagulé par la présure.

Art. 34. — Le lait aromatisé emprésuré peut recevoir l'adjonction de :

- lait en poudre écrémé ou non,
- colorants autorisés,
- ferments lactiques, sous réserve que le taux d'acidité, ne dépasse pas 0,6% au moment du conditionnement.

Art. 35. — Selon le traitement thermique appliqué, les laits aromatisés emprésurés, doivent satisfaire aux spécifications des laits pasteurisés, stérilisés ou stérilisés UHT.

Art. 36. — Le lait aromatisé emprésuré, doit être conservé à une température inférieure ou égale à six (6) degrés Celsius.

### **Section X : Laits gélifiés aromatisés ou desserts lactés ou crèmes desserts**

Art. 37. — Le "lait gélifié aromatisé" ou "dessert lacté" ou "crème dessert", est préparé avec du lait entier, du lait écrémé ou partiellement écrémé, pasteurisé, stérilisé ou stérilisé UHT, du sucre sous forme de saccharose ou de dextrose, de substances aromatiques, additionnés de stabilisateurs et gélifiants autorisés ou de matières amylacées.

En outre, des colorants alimentaires autorisés peuvent être ajoutés.

Art. 38. — Selon le traitement thermique appliqué, les laits gélifiés aromatisés, doivent satisfaire aux spécifications des laits pasteurisés, stérilisés ou stérilisés UHT.

Art. 39. — Le lait gélifié aromatisé, doit être conservé à une température inférieure ou égale à six (6) degrés Celsius.

### **Section XI : Conditions et modalités relatives au conditionnement, à l'emballage et à l'étiquetage**

Art. 40. — Les laits destinés à la consommation des ménages sont conditionnés dans des emballages divisionnaires d'une contenance de 250 millilitres, 500 millilitres et un (1) litre.

Toutefois, les laits aromatisés emprésurés et les laits gélifiés aromatisés peuvent être conditionnés dans les emballages divisionnaires d'une contenance de 120 millilitres au minimum.

Art. 41. — Les emballages employés pour le conditionnement des laits doivent être étanches, propres et inertes.

Les emballages doivent être, en tout état de cause, conformes aux dispositions du décret exécutif n° 91-04 du 19 janvier 1991 susvisé.

Art. 42. — Au titre de l'information du consommateur, l'étiquetage des laits de consommation, doit être conforme aux dispositions du décret exécutif n° 90-367 du 10 novembre 1990 susvisé.

En application de l'article 6 du décret exécutif cité à l'alinéa précédent, l'emballage employé pour les laits de consommation doit faire ressortir, de manière visible, lisible et indélébile, les mentions suivantes :

1) la dénomination de vente :

– en ce qui concerne le lait pasteurisé et le lait stérilisé, la dénomination de vente doit être précisée par les mentions "entier", "partiellement écrémé" ou "écrémé" selon la gamme des laits mis à la consommation,

– s'agissant du lait aromatisé et du lait aromatisé emprésuré, la dénomination de vente doit être précisée par les mentions relatives à la nature de l'arôme ou du fruit utilisé,

– quant au lait gélifié aromatisé, la dénomination de vente, doit être précisée par la mention de la substance aromatique utilisée,

– dans tous les cas, le type de traitement thermique doit être précisé : pasteurisé, stérilisé ou stérilisé UHT.

2) la liste des ingrédients employés,

3) la quantité nette exprimée en volume,

4) la date limite de consommation,

5) le nom ou la raison sociale ou la marque déposée et l'adresse de la personne physique ou morale responsable de la fabrication,

6) les conditions particulières de conservation,

7) le cas échéant, les conditions particulières d'utilisation.

Art. 43. — Les laits destinés au consommateur final, doivent avoir au préalable subi les traitements thermiques tels que définis aux articles 16, 17, 22 et 23 ci-dessus.

Toutefois, il est fait application des dispositions de l'article 2 du décret n° 72-59 du 21 mars 1972 susvisé.

### **Section XIII : Dispositions finales**

Art. 44. — Les différents intervenants dans le processus de mise à la consommation du lait, doivent se conformer aux dispositions du présent arrêté dans un délai de six (6) mois à compter de sa publication au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Art. 45. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 29 Safar 1414 correspondant au 18 août 1993.

Le ministre de l'agriculture : Mohamed Elyes MESLI

P- le ministre de l'économie, Le ministre délégué au commerce : Mustapha MOKRAOUI

Le ministre de la santé et de la population : Seghir BABES

## **2.2. Arrêté interministériel du 10 août 1997 relatif aux spécifications techniques des laits concentrés non sucrés et sucrés et aux conditions et modalités de leur présentation**

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Le ministre du commerce,

Le ministre de la santé et de la population,

### **Arrêtent :**

Article 1<sup>er</sup> : En application de l'article 1<sup>er</sup> du décret exécutif n°92-65 du 12 février 1992, susvisé, le présent arrêté a pour objet de définir les spécifications techniques des laits concentrés non sucrés et sucrés destinés à la consommation humaine et de déterminer les conditions et les modalités de leur présentation.

Art.2. —Le lait concentré ou le lait partiellement déshydraté est le produit liquide obtenu directement par élimination partielle de l'eau du lait.

Art.3.-Le lait concentré ou lait partiellement déshydraté se présente sous l'aspect d'un liquide demi fluide, de couleur blanche ambrée et franc d'odeur et de saveur.

Art.4. —La dénomination lait concentré ou lait concentré entier, correspond à un lait contenant en poids, au moins 7,5% de matières grasses laitières et au moins 2,5% d'extraits secs laitiers.

Art.5. — La dénomination lait partiellement écrémé concentré, désigne le lait contenant en poids, au plus 1% et au moins 7,5% de matières grasses laitières et au moins 20% d'extraits secs laitiers.

Art.6. — La dénomination lait écrémé concentré ou lait concentré, désigne le lait ne contenant en poids pas plus de 1% de matières grasses laitières et pas moins de 20% d'extraits secs laitiers.

Art.7. — La dénomination lait concentré sucré ou lait entier concentré sucré est réservée à un lait partiellement déshydraté additionné de saccharose ( sucre mi-blanc, sucre blanc, sucre blanc raffiné) et contenant en poids, au moins 8% de matières grasses laitières et 28% d'extraits secs laitiers.

Art.8. — Le lait partiellement écrémé concentré sucré désigne un lait partiellement déshydraté additionné de saccharose et contenant en poids, plus de 1% et moins de 8% de matières grasses laitières et plus de 24% d'extraits secs laitiers.

Art.9. — Le lait écrémé concentré sucré est un lait partiellement déshydraté additionné de saccharose et ne contenant en poids, pas plus de 1% de matières grasses laitières et pas moins de 24% d'extraits secs laitiers.

Art.10. —Les laits concentrés objet du présent arrêté, doivent contenir, en poids, au minimum 34 grammes de protéines de lait dans 100 grammes de matière sèche dégraissée.

Art.11. —Des additifs ou/et des vitamines peuvent être incorporés aux laits concentrés sucrés et non sucrés, dans les conditions autorisées par la réglementation en vigueur.

Art.12. —Les laits concentrés sucrés et non sucrés doivent être conditionnés dans des récipients étanches et livrés intacts aux consommateurs.

Art.13. — Outre les dispositions prévues par le décret exécutif n°90-367 du 10 novembre 1990 relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des laits concentrés non sucrés et sucrés préemballés pour la vente au détail, doit contenir les indications suivantes :

1- La dénomination de vente « lait concentré » doit être complétée selon le cas par :

- Entier, partiellement écrémé ou écrémé ;

- Sucré ou non sucré.

2- Le pourcentage de matières grasses laitières, exprimé en poids par rapport au produit ;

3- Le pourcentage des protéines laitières, exprimé en poids par rapport au produit ;

- 4- Le pays dans lequel le produit a été fabriqué ;
- 5- Le numéro d'identification officiel de l'usine ;
- 6- Le numéro du lot.

L'emballage extérieur des laits concentrés non sucrés et sucrés doit porter une bande horizontale continue, d'au moins un centimètre de largeur et s'étendant sur tout le pourtour de l'emballage ; cette bande sera de couleur :

- bleu pour les laits concentrés entiers ;
- Jaune pour les laits concentrés partiellement écrémés ;
- rouge pour les laits concentrés écrémés.

Art.14. —Le présent arrêté sera publié au Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire.

Fait à Alger, le 10Août 1997.

Le ministre de l'agriculture et de la pêche : Benalia BELAHOUADJEB

Le ministre du commerce : Bakhti BELAIB

Le ministre de la santé et de la population : Yahia GUIDOUM

### **2.3. Arrêté interministériel du 7 octobre 1998 relatif aux spécifications techniques des yaourts et aux modalités de leur mise à la consommation.**

Le ministre du commerce,

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

#### **Arrêtent :**

Article 1<sup>er</sup>. — Le présent arrêté a pour objet de définir les spécifications techniques des yaourts ou yoghourts, dénommés ci-après « yaourt » et les modalités de leur mise à la consommation.

Art. 2. — Le yaourt est le produit laitier coagulé, obtenu par fermentation lactique grâce au développement des seules bactéries lactiques thermophiles spécifiques dites *Lactobacillus bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*, à partir de lait et de produits laitiers tels que définis à l'article 4 ci-dessous.

Les bactéries lactiques thermophiles spécifiques doivent êtreensemencées simultanément et se trouver vivantes dans le produit fini à raison d'au moins 10 millions de bactéries par gramme rapportées à la partie lactée. Lors de sa mise à la consommation, la quantité d'acide lactique libre contenue dans le yaourt ne doit pas être inférieure à 0,8 gramme pour 100 grammes de produit.

Art. 3. — Au sens du présent arrêté, on entend par :

- « yaourt gras » le produit dont la teneur minimale en matière grasse laitière est égale à 3% masse par masse;
- « yaourt partiellement écrémé » le produit titrant moins de 3% masse par masse, mais plus de 0,5% masse par masse de matière grasse laitière;
- « yaourt écrémé » le produit dont la teneur en matière grasse laitière est inférieure à 0,5% masse par masse;
- « yaourt sucré », le yaourt tel que défini à l'article 2 ci-dessus, auquel ont été uniquement ajoutés un ou plusieurs sucres. Le ou les sucres ajoutés sont l'hydrate de carbone et/ou de l'édulcorant autorisé par la réglementation en vigueur;
- « yaourt aromatisé », le yaourt tel que défini à l'article 2 ci-dessus, auquel ont été ajoutés des aliments aromatisants ou d'autres substances aromatisantes.

Art. 4. — Le yaourt est préparé essentiellement avec du lait pasteurisé, du lait reconstitué ou recombinaison pasteurisé, écrémé ou non, du lait concentré ou du lait sec écrémé ou non, ou de la crème pasteurisée ou un mélange de deux ou plusieurs de ces produits. L'incorporation, en tant que produit de substitution, de matières grasses et/ou protéiques d'origine non laitière, est interdite.

Art. 5. — La teneur minimale en matière sèche laitière non grasse du yaourt doit être égale à 8,2 % masse par masse.

Art. 6. — Les ingrédients suivants peuvent être ajoutés au yaourt : lait sec, lait écrémé en poudre, babeure non fermenté, lactosérum, concentré, lactosérum sec, protéines lactosériques, protéines lactosériques concentrées, protéines lactiques hydrosolubles, caséine alimentaire, caséinates fabriqués à partir de produits pasteurisés, sucre, denrées alimentaires conférant une saveur spécifique, notamment les fruits (frais, en conserve, surgelés, en poudre), les pulpes de fruits, les jus de fruits, les confitures et marmelades de fruits, le chocolat, les ingrédients aromatisants naturels. Les sucres et autres denrées alimentaires conférant une saveur spécifique peuvent être ajoutés au yaourt dans la limite de 30% en poids du produit fini.

Art. 7. — Outre les dispositions prévues par le décret exécutif n°90-367 du 10 novembre 1990, susvisé, l'étiquetage des produits définis au présent arrêté, doit comporter :

- la dénomination de vente « yaourt » ou « yoghourt » telle que définie à l'article 3 ci-dessus, complétée, selon le cas par :

\* l'indication de l'espèce animale ou des espèces animales dont le lait provient, dès lors qu'il ne s'agit pas de lait de vache;

\* « au lait cru », « au lait reconstitué », « au lait recombinaison », « au mélange de laits »;

\* « nature », dans le cas où le produit n'a pas subi d'adjonction de denrées alimentaires conférant une saveur spécifique;

\* « sucré », « édulcoré », ou le nom de la matière aromatique utilisée, si le yaourt est sucré, édulcoré ou aromatisé;

\* en cas d'adjonction d'un ou plusieurs des ingrédients prévus à l'article 6 ci-dessus, la mention de cet ou de ces ingrédients doit être jointe à la dénomination de vente.

- la mention « gras » si la teneur en matière grasse, calculée sur la partie lactée, est égale au moins à 3% du poids;

- la mention « maigre » si la teneur en matière grasse, calculée sur la partie lactée, est inférieure à 1% en poids;

- le taux de matière grasse;

\* la mention « contient des céréales » pour le yaourt contenant ces produits;

\* la mention « conserver à..... » suivie de l'indication de la température à respecter.

Art. 8. — L'entrée en vigueur du présent arrêté est fixée à trois (3) mois à partir de la date de sa publication au Journal officiel de la République algérienne démocratique et populaire.

Art. 9. — Le présent arrêté sera publié au Journal officiel de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 16 Joumada Ethania 1419 correspondant au 7 octobre 1998.

Le ministre du commerce Bakhti BELAIB

Le ministre de l'agriculture et de la pêche Benalia BELAHOUADJEB

## **2.4. Arrêté interministériel du 2 décembre 1998 relatif aux spécifications techniques des laits en poudre et aux conditions et modalités de leur présentation.**

Le ministre du commerce,

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Le ministre de la santé et de la population,

### **Arrêtent :**

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 1er du décret exécutif n° 92-65 du 12 février 1992 susvisé, le présent arrêté a pour objet de définir les spécifications techniques des laits

en poudre destinés à la consommation humaine et de déterminer les conditions et les modalités de leur présentation.

Art. 2. — Au sens du présent arrêté, on entend par lait en poudre ou lait déshydraté ou lait sec, le produit solide obtenu directement par élimination de l'eau du lait, tel que défini dans l'arrêté interministériel du 29 Safar 1414 correspondant au 18 août 1993 susvisé.

Art. 3. — Le lait en poudre se présente sous l'aspect d'une poudre de couleur blanche ou légèrement crème, homogène ne contenant pas d'impuretés, de grumeaux ni de parcelles colorées. Il est franc d'odeur et de saveur.

Art. 4. — La dénomination "lait entier en poudre" ou "poudre de lait entier" correspond à un lait dont la teneur en matières grasses laitières est égale au minimum à 26 % en poids.

Art. 5. — La dénomination "lait partiellement écrémé en poudre" ou "poudre de lait partiellement écrémé", correspond à un lait dont la teneur en matières grasses laitières est supérieure à 1,5% et inférieure à 26% en poids.

Art. 6. — La dénomination "lait écrémé en poudre" ou "poudre de lait écrémé", correspond à un lait dont la teneur en matières grasses laitières ne doit pas excéder 1,5% en poids.

Art. 7. — Les laits en poudre contiennent en poids, au minimum trente quatre (34) grammes de protéines de lait dans cent (100) grammes de matière sèche dégraissée.

Ils contiennent également, en poids, au maximum huit (8) grammes de sels minéraux dans cent (100) grammes de produit.

Art. 8. — Les taux d'humidité et d'acidité des laits visés ci-dessus, au moment de l'ouverture de l'emballage sont fixés comme suit :

<b>Humidité</b>	<b>Acidité</b>
Lait entier en poudre : Maximum 3%	de 0,11% à 0,15%
Lait partiellement écrémé en poudre : Maximum 4 %	de 0,11% à 0,15%
Lait écrémé en poudre : Maximum 4%	Maximum 0,11 %

Art. 9. — Des vitamines et/ou des additifs peuvent être incorporés aux laits en poudre dans les conditions autorisées par la réglementation en vigueur.

Art. 10. — Les laits en poudre destinés au consommateur final, sont conditionnés dans des emballages ou des récipients étanches de cent-vingt-cinq (125) grammes, deux cent cinquante (250) grammes cinq cents (500) grammes, un (1) kilogramme, deux (2) kilogrammes, dix (10) kilogrammes, fermés et d'une solidité suffisante.

Art. 11. — Outre les dispositions prévues par le décret exécutif n° 90-367 du 10 novembre 1990 susvisé, l'étiquetage des laits en poudre préemballés pour la vente au détail comporte les mentions suivantes :

1- la dénomination de vente "lait" doit être complétée selon le cas par :

- en poudre sec ou déshydraté ;
- entier, partiellement écrémé ou écrémé.

2- l'indication de l'espèce animale ou des espèces animales dont le lait provient dès lors qu'il ne s'agit pas de lait de vache ;

3- le pourcentage de matières grasses laitières, exprimé en poids par rapport au produit ;

4- le pourcentage de protéines laitières, exprimé en poids de protéines par rapport à cent (100) grammes de matière sèche dégraissée ;

5- la liste des additifs utilisés ;

6- le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant et, le cas échéant, le numéro d'identification officiel de l'usine ;

7- le numéro du lot de production ;

8- la mention "ne donner aux nourrissons que sur avis médical" pour les laits écrémés et partiellement écrémés.

L'emballage extérieur des laits en poudre doit porter une bande horizontale continue, d'un (1) centimètre de largeur, s'étendant sur tout le pourtour et située à un (1) centimètre à partir de la base supérieure de l'emballage.

Cette bande, imprimée directement sur l'emballage, doit être nettement visible et sera de couleur :

- bleue pour le lait en poudre entier ;
- jaune pour le lait en poudre partiellement écrémé ;
- rouge pour le lait en poudre écrémé.

Aucune mention ne peut être inscrite sur la bande horizontale.

Art. 12. — L'entrée en vigueur des dispositions du présent arrêté est fixée à trois (3) mois à compter de la date de sa publication au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Art. 13. — Les dispositions de l'arrêté interministériel du 24 Moharram 1418 correspondant au 31 mai 1997 susvisé sont abrogées.

Art. 14. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 13 Chaâbane 1419 correspondant au 2 décembre 1998.

Le ministre du commerce Bakhti BELAIB

Le ministre de l'agriculture et de la pêche Benalia BELAHOUADJEB

Le ministre de la santé et de la population Yahia GUIDOUM

## **2.5. Arrêté du 27 octobre 1999 relatif aux spécifications du lait en poudre industriel et aux conditions et modalités de sa présentation, sa détention, son utilisation et sa commercialisation.**

Le ministre du commerce,

### **Arrête :**

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 1er du décret exécutif n° 92-65 du 12 février 1992 susvisé, le présent arrêté a pour objet de définir les spécifications du lait en poudre industriel et de déterminer les conditions et les modalités de sa présentation, sa détention, son utilisation et sa commercialisation.

Art. 2. — Le lait en poudre ou lait déshydraté ou lait sec industriel est le produit obtenu directement par élimination de l'eau du lait.

Art. 3. — La dénomination lait en poudre industriel correspond à un lait dont la teneur en matière grasse est égale au minimum à 26 %.

La dénomination lait écrémé en poudre industriel correspond à un lait dont la teneur en matière grasse ne doit pas excéder 1,5 %.

Art. 4. — Le lait en poudre industriel contient, au minimum, 34 grammes de protéine de lait dans 100 grammes d'extrait sec dégraissé et 0,5 gramme d'amidon pour 100 grammes de poudre de lait

Il contient également un taux de :

- 4 % d'eau au minimum ;
- 0,15 d'acide lactique au maximum pour le lait entier en poudre industriel et au minimum 0,15 % d'acide lactique pour le lait écrémé en poudre industriel.

Art. 5. — Le lait en poudre industriel doit être exempt de graisses étrangères, d'impuretés, d'antioxydants, d'agents neutralisants, de colorants et de toute substance nocive ou toxique.

Art. 6. — Les spécifications toxicologiques du lait en poudre industriel sont fixées comme suit :

Antiseptiques	Antibiotiques	Dioxine	Fer	Cuivre
Absence	Absence	Absence	10 parties par million au maximum	1,5 parties par million au maximum

Art. 7. — Les concentrations radioactives maximales dans le lait en poudre industriel sont fixées comme suit :

Source		Concentrations radioactives
Américium	241	1 Becquerel / kg
Plutonium	239	1 Becquerel / kg
Iode	131	100 Becquerel / kg
Strontium	90	100 Becquerel / kg
Césium	134	1000 Becquerel / kg
Césium	137	1000 Becquerel / kg

Art. 8. — Les spécifications microbiologiques du lait en poudre industriel sont fixées comme suit :

Critères	n	c	m
Germes aérobies à 30°C	1	—	2.10 <sup>5</sup>
Coliformes	1	—	1
Clostridium suffito-réducteur à 46°C	5	2	absence
Antibiotiques	1	0	absence
Mycotoxines	—	—	absence

Au sens du présent arrêté, on entend par : n : nombre d'unités composant l'échantillon,

c : nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre "m" et "M",

m : seuil au-dessous duquel le produit est considéré comme étant de qualité satisfaisante, tous les résultats égaux ou inférieurs à ce critère sont considérés comme satisfaisants,

M : seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants sans pour autant que le produit soit considéré comme toxique ;

M = 10 m lors du dénombrement effectué en milieu solide ;

M = 30 m lors du dénombrement effectué en milieu liquide.

Art. 9. — Les emballages du lait en poudre industriel doivent être conformes aux dispositions du décret exécutif n° 91-04 du 19 janvier 1991 sus visé.

Ces emballages doivent être stockés dans des locaux à l'abri de l'humidité.

Art. 10. — Conformément aux dispositions du décret exécutif n° 90-367 du 10 novembre 1990 susvisé, l'étiquetage du lait en poudre industriel doit comporter les mentions suivantes :

- 1) la dénomination de vente ;
- 2) le nom ou la raison sociale ou la marque du fabricant et de l'importateur, lorsque le produit est importé ;
- 3) le poids net du produit ;
- 4) la date de fabrication ;
- 5) la date limite d'utilisation ;
- 6) la teneur en matière grasse ;
- 7) le pays d'origine ;
- 8) le numéro du lot ;
- 9) le numéro d'identification officiel de l'usine de fabrication ;
- 10) les conditions particulières de conservation.

Art. 11. — Le lait en poudre industriel doit être utilisé exclusivement par les industries alimentaires, pour la préparation des produits devant subir une cuisson ou tout autre traitement thermique.

Les quantités de lait en poudre industriel utilisées mensuellement doivent être indiquées sur un registre coté et paraphé par le professionnel concerné. Ce registre est mis à la disposition des agents de contrôle.

Art. 12. — Le lait en poudre industriel destiné à la transformation ne doit pas être commercialisé au consommateur, au détail, ni conditionné en emballage divisionnaire.

Art. 13. — Le lait en poudre industriel ne doit, en aucun cas, être détenu sous quelque forme et en quelque proportion que ce soit :

- 1) par les producteurs de lait Irais ;
- 2) dans les centres de collecte de lait et ou de transformation ;
- 3) dans les locaux et véhicules des intermédiaires recevant ou collectant du lait frais;
- 4) par les crémiers.

Art. 14. — L'entrée en vigueur des dispositions du présent arrêté est fixée à six (6) mois à compter de la date de sa publication au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Art. 15. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait .à Alger, le 17 Rajah 1420 correspondant au 27 octobre 1999.

Bakhti BELAIB

## **2.6. Arrêté du 2 avril 2000, modifiant et complétant l'arrêté du 27 octobre 1999 relatif aux spécifications du lait en poudre industriel et aux conditions et modalités de sa présentation, sa détention, son utilisation et sa commercialisation.**

Le ministre du commerce,

### **Arrête :**

Article 1er. — Le présent arrêté a pour objet de modifier et compléter l'arrêté du 17 Rajab 1420 correspondant au 27 octobre 1999, susvisé.

Art. 2. — Les dispositions de l'article 4 de l'arrêté du 17 Rajab 1420 correspondant au 27 octobre 1999 susvisé sont modifiées et complétées comme suit :

"Art. 4. — Le lait en poudre industriel écrémé contient au minimum 34 grammes de protéines de lait pour 100 grammes d'extrait sec dégraissé.

Le lait en poudre industriel entier contient au minimum 26 grammes de protéines de lait pour 100 grammes d'extrait sec dégraissé.

Le lait en poudre industriel contient au maximum 4% d'humidité et 0,15% d'acide lactique.

Le lait en poudre industriel doit être additionné, lors du processus de fabrication du lait reconstitué ou reconstitué, d'amidon à un taux de 0,5 gramme pour 1000 grammes de poudre de lait".

Art. 3. — Les dispositions de l'article 6 de l'arrêté du 17 Rajab 1420 correspondant au 27 octobre 1999 susvisé sont modifiées et complétées comme suit :

"Art. 6. — Les spécifications toxicologiques du lait en poudre industriel sont fixées comme suit :

Antiseptiques	PCB	Dioxine	Fer	Cuivre
Absence	100 nanogrammes par gramme de matière grasse	1 à 4 pico-grammes par gramme de matière grasse	10 parties par million au maximum	1,5 partie par million au maximum

Art. 4. — Les dispositions de l'article 7 de l'arrêté du 17 Rajab 1420 correspondant au 27 octobre 1999 susvisé sont modifiées et complétées comme suit :

"Art. 7. — Les concentrations radioactives maximales dans le lait en poudre industriel sont fixées comme suit :

Source	Concentrations radioactives
Americium 241	1 becquerel /kg
Plutonium 239	1 becquerel /kg

Iode 131	67 becquerels /kg
Strontium 90	67 becquerels /kg
Cesium 134	202 becquerels /kg
Cesium 137	267 becquerels /kg

Art. 5. — Les dispositions de l'article 8 de l'arrêté du 17 Rajab 1420 correspondant au 27 octobre 1999 susvisé sont modifiées et complétées comme suit :

"**Art. 8.** — Les spécifications microbiologiques du lait en poudre industriel sont fixées comme suit :

<b>Critères</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>
Germes aérobies à 30°C	1	—	2.10 <sup>5</sup>
Coliformes totaux	1	—	10
Germes anaérobies sulfito-réducteurs à 46°C	1	2	10
Antibiotiques	1	—	absence
Salmonella	1	—	absence/ 30g
Mycotoxines	—	—	absence

(Le reste sans changement).

Art. 6. — L'entrée en vigueur des dispositions du présent arrêté est fixée à trois (3) mois à compter de la date de sa publication au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Art. 7. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 27 Dhou El Hidja 1420 correspondant au 2 avril 2000.

Mourad MEDELICI.

## **2.7. Arrêté du 8 mai 2008 modifiant et complétant l'arrêté du 27 octobre 1999 relatif aux spécifications du lait en poudre industriel, aux conditions et aux modalités de sa présentation, sa détention, son utilisation et sa commercialisation.**

Le ministre du commerce,

### **Arrête :**

Article 1er. — Le présent arrêté a pour objet de modifier et de compléter les dispositions de l'arrêté du 17 Rajab 1420 correspondant au 27 octobre 1999, susvisé.

Art. 2. — Les dispositions *de l'alinéa 3 de l'article 4* de l'arrêté du 17 Rajab 1420 correspondant au 27 octobre 1999, susvisé, sont modifiées comme suit :

«*Art 4.* — Le lait en poudre industriel contient au maximum 5 % d'eau et 0,15 % d'acide lactique ».

Art. 3. — Les dispositions *de l'article 5* de l'arrêté du 17 Rajab 1420 correspondant au 27 octobre 1999, susvisé, sont modifiées comme suit :

"*Art. 5.* — Le lait en poudre industriel doit être exempt de graisses étrangères, d'impuretés, d'agents neutralisants, de colorants et de toute substance nocive ou toxique".

Art. 4. — Il est inséré dans l'arrêté du 17 Rajab 1420 correspondant au 27 octobre 1999, susvisé, un *article 5 bis* rédigé comme suit :

"*Art. 5 bis.* — Les additifs alimentaires peuvent être incorporés à la poudre de lait industriel, dans les conditions autorisées par la réglementation en vigueur".

Art. 5. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 3 Joumada El Oula 1429 correspondant au 8 mai 2008.

Lachemi DJAABOUBE.

## **2.8. Arrêté du 20 février 2014 modifiant l'arrêté du 27 octobre 1999 relatif aux spécifications du lait en poudre industriel et aux conditions et modalités de sa présentation, sa détention, son utilisation et sa commercialisation.**

Le ministre du commerce,

### **Arrête :**

Article 1er. — Le présent arrêté a pour objet de modifier les dispositions de l'arrêté du 17 Rajab 1420 correspondant au 27 octobre 1999, modifié et complété, susvisé.

Art. 2. — les dispositions de l'article 4 de l'arrêté du 17 Rajab 1420 correspondant au 27 octobre 1999, modifié et complété, susvisé, sont modifiées comme suit :

"Art. 4. Le lait en poudre industriel entier doit contenir, au minimum, 34 grammes de protéines de lait pour 100 grammes d'extrait sec dégraissé. Le lait en poudre industriel écrémé doit contenir, au minimum, 34 grammes de protéines de lait pour 100 grammes d'extrait sec dégraissé. Le lait en poudre industriel doit contenir, au maximum, 5 % d'eau et 0,15 % d'acide lactique.

Le lait en poudre industriel doit être additionné, lors du processus de fabrication du lait recombinaison ou reconstitué, d'amidon de maïs comme traceur à un taux de 0,5 gramme pour 100 grammes de poudre de lait.

Art. 3. — L'entrée en vigueur des dispositions du présent arrêté est fixée à trois (3) mois à compter de la date de sa publication au Journal Officiel.

Art. 4. —Le présent arrêté sera publié au Journal Officiel de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 20 Rabie Ethani 1435 correspondant au 20 février 2014.

Mustapha BENBADA.

## **2.9. Arrêté interministériel du 23 février 2012 portant adoption du règlement technique algérien fixant les spécifications, les conditions et les modalités de présentation des préparations destinées aux nourrissons.**

Le ministre du commerce,

Le ministre de l'agriculture et du développement rural,

Le ministre de la santé, de la population et de la réforme hospitalière,

Le ministre de l'industrie, de la petite et moyenne entreprise et de la promotion de l'investissement,

### **Arrêtent :**

Article 1er. En application des dispositions de l'article 28 du décret exécutif n° 05-464 du 4 Dhou El Kaada 1426 correspondant au 6 décembre 2005, susvisé, est adopté le règlement technique fixant les spécifications, les conditions et les modalités de présentation des préparations destinées aux nourrissons, annexé au présent arrêté.

Art. 2. — Le règlement technique, visé à l'article 1<sup>er</sup> ci-dessus, définit les exigences réglementaires auxquelles doivent répondre les préparations destinées aux nourrissons ainsi que les conditions et les modalités de présentation de ces produits.

Art. 3. — L'entrée en vigueur des dispositions du présent arrêté est fixée à six (6) mois, à compter de la date de sa publication au Journal officiel.

Art. 4. — Le présent arrêté sera publié au Journal officiel de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le Aouel Rabie Ethani 1433 correspondant au 23 février 2012.

Le ministre du commerce Mustapha BENBADA

Le ministre de la santé, de la population et de la réforme hospitalière Djamel OULD ABBES  
Le ministre de l'industrie, de la petite et moyenne entreprise et de la promotion de l'investissement  
Mohamed BENMERADI  
Le ministre de l'agriculture et du développement rural Rachid BENAÏSSA

### **Objectifs légitimes à réaliser :**

La sécurité des nourrissons, à travers la mise en place d'un dispositif réglementaire fixant les spécifications techniques permettant la mise sur le marché d'un produit sain répondant aux besoins nutritionnels des nourrissons ; La maîtrise et le renforcement du contrôle des préparations destinées aux nourrissons fabriquées localement ou importées.

### **Risques encourus en cas de non-réalisation du ou des objectif (s) légitime (s) :**

La multitude gamme de produits mis à la consommation des nourrissons (lait infantile, lait de croissance, lait enrichi en fer..) peut prêter à confusion dans l'esprit du consommateur. Le non-respect des spécifications techniques auxquelles doivent répondre les préparations destinées aux nourrissons peut engendrer des effets néfastes sur le plan nutritionnel des nourrissons (manque de protéines, de vitamines..) et ainsi peut porter atteinte à la santé des nourrissons.

### **1/ Objet et domaine d'application :**

Le présent règlement technique a pour objet de fixer les spécifications, les conditions et les modalités de présentation des préparations destinées aux nourrissons.

### **2/ Sources documentaires et normatives :**

Le présent règlement technique s'appuie sur :

- . la norme codex alimentarius Stan 72/1981 (révisions 2007 et 2011) ;
- . N A 676 laits et produits laitiers. méthode d'échantillonnage ;
- . N A 5912 laits et produits laitiers. lignes directrices générales pour la préparation des échantillons pour essai, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique ;
- . N A 674 lait. préparation de l'échantillon pour essai en vue de l'analyse physique et chimique ;
- . NA 686 matière grasse laitière. détermination de l'indice de peroxyde ;
- . NA 673 lait. détermination des cendres ;
- . NA 687 lait sec. détermination de l'acidité titrable. méthode de référence ;
- . NA 2676 lait, crème et lait concentré non sucré. détermination de la matière sèche. méthode de référence ;
- . NA 2695 méthode normalisée pour le dénombrement des germes totaux dans les poudres de lait et de lactosérum. méthode de référence ;
- . NA 2697 poudre de lait et de lactosérum. dénombrement des coliformes. méthode de référence ;
- . NA 2688 laits et produits laitiers. recherche de Salmonella Spp ;
- . NA 2696 recherche des staphylocoques à coagulase positive dans les poudres de lait . méthode de référence ;
- . NA 5911 laits et produits laitiers- dénombrement des unités formant les colonies de levures et/ou moisissures et comptage des colonies à 25 °C.

### **3/- Exigences à satisfaire :**

#### **3/-1 Exigences techniques :**

##### **3/ 1-1 Définitions :**

. On entend par « **préparation destinée aux nourrissons** » un substitut du lait maternel spécialement fabriqué pour satisfaire à lui seul les besoins nutritionnels des nourrissons pendant les premiers mois de leur vie, jusqu'à l'introduction d'une alimentation complémentaire. Au sens des dispositions du présent règlement technique, on entend par « **nourrissons** » les enfants âgés de moins de douze (12) mois.

##### **3/ 1-2 Composition :**

. Les préparations destinées aux nourrissons sont obtenues à partir de laits de vache, d'autres animaux ou d'un mélange de ces laits et/ou d'autres ingrédients dont il a été démontré qu'ils conviennent à l'alimentation des nourrissons.

. Les préparations destinées aux nourrissons peuvent être présentées sous forme liquide ou en poudre et doivent être composées :

- \* de protéines ;
- \* de glucides ;
- \* de lipides ;
- \* de vitamines ;
- \* de sels minéraux et d'oligo-éléments ;
- \* d'additifs alimentaires autorisés par la réglementation en vigueur.

. Les facteurs essentiels de composition et de qualité des préparations destinées aux nourrissons ainsi que leurs limites minimales et maximales et/ou limites indicatives maximales par 100 k cal et 100 kj sont fixés en annexe I du présent règlement technique.

. Outre la composition énumérée à l'annexe I du présent règlement technique, les substances fixées en annexe II peuvent être ajoutées, à titre facultatif, aux préparations destinées aux nourrissons, pour fournir des substances qui se trouvent habituellement dans le lait maternel et pour garantir que la composition du produit puisse constituer la seule source d'éléments nutritifs du nourrisson ou pour apporter d'autres effets bénéfiques qui sont analogues à ceux obtenus dans les populations de bébés nourris au sein.

. La teneur énergétique des préparations destinées aux nourrissons, présentées sous une forme prête à la consommation, ne doit pas être inférieure à 60 k. cal/100 ml, soit 250 kj/100 ml ; ni supérieure à 70 k. cal/100 ml, soit 295 kj/100 ml.

. Des additifs alimentaires peuvent être incorporés aux préparations destinées aux nourrissons, dans les conditions autorisées par la réglementation en vigueur. .

Tous les ingrédients et additifs alimentaires autorisés dans les préparations destinées aux nourrissons doivent être exempts de gluten.

### **3/ 1-3 : Teneur en protéines pour les préparations à base d'isolat de soja :**

. Pour les préparations destinées aux nourrissons à base d'isolat de protéines de soja, la teneur minimale en protéines est de 2,25 g / 100 K cal, soit 0, 5g /100 KJ.

### **3/ 1-4 : Teneur en acides :**

. La teneur en acide érucique ne doit pas excéder 1% des acides gras totaux et la teneur totale en phospholipides ne doit pas excéder 300 mg/100 Kcal, soit 72 mg /100 KJ, dans les préparations destinées aux nourrissons.

. Les acides lauriques et myristiques, ensemble, ne doivent pas excéder 20% des acides gras totaux utilisés dans les préparations destinées aux nourrissons.

. La teneur en acide gras trans ne doit pas excéder 3% des acides gras totaux utilisés dans les préparations destinées aux nourrissons.

### **3/ 1-5 Teneur en lipides :**

. Les huiles et les graisses hydrogénées ne doivent pas être utilisées dans les préparations destinées aux nourrissons.

### **3/ 1-6 Teneur en glucides :**

. Les glucides présents dans les préparations destinées aux nourrissons à base de protéines de lait de vache et de protéines hydrolysées, devraient être de préférence des polymères de lactose et de glucose.

. Seuls les amidons, précuits et/ou gélatinisés naturellement exempts de gluten, peuvent être ajoutés aux préparations destinées aux nourrissons et ne doivent pas excéder 30 % des glucides totaux, soit 2g /100 ml de produit.

. L'ajout du saccharose, à moins qu'il ne soit nécessaire et l'ajout de fructose en tant qu'ingrédient, doivent être évités dans les préparations destinées aux nourrissons.

### **3/ 1-7 Teneur en fluorure :**

. La teneur du fluorure ajoutée aux préparations destinées aux nourrissons ne doit pas excéder 100ug /100 k. cal, soit 24ug /100 KJ.

### **3/ 2 Exigences sanitaires :**

#### **3/ 2-1 Contaminants :**

- . La quantité limite de plomb contenue dans les préparations destinées aux nourrissons ne doit pas excéder 0,02 mg /kg dans le produit prêt à l'emploi.
- . Les préparations destinées aux nourrissons ne doivent pas contenir de contaminants et de substances indésirables en quantités susceptibles de présenter un danger pour la santé du nourrisson.

### **3/ 2-2 Pesticides :**

- . Les préparations destinées aux nourrissons doivent être préparées avec un soin particulier, selon les bonnes pratiques de fabrication, de manière que les résidus de pesticides, qui peuvent être nécessaires pendant la production, l'emmagasiner ou la transformation des matières premières ou des ingrédients du produit fini, disparaissent.

### **3/ 2-3 Hygiène :**

- . Tous les ingrédients doivent être propres, de qualité et sans danger pour le nourrisson. Chaque ingrédient doit être conforme aux normes de qualité, notamment en ce qui concerne la couleur, la saveur et l'odeur.
- . Les préparations destinées aux nourrissons doivent satisfaire aux spécifications microbiologiques fixées par la réglementation en vigueur.

### **3/ 2-4 Traitement :**

- . Les préparations destinées aux nourrissons doivent être traitées uniquement par des procédés physiques et doivent être conditionnées de manière à prévenir toute dégradation ou contamination dans les conditions normales de manipulation, d'entreposage et de distribution.
- . Les préparations destinées aux nourrissons et leurs constituants ne doivent pas subir de traitements par des rayonnements ionisants.

### **3/ 3 Exigences commerciales :**

#### **3/ 3-1 Pureté de la poudre :**

- . Les préparations destinées aux nourrissons ne doivent pas contenir de grumeaux, ni de particules de grandes dimensions et doivent être adaptées à l'alimentation des nourrissons.

#### **3/ 3-2 Conditionnement :**

- . Les préparations destinées aux nourrissons doivent être conditionnées dans des récipients qui préservent l'hygiène et la qualité de l'aliment. Elles doivent être conditionnées dans des récipients hermétiquement fermés.
- . De l'azote et du gaz carbonique peuvent être utilisés comme milieux de couverture dans les préparations destinées aux nourrissons.

#### **3/ 3 -3 Etiquetage :**

- . Outre les prescriptions prévues par la réglementation en vigueur, les mentions suivantes doivent apparaître sur l'étiquetage :

\* les sources des protéines ;

\* « préparation lactée pour nourrissons », si le lait de vache est l'unique source de protéines ;

\* la liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leurs proportions. Toutefois, lorsque des vitamines et des sels minéraux sont ajoutés, ces substances peuvent être énumérées dans des groupes distincts, à savoir vitamines et sels minéraux ;

\* la valeur énergétique, exprimée en kilocalories (K. cal) et/ou en kilojoules (K j) et le nombre de grammes de protéines, de glucides et de lipides fournis par 100 grammes ou par 100 millilitres de l'aliment tel qu'il est vendu ainsi que par 100 millilitres de l'aliment prêt à l'emploi, lorsqu'il est préparé conformément aux instructions figurant sur l'étiquette ;

\* « sans lait, ni produit laitier » ou mention équivalente, si le produit ne contient ni lait, ni dérivé du lait ;

\* un dessin clair pour illustrer le mode d'emploi du produit ;

\* les conditions particulières pour l'entreposage ;

\* les instructions relatives à l'entreposage, après ouverture du récipient ;

\* « le lait maternel est le meilleur aliment pour votre bébé » ou une mention similaire indiquant la supériorité de l'allaitement au sein ou du lait maternel. Afin de ne pas décourager l'allaitement au sein, les mentions suivantes ne doivent pas apparaître sur l'étiquetage :

- . Les images de nourrissons ou de femmes, ni aucune autre représentation ou texte idéalisant l'emploi des préparations destinées aux nourrissons ;
- . Le terme « humanisé » ou « maternisé » ou d'autres termes analogues.

#### 4/- Procédures d'évaluation de la conformité :

Pour évaluer la conformité des préparations destinées aux nourrissons, objet du présent règlement technique, il y a lieu de se référer aux procédures d'évaluation de la conformité décrites dans les normes algériennes en vigueur ci-après :

NA 676, NA 5912, NA 674, NA 686, NA 673, NA 687, NA 2676, NA 2695, NA 2697, NA 2688, NA 2696, NA 5911.

#### 5 Annexes :

##### 5- 1 Facteurs essentiels de composition et de qualité des préparations destinées aux nourrissons :

Les facteurs essentiels de composition et de qualité des préparations destinées aux nourrissons sont fixés à l'annexe I du présent règlement technique.

##### 5- 2 Ingrédients facultatifs pouvant être utilisés dans les préparations destinées aux nourrissons :

Les ingrédients facultatifs pouvant être utilisés dans les préparations destinées aux nourrissons sont fixés à l'annexe II du présent règlement technique.

### ANNEXE I

#### Facteurs essentiels de composition et de qualité des préparations destinées aux nourrissons

Unité			limite indicative maximale (LIM)
<b>Protéines</b>			
g/100kcal	1,8(1)	3,0	-
g/100 kj	0,45(1)	0,7	-
<b>Lipides</b>			
<b>lipides totaux</b>			
mg /100 k cal	4,4	6,0	-
mg/ 100 kj	1,05	1,4	-
<b>acide linoléique</b>			
mg/100 k cal			
mg/100 kj	300	-	1400
	70	-	330
<b>acide linoléique</b>			
mg/100 k cal	50	non spécifiée	-
mg/100 kj	12	non spécifiée	-
<b>rapport acide linoléique/ acide linoléique</b>	5 :1	15 :1	
<b>Glucides</b>			
<b>Glucides totaux</b>			
mg/100 k cal	9,0	14,0	-
mg/100 kj	2,2	3,3	-

**LIM** : ces limites sont calculées en fonction des besoins nutritionnels des nourrissons et d'une utilisation sans danger. L'objectif de ces limites est de fournir des orientations aux fabricants et elles ne doivent pas être interprétées comme des

(1) Les valeurs minimales s'appliquent aux protéines de vache D'autres valeurs minimales devront éventuellement être

appliquées pour les préparations pour nourrissons à base de protéines de laits autres que celui de vache.

Pour les préparations à base d'isolat de protéines de soja, il faut appliquer une valeur minimale de 2,25 g/100 k cal (0,5 g/100 KJ).

<b>Vitamines</b>			
<b>. Vitamine A</b>			
ug ER (2) /100 k cal	50	180	--
ug ER (2) /100 kj	14	43	-
<b>. Vitamine D3</b>			

ug (3) /100 k cal	1	2,5	-
ug (3) /100 kj	0,25	0,6	-
<b>. Vitamine E</b>			
mg a TE (4) /100 k cal	0,5	-	5
mg a TE (4) /100 kj	0,12	-	1,2
<b>. Vitamine K</b>			
ug/100 k cal	4	-	27
ug/100 kj	1	-	6,5
<b>. Thiamine</b>			
ug/100 k cal	6	-	300
ug /100 kj	0	-	72
	1		
	4		
<b>. Riboflavine</b>			
ug/100 k cal	80	-	500
ug/100 kj	19	-	119

**2) Exprimé en équivalent rétinol (ER).**

1 ug ER = 3,33 UI vitamine A = 1 ug tous rétinol trans.

Les teneurs en rétinol seront fournies par du rétinol préformé, tandis que les teneurs en caroténoïdes ne doivent pas être incluses dans le calcul de la teneur en vitamine A.

**(3) Calciférol. 1 µg calciférol = 40 UI vitamine D.**

**(4) 1 mg a - TE (alpha - tocophérole équivalent) = 1 mg d - a tocophérole.**

<b>. Niacine (5)</b>			
ug /100 k cal	300	-	1500
ug /100 kj	70	-	360
<b>. Vitamine B6</b>			
ug /100 k cal (3)	35	-	175
ug/100 kj	8,5		45
<b>. Vitamine B12</b>			
ug /100 k cal	0,1	-	1,5
ug /100 kj	0,025		0,36
<b>. Acide pantothénique</b>			
ug/100 k cal	400	-	2000
ug/100 kj	96		478
<b>. Acide folique</b>			
ug /100 k cal	10	-	50
ug /100 kj	2,5	-	12
<b>. Vitamine C (6)</b>			
mg/100 k cal	10	-	70
mg/100 kj	2,5	-	17
<b>. Biotine</b>			
ug/100 k cal	1,5		10
ug/100 kj	0,4		2,4

**LIM** : ces limites sont calculées en fonction des besoins nutritionnels des nourrissons et d'une utilisation sans danger.

L'objectif de ces limites est de fournir des orientations aux fabricants et elles ne doivent pas être interprétées comme des valeurs cibles.

(1) Les valeurs minimales s'appliquent aux protéines de vache. D'autres valeurs minimales devront éventuellement être appliquées pour les préparations pour nourrissons à base de protéines de laits autres que celui de vache.

Pour les préparations à base d'isolat de protéines de soja, il faut appliquer une valeur minimale de 2,25 g/100 k cal (0,5 g/100 KJ).

**2) Exprimé en équivalent rétinol (ER).**

1 ug ER = 3,33 UI vitamine A = 1 ug tous rétinol trans.

Les teneurs en rétinol seront fournies par du rétinol préformé, tandis que les teneurs en caroténoïdes ne doivent pas être incluses dans le calcul de la teneur en vitamine A.

**(3) Calciférol. 1 µg calciférol = 40 UI vitamine D.**

(4) 1 mg a . TE (alpha tocophérole équivalent) = 1 mg d - a tocophérole.

(5) Correspond à la niacine préformée.

(6) Exprimé en acide ascorbique.

## ANNEXE II

### Minéraux

## ANNEXE II

### Ingrédients facultatifs pouvant être utilisés dans les préparations destinées aux nourrissons

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
<b>. Taurine</b>			
mg/100 k cal	-	12	-
mg/100 kj	-	3	-
<b>. Acide docosahénoïque</b>			
% d'acides gras	-	-	0,5

## 3. Eaux

### 3.1. Loi n° 05-12 du 4 août 2005 relative à l'eau.

Le Président de la République,

Après avis du Conseil d'Etat ; Après adoption par le Parlement,

#### **Promulgue la loi dont la teneur suit :**

Article 1er. — La présente loi a pour objet de fixer les principes et les règles applicables pour l'utilisation, la gestion et le développement durable des ressources en eau en tant que bien de la collectivité nationale.

#### **Titre I : Des dispositions préliminaires**

Art. 2. — Les objectifs assignés à l'utilisation, à la gestion et au développement durable des ressources en eau visent à assurer :

– l'approvisionnement en eau à travers la mobilisation et la distribution d'eau en quantité suffisante et en qualité requise, pour satisfaire en priorité les besoins de la population et de l'abreuvement du cheptel et pour couvrir la demande de l'agriculture, de l'industrie et des autres activités économiques et sociales utilisatrices d'eau ;

– la préservation de la salubrité publique et la protection des ressources en eau et des milieux aquatiques contre les risques de pollution à travers la collecte et l'épuration des eaux usées domestiques et industrielles ainsi que des eaux pluviales et de ruissellement dans les zones urbaines;

– la recherche et l'évaluation des ressources en eau superficielles et souterraines ainsi que la surveillance de leur état quantitatif et qualitatif ;

– la valorisation des eaux non conventionnelles de toutes natures pour accroître les potentialités hydriques ;

– la maîtrise des crues par des actions de régulation des écoulements d'eaux superficielles pour atténuer les effets nuisibles des inondations et protéger les personnes et les biens dans les zones urbaines et autres zones inondables.

Art. 3. — Les principes sur lesquels se fondent l'utilisation, la gestion et le développement durable des ressources en eau sont :

– le droit d'accès à l'eau et à l'assainissement pour satisfaire les besoins fondamentaux de la population dans le respect de l'équité et des règles fixées par la présente loi, en matière de services publics de l'eau et de l'assainissement ;

– le droit d'utilisation des ressources en eau, dévolu à toute personne physique ou morale de droit public ou privé, dans les limites de l'intérêt général et dans le respect des obligations fixées par la présente loi et les textes réglementaires pris pour son application ;

– la planification des aménagements hydrauliques de mobilisation et de répartition des ressources en eau dans le cadre de bassins hydrographiques ou de grands systèmes aquifères constituant des unités hydrographiques naturelles, et ceci, dans le respect du cycle de l'eau et en cohérence avec les orientations et les instruments d'aménagement du territoire et de protection de l'environnement ;

– la prise en compte des coûts réels des services d'approvisionnement en eau à usage domestique, industriel et agricole et des services de collecte et d'épuration des eaux usées, à travers des systèmes tarifaires ;

– la récupération suffisante des coûts d'intervention publique liés à la protection quantitative et qualitative des ressources en eau et des milieux aquatiques, à travers des systèmes de redevances d'économie d'eau et de protection de sa qualité ;

– la systématisation des pratiques d'économie et de valorisation de l'eau par des procédés et des équipements appropriés ainsi que le comptage généralisé des eaux produites et consommées, pour lutter contre les pertes et le gaspillage ;

– la concertation et la participation des administrations, des collectivités territoriales, des opérateurs concernés et des représentants des différentes catégories d'usagers, pour la prise en charge des questions liées à l'utilisation et à la protection des eaux et à l'aménagement hydraulique, au niveau des unités hydrographiques naturelles et au niveau national.

## **Titre II : Du régime juridique des ressources en eau et des infrastructures hydrauliques**

### **Chapitre 1 : Du domaine public hydraulique naturel**

#### **Section 1 : De la consistance du domaine public hydraulique naturel**

Art. 4. — En vertu de la présente loi, font partie du domaine public hydraulique naturel :

– les eaux souterraines, y compris les eaux reconnues comme eaux de source, eaux minérales naturelles et eaux thermales, par le simple fait de la constatation de leur existence ou de leur découverte, notamment à la suite de travaux de fouille ou de forages de reconnaissance de toute nature réalisés par toute personne physique ou morale, de droit public ou privé ;

– les eaux superficielles constituées des oueds, lacs, étangs, sebkhas et chotts ainsi que les terrains et végétations compris dans leurs limites ;

– les alluvions et atterrissements qui se forment naturellement dans les lits des oueds ;

– les ressources en eau non conventionnelles constituées par :

– les eaux de mer dessalées et les eaux saumâtres déminéralisées dans un but d'utilité publique ;

– les eaux usées épurées et utilisées dans un but d'utilité publique ;

– les eaux de toute origine injectées dans les systèmes aquifères par la technique de recharge artificielle.

Art. 5. — Toute personne physique ou morale ayant découvert, intentionnellement ou fortuitement, des eaux souterraines, ou ayant été présente lors de pareilles découvertes, est tenue d'en faire déclaration à l'administration des ressources en eau territorialement compétente.

Art. 6. — La mobilisation, la production et l'utilisation de toutes les ressources en eau, y compris les eaux non conventionnelles sont soumises aux conditions particulières fixées par la présente loi, les textes réglementaires pris pour son application et les cahiers des charges y afférents.

#### **Section 2 : De la délimitation du domaine public hydraulique naturel**

Art. 7. — La délimitation des oueds, lacs, étangs, sebkhas et chotts est déterminée par le plus haut niveau atteint par les eaux et notamment, pour les oueds, par celui des crues coulant à plein bord avant de déborder.

Les modalités de délimitation du domaine public hydraulique naturel sont fixées par voie réglementaire.

Art. 8. — Si, pour des causes naturelles, un oued abandonne son lit et s'ouvre un nouveau lit, celui-ci, délimité tel que prévu par les dispositions de l'article 7 ci-dessus, est incorporé au domaine public hydraulique naturel.

Si l'ancien lit de l'oued est entièrement abandonné par les eaux, celui-ci peut être attribué, à titre d'indemnisation, aux propriétaires des fonds occupés par le nouveau lit, dans la proportion de la valeur du terrain enlevé à chacun d'eux.

Si l'ancien lit n'est pas entièrement abandonné par les eaux ou si les dispositions prévues à l'alinéa précédent ne sont pas applicables, les propriétaires des fonds traversés par le nouveau lit bénéficient d'une indemnité calculée comme en matière d'expropriation pour cause d'utilité publique.

Art. 9. — Tout acte d'administration du domaine public hydraulique naturel donne lieu, lorsqu'il lèse les tiers, à une indemnisation déterminée comme en matière d'expropriation pour cause d'utilité publique.

### **Section 3 : Des servitudes relatives au domaine public hydraulique naturel**

Art. 10. — Il est institué, le long des rives des oueds, des lacs, des étangs, des sebkhas et des chotts, une zone dite zone de franc-bord, sur une largeur de trois (3) mètres à cinq (5) mètres selon le cas, à l'intérieur du domaine public hydraulique naturel, destinée à permettre le libre passage du personnel et du matériel de l'administration chargée des ressources en eau ou des entrepreneurs chargés des travaux d'entretien, de curage et de protection des berges.

Art. 11. — Le long des rives des oueds, des lacs, des étangs, des sebkhas et des chotts pour lesquelles la zone de franc-bord ne peut pas être définie et utilisée pour des raisons de topographie et/ou d'écoulement des eaux, il est institué une servitude de franc-bord, sur une largeur de trois (3) à cinq (5) mètres selon le cas, à l'intérieur des propriétés riveraines, et calculée à partir de leurs limites.

Art. 12. — A l'intérieur des zones de franc-bord ou des zones soumises à une servitude de franc-bord :

- sont interdits toute nouvelle construction, toute plantation, toute élévation de clôture fixe et tout acte de nature à nuire à l'entretien des oueds, lacs, étangs, sebkhas et chotts ;

- l'administration chargée des ressources en eau peut requérir l'abattage des arbres ainsi que la démolition de toute construction existante, sous réserve de réparation des dommages causés.

Art. 13. — Dans le cas où la servitude de franc-bord instituée par les dispositions de l'article 11 ci-dessus est insuffisante pour y établir un chemin d'exploitation dans des conditions constantes, l'administration chargée des ressources en eau peut engager toute action visant à acquérir les terrains nécessaires, y compris par voie d'expropriation pour cause d'utilité publique, conformément à la législation en vigueur.

Art. 14. — L'extraction de matériaux alluvionnaires par tous moyens, et en particulier par l'installation de sablières dans les lits des oueds, est interdite.

A titre transitoire, et pour une durée n'excédant pas deux (2) années à compter de la publication de la présente loi au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire, l'extraction peut être autorisée dans le cadre du régime de la concession assortie d'un cahier des charges et sous réserve d'une étude d'impact établie conformément à la législation et à la réglementation en vigueur.

Les modalités d'application des dispositions du présent article sont précisées, le cas échéant, par voie réglementaire.

Art. 15. — Il est interdit d'entreprendre, dans le lit des oueds, tout acte de nature à entraver le libre écoulement des eaux superficielles, à porter préjudice à la stabilité des berges et des ouvrages publics et à nuire à la conservation des nappes alluviales.

Les plantations de cultures annuelles sont autorisées sur le domaine public hydraulique naturel selon des modalités fixées par voie réglementaire.

## **Chapitre II : Du domaine public hydraulique artificiel**

### **Section I : De la consistance du domaine public hydraulique artificiel**

Art. 16. — Relèvent du domaine public hydraulique artificiel, les ouvrages et installations réalisés par l'Etat et les collectivités territoriales ou pour leur compte, et notamment :

- tous ouvrages et installations réalisés dans un but de recherche, d'observation et d'évaluation quantitative et qualitative des ressources en eau ;
- les ouvrages de mobilisation et de transfert des ressources en eau souterraine et superficielle, les stations de traitement, les réservoirs de stockage et les infrastructures de transport et de distribution d'eau en réseaux de conduites et canaux, ainsi que leurs dépendances, affectés à un usage public d'alimentation en eau des agglomérations urbaines et rurales ou d'irrigation et drainage des périmètres ;
- les collecteurs d'eaux usées et d'eaux pluviales, les stations d'épuration, ainsi que leurs dépendances, affectés à un usage public d'assainissement des agglomérations urbaines et rurales ;
- les ouvrages d'écrêtement des crues, d'endiguement et d'aménagement des lits et des berges d'oueds réalisés dans le but d'assurer la protection contre les inondations des zones urbaines ou des zones inondables.

Art. 17. — Relèvent également du domaine public hydraulique artificiel les ouvrages et installations considérés comme biens en retour à l'Etat sans contrepartie à l'expiration d'un contrat de concession ou de délégation de réalisation et d'exploitation conclu avec une personne physique ou morale, de droit public ou privé.

Art. 18. — Les normes et règles en matière d'études, de réalisation, de contrôle, d'exploitation et d'entretien des ouvrages et installations hydrauliques sont fixées par voie réglementaire.

## **Section 2 : De l'inventaire du domaine public hydraulique artificiel**

Art. 19. — Les ouvrages et installations relevant du domaine public hydraulique artificiel font l'objet d'un inventaire établi par l'administration chargée des ressources en eau.

Les modalités d'élaboration de l'inventaire des infrastructures hydrauliques sont fixées par voie réglementaire.

Art. 20. — Conformément aux dispositions de la loi n° 90-30 du 14 Joumada El Oula 1411 correspondant au 1er décembre 1990 portant loi domaniale, les ouvrages et les installations hydrauliques, tels que définis à l'article 16 ci-dessus, font l'objet d'une procédure de classement leur conférant le caractère de domanialité publique.

## **Section 3 : Des servitudes relatives au domaine public hydraulique artificiel**

Art. 21. — En vertu de la présente loi, l'Etat, les collectivités territoriales, les établissements publics ainsi que les concessionnaires et les délégataires de services publics qui réalisent des ouvrages et installations relevant du domaine public hydraulique artificiel bénéficient de servitudes d'emprise, d'occupation temporaire ou d'implantation sur les propriétés riveraines.

Art. 22. — Les zones d'emprise nécessaires à l'installation des ouvrages et installations d'utilité publique peuvent faire l'objet, selon le cas, soit d'une occupation temporaire soit d'une expropriation pour cause d'utilité publique.

Dans le cas de l'occupation temporaire, les propriétaires concernés ont droit à réparation intégrale du dommage causé.

Art. 23. — Les riverains des conduites et canaux de transfert et d'adduction d'eau ainsi que les riverains des collecteurs d'assainissement agricole sont tenus de permettre le libre passage sur leurs propriétés du personnel et du matériel de l'administration ou des entrepreneurs chargés de leur entretien ainsi que le dépôt des produits de curage sur une largeur de cinq (5) mètres de part et d'autre du domaine public hydraulique artificiel.

A l'intérieur des zones soumises à une servitude de passage ou de dépôt, telle que prévue à l'alinéa précédent, toute nouvelle construction, toute élévation de clôture fixe ou toute plantation d'arbres est interdite.

Tout propriétaire d'un fonds grevé d'une servitude de dépôt peut, à toute époque, exiger du bénéficiaire de cette servitude l'acquisition de ce terrain.

Art. 24. — Le propriétaire ou l'exploitant d'un fonds est soumis aux servitudes concernant l'installation par l'administration de moyens de signalisation, de mesure et de relevé des eaux.

Art. 25. — Le chargé des travaux notifie par écrit l'exécution des travaux sur les terrains grevés de servitudes aux personnes exploitant lesdits terrains, à charge pour elles de prévenir les propriétaires. Un état des lieux est dressé pour évaluer les dommages pouvant résulter de l'exécution des travaux.

Art. 26. — Tout propriétaire ou usager d'un fonds frappé des servitudes, objet de la présente section, est tenu de s'abstenir de tout acte de nature à nuire à l'objet pour lequel la servitude a été établie.

Art. 27. — L'Etat, les collectivités territoriales, les établissements publics, les concessionnaires et les délégataires de services publics qui réalisent des aménagements d'utilité publique peuvent bénéficier de servitudes d'implantation de conduites enterrées ou à ciel ouvert, dans les terrains privés non bâtis.

Lorsque l'établissement de ces servitudes cause des préjudices aux propriétaires concernés, ces derniers peuvent ouvrir droit à une indemnité déterminée sur la base des préjudices identifiés.

Art. 28. — Les servitudes sont établies et délimitées dans les conditions les plus rationnelles et les moins dommageables pour l'exploitation des fonds traversés.

Art. 29. — Les contestations auxquelles peuvent donner lieu l'établissement et l'exécution des servitudes d'utilité publique ainsi que la fixation des indemnités dues en cette occasion sont réglées comme en matière d'expropriation pour cause d'utilité publique.

### **Titre III : De la protection et de la préservation des ressources en eau**

Art. 30. — La protection et la préservation des ressources en eau sont assurées par :

- des périmètres de protection quantitative ;
- des plans de lutte contre l'érosion hydrique ;
- des périmètres de protection qualitative ;
- des mesures de prévention et de protection contre les pollutions ;
- des mesures de prévention des risques d'inondations.

#### **Chapitre 1 : Des périmètres de protection quantitative**

Art. 31. — Pour les nappes aquifères surexploitées ou menacées de l'être, il est institué des périmètres de protection quantitative en vue d'assurer la préservation de leurs ressources en eau.

Art. 32. — A l'intérieur des périmètres de protection quantitative :

- sont interdites toutes réalisations de nouveaux puits ou forages ou toutes modifications des installations existantes, visant à augmenter les débits prélevés;
- sont soumis à autorisation de l'administration chargée des ressources en eau tous travaux de remplacement ou de réaménagement des installations hydrauliques existantes.

L'administration chargée des ressources en eau peut procéder à une limitation des débits d'exploitation ou à la mise hors service d'un certain nombre de points de prélèvement.

Art. 33. — Les modalités de délimitation des périmètres de protection quantitative ainsi que les conditions spécifiques d'utilisation de leurs ressources en eaux sont fixées par voie réglementaire.

#### **Chapitre 2 : De la lutte contre l'érosion hydrique**

Art. 34. — Pour prévenir et limiter l'envasement des retenues d'eau superficielle par sédimentation et assurer la conservation de leur capacité utile, il est procédé à la délimitation de périmètres de lutte contre l'érosion hydrique dans les bassins-versants en amont desdites retenues.

Pour chaque périmètre retenu et délimité en fonction de l'intensité de l'érosion hydrique des sols des bassins-versants, il est établi un plan d'aménagements anti-érosifs concerté entre les administrations, les organismes et les représentants des populations concernées, en vue d'assurer la conservation des eaux et des sols et de réduire les risques de dégradation des écosystèmes menacés.

Les conditions et les modalités de délimitation des périmètres de lutte contre l'érosion hydrique ainsi que les procédures d'élaboration, d'approbation et de suivi de la mise en œuvre des plans d'aménagements anti-érosifs sont fixées par voie réglementaire.

Art. 35. — Dans les zones caractérisées par une forte érosion hydrique provoquant un envasement accéléré des retenues d'eau superficielle, les plans d'aménagements anti-érosifs peuvent instaurer toutes mesures visant à :

- promouvoir l'utilisation de techniques culturales ou d'élevage permettant une meilleure protection des sols ;
- l'interdiction de toute intervention susceptible d'endommager les ouvrages de conservation des eaux et des sols ;
- la suppression de tous obstacles naturels ou artificiels établis dans les exploitations agricoles ou forestières et susceptibles de gêner la réalisation des travaux d'aménagement tels que le reboisement, le développement du couvert végétal, la protection des berges d'oueds, les opérations de correction torrentielle et toutes autres actions anti-érosives.

Art. 36. — Les interventions et travaux effectués dans le cadre des plans d'aménagements anti-érosifs, élaborés et adoptés conformément à la législation et à la réglementation en vigueur, ainsi que les mesures temporaires ou définitives y afférentes peuvent ouvrir droit à une indemnité au profit des propriétaires concernés en fonction des préjudices causés.

Art. 37. — Des aides et avantages de toute nature peuvent être accordés aux particuliers qui mettent en œuvre des techniques de conservation des eaux et des sols et de lutte contre l'érosion hydrique dans les bassins-versants de retenues d'eau superficielle.

### **Chapitre 3 : Des périmètres de protection qualitative**

Art. 38. — Il est établi autour des ouvrages et installations de mobilisation, de traitement et de stockage d'eau souterraine ou superficielle ainsi que de certaines parties vulnérables des nappes aquifères et des oueds, une zone de protection qualitative comprenant, selon les nécessités de prévention des risques de pollution :

- un périmètre de protection immédiate dont les terrains doivent être acquis par l'Etat et protégés par une personne physique ou morale chargée de l'exploitation des ouvrages et installations concernés ;
- un périmètre de protection rapprochée à l'intérieur duquel sont interdits ou réglementés les dépôts, activités ou installations susceptibles de polluer les eaux, de façon chronique ou accidentelle ;
- un périmètre de protection éloignée à l'intérieur duquel sont réglementés les dépôts, activités ou installations visés à l'alinéa précédent.

Art. 39. — A l'intérieur des périmètres de protection qualitative, l'ensemble des activités, y compris les activités agricoles ou industrielles, peuvent être réglementées ou interdites. Peuvent faire l'objet de mesures particulières de contrôle, de restriction ou d'interdiction, les activités concernant notamment :

- l'installation de canalisations d'eaux usées ;
- l'installation de canalisations, réservoirs et dépôts d'hydrocarbures, de stations-service de distribution de carburant ;
- l'installation de centrales d'asphalte ;
- l'établissement de toutes constructions à usage industriel ;
- le dépôt de déchets de toutes natures ;
- l'épandage d'effluents et, d'une manière générale, tous produits et matières susceptibles d'altérer la qualité de l'eau, y compris, le cas échéant, les produits destinés à l'agriculture ;
- l'installation et l'exploitation de carrières.

Art. 40. — Les conditions et les modalités de création et de délimitation des périmètres de protection qualitative, la nomenclature des périmètres de protection requis pour chaque type d'ouvrage ou d'installation de mobilisation, de traitement et de stockage d'eau, ainsi que les mesures de réglementation ou d'interdiction d'activités dans chaque périmètre de protection qualitative sont fixées par voie réglementaire.

Art. 41. — A l'intérieur des périmètres de protection qualitative, l'administration chargée des ressources en eau se réserve le droit d'effectuer, à tout moment et en tout lieu, toute observation, mesure et/ou contrôle destinés à suivre l'évolution qualitative des ressources en eau.

Art. 42. — Les indemnités dues aux propriétaires de terrains compris à l'intérieur des périmètres de protection qualitative sont fixées selon les règles applicables en matière d'expropriation pour cause d'utilité publique.

#### **Chapitre 4 : De la prévention et de la protection contre les pollutions**

Art. 43. — Conformément aux dispositions des articles 48 à 51 de la loi n° 03-10 du 19 Joumada El-Oula 1424 correspondant au 19 juillet 2003 relative à la protection de l'environnement dans le cadre du développement durable, les milieux hydriques et les écosystèmes aquatiques doivent être protégés contre toute forme de pollution susceptible d'altérer la qualité des eaux et de nuire à leurs différents usages.

Art. 44. — Les rejets d'effluents, les déversements ou les dépôts de matières de toute nature ne présentant pas de risques de toxicité ou de nuisance dans le domaine public hydraulique sont soumis à une autorisation dont les conditions et les modalités d'octroi sont fixées par voie réglementaire.

Art. 45. — L'autorisation prévue à l'article 44 ci-dessus est refusée notamment lorsque les effluents ou matières sont de nature à nuire :

- à la capacité de régénération naturelle des eaux ;
- aux exigences de l'utilisation des eaux ;
- à la santé et la salubrité publiques ;
- à la protection des écosystèmes aquatiques ;
- à l'écoulement normal des eaux ;
- aux activités de loisirs nautiques.

Art. 46. — Sont interdits :

- tout déversement ou rejet d'eaux usées de toute nature dans les puits, forages, galeries de captage, fontaines et abreuvoirs publics, oueds à sec et canaux ;
- tout dépôt ou enfouissement de matières insalubres susceptibles de polluer les eaux souterraines par infiltration naturelle ou par recharge artificielle ;
- l'introduction de toutes matières insalubres dans les ouvrages et installations hydrauliques destinés à l'alimentation en eau ;
- le dépôt et/ou l'enfouissement de cadavres d'animaux dans les oueds, lacs, étangs et à proximité des puits, forages, galeries de captage, fontaines et abreuvoirs publics.

Art. 47. — Tout établissement classé, au sens des dispositions de l'article 18 de la loi n° 03-10 du 19 Joumada El Oula 1424 correspondant au 19 juillet 2003 relative à la protection de l'environnement dans le cadre du développement durable, et notamment toute unité industrielle dont les rejets sont reconnus polluants doit impérativement :

- prévoir des installations d'épuration appropriées ;
- mettre en conformité leurs installations ou les procédés de traitement de leurs eaux résiduaires par rapport aux normes de rejet telles que fixées par voie réglementaire.

Art. 48. — Lorsque la pollution des eaux met en péril la salubrité publique, l'administration chargée des ressources en eau doit prendre toutes mesures exécutoires en vue de faire cesser les déversements d'effluents ou les dépôts de matières nuisibles. Elle doit également décider de l'arrêt du fonctionnement de l'établissement qui en est responsable, jusqu'à la disparition de la pollution.

Art. 49. — Les retenues d'eau superficielle ainsi que les lacs et les étangs menacés d'eutrophisation par suite de déversements d'effluents polluants font l'objet de plans de restauration et de protection de la qualité des eaux.

Ce plan comporte des mesures et des actions ayant pour objectif :

- la suppression des sources de pollution chronique, notamment à travers la réalisation de systèmes d'épuration des eaux usées urbaines et industrielles ;

- la prévention des risques de pollution accidentelle et la mise en place de dispositifs de lutte appropriés ;
- la mise en œuvre de toutes opérations techniques permettant de restaurer la qualité des eaux ;
- l'installation de dispositifs d'observation et de suivi des paramètres significatifs de la qualité des eaux et d'un système d'alerte anti-pollution.

Les conditions et modalités d'élaboration, d'approbation et de mise en œuvre des plans de restauration et de protection de la qualité des eaux sont fixées par voie réglementaire.

Art. 50. — Les objectifs de qualité auxquels doivent répondre les eau souterraine ainsi que les écoulements et les retenues d'eaux superficielles destinées à l'alimentation en eau des populations sont fixés par voie réglementaire.

Art. 51. — L'inventaire périodique du degré de pollution des eaux souterraines et superficielles ainsi que les contrôles des caractéristiques des eaux de déversement ou de rejet sont effectués conformément aux dispositions des articles 49 et 50 de la loi n° 03-10 du 19 Joumada El Oula 1424 correspondant au 19 juillet 2003 relative à la protection de l'environnement dans le cadre du développement durable, et aux textes réglementaires subséquents.

Art. 52. — Les caractéristiques techniques des systèmes d'épuration des eaux usées sont fixées par voie réglementaire en prenant en compte notamment les critères relatifs aux agglomérations, aux possibilités d'utilisation des eaux épurées, et aux risques de contamination et de pollution.

## **Chapitre 5 : De la prévention des risques d'inondations**

Art. 53. — Pour assurer la protection des personnes et des biens implantés en aval des retenues d'eau superficielle et à proximité des oueds, et en conformité avec les dispositions législatives en vigueur en la matière, des dispositifs fixés par voie réglementaire, peuvent, le cas échéant, prévoir des instruments de prévision des crues et des mesures d'alerte et d'intervention.

Art. 54. — Sur les digues de protection contre les inondations, il est interdit de labourer, de planter des arbres, de faire circuler des animaux ou de déployer toute activité pouvant détériorer la structure des ouvrages.

Art. 55. — Dans les régions ou les zones menacées par la remontée des nappes phréatiques, l'Etat et les collectivités territoriales réalisent des ouvrages et infrastructures de protection et initient toutes mesures préventives et d'aide aux populations concernées en vue de sauvegarder le cadre de vie et les biens et de prévenir les risques encourus.

## **Titre IV : Des instruments institutionnels de la gestion intégrée des ressources en eau**

### **Chapitre 1 : Des plans directeurs d'aménagement des ressources en eau**

Art. 56. — Pour chaque unité hydrographique naturelle, il est institué un plan directeur d'aménagement des ressources en eau qui définit les choix stratégiques de mobilisation, d'affectation et d'utilisation des ressources en eau, y compris les eaux non conventionnelles, en vue d'assurer :

- la satisfaction des besoins en eau correspondant aux usages domestique, industriel et agricole et autres usages économiques et sociaux ;
- la protection quantitative et qualitative des eaux souterraines et superficielles ;
- la prévention et la gestion des risques liés aux phénomènes naturels exceptionnels, tels que la sécheresse et les inondations.

Art. 57. — Le plan directeur d'aménagement des ressources en eau détermine, sur la base de l'offre et de la demande en eau, en quantité et en qualité, les objectifs de développement des aménagements de mobilisation et de transfert d'eaux entre unités hydrographiques naturelles, en tenant compte des paramètres économiques.

Le plan directeur d'aménagement des ressources en eau définit également les objectifs en matière d'utilisation des ressources en eau ainsi que les mesures liées aux exigences d'économie, de valorisation et de protection de la qualité de l'eau, dans une perspective de gestion durable de ces ressources.

Art. 58. — Les modalités d'élaboration, de concertation, d'adoption, d'évaluation et d'actualisation du plan directeur d'aménagement des ressources en eau, ainsi que ses limites territoriales, sont fixées par voie réglementaire.

## **Chapitre 2 : Du plan national de l'eau**

Art. 59. — Il est institué un plan national de l'eau qui définit les objectifs et les priorités nationales en matière de mobilisation, de gestion intégrée, de transfert et d'affectation des ressources en eau.

Il définit également les mesures d'accompagnement d'ordre économique, financier, réglementaire et organisationnel nécessaires à sa mise en œuvre.

Art. 60. — Les modalités d'élaboration, d'approbation, de mise en œuvre, d'évaluation et d'actualisation du plan national de l'eau sont fixées par voie réglementaire.

Art. 61. — Les programmes de réalisation des aménagements d'intérêt national, régional ou local ainsi que les instruments et décisions à caractère technique ou économique initiés par l'administration chargée des ressources en eau doivent prendre en compte les objectifs et les mesures fixés par le plan national de l'eau.

## **Chapitre 3 : Du cadre institutionnel de la gestion intégrée des ressources en eau**

Art. 62. — Il est créé un organe national consultatif dénommé "Conseil national consultatif des ressources en eau" chargé d'examiner les options stratégiques et les instruments de mise en œuvre du plan national de l'eau ainsi que sur toutes questions relatives à l'eau pour lesquelles son avis est demandé.

Art. 63. — Le Conseil national consultatif des ressources en eau est composé de représentants des administrations, des assemblées locales, des établissements publics concernés, et d'associations professionnelles et/ou d'usagers.

Les missions, la composition et les règles de fonctionnement du Conseil national consultatif des ressources en eau sont fixées par voie réglementaire.

Art. 64. — Au niveau de chaque unité hydrographique naturelle, la gestion intégrée des ressources en eau est exercée par une agence de bassin hydrographique, dont les missions, les règles d'organisation et de fonctionnement et le cadre de concertation sont fixés par voie réglementaire.

Art. 65. — La régulation des services publics de l'eau peut être exercée par une autorité administrative autonome.

L'autorité de régulation est chargée, dans le cadre de la législation en vigueur et des dispositions de la présente loi, de veiller au bon fonctionnement des services publics de l'eau, en prenant en compte, notamment, les intérêts des usagers.

Dans le cadre de sa mission, l'autorité de régulation :

- contribue à la mise en œuvre du dispositif de gestion des services publics de l'eau et à l'établissement des normes et règlements y afférents ;

- veille au respect des principes régissant les systèmes tarifaires et contrôle les coûts et les tarifs des services publics de l'eau ;

- effectue toutes enquêtes, expertises, études et publications portant sur l'évaluation de la qualité du service aux usagers.

Les attributions ainsi que les règles d'organisation et de fonctionnement de l'autorité de régulation sont fixées par voie réglementaire.

## **Chapitre 4 : De l'information sur l'eau**

Art. 66. — Il est établi par l'administration chargée des ressources en eau un système de gestion intégrée de l'information sur l'eau, harmonisé avec les systèmes d'information et les bases de données constituées notamment au niveau des organismes publics compétents.

Les modalités d'organisation et de fonctionnement du système de gestion intégrée de l'information sur l'eau sont fixées par voie réglementaire.

Art. 67. — Les personnes physiques ou morales, de droit public ou privé, titulaires d'une autorisation ou d'une concession d'utilisation du domaine public hydraulique naturel, les

concessionnaires ou délégataires de services publics de l'eau et de l'assainissement et les concessionnaires d'exploitation des périmètres irrigués sont tenus de fournir périodiquement, à l'autorité chargée du système de gestion intégrée d'information, tous renseignements et données dont ils disposent.

Art. 68. — L'administration chargée des ressources en eau fournit, à la demande de quiconque veut entreprendre la réalisation dûment autorisée d'un ouvrage de prélèvement d'eau dans le domaine public hydraulique naturel pour un usage public ou privatif, tous renseignements d'ordre hydrologique et hydrogéologique disponibles, ainsi que toutes informations portant sur les prescriptions de protection qualitative et/ou quantitative.

Art. 69. — Les ressources en eau souterraine et superficielle sont soumises à des contrôles de leurs caractéristiques physiques, chimiques, biologiques et bactériologiques.

Les conditions dans lesquelles sont effectués les prélèvements et les analyses d'échantillons sont fixées par voie réglementaire.

Art. 70. — Les inventaires et les bases de données relatifs aux ressources en eau et aux ouvrages et installations hydrauliques de toute nature, sont établis et tenus à jour par l'administration chargée des ressources en eau.

## **Titre V : Du régime juridique de l'utilisation des ressources en eau**

### **Chapitre 1 : De l'utilisation des ressources en eau**

Art. 71. — Toute utilisation de ressources en eau, y compris les eaux destinées à l'usage agricole et les eaux non conventionnelles, par des personnes physiques et morales, de droit public ou privé, au moyen d'ouvrages et d'installations de prélèvement d'eau ou à des fins d'aquaculture, ne peut être effectuée qu'en vertu d'une autorisation ou d'une concession, délivrée par l'administration compétente conformément aux dispositions de la présente loi et de ses textes d'application.

Art. 72. — L'autorisation ou la concession d'utilisation des ressources en eau confère à son titulaire la disposition, pour une durée déterminée, d'un débit ou d'un volume d'eau déterminé sur la base des ressources globales disponibles en année moyenne et des besoins correspondant à l'usage considéré.

Art. 73. — L'autorisation ou la concession d'utilisation des ressources en eau donne lieu au paiement de redevances fixées par la loi de finances.

Les modalités de recouvrement de ces redevances sont fixées par voie réglementaire et sont précisées dans les actes d'autorisation ou de concession.

### **Section 1 : Du régime juridique de l'autorisation d'utilisation des ressources en eau**

Art. 74. — L'autorisation d'utilisation des ressources en eau est un acte de droit public délivré à toute personne physique ou morale, de droit public ou privé qui en fait la demande en conformité avec les conditions fixées par la présente loi et selon des modalités définies par voie réglementaire.

Art. 75. — Sont soumises au régime de l'autorisation d'utilisation des ressources en eau, les opérations portant sur :

- la réalisation de puits ou de forages, en vue d'un prélèvement d'eau souterraine;
- la réalisation d'ouvrages de captage de source non destinés à une exploitation commerciale ;
- la construction d'ouvrages et installations de dérivation, de pompage ou de retenue, à l'exception des barrages, en vue d'un prélèvement d'eau superficielle ;
- l'établissement de tous autres ouvrages ou installations de prélèvement d'eau souterraine ou superficielle.

### **Section 2 : Du régime juridique de la concession d'utilisation des ressources en eau**

Art. 76. — La concession d'utilisation des ressources en eau relevant du domaine public hydraulique naturel est un acte de droit public délivré à toute personne physique ou morale, de droit public, ou privé, qui en fait la demande, conformément aux conditions fixées par la présente loi et selon les modalités définies par voie réglementaire.

Art. 77. — Sont soumises au régime de la concession d'utilisation des ressources en eau, les opérations portant notamment sur :

- la réalisation de forages en vue d'un prélèvement d'eau dans les systèmes aquifères fossiles ou faiblement renouvelables, pour des usages agricoles ou industriels, notamment dans les zones sahariennes ;
- l'établissement d'installations de prélèvement d'eau souterraine ou superficielle, y compris par raccordement sur des systèmes d'adduction d'eau, en vue d'assurer un approvisionnement autonome de zones ou unités industrielles ;
- l'établissement d'installations de dessalement d'eau de mer ou de déminéralisation d'eaux saumâtres pour cause d'utilité publique ou pour la satisfaction de besoins propres ;
- la réalisation d'infrastructures destinées à l'utilisation d'eaux usées épurées pour des usages agricoles individuels ou collectifs ou pour des usages industriels ;
- l'aménagement de captages d'eaux minérales naturelles, d'eaux de source ou d'eaux dites "eaux de table" d'origine souterraine, ayant fait l'objet d'une procédure de reconnaissance de qualité en vue d'une exploitation commerciale à des fins de consommation ;
- l'aménagement de captages ou de forages d'eaux thermales ayant fait l'objet d'une procédure de reconnaissance de leurs propriétés thérapeutiques en vue d'une exploitation à des fins de soins curatifs ;
- l'établissement d'installations et la mise en œuvre d'opérations particulières au niveau des retenues d'eau superficielle et des lacs, en vue d'y développer l'aquaculture et la pêche continentale ou des activités de sports et loisirs nautiques ;
- l'établissement d'installations au pied des barrages, plans d'eau et ouvrages de dérivation en vue d'alimenter des usines hydroélectriques.

Art. 78. — L'octroi d'une concession d'utilisation des ressources en eau est subordonné à la signature par l'autorité concédante et le concessionnaire d'un cahier des charges particulier.

Des cahiers des charges-types sont fixés par voie réglementaire pour chacune des catégories d'utilisation prévues par les dispositions de l'article 77 ci-dessus.

Art. 79. — Les cahiers des charges portant sur la concession d'utilisation des ressources en eau fossiles doivent tenir compte des exigences de conservation des nappes aquifères, de sauvegarde des ouvrages de captage traditionnels ainsi que de protection des écosystèmes locaux.

Art. 80. — Les cahiers des charges portant sur la concession d'utilisation des ressources en eau pour assurer un approvisionnement autonome de zones et unités industrielles doivent tenir compte des possibilités de valorisation des eaux non conventionnelles ainsi que des exigences d'économie et de recyclage d'eau à travers un choix de procédés appropriés.

Art. 81. — En vertu de la présente loi, la concession de réalisation et d'exploitation d'installations de dessalement d'eau de mer ou de déminéralisation d'eaux saumâtres à des fins d'utilité publique peut être accordée conformément aux dispositions de l'ordonnance n° 01-03 du Aouel Joumada Ethania 1422 correspondant au 20 août 2001 relative au développement de l'investissement.

Art. 82. — Les cahiers des charges portant sur la concession d'utilisation des eaux usées épurées pour l'irrigation de certaines cultures ou l'arrosage d'espaces verts doivent tenir compte des mesures préventives liées aux risques sanitaires et aux impacts sur l'environnement.

Art. 83. — La définition des eaux minérales naturelles, des eaux de source, des eaux thermales, et des eaux dites "de table" ainsi que les conditions de leur classification et de leur exploitation commerciale sont fixées par voie réglementaire.

Dans tous les cas, les cahiers des charges relatifs à cette catégorie de concession doivent tenir compte des besoins d'alimentation en eau potable des agglomérations et localités avoisinantes ainsi que de la satisfaction des usages agricoles préexistants.

Art. 84. — Les cahiers des charges portant sur la concession d'utilisation des ressources en eau pour le développement des activités aquacoles, sportives ou de loisirs nautiques ou pour la production d'énergie électrique doivent prendre en charge les nécessités d'exploitation et de maintenance des retenues d'eau ainsi que de sécurisation des ouvrages hydrauliques.

### **Section 3 : Des prescriptions communes aux régimes de l'autorisation et de la concession d'utilisation des ressources en eau**

Art. 85. — Le refus d'autorisation ou de concession d'utilisation des ressources en eau doit être motivé.

Les demandes sont refusées si les besoins à satisfaire ne sont pas justifiés, si leur satisfaction porte préjudice à la protection quantitative et qualitative des ressources en eau, s'ils lèsent l'intérêt général ou s'ils sont contraires aux droits des tiers dûment établis.

Art. 86. — L'autorisation ou la concession d'utilisation des ressources en eau peut, à tout moment, être modifiée, réduite ou révoquée pour cause d'intérêt général, avec indemnisation si le titulaire de l'autorisation ou de la concession subit un préjudice direct, selon des modalités fixées par l'autorisation ou le cahier des charges.

Art. 87. — L'autorisation ou la concession d'utilisation des ressources en eau est révoquée sans indemnité, et après mise en demeure adressée au titulaire, dans le cas de non-respect des conditions et obligations qui résultent des dispositions de la présente loi, des textes réglementaires pris pour son application ainsi que de l'autorisation ou du cahier des charges.

Art. 88. — L'administration chargée des ressources en eau peut ordonner :

- la modification de travaux d'équipement non conformes aux conditions de l'autorisation ou de la concession ;
- la démolition des ouvrages effectués sans autorisation ou concession ou, en cas de déchéance du droit à l'autorisation ou à la concession, la remise en l'état des lieux.

Art. 89. — Les titulaires d'une autorisation ou d'une concession d'utilisation des ressources en eau sont tenus :

- d'utiliser l'eau de façon rationnelle et économique,
- d'observer les dispositions relatives aux conditions de mise en service et d'exploitation des ouvrages hydrauliques,
- de respecter les droits des autres utilisateurs de l'eau,
- d'installer des dispositifs de mesure ou de comptage des consommations d'eau,
- de se soumettre aux interventions de contrôle effectuées par les agents habilités.

Art. 90. — Sans préjudice des sanctions pénales prévues par les dispositions de la présente loi, l'administration chargée des ressources en eau peut procéder à la suspension provisoire de l'autorisation ou de la concession d'utilisation des ressources en eau en cas de gaspillage de l'eau dûment constaté et quelle qu'en soit la cause.

Le rétablissement de l'autorisation ou de la concession est subordonné à la constatation par l'administration chargée des ressources en eau des dispositions prises par les utilisateurs concernés pour remédier au gaspillage constaté.

Art. 91. — En cas de calamités naturelles et notamment en situation de sécheresse, l'administration chargée des ressources en eau peut prendre des mesures de limitation ou de suspension provisoire des utilisations d'eau ou procéder à des réquisitions en vue de mobiliser les eaux nécessaires pour lutter contre les sinistres et pour assurer, en priorité, l'alimentation en eau des populations et l'abreuvement du cheptel.

Art. 92. — Les ouvrages et installations hydrauliques réalisés par les personnes de droit privé doivent répondre aux normes et règles prescrites à l'article 18 de la présente loi.

Art. 93. — Des aides et soutiens de toute nature peuvent être accordés aux personnes physiques ou morales, de droit public ou privé, qui initient et mettent en œuvre des opérations portant notamment sur :

- le développement, l'implantation ou la modification de technologies, de procédés, d'installations ou d'équipements qui permettent d'économiser, de recycler et de valoriser l'eau ;
- l'utilisation d'eaux usées épurées en vue de valoriser les eaux traitées.

### **Chapitre 2 : Des servitudes liées aux régimes de l'autorisation et de la concession d'utilisation des ressources en eau**

Art. 94. — Toute personne physique ou morale, de droit public ou privé, titulaire d'une autorisation ou d'une concession d'utilisation des ressources en eau, bénéficie d'un droit de passage des eaux, y compris les eaux de drainage des terres, par conduite souterraine dans les fonds intermédiaires, à l'exclusion des cours, jardins et enclos attenants aux habitations. Ce passage doit s'effectuer dans les conditions les plus rationnelles et les moins dommageables à l'exploitation des fonds traversés, à charge d'une juste et préalable indemnité.

Les contestations résultant de l'établissement de la servitude et de l'indemnisation relèvent des tribunaux.

Art. 95. — Les propriétaires ou exploitants des fonds intermédiaires affectés par la servitude établie à l'article 94 ci-dessus, ont la faculté de bénéficier des travaux réalisés au titre de ladite servitude pour l'écoulement des eaux entrant ou sortant de leurs fonds. Ils supportent, dans ce cas :

- une part proportionnelle de la valeur des travaux dont ils profitent ;
- les dépenses résultant des modifications que l'exercice de cette faculté peut rendre nécessaire ;
- une part contributive pour l'entretien des ouvrages devenus communs.

Art. 96. — Toute personne physique ou morale, de droit public ou privé, titulaire d'une autorisation ou d'une concession d'utilisation des ressources en eau a la faculté d'appuyer, sur la propriété du riverain opposé, les ouvrages nécessaires à sa prise d'eau à charge d'une juste et préalable indemnité.

Sont exemptés de cette servitude, les bâtiments, cours et enclos attenants aux habitations.

Art. 97. — Le riverain sur le fonds duquel l'appui est réclamé peut demander l'usage commun de l'ouvrage, en contribuant, pour moitié, aux frais d'établissement et d'entretien. Dans ce cas, aucune indemnité n'est respectivement due.

Lorsque l'usage commun de cet ouvrage n'est demandé qu'après le commencement ou l'achèvement des travaux, celui qui le demande doit supporter, seul, l'excédent de dépenses auquel donnent lieu les changements devant intervenir quant à l'ouvrage.

Art. 98. — Tout propriétaire a le droit d'user et de disposer des eaux pluviales qui tombent sur ses fonds.

Le propriétaire d'un fonds inférieur est tenu de recevoir sur son fonds les eaux qui s'écoulent naturellement du fonds supérieur, notamment les eaux de pluie, de neige ou de sources non captées.

Art. 99. — Tout propriétaire qui, lors de travaux souterrains ou de sondage, fait surgir des eaux dans son fonds, a le droit de passage sur les propriétés des fonds inférieurs, suivant le tracé le plus rationnel et le moins dommageable.

Les propriétaires des fonds inférieurs ont droit à une indemnité en cas de dommage résultant de l'écoulement de ces eaux.

## **Titre VI : Des services publics de l'eau et de l'assainissement**

### **Chapitre 1 : Des dispositions relatives aux modes de gestion des services publics de l'eau et de l'assainissement**

Art. 100. — L'alimentation en eau potable et industrielle et l'assainissement constituent des services publics.

Art. 101. — Les services publics de l'eau relèvent de la compétence de l'Etat et des communes.

L'Etat peut concéder la gestion des services publics de l'eau à des personnes morales de droit public, sur la base d'un cahier des charges et d'un règlement de service approuvés par voie réglementaire. Il peut également déléguer tout ou partie de leur gestion à des personnes morales de droit public ou privé sur la base d'une convention.

La commune peut, selon des modalités fixées par voie réglementaire, exploiter les services publics de l'eau en régie dotée de l'autonomie financière ou concéder leur gestion à des personnes morales de droit public.

#### **Section 1 : De la concession de service public**

Art. 102. — Le concessionnaire d'un service public de l'eau ou de l'assainissement est chargé, dans les limites territoriales de la concession, de l'exploitation, de la maintenance, du renouvellement, de

la réhabilitation et du développement des ouvrages et installations relevant du domaine public hydraulique artificiel et permettant d'assurer selon le cas :

- la production d'eau à partir des ouvrages de mobilisation et de transfert, le traitement, l'adduction, le stockage et la distribution d'eau à usage domestique et industriel ;
- la collecte, l'évacuation et l'épuration des eaux usées ainsi que le traitement des boues résultant de l'épuration en vue de leur élimination finale.

Le concessionnaire est également chargé de l'exploitation commerciale de la concession, incluant l'ensemble des opérations de facturation et de recouvrement des montants dus par les usagers du service public de l'eau ou de l'assainissement conformément au système de tarification.

Art. 103. — Dans le cadre de la concession d'un service public de l'eau ou de l'assainissement, le concessionnaire est tenu, selon le cas, de :

- s'assurer de la compatibilité des projets de développement des infrastructures hydrauliques avec les prescriptions des plans directeurs d'aménagement des ressources en eau ;
- gérer rationnellement les ressources en eau superficielle et souterraine et les ressources en eau non conventionnelles qui sont mises à sa disposition ;
- promouvoir des procédés technologiques et des actions d'information et de sensibilisation visant l'économie d'eau par les usagers du service public ;
- veiller à la protection des milieux récepteurs contre les risques de pollution de toute nature ;
- respecter les normes et règles relatives à la sécurité des installations.

## **Section 2 : De la délégation de service public**

Art. 104. — L'administration chargée des ressources en eau, agissant au nom de l'Etat, ou le concessionnaire, peuvent déléguer tout ou partie de la gestion des activités des services publics de l'eau ou de l'assainissement à des opérateurs publics ou privés présentant des qualifications professionnelles et des garanties financières suffisantes.

Le concessionnaire peut également déléguer tout ou partie de ces activités à une (ou des) filiale (s) d'exploitation créée (s) à cet effet.

Art. 105. — La délégation de service public s'effectue par voie d'appel à la concurrence en précisant notamment la consistance et les conditions d'exécution des prestations mises à la charge du délégataire, les responsabilités engagées, la durée de la délégation, les modalités de rémunération du délégataire ou de tarification du service payé par les usagers et les paramètres d'évaluation de la qualité de service.

Art. 106. — La délégation de service public peut consister en la construction d'infrastructures hydrauliques ou leur réhabilitation ainsi que leur exploitation dans le cadre d'opérations de partenariat incluant la conception des projets et le financement des investissements y afférents.

Art. 107. — La convention de délégation de service public est approuvée selon les modalités fixées par voie réglementaire.

La modification, la prolongation ou l'annulation de la convention sont effectuées dans les mêmes formes.

Art. 108. — Lorsque la délégation de service public est initiée par le concessionnaire, agissant comme organisme délégant, celui-ci est tenu de solliciter, préalablement à sa mise en concurrence, l'accord préalable de l'administration chargée des ressources en eau.

Art. 109. — Le concessionnaire doit soumettre à l'autorité concédante un rapport annuel permettant de contrôler et d'évaluer les conditions d'exécution de la délégation de service public.

Ce rapport annuel et les appréciations qui découlent de son examen font l'objet d'une communication au Gouvernement.

Art. 110. — Le délégataire est tenu de mettre à la disposition du concessionnaire tous documents techniques, financiers et comptables utiles à l'évaluation de la délégation de service public.

## **Chapitre 2 : Des dispositions spécifiques à l'alimentation en eau potable**

Art. 111. — Au sens de la présente loi, on entend par eau de consommation humaine toute eau destinée à :

- la boisson et aux usages domestiques ;
- la fabrication des boissons gazeuses et de la glace ;
- la préparation au conditionnement et à la conservation de toutes denrées alimentaires.

Art. 112.— Toute personne physique ou morale, de droit public ou privé, fournissant de l'eau de consommation humaine, est tenue de s'assurer que cette eau répond aux normes de potabilité et/ou de qualité fixées par voie réglementaire.

Art. 113. — Les conditions d'approvisionnement en eau de consommation humaine par citernes mobiles à partir d'un point de prélèvement ou d'un réseau d'alimentation en eau potable sont fixées par voie réglementaire.

Art. 114. — La nature, la périodicité et les méthodes d'analyse de l'eau pratiquées au niveau des ouvrages et installations de production, de traitement, d'adduction, de stockage et de distribution de l'eau de consommation humaine, ainsi que les conditions d'agrément des laboratoires devant effectuer ces analyses, sont fixées par voie réglementaire.

Art. 115. — Dans le cadre du contrôle sanitaire prévu par les lois et règlements en vigueur, il est procédé régulièrement aux analyses de contrôle de qualité de l'eau de consommation humaine.

Les résultats de ces analyses doivent être rendus publics.

Art. 116. — Les méthodes et les produits chimiques utilisés pour le traitement et la correction des eaux de consommation humaine sont définis par voie réglementaire.

Art. 117. — Toute personne exerçant au niveau des ouvrages et installations d'exploitation d'un service public de l'eau doit faire l'objet d'un suivi médical selon des modalités fixées par voie réglementaire ; ne peuvent y exercer les personnes atteintes de maladie pouvant être transmise par voie hydrique.

### **Chapitre 3 : Des dispositions spécifiques à l'assainissement**

Art. 118. — En zone agglomérée est obligatoire le branchement au réseau public d'assainissement de toute habitation ou établissement.

Art. 119. — Tout déversement dans un réseau public d'assainissement ou dans une station d'épuration d'eaux usées autres que domestiques est soumis à l'autorisation préalable de l'administration chargée des ressources en eau.

Ce déversement peut être subordonné à une obligation de pré-traitement dans le cas où, à l'état brut, ces eaux usées peuvent affecter le bon fonctionnement du réseau public d'assainissement ou de la station d'épuration.

Art. 120. — Il est interdit d'introduire dans les ouvrages et installations d'assainissement toute matière solide, liquide ou gazeuse susceptible d'affecter la santé du personnel d'exploitation ou d'entraîner une dégradation ou une gêne de fonctionnement des ouvrages de collecte, d'évacuation et d'épuration des eaux usées.

Art. 121. — Dans les zones à habitat dispersé ou dans les centres ne disposant pas d'un système d'assainissement collectif, l'évacuation des eaux usées doit se faire au moyen d'installations autonomes agréées et contrôlées par l'administration chargée des ressources en eau.

Art. 122. — Tout système autonome d'assainissement doit être mis hors d'état de servir dès la mise en place d'un réseau public d'assainissement.

Art. 123. — Tout propriétaire d'immeuble doit établir les toits de ses constructions de manière que les eaux pluviales s'écoulent sur son terrain ou sur la voie publique ; il ne peut les faire verser sur le fonds de son voisin.

Art. 124. — Les eaux usées provenant des habitations peuvent être amenées vers les ouvrages de collecte dans les mêmes conditions et sous les mêmes réserves que celles prévues à l'article 94 de la présente loi.

## **Titre VII : de l'eau agricole**

### **Chapitre 1 : Des dispositions générales relatives à l'eau agricole**

Art. 125. — En vertu de la présente loi, est qualifiée d'eau agricole toute eau destinée à un usage exclusivement agricole et, accessoirement, aux autres besoins liés aux activités agricoles.

Art. 126. — Tout prélèvement d'eau agricole ne peut être opéré que selon les modalités fixées par les articles 71 à 93 de la présente loi.

Art. 127. — Les ouvrages et installations relevant du domaine public hydraulique artificiel et destinés à l'usage agricole sont classés en infrastructures de grande, moyenne et petite hydraulique agricole et font l'objet de concession selon des conditions et des modalités fixées par voie réglementaire.

Art. 128. — L'autorisation ou la concession d'utilisation des ressources en eau à des fins d'irrigation est accordée au profit d'un fonds déterminé. En cas de cession du fonds considéré, le droit d'utilisation est transféré de plein droit au nouveau propriétaire ; celui-ci doit déclarer à l'administration chargée des ressources en eau cette cession, dans un délai de trois mois à dater de la mutation de la propriété.

En cas de morcellement du fonds, la répartition des eaux entre les parcelles en découlant doit faire l'objet d'autorisations ou de concessions nouvelles qui se substitueront au droit d'utilisation originaire.

Art. 129. — Les propriétaires et exploitants des terres agricoles sont tenus de procéder à une utilisation rationnelle de l'eau agricole, notamment à travers l'utilisation de techniques permettant d'économiser l'eau.

Art. 130. — L'utilisation des eaux usées brutes pour l'irrigation est interdite.

## **Chapitre 2 : Des périmètres d'irrigation**

Art. 131. — Au sens de la présente loi, on entend par périmètre d'irrigation tout ensemble de parcelles de terres agricoles disposant d'infrastructures d'irrigation et d'assainissement, ainsi que de la disponibilité d'une ressource en eau pérenne.

Art. 132. — La typologie des périmètres d'irrigation ainsi que les règles, mesures et obligations permettant d'assurer la valorisation de l'eau et la conservation des terres agricoles qui les composent sont fixées par voie réglementaire.

Art. 133. — La gestion des périmètres d'irrigation équipés par l'Etat ou pour son compte est concédée à des personnes morales de droit public ou privé sur la base d'un cahier des charges fixant, notamment, les règles relatives à l'exploitation, à l'entretien et au renouvellement des ouvrages et installations d'irrigation, de drainage et d'assainissement des terres, et aux modalités de couverture des charges de gestion.

Le cahier des charges précise également les éléments relatifs au règlement de distribution et d'usage de l'eau à l'intérieur du périmètre d'irrigation.

Le cahier des charges-type de gestion des périmètres d'irrigation par concession est fixé par voie réglementaire.

Art. 134. — Les actes de concession des ouvrages et installations de mobilisation d'eau fixent les règles d'organisation de la distribution d'eau et de sa valorisation ainsi que les modalités de couverture des charges d'entretien et d'exploitation des infrastructures d'irrigation et d'assainissement des terres agricoles.

Art. 135. — Tout concessionnaire de la gestion d'un périmètre d'irrigation est tenu de :

- contrôler le niveau de la nappe phréatique et de s'assurer de sa compatibilité avec une exploitation rationnelle des sols ;
- suivre l'évolution des sols et la qualité des eaux d'irrigation au moyen d'analyses périodiques ;
- veiller à ce que les eaux utilisées ne constituent pas, par leur stagnation, une source de détérioration des sols cultivables ou de propagation de maladies, notamment en mettant en œuvre des systèmes de drainage et d'assainissement agricole.

## **Chapitre 3 : Des dispositions particulières à l'eau agricole**

Art. 136. — Des mesures et des prescriptions particulières peuvent être précisées par voie réglementaire pour assurer le développement de :

- l'hydraulique pastorale et l'abreuvement du cheptel ;
- l'épandage d'eaux de crues.

## **Titre VIII : de la tarification des services de l'eau**

### **Chapitre 1 : Des dispositions communes relatives à la tarification des services de l'eau**

Art. 137. — Les systèmes de tarification des services de l'eau sont établis par zone tarifaire selon des conditions et modalités fixées par décret.

Art. 138. — Les systèmes de tarification des services de l'eau sont basés sur les principes d'équilibre financier, de solidarité sociale, d'incitation à l'économie d'eau et de protection de la qualité des ressources en eau.

Art. 139. — Les tarifs des services publics de l'eau sont fixés et facturés par l'organisme exploitant. Ils comprennent tout ou partie des charges financières d'investissement, d'exploitation, de maintenance et de renouvellement des infrastructures liées à la gestion du service public.

Les tarifs de l'eau doivent tenir compte des exigences d'optimisation des coûts, de progrès de la productivité et d'amélioration des indicateurs de performances et de la qualité de service.

Art. 140. — Dans le cas où l'application d'obligations incidentes conduit à des tarifs ne correspondant pas au coût réel justifié par le concessionnaire ou le délégataire, il pourra lui être attribué une dotation financière compensatoire équivalente aux charges additionnelles subies à ce titre.

Art. 141. — Les concessionnaires ou les délégataires des services de l'eau sont tenus de présenter à l'autorité concédante, pour chaque exercice comptable, les éléments de comptabilité analytique permettant d'analyser les charges, les produits et les coûts de revient et d'assurer la transparence des tarifs.

Art. 142. — Les tarifs des services de l'eau peuvent faire l'objet de révision si l'évolution des conditions économiques générales l'exige.

### **Chapitre 2 : Du système de tarification de l'eau à usage domestique et industriel**

Art. 143. — La tarification du service public d'alimentation en eau potable est fondée sur le principe de progressivité des tarifs selon les catégories d'usagers et les tranches de consommation d'eau afin, d'une part, d'assurer aux usagers domestiques la fourniture, à un tarif social, d'un volume d'eau suffisant pour la satisfaction des besoins vitaux et, d'autre part, de réguler la demande correspondant aux consommations élevées des différentes catégories d'usagers.

L'application de ce principe se traduit par l'établissement, pour chaque zone tarifaire, d'un barème de tarifs progressifs déterminés par application de coefficients au tarif de base calculé en fonction des paramètres de charges définis à l'article 139 de la présente loi.

Art. 144. — La fourniture en gros d'eau brute ou d'eau traitée par le concessionnaire ou le délégataire de service public à des communes ou à des zones d'activités qui assurent, sous leur responsabilité, la gestion de leur système de distribution, fait l'objet de tarifs spéciaux.

Les volumes d'eau fournis sont mesurés par un dispositif de comptage installé au point de livraison.

Art. 145. — La facturation aux usagers de la fourniture du service public d'alimentation en eau potable est établie sur la base du barème de tarifs par zone tarifaire territoriale ; elle comprend deux termes :

- une partie variable, d'un montant proportionnel au volume consommé pendant un temps donné et mesuré au compteur particulier ou, exceptionnellement, déterminé forfaitairement ;
- une partie fixe dite redevance fixe d'abonnement, d'un montant couvrant tout ou partie des frais d'entretien du branchement particulier, de location et d'entretien du compteur d'eau et de gestion commerciale des usagers.

Art. 146. — Pour les immeubles collectifs d'habitation, la facturation est établie individuellement au nom de chaque occupant, copropriétaire ou locataire, sur la base du volume réellement consommé et mesuré par un compteur particulier en tenant compte de la consommation d'eau relative aux

parties communes, déterminée en fonction des indications du compteur général et des compteurs particuliers.

Art. 147. — Le concessionnaire, le délégataire et la régie communale sont tenus d'installer des compteurs particuliers à la demande du propriétaire de l'immeuble ou de l'administrateur de copropriété, formulée selon les conditions réglementaires et/ou particulières régissant la copropriété.

Art. 148. — A titre transitoire, pour les immeubles collectifs d'habitation non dotés de compteurs particuliers, la facturation est établie sur la base d'un barème adapté ou de tarifs spéciaux tenant compte du nombre de logements et de locaux à usage professionnel desservis à partir du compteur général ainsi que des conditions d'alimentation en eau et des caractéristiques du réseau de distribution à l'aval du compteur général.

### **Chapitre 3 : Du système de tarification de l'assainissement**

Art. 149. — La tarification du service public d'assainissement est fondée sur le principe de progressivité des tarifs selon les catégories d'usagers et les tranches de consommation d'eau correspondant au service public d'alimentation en eau potable et ce pour prendre en compte l'importance, la nature et la charge polluante des effluents déversés dans le réseau de collecte des eaux usées.

Art. 150. — Pour chaque zone tarifaire, le barème des tarifs progressifs est déterminé par l'application de coefficients au tarif de base calculé en fonction des paramètres des charges définis à l'article 139 de la présente loi.

Art. 151. — La facturation aux usagers de la fourniture du service public d'assainissement est établie sur la base d'un barème des tarifs par zone tarifaire territoriale ; elle comprend deux termes :

- une partie variable, d'un montant proportionnel au volume d'eau facturé au titre du service public d'alimentation en eau potable ;
- une partie fixe dite redevance fixe d'abonnement, d'un montant couvrant tout ou partie des frais d'entretien du branchement particulier et de gestion commerciale des usagers.

Art. 152. — Pour les immeubles collectifs d'habitation, la facturation est établie selon les modalités définies dans l'article 146 de la présente loi.

Art. 153. — Pour les usagers du service public d'assainissement qui disposent d'une alimentation en eau autonome par rapport au service public d'alimentation en eau potable, la facturation de la partie variable est assise sur le volume d'eau utilisé et mesuré par un dispositif de comptage, à la charge des usagers, ou estimé par le concessionnaire, le délégataire ou la régie communale.

Art. 154. — La facturation et le recouvrement de la fourniture du service public d'assainissement peuvent être assurés par le concessionnaire ou le délégataire du service public d'alimentation en eau potable selon des modalités fixées par voie conventionnelle.

### **Chapitre 4 : Du système de tarification de l'eau d'irrigation**

Art. 155. — La tarification de l'eau d'irrigation dans les périmètres équipés par l'Etat ou pour son compte et gérés par voie de concession est fondée sur les principes de valorisation optimale de l'eau et de régulation de la demande en fonction des systèmes de cultures et des modes d'irrigation.

Art. 156. — Les systèmes tarifaires de l'eau d'irrigation prennent notamment en compte les types de cultures ou d'assolement.

Art. 157. — Pour chaque périmètre d'irrigation, le barème des tarifs est déterminé en fonction des paramètres de charges définis à l'article 139 de la présente loi.

Art. 158. — La facturation aux usagers de la fourniture de l'eau d'irrigation dans les périmètres d'irrigation comprend deux termes :

- une partie variable, d'un montant proportionnel au volume d'eau consommé pendant une durée donnée et mesuré directement par un dispositif de comptage ou estimé indirectement sur la base du débit ou du module d'arrosage utilisé ;
- une partie fixe dite redevance fixe, dont le montant est déterminé en fonction de la superficie irrigable et du débit maximal souscrit par l'usager au titre de la campagne d'irrigation.

## **Titre IX : De la police des eaux**

Art. 159. — Il est institué une police des eaux constituée par des agents relevant de l'administration chargée des ressources en eau.

Pour exercer leurs fonctions, les agents de la police des eaux prêtent, devant le tribunal de leur résidence administrative, le serment suivant :

Le statut spécifique de la police des eaux, le niveau de formation de ses agents, les indemnités auxquelles ces derniers ouvrent droit ainsi que l'obligation de port d'insignes distinctifs sont fixés par voie réglementaire.

Art. 160. — Les agents de la police des eaux exercent leurs prérogatives conformément à leur statut, aux dispositions de l'ordonnance n° 66-155 du 8 juin 1966 portant code de procédure pénale, modifiée et complétée, notamment ses articles 14 (alinéa 3), et 27 et aux dispositions ci-après .

### **Chapitre 1 : Des prérogatives de la police des eaux**

Art. 161. — Les infractions à la présente loi font l'objet de recherche, de constatation et d'enquête par les officiers et agents de police judiciaire ainsi que par les agents de la police des eaux instituée par l'article 159 ci-dessus.

Art. 162. — Les infractions sont constatées par procès-verbal relatant les faits et les déclarations de leur(s) auteur (s).

Art. 163. — En vue de rechercher et de constater les infractions, les agents de la police des eaux ont accès aux ouvrages et installations exploités au titre des utilisations du domaine public hydraulique. Ils peuvent requérir du propriétaire ou de l'exploitant de ces ouvrages et installations leur mise en fonctionnement afin de procéder aux vérifications utiles et peuvent exiger la communication de tous documents nécessaires à l'accomplissement de leur mission.

Art. 164. — Les agents de la police des eaux sont habilités à conduire, devant le procureur de la République ou l'officier de police judiciaire compétent, tout individu surpris en flagrant délit d'atteinte au domaine public hydraulique, sauf si la résistance du contrevenant constitue pour eux une menace grave. Dans ce cas, il est fait mention de l'acte de rébellion du contrevenant dans le procès-verbal de constatations de l'infraction.

Art. 165. — Dans l'exercice de leurs fonctions, les agents de la police des eaux peuvent requérir la force publique pour leur prêter assistance.

### **Chapitre 2 : Des infractions et des sanctions**

Art. 166. — Quiconque commet une infraction aux dispositions de l'article 5 de la présente loi est puni d'une amende de cinq mille dinars (5.000 DA) à dix mille dinars (10.000 DA).

En cas de récidive, la peine est portée au double.

Art. 167. — Quiconque commet une infraction aux dispositions de l'article 12 de la présente loi est puni d'une amende de cinquante mille dinars (50.000 DA) à cent mille dinars (100.000 DA).

En cas de récidive, la peine est portée au double.

Art. 168. — Quiconque commet une infraction aux dispositions de l'article 14 de la présente loi est puni d'un emprisonnement d'un (1) an à cinq (5) ans et d'une amende de deux cent mille dinars (200.000 DA) à deux millions de dinars (2.000.000 DA).

Les équipements, matériels et véhicules ayant servi à commettre l'infraction peuvent être confisqués.

En cas de récidive, la peine est portée au double.

Art. 169. — Quiconque commet une infraction aux dispositions de l'article 15 de la présente loi est puni d'un emprisonnement de deux (2) mois à six (6) mois et d'une amende de cinquante mille dinars (50.000 DA) à cent mille dinars (100.000 DA) ou de l'une de ces deux peines seulement.

En cas de récidive, la peine est portée au double.

Art. 170. — Quiconque commet une infraction aux dispositions de l'article 32 de la présente loi est puni d'un emprisonnement de six (6) mois à trois (3) ans et d'une amende de cinquante mille dinars (50.000 DA) à un million de dinars (1.000.000 DA).

Les équipements et matériels ayant servi à commettre l'infraction peuvent être confisqués.

En cas de récidive, la peine est portée au double.

Art. 171. — Quiconque commet une infraction aux dispositions de l'article 44 de la présente loi est puni d'une amende de dix mille dinars (10.000 DA) à cent mille dinars (100.000 DA).

En cas de récidive, la peine est portée au double.

Art. 172. — Quiconque commet une infraction aux dispositions de l'article 46 de la présente loi est puni d'un emprisonnement d'un (1) an à cinq (5) ans et d'une amende de cinquante mille dinars (50.000 DA) à un million de dinars (1.000.000 DA).

En cas de récidive, la peine est portée au double.

Art. 173. — Quiconque commet une infraction aux dispositions de l'article 47 de la présente loi est puni d'une amende de cent mille dinars (100.000 DA) à un million de dinars (1.000.000 DA).

En cas de récidive, la peine est portée au double.

Art. 174. — Quiconque commet une infraction aux dispositions de l'article 75 de la présente loi est puni d'un emprisonnement de six (6) mois à deux (2) ans et d'une amende de cent mille dinars (100.000 DA) à cinq cent mille dinars (500.000 DA).

Les équipements et matériels ayant servi à commettre l'infraction peuvent être confisqués.

En cas de récidive, la peine est portée au double.

Art. 175. — Quiconque commet une infraction aux dispositions de l'article 77 de la présente loi est puni d'un emprisonnement d'un (1) an à cinq (5) ans et d'une amende de cent mille dinars (100.000 DA) à cinq cent mille dinars (500.000 DA).

Les équipements et matériels ayant servi à commettre l'infraction peuvent être confisqués.

En cas de récidive, la peine est portée au double.

Art. 176. — Quiconque commet une infraction aux dispositions de l'article 112 de la présente loi est puni d'un emprisonnement d'un (1) an à deux (2) ans et d'une amende de deux cent mille dinars (200.000 DA) à un million de dinars (1.000.000 DA).

En cas de récidive, la peine est portée au double.

Art. 177. — Quiconque commet une infraction aux dispositions de l'article 119 de la présente loi est puni d'un emprisonnement de deux (2) mois à six (6) mois et d'une amende de cent mille dinars (100.000 DA) à cinq cent mille dinars (500.000 DA) ou de l'une de ces deux peines seulement.

En cas de récidive, la peine est portée au double.

Art. 178. — Quiconque commet une infraction aux dispositions de l'article 120 de la présente loi est puni d'un emprisonnement de (6) mois à un (1) an et d'une amende de cent mille dinars (100.000 DA) à cinq cent mille dinars (500.000 DA).

En cas de récidive, la peine est portée au double.

Art. 179. — Quiconque commet une infraction aux dispositions de l'article 130 de la présente loi est puni d'un emprisonnement d'un (1) an à cinq (5) ans et d'une amende de cinq cent mille dinars (500.000 DA) à un million de dinars (1.000.000 DA).

En cas de récidive, la peine est portée au double.

## **Titre X : Dispositions transitoires et finales**

Art. 180. — Sont abrogées toutes dispositions contraires à la présente loi, notamment la loi n° 83-17 du 16 juillet 1983, modifiée et complétée, portant code des eaux.

Art. 181. — Les textes pris en application de la loi n° 83-17 du 16 juillet 1983, modifiée et complétée, portant code des eaux demeurent en vigueur jusqu'à la promulgation des textes réglementaires prévus par la présente loi.

Art. 182. — Les autorisations, concessions et tous autres documents délivrés en vertu de la loi n° 83-17 du 16 juillet 1983, modifiée et complétée, portant code des eaux sont actualisés conformément aux dispositions de la présente loi dans un délai n'excédant pas vingt quatre (24) mois.

Les ouvrages et installations d'utilisation des ressources en eau réalisés et exploités sans acte administratif à la date de publication de la présente loi au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire doivent faire l'objet, dans un délai d'un an, et sous peine de la

mise en œuvre des dispositions des articles 174 et 175 ci-dessus et de la suppression de l'accès à la ressource hydrique, d'une déclaration en vue de leur régularisation dans les conditions fixées par la présente loi.

Art. 183. — La présente loi sera publiée au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 28 Joumada Ethania 1426 correspondant au 4 août 2005.

Abdelaziz BOUTEFLIKA

### **3.2. Arrêté interministériel du 22 janvier 2006 fixant les proportions d'éléments contenus dans les eaux minérales naturelles et les eaux de source ainsi que les conditions de leur traitement ou les adjonctions autorisées.**

Le ministre des ressources en eau,

Le ministre de la santé, de la population et de la réforme hospitalière,

Le ministre du commerce,

Le ministre de l'industrie,

#### **Arrêtent :**

Article 1er. — En application des dispositions des articles 4 et 5 du décret exécutif n° 04-196 du 27 Joumada El Oula 1425 correspondant au 15 juillet 2004, susvisé, le présent arrêté a pour objet de fixer les proportions d'éléments contenus dans les eaux minérales naturelles et les eaux de source ainsi que les conditions de leur traitement ou les adjonctions autorisées.

Art. 2. — Les eaux minérales naturelles et les eaux de source doivent être conformes aux caractéristiques de qualité fixées aux annexes I, II et III du présent arrêté.

Art. 3. — Les analyses portent sur des échantillons prélevés au point d'émergence et visent des paramètres physiques, physico-chimiques et microbiologiques.

Art. 4. — Les examens physiques, et physico-chimiques doivent comporter la détermination :

- du débit de la source ;
- de la température de l'eau à l'émergence et de la température ambiante ;
- des rapports existant entre la nature des terrains et la nature et le type de la minéralisation ;
- des résidus secs à 180°C et 260°C ;
- de la conductivité ou la résistivité électrique, la température de mesure devant être précisée ;
- de la concentration en ions hydrogènes (pH) ;
- des anions et des cations ;
- des éléments non-ionisés ;
- des oligo-éléments ;
- de la toxicité de certains des éléments constitutifs de l'eau, compte tenu des limites fixées en annexe I.

Art. 5. — Les examens concernant les critères microbiologiques doivent comporter :

- l'absence de parasites et de micro-organismes pathogènes ;
- la détermination quantitative des micro-organismes revivifiables témoins de contamination fécale ;
- l'absence d'*Escherichia coli* et d'autres coliformes dans 250 ml à 37°C et 44,5 °C ;
- l'absence de streptocoques fécaux dans 250 ml ;
- l'absence d'anaérobies sporulés sulfito-réducteurs dans 50 ml ;
- l'absence de *pseudomonas aeruginosa* dans 250 ml ;
- la détermination de la teneur totale en micro-organismes revivifiables par millilitre d'eau, selon les modalités fixés à l'annexe III.

Art. 6. — Les analyses, les fréquences et lieux de prélèvement des échantillons doivent correspondre aux phases suivantes :

### **En phase de reconnaissance :**

Les analyses concernent tous les paramètres physiques, physico-chimiques et microbiologiques cités aux articles 4 et 5 ci-dessus.

Deux analyses doivent être effectuées durant une campagne avec deux périodes différentes, une en avril, mai et l'autre en septembre, octobre.

### **En phase de concession :**

Les analyses visent à vérifier la stabilité de la composition de l'eau minérale naturelle en ses constituants essentiels et ses caractéristiques de qualité conformément aux spécifications de l'annexe I et les caractéristiques de qualité des eaux de source conformément aux spécifications des annexes II et III du présent arrêté.

Art. 7. — Une eau minérale naturelle ou une eau de source ne peut faire l'objet d'aucun traitement autre que :

—la séparation des éléments instables tels que les composés du fer, du manganèse, du soufre ou de l'arsenic par décantation et/ou filtration, le cas échéant, accélérée par une aération préalable ;

—l'élimination totale ou partielle de gaz carbonique libre doit se faire par des procédés exclusivement physiques.

Art. 8. — Le traitement des eaux minérales naturelles et les eaux de source par aération doit satisfaire l'ensemble des conditions suivantes :

—la composition physico-chimique des eaux minérales naturelles et des eaux de source en constituants et en caractéristiques ne doit pas être modifiée par le traitement ;

—les critères microbiologiques avant traitement des eaux minérales naturelles et des eaux de source définis à l'article 5 ci-dessus doivent être respectés.

Art. 9. — Les eaux minérales naturelles et les eaux de source telles qu'elles se présentent à l'émergence ne peuvent faire l'objet d'aucune adjonction autre que l'incorporation ou la réincorporation de gaz carbonique dans les conditions prévues à l'article 4 du décret exécutif n° 04-196 du 27 Joumada El Oula 1425 correspondant au 15 juillet 2004, susvisé.

Art. 10. — Outre les prescriptions fixées par la législation et la réglementation en vigueur les étiquettes apposées sur les bouteilles des eaux minérales naturelles et/ou des eaux de source doivent comporter les mentions suivantes :

— les proportions en nitrates, nitrites, potassium, calcium, magnésium, sodium, sulfates chlorures, PH, résidu sec contenus par les eaux concernées.

Si le produit contient plus de 1 mg/l de fluorure, ils doivent mentionner : «ce produit ne convient pas aux nourrissons, ni aux enfants de moins de sept (7) ans» pour une consommation régulière.

Art. 11. — Les dispositions de l'arrêté du 24 Rabie Ethani 1421 correspondant au 26 juillet 2000, susvisé, sont abrogées.

Art. 12. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger le 22 Dhou El Hidja 1426 correspondant au 22 janvier 2006.

Le ministre des ressources en eau Abdelmalek SELLAL

Le ministre de la santé, de la population et de la réforme hospitalière Amar TOU

Le ministre du commerce Lachemi DJAABOUBE

Le ministre de l'industrie Mahmoud KHEDRI

## ANNEXE I

### **CARACTERISTIQUES DE QUALITE DES EAUX MINERALES NATURELLES**

**I. - La concentration des substances énumérées ci-dessous ne doit pas dépasser les taux ci-après :**

Antimoine 0,005 mg/l

Arsenic	0,05 mg/l, exprimé en As total
Baryum	1 mg/l
Borates	5 mg/l, exprimé en B
Cadmium	0,003 mg/l
Chrome	0,05 mg/l, exprimé en Cr total
Cuivre	1mg/l
Cyanures	0,07 mg/l
Fluorure	5 mg/l, exprimé en F
Plomb	0,01 mg/l
Manganèse	0,1 mg/l
Mercuré	0,001 mg/l
Nickel	0,02 mg/l
Nitrates	50 mg/l, exprimé en NO <sub>3</sub>
Nitrites	0,02 mg/l en tant que nitrite
Sélénium	0,05 mg/l

## II. - La présence des contaminants suivants ne doit pas être décelée :

- Agents tensioactifs
- Pesticides
- Diphényles polychlorés
- Huile minérale
- Hydrocarbures aromatiques polycycliques

### CARACTERISTIQUES DE QUALITE DES EAUX DE SOURCE

CARACTERISTIQUES	UNITE	CONCENTRATIONS
<b>1. - Caractéristiques organoleptiques :</b>		
Couleur	Mg/l de platine (en référence à l'échelle platine/cobalt)	au maximum 25
Odeur (seuil de perception à 25° C)	—	au maximum 4
Saveur (seuil de perception à 25° C)	—	au maximum 4
Turbidité	Unité JACKSON	au minimum 2
<b>2. - Caractéristiques physico-chimiques liées à la structure naturelle de l'eau</b>		
PH	Unité PH	6,5 à 8,5
Conductivité (à 20° C)	us/ cm	au maximum 2.800
Dureté	Mg/l de Ca CO <sub>3</sub>	100 à 500
Chlorures	Mg/l (Cl)	200 à 500
Sulfates	Mg/l (SO <sub>4</sub> )	200 à 400
Calcium	Mg/l (Ca)	75 à 200
Magnésium	Mg/l (Mg)	150
Sodium	Mg/l (Na)	200
Potassium	Mg/l (K)	20
Aluminium total	Mg/l	0,2
Oxydabilité au permanganate de potassium	Mg/l en oxygène	au maximum 3
Résidus secs après dessiccation à 180° C	mg/l	1.500 à 2.000
<b>3. - Caractéristiques concernant les substances indésirables</b>		

Nitrates	Mg/l de NO <sub>3</sub>	au maximum 50
Nitrites	Mg/l de NO <sub>2</sub>	au maximum 0,1
Ammonium	Mg/l de NH <sub>4</sub>	au maximum 0,5
Azote Kjeldahl	Mg/l en N <sup>(1)</sup>	au maximum 1
Fluor	Mg/l de F	0,2 à 2
Hydrogène sulfuré		Ne doit pas être décelable organoleptiquement
Fer	Mg/l (Fe)	au maximum 0,3
Manganèse	Mg/l (Mn)	au maximum 0,5
Cuivre	Mg/l (Cu)	au maximum 1,5
Zinc	Mg/l (Zn)	au maximum 5
Argent	Mg/l (Ag)	au maximum 0,05
<b>4. - Caractéristiques concernant les substances toxiques</b>		
Arsenic	Mg/l (As)	0,05
Cadmium	Mg/l (Cd)	0,01
Cyanure	Mg/l (Cn)	0,05
Chrome total	Mg/l (Cr)	0,05
Mercure	Mg/l (Hg)	0,001
Plomb	Mg/l (Pb)	0,055
Sélénium	Mg/l (Se)	0,01
Hydrocarbures polycycliques aromatiques (H.P.A) :		
* Pour le total des 6 substances suivantes :		0,2
Fluoranthène,		
Benzo (3,4) fluoranthène		
Benzo (11,12) fluoranthène		
Benzo ((3,4) pyrène		
Benzo (1,12) pérylène		
indeno (1,2,3 - cd) pyrène		
* Benzo (3,4) pyrène	ug/l	0,01

(1) N de NO<sub>3</sub> et NO<sub>2</sub> exclus

#### ANNEXE III

**A l'émergence** : ces valeurs visées à l'article 5 ne doivent pas dépasser respectivement :

—20 par ml à 20°C à 22°C en 72 h sur agar- agar ou mélange agar-gélatine.

—5 par ml à 37°C en 24h sur agar-agar étant entendu que ces valeurs doivent être considérées comme des nombres guides et non comme des concentrations maximales.

**Après l'embouteillage** : la teneur totale en micro-organismes revivifiants ne peut dépasser 100 par ml à 20-22 °C en 72 heures sur agar-agar ou agar- gélatine et 20 par ml à 37°C en 24 heures sur agar - agar. Cette teneur doit être mesurée dans les 12 heures suivant l'embouteillage, l'eau étant maintenue à 4°C et à environ 1 °C pendant cette période de 12 heures.

EXAMEN	RESULTAT			
	n	c	m	M
Coliformes totaux dans 250 ml	5	1	0	2
Coliformes thermotolérants dans 250 ml	5	1	0	2
Streptocoques fécaux dans 250 ml	5	1	0	2
Anaérobies sporulés sulfito-réducteur dans 50 ml	5	1	0	2
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> 250 ml	5	1	0	2

n : nombre d'unités d'échantillonnage prélevées dans un lot qui doit être examiné en vertu d'un plan d'échantillonnage donné.

c : nombre maximum admissible d'unités d'échantillonnage pouvant dépasser le critère microbiologique m. Le dépassement de ce nombre entraîne le rejet du lot.

m : nombre ou niveau maximum de bactéries/g, les valeurs supérieures à ce niveau sont soit admissibles, soit inadmissibles.

M : quantité servant à distinguer les aliments d'une qualité admissible de ceux d'une qualité inadmissibles. Les valeurs égales ou supérieures à M dans l'un quelconque des échantillons sont inadmissibles à cause des risques qu'elles présentent pour la santé, des indicateurs sanitaires ou des risques de détérioration.

### **3.3. Arrêté interministériel du 23 février 2008 modifiant l'arrêté interministériel du 22 janvier 2006 fixant les proportions d'éléments contenus dans les eaux minérales naturelles et les eaux de source ainsi que les conditions de leur traitement ou les adjonctions autorisées.**

Le ministre des ressources en eau,

Le ministre de la santé, de la population et de la réforme hospitalière,

Le ministre du commerce,

Le ministre de l'industrie et de la promotion des investissements,

#### **Arrêtent :**

Article 1er. — Les dispositions de l'alinéa 3 de l'article 10 de l'arrêté du 22 Dhou El Hidja 1426 correspondant au 22 janvier 2006 fixant les proportions d'éléments contenus dans les eaux minérales naturelles et les eaux de source ainsi que les conditions de leur traitement ou les adjonctions autorisées, sont modifiées et rédigées comme suit :

"Art. 10. —.....- Si le produit contient plus de

1,5 mg/l de fluorure, il doit mentionner "ce produit contient plus de 1,5 mg/l de fluor, il ne convient pas à l'alimentation des bébés et des jeunes enfants pour une consommation régulière".

Art. 2. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 16 Safar 1429 correspondant au 23 février 2008.

### **3.4. Décret exécutif n° 10-26 du 12 janvier 2010 fixant les méthodes et les produits chimiques utilisés pour le traitement et la correction des eaux de consommation humaine.**

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre des ressources en eau,

Après approbation du Président de la République,

#### **Décrète :**

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 116 de la loi n° 05-12 du 28 Joumada Ethania 1426 correspondant au 4 août 2005, modifiée et complétée, susvisée, le présent décret a pour objet de fixer les méthodes et les produits chimiques utilisés pour le traitement et la correction des eaux de consommation humaine.

Art. 2. — Au sens du présent décret, il est entendu par :

- **eaux brutes** : des eaux souterraines ou superficielles prélevées dans le domaine public hydraulique naturel ou dans le domaine public maritime au moyen d'ouvrages et installations de production d'eau ;

- **méthodes de traitement des eaux de consommation humaine** : un ensemble de procédés physiques, chimiques ou biologiques mis en œuvre dans une filière de traitement des eaux brutes ;
- **méthodes de correction des eaux de consommation humaine** : des procédés mis en œuvre dans une filière de traitement en vue d'équilibrer la composition chimique de l'eau par augmentation ou réduction de la teneur de certains paramètres physiques ou chimiques ou par leur élimination;
- **filière de traitement** : une succession d'étapes de traitement des eaux brutes en vue de produire des eaux de consommation humaine répondant aux normes de potabilité et/ou de qualité fixées par la réglementation en vigueur.

Art. 3. — En fonction des caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques des eaux brutes, le traitement et la correction des eaux destinées à la consommation humaine sont effectués au moyen d'une filière de traitement comprenant tout ou partie des étapes et procédés suivants :

- le prétraitement permettant d'extraire les matières flottantes ainsi que certains éléments organiques ou minéraux, au moyen de procédés physiques ou chimiques tels que le dégrillage, le tamisage, le dessablage, le débouillage, la pré-oxydation ;
- la clarification permettant d'éliminer les matières en suspension et les matières colloïdales, au moyen de procédés physiques ou physico-chimiques tels que la coagulation-floculation, la décantation, la filtration ;
- la déminéralisation ou dessalement permettant d'éliminer totalement ou partiellement les sels minéraux dissous présents dans les eaux saumâtres ou dans l'eau de mer et ce, au moyen de procédés de séparation par membrane ou par distillation ;
- la désinfection permettant d'éliminer les micro-organismes pathogènes, au moyen de procédés chimiques d'oxydation notamment par le chlore et ses dérivés ou l'ozone.

Art. 4. — La filière de traitement à mettre en œuvre est déterminée sur la base d'une étude de faisabilité dont les modalités d'établissement et de validation sont fixées par arrêté du ministre chargé des ressources en eau.

Art. 5. — La liste des produits chimiques utilisables pour le traitement et la correction des eaux de consommation humaine est fixée par arrêté du ministre chargé des ressources en eau.

Art. 6. — Le présent décret sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 26 Moharram 1431 correspondant au 12 janvier 2010.

Ahmed OUYAHIA.

### **3.5. Arrêté du 30 mars 2011 fixant la liste des produits chimiques utilisables pour le traitement et la correction des eaux de consommation humaine.**

Le ministre des ressources en eau,

#### **Arrête :**

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 5 du décret exécutif n° 10-26 du 26 Moharram 1431 correspondant au 12 janvier 2010, susvisé, le présent arrêté a pour objet de fixer la liste des produits chimiques utilisés pour le traitement et la correction des eaux de consommation humaine.

Art. 2. — La liste des produits chimiques prévue à l'article 1er ci-dessus est jointe en annexe au présent arrêté.

Art. 3. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 25 Rabie Ethani 1432 correspondant au 30 mars 2011.

Abdelmalek SELLAL.

## ANNEXE

### Liste des produits chimiques utilisés pour le traitement et la correction des eaux de consommation humaine

	Désignation
1	Acide chlorhydrique
2	Acide sulfurique
3	Anti-scalant
4	Anydride carbonique
5	Carbonate de calcium
6	Carbonate de sodium
7	Charbon actif en grain
8	Charbon actif en poudre
9	Chaux éteinte
10	Chaux vive
11	Chlore
12	Chlorosulfate de fer
13	Chlorure ferrique
14	Dioxyde de chlore
15	Hexamétaphosphate de sodium
16	Hydroxyde de sodium
17	Hypochlorite de calcium
18	Hypochlorite de sodium
19	Métabisulfite de sodium
20	Ozone
21	Permanganate de potassium
22	Polyelectrolytes
23	Sulfate d'alumine

### 3.6. Décret exécutif n° 11-125 du 22 mars 2011 relatif à la qualité de l'eau de consommation humaine.

Le Premier ministre,  
Sur le rapport du ministre des ressources en eau,  
Après approbation du Président de la République ;

#### Décète :

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 112 de la loi n° 05-12 du 28 Joumada Ethania 1426 correspondant au 4 août 2005, modifiée et complétée, susvisée, le présent décret a pour objet de fixer les paramètres de qualité de l'eau de consommation humaine ainsi que les modalités de contrôle de conformité.

Art. 2. — Les paramètres de qualité fixés par le présent décret sont applicables à l'eau de consommation humaine définie à l'article 111 de la loi n° 05-12 du 28 Joumada Ethania 1426 correspondant au 4 août 2005, susvisée, à l'exception des eaux minérales naturelles, des eaux de source, des eaux dites "eaux de table" et des eaux thermales.

Art. 3. — Au sens du présent décret, il est entendu par :

- **valeurs limites** : valeurs maximales fixées pour certains paramètres chimiques, radionucléides et microbiologiques et dont le dépassement constitue un danger potentiel pour la santé des personnes ;

- **valeurs indicatives** : valeurs de référence fixées pour certains paramètres organoleptiques et physico-chimiques à des fins de contrôle du fonctionnement des installations de production, de traitement et de distribution d'eau et d'évaluation des risques pour la santé des personnes.

Art 4. — Les valeurs limites et les valeurs indicatives des paramètres de qualité de l'eau de consommation humaine sont annexées au présent décret.

Art. 5. — La vérification de la conformité de l'eau de consommation humaine aux paramètres de qualité est effectuée au moyen d'analyses d'échantillons prélevés au niveau des points suivants :

- au compteur particulier pour les eaux fournies par un réseau public de distribution;
- au point d'utilisation pour les eaux prélevées dans le domaine public hydraulique naturel en vue de la fabrication de boissons gazeuses et de glace ou de la préparation, du conditionnement et de la conservation de denrées alimentaires ;
- conformément à la réglementation en vigueur pour les eaux fournies à partir de citernes mobiles.

Art. 6. — La vérification de la conformité de l'eau de consommation humaine incombe, suivant le cas :

- à l'organisme exploitant tout ou partie du service public d'alimentation en eau potable ;
- au titulaire de l'autorisation ou de la concession d'utilisation des ressources en eau ;
- au titulaire de l'autorisation d'approvisionnement en eau destinée à la consommation humaine par citernes mobiles ;

- à toutes les institutions de contrôle habilitées par la législation et la réglementation en vigueur.

Art. 7. — Lorsqu'il est constaté que l'eau de consommation humaine a cessé d'être conforme aux valeurs limites et aux valeurs indicatives fixées par le présent décret, l'organisme exploitant ou le titulaire d'autorisation ou de concession, concernés au sens de l'article 6 ci-dessus, sont tenus de suspendre la distribution de l'eau.

Aucun rétablissement de la distribution de l'eau ne peut être effectué sans qu'une enquête ne détermine les causes de non-conformité et sans la prise de mesures correctives nécessaires en vue de rétablir la qualité de l'eau.

Art. 8. — L'organisme exploitant du service public d'alimentation en eau potable est tenu d'informer les usagers, par tous moyens appropriés, de toute suspension de la distribution et/ou des mesures correctives décidées au titre de l'article 7 ci-dessus.

Art. 9. — Le présent décret sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 17 Rabie Ethani 1432 correspondant au 22 mars 2011.

Ahmed OUYAHIA.

## ANNEXE

### PARAMETRES DE QUALITE DE L'EAU DE CONSOMMATION HUMAINE

**Tableau 1 : PARAMETRES AVEC VALEURS LIMITES**

Groupe de paramètres	Paramètres	Unités	Valeurs limites
Paramètres chimiques	Aluminium	mg/l	0,2
	Ammonium	mg/l	0,5
	Baryum	mg/l	0,7
	Bore	mg/l	1
	Fer total	mg/l	0,3
	Fluorures	mg/l	1,5
	Manganèse	µg/l	50
	Nitrates	mg/l	50
	Nitrites	mg/l	0,2

Oxydabilité	mg/l O2	5
Phosphore	mg/l	5
Acrylamide	µg/l	0,5
Antimoine	µg/l	20
Argent	µg/l	100
Arsenic	µg/l	10
Cadmium	µg/l	3
Chrome total	µg/l	50
Cuivre	mg/l	2
Cyanure	µg/l	70
Mercure	µg/l	6
Nickel	µg/l	70
Plomb	µg/l	10
Sélénium	µg/l	10
Zinc	mg/l	5
Hydrocarbures polycycliques aromatiques (H.P.A) totaux	µg/l	0,2
fluoranthène, benzo (3,4) fluoranthène, benzo (11,12) fluoranthène, benzo (3,4) pyrène, benzo (1,12) pérylène, indéno (1 ,2,3-cd) pyrène. benzo (3,4) pyrène	µg/l	0,01
Hydrocarbures dissous ou émulsionnés extraits au CCl <sub>4</sub>	µg/l	10
Phénols	µg/l	0,5
Benzène	µg/l	10
Toluène	µg/l	700
Ethylbenzène	µg/l	300
Xylènes	µg/l	500
Styrène	µg/l	100
Agents de surface réagissant au bleu de méthylène	mg/l	0,2
Epychlorehydrine	µg/l	0,4
Microcystine LR	µg/l	0,1
Pesticides par substance individualisée - Insecticides organochlorés persistants, organophosphorés et carbamates, les herbicides, les fongicides, les P.C.B. et PC.T	µg/l	0,1

	à l'exception de aldrine et dieldrine		0,03
	Pesticides (Totaux)	µg/l	0,5
	Bromates	µg/l	10
	Chlore	mg/l	5
	Chlorite	mg/l	0,07
	Trihalométhanes (THM) (Total) Chloroforme, Bromoforme, Dibromochlorométhane, Bromodichlorométhane	µg/l	100

**Tableau (suite)**

<b>Groupe de paramètres</b>	<b>Paramètres</b>	<b>Unités</b>	<b>Valeurs limites</b>
Paramètres chimiques (suite)	Chlorure de vinyle	µg/l	0,3
	1,2 - Dichloroéthane	µg/l	30
	1,2 - Dichlorobenzène	µg/l	1000
	1,4 - Dichlorobenzène	µg/l	300
	Trichloroéthylène	µg/l	20
	Tetrachloroéthylène	µg/l	40
Radionucléides	Particules alpha	Picocurie/l	15
	Particules bêta	Millirems/an	4
	Tritium	Bequere1/l	100
	Uranium	µg/l	15
	Dose totale indicative (DTI)	(mSv/an)	0,1
Paramètres microbiologiques	Escherichia Coli	n/100ml	0
	Entérocoques	n/100ml	0
	Bactéries sulfitoréductrices y compris les spores	n/20ml	0

**Tableau 2 : PARAMETRES AVEC VALEURS INDICATIVES**

<b>Groupe de paramètres</b>	<b>Paramètres</b>	<b>Unités</b>	<b>Valeurs indicatives</b>
Paramètres organoleptiques	Couleur	mg/l Platine	15
	Turbidité	NTU	5
	Odeur à 12°C	Taux dilution	4
	Saveur à 25°C	Taux dilution	4
Paramètres physico-chimiques en relation avec la structure naturelle des eaux	Alcalinité	mg/l en CaCO <sub>3</sub>	500
	Calcium	mg/l en CaCO <sub>3</sub>	200
	Chlorures	mg/l	500
	Concentration en ions hydrogène	Unité pH	> 6,5 et < 9
	Conductivité à 20°C	uS/cm	2800
	Dureté	mg/l en CaCO <sub>3</sub>	200
	Potassium	mg/l	12
	Résidu sec	mg/l	1500
	Sodium	mg/l	200
	Sulfates	mg/l	400
Température	°C	25	

## 4. Corps Gras

### 4.1. Arrêté interministériel du 10 décembre 1998 relatif aux spécifications techniques des beurres et aux modalités de leur mise à la consommation.

Le ministre du commerce,  
Le ministre de l'agriculture et de la pêche,  
Le ministre de la santé et de la population,

#### Arrêtent :

Article 1er. — En application de l'article 1er du décret exécutif n° 92-65 du 12 février 1992 sus visé, le présent arrêté a pour objet de définir les spécifications techniques des beurres et les modalités de leur mise à la consommation.

Art. 2. — Le beurre est le produit gras dérivé exclusivement du lait et de produits obtenus à partir du lait sous forme d'une émulsion eau-matière grasse.

Art. 3. — Au sens du présent arrêté, on entend par :

- "beurre" : le produit émulsionné défini à l'article 2 ci-dessus présentant pour 100 grammes de produit fini, 82 grammes de matière grasse laitière au minimum, 2 grammes de matière sèche non grasse au maximum et 16 grammes d'eau au maximum ;

- "beurre concentré" : le produit émulsionné défini à l'article 2 ci-dessus contenant au minimum, pour 100 grammes de produit fini, 95 grammes de matière grasse laitière ;

- "beurre allégé" : le produit émulsionné défini à l'article 2 ci-dessus contenant pour 100 grammes de produit fini, 41 grammes au minimum et 65 grammes au maximum de matière grasse laitière ;

- "beurre cru" : le produit émulsionné défini à l'article 2 ci-dessus, obtenu à partir de matière première laitière n'ayant pas subi au préalable une pasteurisation.

Art. 4. — A l'exception du beurre cru, tous les beurres sont préparés à partir de matière première laitière préalablement pasteurisée.

Art. 5. — Les ingrédients suivants peuvent être ajoutés aux beurres :

- chlorure de sodium et sel alimentaire ;
- cultures de bactéries lactiques inoffensives et/ou agents modificateurs de goût ;
- eau.

Art. 6. — Les additifs figurant au tableau annexé au présent, arrêté peuvent être ajoutés aux beurres.

Art. 7. — L'indice de peroxyde dans les beurres est fixé au maximum à 0,5 milliéquivalent d'oxygène actif par kilogramme de matière grasse (0,5 meq d'O<sub>2</sub> actif/Kg de matière grasse).

La teneur en acides gras libres est fixée à 0,35% au maximum, exprimée en acide oléique.

Art. 8. — Les concentrations maximales des contaminants tolérés dans les beurres sont fixées comme suit :

\* plomb : 0,05 mg/Kg ;

\* fer : 2,0 mg/Kg ;

\* cuivre : 0,05 mg/Kg.

Art. 9. — Les beurres cités au présent arrêté peuvent être foisonnés; sous réserve que le taux de foisonnement, c'est à dire le rapport entre le volume du produit foisonné prêt à l'emploi et son volume initial, ne soit pas supérieur à 3,5.

Art. 10. — Les beurres destinés à la vente au détail au consommateur final sont conditionnés dans des emballages de 10 grammes, 125 grammes, 250 grammes et 500 grammes.

Les emballages utilisés sont imperméables et non absorbants. Les matériaux d'emballage préconisés sont notamment le papier sulfurisé, la feuille d'aluminium et le polystyrène.

Art. 11. — Outre les prescriptions du décret exécutif n° 90-367 du 10 novembre 1990 susvisé, les beurres comportent les mentions d'étiquetage suivantes :

- la dénomination de vente, telle que mentionnée à l'article 3 ci-dessus ;
- le taux de matière grasse ;

- la liste des additifs utilisés ;
- la mention "foisonné" lorsque ces denrées ont subi le traitement prévu à l'article 9 ci-dessus ;
- la mention "salé" après la dénomination de vente, lorsque la proportion de sel alimentaire ajouté est égale au minimum à 3 grammes et au maximum à 5 grammes dans 100 grammes de beurre ;
- la mention "demi-salé" après la dénomination de vente, lorsque la teneur en sel alimentaire ajouté est inférieure à 3 grammes dans 100 grammes de beurre ;
- l'indication de l'espèce animale, quand le beurre est fabriqué à partir de lait autre que le lait de vache ;
- la mention "cru" pour le beurre cru tel que défini à l'article 3 ci-dessus ;
- la mention "conserver à....." suivie de l'indication de la température à respecter.

A l'exception du beurre conditionné dans des emballages de 10 grammes, l'emballage extérieur des beurres doit porter une bande horizontale continue de 1 cm de largeur et s'étendant sur le pourtour de l'emballage. Cette bande doit être apposée à 1 cm de la base supérieure de l'emballage.

Elle doit être de couleur :

- jaune pour le beurre ;
- bleue pour le beurre concentré ;
- rouge pour le beurre allégé.

Aucune mention ne peut être inscrite à l'intérieur de la bande horizontale.

Art. 12. — Dans les établissements où les beurres et les margarines sont commercialisées au détail, ces deux produits sont exposés à la vente ou mis en vente distinctement, de manière à ne pas créer de confusion dans l'esprit du consommateur sur la nature des produits.

Art. 13. — La margarine et toute autre matière grasse végétale ne peuvent être détenues dans les locaux où s'effectuent exclusivement la fabrication et le conditionnement des beurres.

Art. 14. — Le présent arrêté entrera en vigueur trois (3) mois à partir de la date de sa publication au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Art. 15. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger le 21 Chaâbane 1419 correspondant au 10 décembre 1998.

Le ministre du commerce Bakhti BELAÏB

Le ministre de l'agriculture et de la pêche Benalia BELHOUADJEB

Le ministre de la santé et de la population Yahia GUIDOUM

### TABLEAU ANNEXE LISTE DES ADDITIFS AUTORISÉS DANS LES BEURRES

Additifs	Doses maximales
<b>1- BEURRES :</b>	
<b>Antioxygènes</b>	
Acide L. ascorbique, ascorbate de sodium, ascorbate de calcium, acide palmityl 6- ascorbique.	300 mg/Kg, seul ou en mélange.
Extraits d'origine naturelle riches en tocopherols, alpha-tocophérol de synthèse.	500 mg/Kg, seul ou en mélange (uniquement pour les beurres destinés aux industries alimentaires et vendus par quantités unitaires d'au moins 1 Kg).
Gallate de propyle, gallate d'octyle, gallate de dodécyle, butyl hydroxy anizol (B.H.A), butyl hydroxy toluène (B.H.T).	100 mg/Kg, uniquement pour les beurres destinés aux industries alimentaires et vendus par quantités unitaires d'au moins 5 Kg

<b>Colorants</b>	
Curcumine, riboflavine, riboflavine 5, phosphate, cochenille, indigotine, chlorophylles, caramel, carbo medicinalis vegetalis, caroténoïdes, xanthophylles, rouge de betterave, anthocyanes.	Bonnes pratique de fabrication (B.P.F).
<b>2 - BEURRE ALLEGE :</b>	
<b>Conservateurs (1)</b>	
Acide sorbique, sorbate de sodium, sorbate de potassium, sorbate de calcium.	2 g/Kg au total
<b>Antioxygènes</b>	
Acide L. ascorbique, ascorbate de sodium, ascorbate de calcium, acide palmityl 6L. ascorbique.	0,3 g/Kg seul ou en mélange
Extraits d'origine naturelle riches en tocopherols, alpha-tocophérol de synthèse, gamma-tocophérol de synthèse, delta-tocophérol de synthèse.	0,3 g/Kg seul ou en mélange
<b>Acidifiants (2)</b>	
Acide lactique, lactate de sodium, lactate de potassium, lactate de calcium. Acide citrique, citrate de sodium, citrate de potassium, citrate de calcium. Glucono delta lactone	3 g/Kg
<b>Emulsifiants</b>	
Mono et diglycérides d'acides gras. Lécithine. Esters acétiques, lactiques, citriques des mono et diglycérides d'acides gras.	20 g/Kg seul ou en mélange

## **4.2. Arrêté du 23 janvier 2005 rendant obligatoire une méthode d'analyse microbiologique du beurre.**

Le ministre du commerce ;

### **Arrête :**

Article. 1er — En application des dispositions de l'article 19 du décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990, modifié et complété susvisé, le présent arrêté a pour objet de rendre obligatoire une méthode d'analyse microbiologique du beurre.

Art. 2. — Pour l'analyse microbiologique du beurre, les laboratoires du contrôle de la qualité et de la répression des fraudes et les laboratoires agréés à cet effet doivent employer la méthode d'analyse microbiologique décrite en annexe.

Cette méthode doit être également utilisée par le laboratoire lorsqu'une expertise est ordonnée.

Art. 3. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 13 Dhou El Hidja 1425 correspondant au 23 janvier 2005.

Noureddine BOUKROUH.

### **ANNEXE**

#### **Méthode d'analyse microbiologique du beurre**

##### **1- Echantillonnage**

Le contrôle doit porter sur 5 préemballages issus d'un lot de même fabrication.

Selon la masse conditionnée dans un préemballage, le prélèvement sera constitué de la manière suivante :

- Poids unitaire inférieur à 1 k g : 5 préemballages intacts de 125 g à 250 g.
- Poids unitaire supérieur à 1 k g : à partir de 5 préemballages, prélever chacun 5 morceaux de 200 g environ. Le prélèvement sera réalisé au moyen d'une sonde à beurre. Ou prélever d'une manière aseptique par préemballage, 1 morceau de 300 g à 400 g de produit de forme pyramidale. Ce nombre de préemballages à examiner concerne les beurres et les corps gras à base de matière grasse butyrique.

Pour le beurre concentré, le contrôle sera effectué sur un échantillon représentatif de l'unité de fabrication, le prélèvement sera pratiqué selon les modes décrits.

Les prélèvements seront transportés et conservés jusqu'au moment de l'analyse à une température positive n'excédant pas + 6° C.

##### **2- Préparation de l'échantillon pour essai**

###### **2.1 Unité préemballée :**

Développer soigneusement le papier d'emballage et d'une manière aseptique sans éliminer la couche superficielle, transférer 50 g de produit dans un godet de centrifugation à capsule vissée stérile.

###### **2.2 Prélèvement opéré par sonde à beurre**

Transférer d'une manière aseptique 50 g de produit dans le godet de centrifugation.

###### **2.3 Prélèvement sous forme d'une masse pyramidale**

A l'aide d'un couteau nettoyé à l'alcool et flambé, enlever la couche superficielle sur 1cm environ d'épaisseur et introduire aseptiquement 50 g de produit dans le godet de centrifugation.

Conservation au réfrigérateur entre 0°C et + 5° C, jusqu'au moment de la préparation de la phase aqueuse.

##### **3 - Préparation de la phase aqueuse, dilution primaire**

###### **3.1 Beurre cru et beurre pasteurisé :**

Dans le godet de centrifugation contenant 50 g de beurre, transférer 42 ml de solution à 2% de phosphate dipotassique, pH 7,5 ± 0,1 stérile (4).

Faire fondre dans un bain-marie n'excédant pas 45° C.

Dès la fusion du beurre, centrifuger à 1000-2000 t/min. pendant 1 à 2 minutes. Disposer le godet sur un portoir.

Eliminer la matière grasse par aspiration, pour cela utiliser une pipette courte ou un embout en matière synthétique stérile fixée à l'extrémité d'un tube de caoutchouc relié à un ballon à deux tubulures communiquant à une fiole à vide (piège), elle-même reliée à une trompe à eau. Changer de pipette ou d'embout entre chaque échantillon. Effectuer l'analyse bactériologique sans tarder.

### **3.2 Corps gras à base de matière grasse butyrique :**

Le mode de préparation de la dilution primaire est semblable à celui décrit en (3.1); toutefois, la quantité de solution à 2% de phosphate dipotassique à pH  $7,5 \pm 0,1$  sera calculée selon la teneur en lipides du produit, par exemple :

- Produit dont la teneur en lipides est comprise entre 38 g % et 41 g% utiliser 20 ml de diluant.
- Produit dont la teneur en lipides est supérieure ou inférieure à 38 g% et 41 g% : pour 50 g de produit, utiliser un volume de diluant égal à la moitié de la quantité des lipides présents dans 100 g de produit.

### **3.3 Beurre concentré**

Le mode de préparation de la dilution primaire est semblable à celui décrit en (3.1) mais utiliser comme diluant la solution de tryptone-sel (se reporter à 4) à raison de 50 ml.

En se basant sur la composition type de chaque produit, admettre de manière conventionnelle que 1 ml de la phase aqueuse, dilution primaire, représente 1 g. de produit.

## **4- Diluants et préparation des dilutions décimales**

### **4.1 Diluants**

Deux diluants sont utilisés, pour des raisons pratiques, distribuer les diluants, solution à 2% de phosphate dipotassique pH  $7,5 \pm 0,1$  et solution de tryptone sel (ou solution de Ringer) de telle sorte qu'après stérilisation, le volume soit de 50 ml.

### **4.2 Dilutions décimales**

Au moment de l'emploi, distribuer la solution de tryptone-sel (ou solution de Ringer) à raison de 9 ml dans des tubes de 20 mm x 200 mm stériles.

Mélanger convenablement la dilution primaire par aspiration et refoulement une dizaine de fois à l'aide d'une pipette de 1 ml stérile, puis introduire 1 ml dans un tube contenant 9 ml de solution de tryptone-sel stérile afin d'obtenir une dilution au 1/10.

Mélanger soigneusement pendant 5 à 10 secondes au moyen d'un agitateur à mouvement de rotation excentré.

De manière identique, préparer une dilution au 1/100 et une dilution au 1/1000.

## **5- Expression des résultats**

Afin que les résultats de l'analyse bactériologique puissent permettre une évaluation significative de la qualité hygiénique des fabrications de beurres crus, beurres pasteurisés, corps gras à base de matière grasse butyrique et beurres concentrés, il y a lieu de se conformer au protocole décrit afin de restreindre à un minimum les divergences d'ordre technique.

- **Durée de l'examen bactériologique** : le temps qui s'écoule entre la fin de la préparation de la dilution primaire et celui du mélange des dilutions avec le milieu de culture ne doit pas excéder 15 minutes.

- **Température d'incubation et refroidissement des milieux** : tous les appareils utilisés, étuves, bains-marie, doivent être vérifiés périodiquement (au moins deux fois par mois).

- **Lecture des résultats** : selon les indications données. Cependant, lorsque les résultats ne peuvent être exprimés correctement, recommencer l'analyse en examinant une gamme plus étendue de dilutions. Si l'examen se situe au-delà des délais de consommation (limite ou optimale), le mentionner sur le bulletin d'analyse.

- **Qualité des milieux de culture** : d'une manière générale, il est recommandé d'utiliser des milieux complets déshydratés.

### **5.1 Micro-organismes aérobies à 30° C dits de contamination**

Ce dénombrement est appliqué aux beurres pasteurisés et concerne les micro-organismes provenant de contaminations diverses qui peuvent se produire au cours de la fabrication du beurre. La flore

lactique qui a pu êtreensemencée dans la crème selon la technologie employée, doit être exclue de ce dénombrement.

### 5.1.1 Milieu utilisé

#### Composition :

Gelysate .....	7,5 g
Trypticase ou Tryptone .....	7,5 g
Chlorure de sodium.....	5 g
Gélose (exempte d'hydrates de carbone)..	4 g
Eau distillée .....	1000 ml

Ajuster le pH de sorte, qu'après stérilisation, il soit de  $7,6 \pm 0,1$  à  $25^{\circ} \text{C}$ .

Stériliser à l'autoclave à  $121^{\circ} \text{C}$  pendant 15 minutes.

Conserver au réfrigérateur pendant 1 mois au maximum.

### 5.1.2 Ensemencement :

Déposer en double dans des boîtes de Pétri 1 ml de la dilution  $10^{-1}$ , 1 ml de la dilution  $10^{-2}$  et éventuellement 1 ml de la dilution  $10^{-3}$ . Couler 12 à 15 ml de milieu puis mélanger soigneusement l'inoculum avec le milieu.

Laisser refroidir et après solidification mettre à incuber à  $30^{\circ} \text{C}$  pendant 48 h puis à  $20^{\circ} \text{C} \pm 1^{\circ} \text{C}$  pendant 48 h.

### 5.1.3 Lecture des boîtes :

Retenir pour comptage les boîtes contenant entre 10 et 300 colonies. Dénombrer toutes les colonies en évitant d'inclure dans le comptage les colonies en « pointe d'épingle » qui représentent une flore lactique.

Néanmoins, certaines souches d'espèces lactiques peuvent se développer convenablement et l'attention doit être retenue par la régularité de l'aspect morphologique, colonies lenticulaires ou rondes ; il est alors conseillé d'effectuer l'épreuve de la catalase, celle-ci doit être négative pour les espèces lactiques.

### 5.1.4 Expression des résultats :

Calculer le nombre de micro-organismes de contamination par millilitre de dilution primaire, c'est-à-dire par gramme de beurre selon le mode de calcul suivant :

- Cas où seuls les comptages d'une dilution sont retenus : effectuer la moyenne arithmétique.

- Cas où les comptages de deux dilutions successives sont retenus : appliquer la formule suivante:

$$\Sigma c / (n_1 + 0,1n_2) d$$

Où  $\Sigma c$  : somme totale des colonies comptées.

$N_1$  : nombre de boîtes comptées dans la première dilution.

$n_2$  : nombre de boîtes comptées dans la seconde dilution.

$d$  : facteur de dilution à partir duquel les premiers comptages ont été obtenus.

Tolérance analytique : 3 m soit  $3 \times 10^3$

## 5.2 Microorganismes aérobies à $30^{\circ} \text{C}$ :

Ce dénombrement est appliqué au beurre concentré.

**5.2.1 Milieu** : utiliser le milieu dit « Plate Count Agar » additionné de lait.

**5.2.2 Ensemencement** : déposer en double dans des boîtes de Pétri 1 ml de la phase aqueuse dilution primaire et éventuellement 1 ml de la dilution  $10^{-1}$  Couler 12 à 15 ml de milieu, puis mélanger soigneusement l'inoculum avec le milieu. Laisser refroidir et après solidification, mettre à incuber à  $30^{\circ} \text{C}$  pendant 72 h.

### 5.2.3 Lecture des boîtes :

Retenir pour comptage les boîtes contenant entre 10 et 300 colonies. Dénombrer toutes les colonies en utilisant si nécessaire une loupe d'un grossissement de 1,5 au maximum.

### 5.2.4 Expression des résultats :

Calculer le nombre de micro-organismes aérobies par millilitre de dilution primaire, c'est à dire par gramme de beurre concentré (5.1.4).

Tolérance analytique : 3 m soit  $1,5 \cdot 10^{-3}$

### **5.3 Bactéries coliformes à 30°C**

#### **5.3.1 Milieu : gélose au désoxycholate**

##### **Composition :**

Protéose peptone .....	10 g
Lactose .....	10 g
Désoxycholate de sodium.....	0,5 g
Chlorure de sodium.....	5 g
Citrate de sodium .....	2 g
Agar.....	15 g
Rouge - neutre.....	0,03 g
Eau distillée .....	1000 ml

Préparer le milieu juste avant l'emploi : ne pas stériliser.

#### **5.3.2 Ensemencement**

Déposer en double dans des boîtes de Pétri, 1 ml de la phase aqueuse, dilution primaire et éventuellement 1 ml de la dilution  $10^{-1}$ . Couler le milieu à raison de 15 ml environ. Mélanger soigneusement l'inoculum avec le milieu. Laisser refroidir puis couler une seconde couche avec 4 ml à 5 ml de milieu non ensemencé. Après solidification, mettre en incubation à 30°C pendant 22 h à 24 heures.

#### **5.3.3 Lecture des boîtes**

Retenir pour comptage les boîtes contenant 150 colonies maximum et dénombrer les colonies rouges typiques d'au moins 0,5 mm de diamètre ; lorsque le diamètre est difficile à estimer, repiquer la colonie dans un tube de bouillon lactosé bilié au vert brillant et porter à l'étuve à 30°C pendant 24 h. à 48 heures afin d'observer la fermentation du lactose.

#### **5.3.4 Expression des résultats**

Calculer le nombre de coliformes par millilitre de dilution primaire, C'est-à-dire par gramme de produit selon le mode de calcul décrit en (5.1.4).

Tolérance analytique 3 m pour les beurres pasteurisés et les corps gras à base de matière grasse butyrique soit 30 : absence de tolérance pour le beurre concentré, plan à deux classes.

### **5.4 Staphylococcus aureus :**

#### **5.4.1 Milieu gélose Baird Parker, (E.T.G.P.A).**

Couler le milieu complet à raison de 15 ml à 20 ml dans des boîtes de Pétri de 90 mm ou 100 mm de diamètre respectivement.

Après solidification, faire sécher les boîtes retournées, couvercle entrouvert dans une étuve entre 45°C et 55°C pendant 30 min. (ou à température ambiante pendant 2 heures). Pour les boîtes de Pétri de 140 mm, couler 28 ml gélose Baird Parker.

Si l'on suspecte la présence de Proteus, il est conseillé d'ajouter une solution de sulfamézathine

Sulfamézathine .....	0,2 g
Solution d'hydroxyde de sodium (0,1 mol).....	10 ml
Eau qsp .....	100 ml

Avant répartition et stérilisation de la gélose Baird Parker, ajouter par litre de milieu 27,5 ml de la solution de sulfamézathine.

#### **5.4.2 Ensemencement**

Distribuer 1 ml de la phase aqueuse à la surface de la gélose Baird Parker d'une boîte de Pétri de 140 mm, ou de 3 boîtes de Pétri de 90 mm à 100 mm sous forme de 3 fractions sensiblement égales, puis étaler sans tarder à l'aide d'un étaleur en verre stérile. Laisser imprégner pendant 15 minutes à température ambiante. Mettre à incuber à 37° C pendant 24 h. et 48 heures.

#### **5.4.3 Lecture des boîtes et choix des colonies**

Après 24 heures et 48 heures d'incubation, marquer sur les fonds des boîtes les colonies caractéristiques et/ou non caractéristiques :

**Colonies caractéristiques** : colonies noires, brillantes convexes, entourées d'une zone transparente qui peut être translucide. Après 24 heures, peut apparaître dans cette zone transparente un anneau opalescent immédiatement au contact des colonies.

**Colonies non caractéristiques** : colonies noires, brillantes, convexes ou gris noirâtre ayant parfois un aspect mat et une texture sèche, dépourvues de zone transparente (excepté certaines colonies gris noirâtre).

Retenir pour le dénombrement les boîtes qui renferment 150 colonies au maximum, caractéristiques et/ou non caractéristiques. Dénombrer les colonies suivant leur aspect.

Prélever en vue de l'épreuve de la coagulase (éventuellement de la thermonucléase) un nombre de colonies caractéristiques et/ou non caractéristiques égal à la racine carrée du nombre total des colonies présentes dans une boîte ou trois boîtes de Pétri, en tenant compte de leur nombre respectif. Lorsque le volume est réparti dans une boîte de Pétri de 140 mm, 5 colonies au minimum doivent être examinées et si leur nombre est inférieur à 5, les prélever toutes ; dans le cas où le volume est réparti sous 3 fractions, 10 colonies au minimum seront examinées et si leur nombre est inférieur, toutes les colonies seront prélevées.

#### **5.4.4 Expression des résultats**

Calculer le nombre de staphylococcus aureus par millilitre de dilution primaire, c'est-à-dire par gramme de produit en interprétant les résultats obtenus de la manière suivante :

les résultats douteux à l'épreuve de la coagulase seront considérés comme positifs si l'épreuve de la thermonucléase est positive.

- Si au moins 80 % des colonies examinées sont coagulase positive, considérer que le nombre présumé, donné par le comptage représente le nombre de staphylococcus aureus sinon exprimer le résultat global en tenant compte des proportions de colonies caractéristiques et de colonies non caractéristiques, qui sont coagulase ou thermonucléase positive.

Lorsque plusieurs dilutions ont été examinées, appliquer le mode de calcul décrit en (5.1.4).

Tolérance analytique :

- 3 m pour le beurre cru, les beurres pasteurisés et les corps gras à base de matière grasse butyrique.

- Absence de tolérance pour le beurre concentré, plan à 2 classes.

### **5.5 Recherche des sahnoneUa**

#### **5.5.1 Préenrichissement :**

Bouillon lactosé au pourpre de bromocrésol :

Répartir le bouillon à raison de 1125 ml dans des récipients de 2 litres à large ouverture.

Stériliser à l'autoclave à 121 °C pendant 15 minutes

#### **- Enrichissement :**

Emploi d'un milieu réparti à raison de 100 ml dans des récipients de capacité appropriée ; le préparer juste avant l'emploi.

- Bouillon au tétrathionate de sodium (Muller et Kauffmann) additionné éventuellement de novobiocine, concentration finale 40 µg/ml de milieu; ne pas stériliser.

#### **- Isolement :**

Les géloses sélectives suivantes sont recommandées :

- Gélose au vert brillant et au rouge de phénol (Edel et Kampelmacher)

- Gélose au sulfite de bismuth (Wilson Blair)

- Gélose xylose lysine décarboxylase(XLD) : utiliser les milieux qui autorisent l'ébullition.

- Gélose Hektoen.

Afin d'éviter des effets défavorables au développement des salmonella par certaines géloses sélectives, se conformer aux recommandations suivantes :

les géloses sélectives doivent être utilisées après 24 heures, soit au plus tard dans la journée qui suit leur préparation.

- la stérilisation des milieux doit être évitée.

- les boîtes préparées seront séchées de préférence à température ambiante, par exemple 2 h à 25°C; les conserver à l'obscurité à la même température ou au réfrigérateur.

### 5.5.2 Pré-enrichissement (Jour A)

Afin de réduire la charge de travail, prélever depuis chacun des cinq godets de centrifugation contenant la phase aqueuse 25 ml de celle-ci et les rassembler dans un récipient de 2 litres contenant 1125 ml de bouillon lactosé au pourpre de bromocrésol.

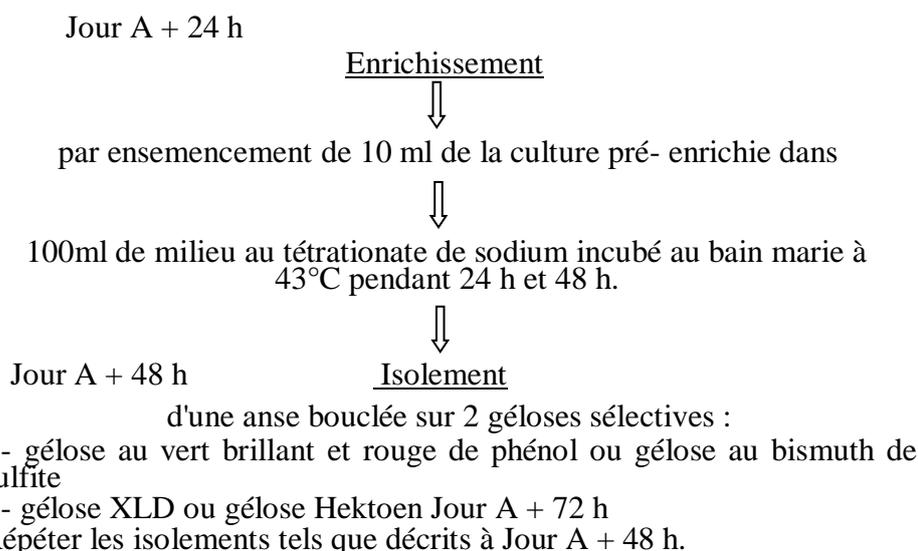
Mélanger soigneusement. Abandonner 1 heure à température ambiante.

Incuber à 37 °C pendant 22 h ± 2 heures.

Lecture après 18 h. à 20 heures ; si le développement est insuffisant, incuber à nouveau pendant 20 h. à 24 heures.

### 5.5.3 Techniques d'enrichissement et d'isolement

Opérer selon le schéma suivant :



Incuber les géloses sélectives à 37° C.

Effectuer une première lecture après 18 h. à 20 heures ; si le développement est insuffisant, incuber à nouveau pendant 20 h. à 24 heures.

### 5.5.4 Choix des colonies - confirmation

Se référer aux indications données dans la méthode relative à la recherche des salmonella.

### 5.5.5 Détermination sérologique

Les souches répondant aux caractéristiques biochimiques des Salmonella, ou suspectes, seront soumises à la confirmation sérologique.

### 5.5.6 Expression des résultats

Lorsque l'échantillon composé est exempt de salmonella, le produit est conforme au critère requis.

Si l'échantillon composé présente des salmonella, il peut être conseillé de réexaminer séparément les 5 unités.

Pour les salmonella, le plan à 2 classes est appliqué sans tolérance analytique.

### 4.3. Décret présidentiel n° 07-11 du 14 janvier 2007 portant ratification de l'accord international de 2005 sur l'huile d'olive et les olives de table, fait à Genève, le 29 avril 2005.

Le Président de la République,  
Sur le rapport du ministre d'Etat, ministre des affaires étrangères ;

#### **Décète :**

Article. 1er. — Est ratifié et sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire, l'accord international de 2005 sur l'huile d'olive et les olives de table, fait à Genève, le 29 avril 2005.

Art. 2. — Le présent décret sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 25 Dhou El Hidja 1427 correspondant au 14 janvier 2007.

Abdelaziz BOUTEFLIKA.

## ACCORD INTERNATIONAL DE 2005 SUR L'HUILE D'OLIVE ET LES OLIVES DE TABLE

### TABLE DES MATIERES

	Pages	
PREAMBULE .....	7	
<b>CHAPITRE I</b> OBJECTIFS GENERAUX .....	7	
<b>Article premier</b> Objectifs généraux .....	7	
<b>CHAPITRE II</b> DEFINITIONS .....	8	
<b>Article 2</b> Définitions .....	8	
Première partie <b>Dispositions institutionnelles</b>		
<b>CHAPITRE III</b> LE CONSEIL OLEICOLE INTERNATIONAL		
<b>Section I</b> Institution, organes, fonctions, privilèges et immunités .....	8	
<b>Article 3</b> Institution, siège et structure de conseil oléicole international .....	8	
<b>Article 4</b> Représentation des membres au conseil oléicole international .....	9	
<b>Article 5</b> Privilèges et immunités .....	9	
<b>Section II</b> Conseil des membres .....	9	
<b>Article 6</b> Composition et fonctions .....	9	
<b>Article 7</b> Sessions du conseil des membres .....	10	
<b>Article 8</b> Quotes-parts de participation .....	10	
<b>Article 9</b> Décisions du conseil des membres .....	11	
<b>Section III</b> Président et vice-président .....	11	
<b>Article 10</b> Président et vice-président .....	11	
<b>Section IV</b> Comités et sous-comités .....	11	
<b>Article 11</b> Comité financier .....	11	
<b>Article 12</b> Autres comités et sous-comités .....	11	
<b>Section V</b> Secrétariat exécutif .....	12	
<b>Article 13</b> Secrétariat exécutif .....	12	
<b>Section VI</b> Coopération et relations avec d'autres organisations .....	12	
<b>Article 14</b> Coopération avec d'autres organisations .....	12	
Deuxième partie <b>Dispositions financières</b>		
<b>CHAPITRE IV</b> BUDGET DU CONSEIL OLEICOLE INTERNATIONAL .....		12
<b>Article 15</b> Budget du conseil oléicole international .....	12	
<b>Article 16</b> Fonds administratifs .....	13	

<b>Article 17</b>	Règlement des cotisations .....	13
<b>Article 18</b>	Contrôle financier .....	13
<b>Article 19</b>	Liquidation .....	14
Troisième partie		
<b>Dispositions économiques et dispositions concernant la normalisation</b>		
<b>CHAPITRE V DENOMINATIONS ET DEFINITIONS DES HUILES D'OLIVE, DES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE. INDICATIONS GEOGRAPHIQUES .....</b>		
<b>Article 20</b>	Utilisation de la dénomination « huile d'olive » .....	14
<b>Article 21</b>	Dénominations et définitions des huiles d'olive, des huiles de grignons d'olive et des olives de table .....	14
<b>Article 22</b>	Engagements des membres.....	14
<b>Article 23</b>	Contestations et conciliation.....	15
<b>CHAPITRE VI NORMALISATION DES MARCHES DES PRODUITS OLEICOLES . 15</b>		
<b>Article 24</b>	Examen de la situation et de l'évolution du marché de l'huile d'olive, de l'huile de grignons d'olive et des olives de table.....	15
<b>Article 25</b>	Normalisation du marché des produits oléicoles .....	15
Quatrième partie		
<b>Dispositions techniques</b>		
<b>CHAPITRE VII COOPERATION TECHNIQUE DANS LE SECTEUR OLEICOLE .... 16</b>		
<b>Article 26</b>	Programmes et activités.....	16
<b>Article 27</b>	Recherche-développement.....	16
<b>Article 28</b>	Formation et opérations spécifiques.....	16
<b>CHAPITRE VIII AUTRES MESURES .....</b>		
<b>Article 29</b>	Autres mesures.....	16
Cinquième partie <b>Dispositions relatives à la promotion</b>		
<b>CHAPITRE IX PROMOTION MONDIALE EN FAVEUR DE LA CONSOMMATION D'HUILE D'OLIVE ET D'OLIVES DE TABLE .....</b>		
<b>Article 30</b>	Programme de promotion en faveur de la consommation d'huile d'olive et d'olives de table .....	17
<b>Article 31</b>	Label de garantie internationale du conseil oléicole international.....	17
Sixième partie		
<b>Autres dispositions</b>		
<b>CHAPITRE X OBLIGATIONS DIVERSES .....</b>		
<b>Article 32</b>	Obligations générales .....	17
<b>Article 33</b>	Obligations financières des membres.....	17
<b>Article 34</b>	Aspects écologiques et environnementaux.....	17
<b>Article 35</b>	Encouragement des échanges internationaux et de la consommation .....	17
<b>Article 36</b>	Information .....	18
<b>CHAPITRE XI DIFFERENDS ET RECLAMATIONS .....</b>		
<b>Article 37</b>	Différends et réclamations.....	18
<b>CHAPITRE XII DISPOSITIONS FINALES .....</b>		
<b>Article 38</b>	Dépositaire .....	18
<b>Article 39</b>	Signature, ratification, acceptation et approbation .....	18
<b>Article 40</b>	Adhésion.....	18
<b>Article 41</b>	Notification d'application à titre provisoire .....	18
<b>Article 42</b>	Entrée en vigueur .....	19
<b>Article 43</b>	Amendements .....	19
<b>Article 44</b>	Retrait .....	19
<b>Article 45</b>	Exclusion .....	19
<b>Article 46</b>	Liquidation des comptes.....	19

<b>Article 47</b>	Durée, prorogation, reconduction et fin .....	19
<b>Article 48</b>	Réserves.....	20
<b>ANNEXES</b>		
<b>A.</b>	Quotes-parts de participation aux budgets de l'organisation établies conformément à l'article 8	20
<b>B.</b>	Dénominations et définitions des huiles d'olives et des huiles de grignons d'olive .....	20
<b>C.</b>	Types et définitions des olives de table .....	21

Les parties au présent accord,

**Soulignant** que de la culture de l'olivier dépendent l'existence et le niveau de vie de millions de familles qui sont tributaires des mesures prises pour maintenir et développer la consommation des produits oléicoles et pour renforcer l'économie mondiale desdits produits,

**Rappelant** que la culture de l'olivier est une culture indispensable à l'entretien continu et à la conservation des sols en raison de sa nature pérenne, qui constitue aussi un moyen de valoriser des terrains ne supportant pas l'implantation d'autres cultures et qui, même dans les conditions d'exploitation extensive, réagit de façon favorable à toute amélioration culturale,

**Rappelant** que l'huile d'olive et les olives de table constituent des produits de base essentiels dans les régions où ladite culture est implantée et des ingrédients de base du régime alimentaire méditerranéen et, depuis peu, également d'autres régimes alimentaires,

**Rappelant** que la production d'olives est irrégulière et qu'il en résulte des difficultés spéciales qui peuvent causer des préjudices graves aux intérêts des producteurs et des consommateurs et compromettre les politiques générales d'expansion économique dans les pays des régions où la culture de l'olivier est implantée,

**Soulignant** à cet égard la très grande importance de la production oléicole pour l'économie de nombreux pays,

**Rappelant** que les mesures à prendre, compte tenu des données très particulières de la culture de l'olivier et du marché de ses produits, dépassent le cadre national et qu'une action internationale est indispensable,

**Estimant** qu'il est essentiel de poursuivre, en la développant, l'œuvre entreprise dans le cadre des accords antérieurs, depuis celui de 1956 jusqu'à celui de 1986 tel que modifié en 1993, et qu'il est nécessaire de négocier un nouvel accord actualisé tenant compte des changements intervenus dans le secteur oléicole,

**Tenant compte** des dispositions du consensus de Sao Paulo adopté par la conférence des Nations unies sur le commerce et le développement à sa onzième (11ème) session,

**Sont convenues de ce qui suit :**

### **OBJECTIFS GENERAUX**

#### **Article premier : Objectifs généraux**

Les objectifs généraux du présent accord sont indiqués ci-après :

#### **1. En matière de coopération technique internationale :**

- Favoriser la coopération internationale pour le développement intégré et durable de l'oléiculture mondiale ;

- Favoriser la coordination des politiques de production, d'industrialisation, de stockage et de commercialisation pour les huiles d'olive, les huiles de grignons d'olive et les olives de table ;

- Encourager la recherche-développement et favoriser le transfert de technologie et les activités de formation dans le domaine oléicole afin, entre autres, de moderniser la culture de l'olivier et l'industrie des produits oléicoles et d'améliorer la qualité de la production ;

- Jeter les bases d'une coopération internationale pour le commerce international des huiles d'olive, des huiles de grignons d'olive et des olives de table, en vue d'établir dans ce cadre des liens étroits de coopération avec les représentants des divers acteurs du secteur oléicole et ce, conformément aux dispositions des conventions et accords internationaux correspondants ;

- Promouvoir les efforts déployés et les mesures prises pour améliorer et faire connaître la qualité des produits ;

- Promouvoir les efforts déployés et les mesures prises pour améliorer les rapports de l'oléiculture avec l'environnement, en vue notamment de protéger et de conserver celui-ci ;
- Etudier et favoriser l'utilisation intégrale des produits dérivés de l'olivier ;
- Mener des activités visant à préserver les sources génétiques de l'olivier.

## **2. En matière de normalisation du commerce international des produits oléicoles :**

- Continuer à mener des activités de collaboration en matière d'analyse physico-chimique et sensorielle pour améliorer la connaissance des caractéristiques de composition et de qualité des produits oléicoles, en vue de l'établissement de normes internationales qui permettent :

- \*le contrôle de la qualité des produits ;
- \*la loyauté des échanges internationaux ;
- \*la protection des droits du consommateur ;
- \*la prévention des pratiques frauduleuses ;

- Faciliter l'étude et l'application de mesures tendant à l'harmonisation des législations nationales et internationales se rapportant notamment à la commercialisation de l'huile d'olive et des olives de table ;

- Encourager l'harmonisation des critères pour la définition des indications géographiques accordées par les membres, en vue de leur protection au niveau international ;

- Jeter les bases d'une coopération internationale pour prévenir et, le cas échéant, combattre toute pratique frauduleuse dans le commerce international de tout produit oléicole comestible, en établissant dans ce cadre des liens étroits de collaboration avec les représentants des divers acteurs du secteur oléicole.

## **3 En matière d'expansion des échanges internationaux et de promotion des produits oléicoles :**

- Promouvoir toute activité tendant à un développement harmonieux et durable de l'économie oléicole mondiale par tous les moyens dont dispose le conseil oléicole international dans les domaines de la production, de la consommation et des échanges internationaux, compte tenu de leurs interrelations ;

- Faciliter l'étude et l'application de mesures permettant d'atteindre un équilibre entre la production et la consommation, ainsi que l'établissement de procédures d'information et de consultation permettant une plus grande transparence du marché ;

- Mettre en œuvre des mesures tendant à développer les échanges internationaux de produits oléicoles, et adopter toute mesure appropriée pour augmenter la consommation d'huile d'olive et d'olives de table ;

- Mener des activités favorisant une meilleure connaissance des propriétés nutritionnelles, thérapeutiques et autres de l'huile d'olive et des olives de table ;

- Confirmer et renforcer le rôle du conseil oléicole international en tant que *forum* de rencontre entre l'ensemble des opérateurs du secteur et centre mondial de documentation et d'information sur l'olivier et ses produits.

## **Chapitre II : Définitions**

### **Article 2 : Définitions**

Aux fins du présent accord :

1. L'expression « **conseil oléicole international** » désigne l'organisation internationale visée au paragraphe 1 de l'article 3, établie dans le but d'appliquer les dispositions du présent accord.
2. L'expression « **conseil des membres** » désigne l'organe de décision du conseil oléicole international.
3. Le terme « **membre** » désigne une partie contractante au présent accord.
4. L'expression « **huiles d'olive** » désigne les huiles provenant uniquement du fruit de l'olivier à l'exclusion des huiles obtenues par solvant ou par des procédés de réestérification et de tout mélange avec des huiles d'autre nature.

5. L'expression « **olives de table** » désigne le produit préparé à partir des fruits sains de variétés de l'olivier cultivé, choisies pour leur production de fruits particulièrement aptes à la confiserie, soumis à des traitements ou opérations appropriés et offerts au commerce et à la consommation finale.
6. L'expression « **produit oléicole** » désigne tous les produits oléicoles comestibles, notamment les huiles d'olive, les huiles de grignons d'olive et les olives de table.
7. L'expression « **sous-produit oléicole** » désigne notamment les produits dérivés de la taille de l'olivier et de l'industrie des produits oléicoles ainsi que ceux résultant d'autres usages des produits du secteur.
8. L'expression « **campagne oléicole** » désigne la période allant du 1er octobre de chaque année au 30 septembre de l'année suivante.

## **Première partie : Dispositions institutionnelles**

### **Chapitre III : Le conseil oléicole international**

#### **Section I : Institution, organes, fonctions, privilèges et immunités**

##### **Article 3 : Institution, siège et structure du conseil oléicole international**

1. Le conseil oléicole international agit par l'intermédiaire de :
  - son président ;
  - son conseil des membres et, le cas échéant, ses comités et sous-comités ;
  - son secrétariat exécutif ;
  - conformément aux dispositions des sections II à V.
2. Le conseil oléicole international a son siège à Madrid (Espagne), à moins que le conseil des membres n'en décide autrement.

##### **Article 4 : Représentation des membres au conseil oléicole international**

1. Chaque membre désigne son représentant au conseil oléicole international.
2. Toute mention dans le présent accord d'un « Gouvernement » ou de « Gouvernements » est réputée valoir pour la Communauté européenne et pour toutes les organisations intergouvernementales ayant des responsabilités dans la négociation, la conclusion et l'application d'accords internationaux, en particulier d'accords sur des produits de base. En conséquence, toute mention dans le présent accord de la signature, de la ratification, de l'acceptation ou de l'approbation ou de la notification d'application à titre provisoire ou de l'adhésion, est dans le cas de la Communauté européenne ou de ces organisations intergouvernementales, réputée valoir aussi pour la signature, la ratification, l'acceptation ou l'approbation ou pour la notification d'application à titre provisoire ou pour l'adhésion par la Communauté européenne ou par ces organisations intergouvernementales.

##### **Article 5 : Privilèges et immunités**

1. Le conseil oléicole international a la personnalité juridique internationale. Il peut en particulier conclure des contrats, acquérir et céder des biens meubles et immeubles et ester en justice. Il n'est pas habilité à emprunter des fonds.
2. Sur le territoire de chaque membre, et pour autant que la législation de ce membre le permet, le conseil oléicole international jouit de la capacité juridique nécessaire à l'exercice des fonctions que le présent accord lui confère.
3. Aux fins du bon fonctionnement du conseil oléicole international, le statut, les privilèges et les immunités dudit conseil, de son directeur exécutif, de ses hauts fonctionnaires et autres membres du personnel de son secrétariat exécutif, des experts et des délégations des membres sur le territoire de l'Espagne, sont régis par un accord de siège.
4. Pour autant que sa législation le permet, le Gouvernement de l'Etat où se trouve le siège du conseil oléicole international exonère d'impôts les émoluments versés par le conseil oléicole international à son personnel et les avoirs, revenus et autres biens du conseil oléicole international.
5. Le conseil oléicole international peut conclure avec un ou plusieurs membres les accords se rapportant aux privilèges et immunités qui peuvent être nécessaires à la bonne application du présent accord.

## **Section II : Conseil des membres**

### **Article 6 : Composition et fonctions**

1. Le conseil des membres est composé d'un représentant par membre. Chaque membre peut en outre adjoindre à son représentant un ou plusieurs suppléants et un ou plusieurs conseillers.

2. Le conseil des membres est le principal organe de décision du conseil oléicole international. Il exerce tous les pouvoirs et s'acquitte ou veille à l'accomplissement de toutes les fonctions qui sont nécessaires à l'exécution des dispositions du présent accord. Le conseil des membres prend toute décision, adopte toute recommandation ou formule toute suggestion stipulée ou envisagée dans le présent accord, à moins que les pouvoirs ou les fonctions ne soient explicitement concédés au secrétariat exécutif ou au directeur exécutif.

Toute décision, recommandation ou suggestion qui a été adoptée dans le cadre de l'accord international ayant précédé le présent accord<sup>(1)</sup> et qui est encore d'application au moment de l'entrée en vigueur du présent accord, continue à être appliquée, à moins qu'elle ne soit contraire aux dispositions de celui-ci ou qu'elle ne soit abrogée par le conseil des membres.

<sup>(1)</sup> Accord international de 1986 sur l'huile d'olive et les olives de table, tel qu'amendé et prorogé en 1993 et reconduit en dernier lieu en 2004.

3. Le conseil des membres adopte, conformément aux dispositions du présent accord :

- a) un règlement intérieur ;
- b) un statut du personnel tenant compte des dispositions applicables aux fonctionnaires d'organisations intergouvernementales semblables ;
- c) un organigramme.

4. Le conseil des membres entreprend ou fait entreprendre des études ou d'autres travaux, notamment la recherche de renseignements détaillés sur les différentes aides aux activités liées à l'oléiculture et aux produits oléicoles, afin de pouvoir formuler toute recommandation et suggestion qu'il estime appropriée pour atteindre les objectifs généraux énoncés à l'article premier. Toutes ces études et tous ces travaux doivent notamment se rapporter au plus grand nombre possible de pays ou groupes de pays et tenir compte des conditions générales, sociales et économiques des pays intéressés.

Les membres informent le conseil des membres, selon une procédure définie par celui-ci, des conclusions de leur examen, des recommandations et des suggestions découlant de l'application du présent accord.

5. Le conseil des membres publie un rapport annuel sur ses activités et sur le fonctionnement du présent accord.

6. Le conseil des membres prépare, rédige et publie dans les langues officielles du conseil oléicole international tous les rapports, études et autres documents qu'il juge utiles et nécessaires et tient à jour les dossiers dont il a besoin pour remplir les fonctions qui lui sont dévolues par le présent accord.

### **Article 7 : Sessions du conseil des membres**

1. Le conseil des membres se réunit au siège du conseil oléicole international, à moins qu'il n'en décide autrement. Si, sur l'invitation d'un membre, le conseil des membres décide de se réunir ailleurs qu'au siège, ce membre prend à sa charge les frais supplémentaires qui en résultent pour le budget du conseil oléicole international au-delà de ceux qu'entraînerait une session au siège.

2. Le conseil des membres se réunit en session ordinaire au moins une (1) fois par an, à l'automne. Tout membre peut autoriser le représentant d'un autre membre à représenter ses intérêts et à exercer son droit de participer aux décisions du conseil des membres à une ou plusieurs de ses sessions. Une attestation de cette autorisation doit être communiquée au conseil des membres et jugée satisfaisante par celui-ci.

Le représentant d'un membre ne peut représenter les intérêts et exercer le droit de participer aux décisions du conseil des membres que d'un seul autre membre.

3. Le conseil des membres peut être convoqué à tout moment à la discrétion de son président. Celui-ci peut convoquer également le conseil des membres si la demande en est faite par plusieurs

membres ou par un seul membre appuyé par au moins deux autres membres.

4. Les dépenses des délégations au conseil des membres sont à la charge des membres concernés.

5. Les convocations aux sessions visées au paragraphe 2 du présent article doivent être adressées au moins 60 jours avant la date de la 1<sup>ère</sup> séance de chacune d'elles. Les convocations aux sessions visées au paragraphe 3 du présent article doivent être adressées au moins 21 jours avant la date de la 1<sup>ère</sup> séance de chacune d'elles.

6. Le *quorum* exigé pour toute session du conseil des membres est constitué par la présence des représentants de la majorité des membres détenant au moins 90% du total des quotes-parts de participation attribués aux membres.

Si ce *quorum* n'est pas atteint, la session est retardée de 24 heures et le *quorum* exigé est alors constitué par la présence des représentants des membres détenant au moins 85% du total des quotes-parts de participation attribués aux membres.

7. Avec l'accord préalable du conseil des membres, peuvent assister en qualité d'observateurs, à tout ou partie de l'une quelconque des sessions du conseil des membres :

- a) les organisations et institutions internationales visées à l'article 14 du présent accord;
- b) le Gouvernement de tout Etat membre ou observateur de l'organisation des Nations unies, ou d'une des organisations mentionnées à l'article 14 du présent accord, qui envisage de devenir partie au présent accord, suite à une consultation effectuée par écrit entre la date d'envoi des convocations et celle de la tenue de la session.

Les observateurs n'ont pas le droit de prendre la parole aux sessions du conseil des membres, à moins qu'ils n'y soient autorisés par le président.

### **Article 8 : Quotes-parts de participation**

1. Les membres ont ensemble 1000 quotes-parts de participation.

Les quotes-parts de participation sont réparties entre les membres au *pro rata* des données de base de chaque membre, calculées au moyen de la formule suivante :

$$q = p_1 + e_1 + p_2 + e_2$$

Dans cette formule, les paramètres sont des moyennes exprimées en milliers de tonnes métriques, la fraction de millier de tonnes métriques en sus du nombre entier n'étant pas comptée. Il ne peut pas y avoir de fraction de quote-part.

**q** : Donnée de base utilisée pour le *pro rata* des quotes-parts.

**p<sub>1</sub>** : Production moyenne d'huile d'olive des six dernières campagnes oléicoles.

**e<sub>1</sub>** : Moyenne des exportations (douanières) d'huile d'olive des six dernières années civiles correspondant aux années indiquées comme fin des campagnes oléicoles retenues pour le calcul de **p<sub>1</sub>**.

**p<sub>2</sub>** : Production moyenne d'olives de table des six dernières campagnes oléicoles, convertie en équivalent huile d'olive par un coefficient de conversion de 16%.

**e<sub>2</sub>** : Moyenne des exportations (douanières) d'olives de table des six dernières années civiles correspondant aux années indiquées comme fin des campagnes oléicoles retenues pour le calcul de **p<sub>2</sub>** convertie en équivalent huile d'olive par un coefficient de conversion de 16%.

2. Cependant, aucun membre ne peut détenir moins de cinq quotes-parts de participation. A cet effet, si le résultat du calcul effectué sur la base du paragraphe 1 du présent article est inférieur à cinq quotes-parts de participation pour un membre, la quote-part de participation de ce membre est portée à cinq et celles des autres membres sont diminuées proportionnellement.

3. Le conseil des membres adopte les quotes-parts calculées en vertu du présent article lors de sa session annuelle. Cette répartition est en vigueur pendant l'année suivante.

4. Les quotes-parts de participation initiales figurent à l'annexe A au présent accord. Elles sont déterminées sur la base des paragraphes 1 et 2 du présent article en fonction de la moyenne des données correspondant aux six dernières campagnes oléicoles et années civiles pour lesquelles des renseignements définitifs sont disponibles. Les modifications nécessaires y sont apportées chaque année par le conseil des membres, conformément aux dispositions des paragraphes 1, 2 et 3 du

présent article.

### **Article 9 : Décisions du conseil des membres**

1. Sauf disposition contraire du présent accord, les décisions du conseil des membres sont prises par consensus des membres dans un délai imparti par le président. Ce délai ne peut dépasser la durée de la session durant laquelle le projet de décision est soumis au conseil des membres.

Si le consensus n'est pas atteint dans ce délai, les membres sont appelés à voter.

2. Toute décision est considérée comme adoptée lorsque 50% au moins des membres, représentant 82% des quotes-parts de participation, se sont prononcés en faveur de son adoption.

3. Le conseil des membres peut prendre des décisions sans tenir de session, par un échange de correspondance entre le président et les membres, sous-réserve qu'aucun membre ne fasse objection à cette procédure.

Le conseil des membres établit dans son règlement intérieur les modalités d'application qui régissent cette procédure de consultation.

Toute décision ainsi prise est communiquée dans les plus brefs délais par le secrétariat exécutif à tous les membres et consignée dans le rapport définitif de la session suivante du conseil des membres.

### **Section III : Président et vice-président**

#### **Article 10 : Président et vice-président**

1. Le conseil des membres élit un président parmi les délégations des membres. Dans le cas où le président est chef de délégation, son droit de participer aux décisions du conseil des membres est exercé par un autre membre de sa délégation.

Sans préjudice des pouvoirs ou fonctions accordés au directeur exécutif dans le présent accord ou conformément à celui-ci, le président exerce les pouvoirs ou fonctions définis dans le présent accord et spécifiés plus précisément dans le règlement intérieur. En outre, il représente légalement le conseil oléicole international et préside les sessions du conseil des membres.

2. Le conseil des membres élit également un vice-président parmi les délégations des membres. Si le vice-président est chef de délégation, il exerce son droit de participer aux décisions du conseil des membres sauf lorsqu'il assume les fonctions de président, auquel cas il délègue ce droit à un autre membre de sa délégation.

Le vice-président est chargé de remplacer le président en son absence. 3. Le président et le vice-président ne sont pas rétribués.

4. En cas d'absence temporaire simultanée du président et du vice-président ou en cas d'absence permanente de l'un ou de l'autre ou des deux, le conseil des membres élit de nouveaux titulaires de ces fonctions, temporaires ou permanents selon le cas, parmi les délégations des membres.

### **Section IV : Comités et sous-comités**

#### **Article 11 : Comité financier**

1. Le conseil des membres constitue un comité financier composé d'un représentant de chaque membre.

2. Le comité financier est chargé du contrôle financier du conseil oléicole international et du contrôle de l'application du chapitre IV du présent accord. Dans ce cadre, il est chargé d'analyser et d'étudier les projets de budget annuel du conseil oléicole international proposés par le secrétaire exécutif. Seuls les projets de budget examinés par le comité financier sont soumis au conseil des membres pour adoption.

Le comité financier est également chargé d'examiner les comptes du conseil oléicole international conformément aux dispositions de l'article 18.

Le comité financier soumet chaque année à l'approbation du conseil des membres, lors de sa session annuelle, les comptes de l'exercice financier précédent et toute autre disposition ayant trait à des questions financières.

3. Le conseil des membres établit et adopte des règles détaillées dans son règlement intérieur pour

l'application de ces dispositions.

### **Article 12 : Autres comités et sous-comités**

1. Le conseil des membres peut constituer les comités et sous-comités qu'il juge utiles pour l'assister dans l'exercice des fonctions que le présent accord lui confère.
2. Le conseil des membres établit et adopte des règles détaillées dans son règlement intérieur pour l'application de cette disposition. Ces règles doivent :
  - a) permettre que la présidence desdits comités soit assurée de façon équitable entre les différents membres ;
  - b) établir des dispositions réglementant l'admission d'observateurs aux réunions de ses comités et sous-comités.

### **Section V : Secrétariat exécutif**

#### **Article 13 : Secrétariat exécutif**

1. Le conseil oléicole international est pourvu d'un secrétariat exécutif composé d'un directeur exécutif, de hauts fonctionnaires et du personnel nécessaire à la réalisation des tâches découlant du présent accord. Les postes du directeur exécutif et des hauts fonctionnaires sont définis dans le règlement intérieur adopté par le conseil des membres.
2. Le conseil des membres nomme le directeur exécutif et les hauts fonctionnaires en se basant sur le principe de l'alternance proportionnée entre les membres et de l'équilibre géographique.

Le conseil des membres fixe les conditions de leur engagement en tenant compte de celles des fonctionnaires homologues d'organisations internationales semblables. Leur profil est décrit dans le règlement intérieur.
3. Le directeur exécutif est le plus haut fonctionnaire du conseil oléicole international. Il exerce ses fonctions et prend les décisions de gestion collégialement avec les hauts fonctionnaires.
4. Le directeur exécutif nomme le personnel conformément au statut du personnel.
5. Le directeur exécutif, les hauts fonctionnaires et les autres membres du personnel ne doivent exercer aucune activité lucrative dans l'une quelconque des diverses branches du secteur oléicole.
6. Dans l'accomplissement de leurs devoirs aux termes du présent accord, le directeur exécutif, les hauts fonctionnaires et le personnel ne sollicitent ni n'acceptent d'instructions d'aucun membre, ni d'aucune autorité extérieure au conseil oléicole international. Ils s'abstiennent de tout acte incompatible avec leur situation de fonctionnaires internationaux responsables seulement envers le conseil des membres. Les membres doivent respecter le caractère exclusivement international des fonctions du directeur exécutif, des hauts fonctionnaires et du personnel et éviter de les influencer dans l'exécution de leurs tâches.

### **Section VI : Coopération et relations avec d'autres organisations**

#### **Article 14 : Coopération avec d'autres organisations**

1. Le conseil oléicole international prend toute disposition appropriée pour procéder à des consultations ou collaborer avec l'organisation des Nations unies et ses organes, en particulier la conférence des Nations unies sur le commerce et le développement (CNUCED), le programme des Nations unies pour le développement (PNUD), l'Organisation mondiale de la santé (OMS), l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), le programme mixte FAO/OMS de la commission du *codex alimentarius*, l'Organisation internationale du travail (OIT), l'Organisation des Nations unies pour l'éducation, la science et la culture (UNESCO) et les autres institutions spécialisées des Nations unies et avec toute organisation intergouvernementale, gouvernementale ou non gouvernementale qui peut être utile au secteur oléicole et qui est susceptible de mobiliser des fonds en vue de soutenir les activités du conseil oléicole international au bénéfice de tous les membres.
2. Le conseil oléicole international instaure des relations et établit au besoin des accords spéciaux de collaboration avec des organisations ou institutions internationales ou régionales à caractère financier, en particulier avec le Fonds commun pour les produits de base.

Tout accord de collaboration établi entre le conseil oléicole international et les organisations ou institutions internationales susmentionnées est préalablement approuvé par le conseil des membres.

En ce qui concerne l'exécution de tout projet en application du présent article, le conseil oléicole international, en tant qu'organisme international de produit, n'assume aucune obligation financière au titre de garanties données par des membres ou par d'autres entités. L'appartenance au conseil oléicole international n'entraîne, pour aucun membre, aucune responsabilité du fait des emprunts contractés ou des prêts consentis par tout autre membre ou toute autre entité dans le cadre de tels projets.

3. Si nécessaire, le conseil oléicole international tient la CNUCED au courant de ses activités et de ses programmes de travail, eu égard au rôle particulier dévolu à cette dernière dans le commerce international des produits de base.

## **Deuxième partie : Dispositions financières**

### **Chapitre IV : Budgets du conseil oléicole international**

**Article 15 : Budgets du conseil oléicole international** 1. Pour atteindre les objectifs généraux fixés au chapitre premier du présent accord, le conseil des membres adopte les budgets annuels suivants :

- un budget administratif ;
- un budget de coopération technique ;
- un budget de promotion.

2. Le budget administratif est alimenté par les cotisations des membres et par tout autre revenu connexe. Le montant de la cotisation de chaque membre est établi proportionnellement à sa quote-part fixée conformément aux dispositions de l'article 8 du présent accord.

3. Le budget de coopération technique est alimenté par :

- a) le montant de la cotisation de chaque membre, établi proportionnellement à sa quote-part fixée conformément aux dispositions de l'article 8 du présent accord ;
- b) les subventions, les contributions volontaires des membres, qui sont régies par des dispositions reprises dans une convention établie entre le conseil oléicole international et le membre donateur, et les dons ;
- c) tout autre revenu connexe.

4. Le budget de promotion est alimenté par :

- a) le montant de la cotisation de chaque membre, établi proportionnellement à sa quote-part fixée conformément aux dispositions de l'article 8 du présent accord ;
- b) les contributions volontaires des membres, qui sont régies par des dispositions reprises dans une convention établie entre le conseil oléicole international et le membre donateur ;
- c) les dons des Gouvernements et/ou d'autres origines ;
- d) tout autre revenu connexe.

5. Le conseil oléicole international peut aussi recevoir des contributions supplémentaires sous d'autres formes, y compris sous forme de services, de matériel et/ou de personnel scientifique et technique pouvant répondre aux besoins des programmes approuvés.

De même, le conseil oléicole international s'attache, dans le cadre du développement de la coopération internationale, à s'assurer les concours financiers et/ou techniques indispensables, susceptibles d'être obtenus des organismes internationaux, régionaux ou nationaux compétents, financiers ou autres.

Les apports susmentionnés seront affectés par le conseil des membres soit au budget de coopération technique, soit au budget de promotion, soit aux deux budgets.

6. Les sommes du budget administratif, du budget de coopération technique et du budget de promotion non engagées au cours d'une année civile peuvent être reportées sur les années civiles suivantes à titre de préfinancement des budgets correspondants et leur sont assignées en fonction des quotes-parts de chaque membre pour ladite année civile.

Ces sommes ne peuvent en aucun cas donner lieu à un virement au profit d'autres budgets, à moins que le conseil des membres n'en décide autrement.

### **Article 16 : Fonds administratif**

Outre les budgets visés à l'article 15, le conseil oléicole international peut être doté des fonds administratifs qui sont prévus dans son règlement intérieur.

### **Article 17 : Règlement des cotisations**

1. Lors de sa session annuelle, le conseil des membres détermine le montant de la cotisation qui doit être versée par chaque membre pour l'année civile suivante, calculé sur la base du nombre de quotes-parts correspondant à chaque membre établi en application de l'article 8.

2. Les conditions initiales de tout membre qui devient partie au présent accord après son entrée en vigueur sont fixées par le conseil des membres. La cotisation du nouveau membre est calculée en fonction de la quote-part attribuée à ce membre et de la fraction de l'année restant à courir lors de l'adhésion du nouveau membre. Cependant, les cotisations fixées pour les autres membres pour l'année civile en cours ne sont pas modifiées.

3. Les cotisations prévues à l'article 15 sont exigibles le premier jour de l'année civile pour laquelle elles ont été fixées. Elles sont déterminées en euros et payables dans cette monnaie ou, pour un montant équivalent, dans une autre monnaie librement convertible.

4. Au début de l'année civile, le conseil des membres demande à ceux-ci de verser leur cotisation le plus tôt possible pour permettre le fonctionnement normal du conseil oléicole international et le déroulement des activités prévues par celui-ci pour ladite année civile.

Si un membre ne verse pas sa cotisation dans un délai de six mois à compter du début de l'année civile, le conseil des membres l'invite à procéder au versement de sa cotisation dans les trois mois qui suivent. Si ces deux délais n'ont pas été respectés, la question est portée à la connaissance du conseil des membres lors de sa session ordinaire. L'exercice du droit de participer aux décisions du conseil des membres et l'accès du membre redevable d'arriérés aux fonctions électives au sein du conseil des membres et de ses comités et sous-comités sont suspendus automatiquement jusqu'au versement intégral de la cotisation. Le conseil des membres, après avoir écouté le membre redevable d'arriérés, prend toute autre décision opportune, qui est mise en application.

5. Aucune décision du conseil des membres ne peut décharger un membre de ses obligations financières découlant du présent accord.

### **Article 18 : Contrôle financier**

1. Conformément à l'article 11, le contrôle financier du conseil oléicole international est assuré par le comité financier.

2. Les comptes financiers du conseil oléicole international concernant l'année civile précédente, certifiés par un commissaire aux comptes indépendant, sont présentés au comité financier qui, après l'analyse de ces comptes, les soumet au conseil des membres lors de sa session annuelle pour approbation et publication. Le commissaire aux comptes indépendant est désigné par le conseil des membres au moyen d'un appel d'offres auquel participent au moins trois sociétés spécialisées.

La durée du mandat du commissaire aux comptes indépendant ne peut pas dépasser trois ans.

Aucune société ayant été choisie pour procéder à la vérification des comptes du conseil oléicole international ne peut être sélectionnée de nouveau au cours des neuf années qui suivent, pendant la durée du présent accord, pour exercer le rôle de commissaire aux comptes.

3. En outre, lors de sa session annuelle, le conseil des membres examine et adopte le rapport relatif à :

- la vérification de la gestion des fonds, des actifs et de la trésorerie du conseil oléicole international ;

- la régularité des opérations financières et leur conformité avec les dispositions réglementaires, statutaires et budgétaires en vigueur.

### **Article 19 : Liquidation**

1. En cas de dissolution et avant celle-ci, le conseil des membres prend les mesures stipulées au

paragraphe 5 de l'article 47.

2. A l'expiration du présent accord, à moins que celui-ci ne soit prorogé, reconduit ou renouvelé, le patrimoine du conseil oléicole international et toutes les sommes non engagées provenant des fonds visés à l'article 16 ainsi que toutes les sommes non engagées des budgets visés à l'article 15 seront reversés aux membres au *prorata* du total de leurs quotes-parts en vigueur à ce moment. Les contributions volontaires visées aux paragraphes 4b) et 5 b) de l'article 15, et les dons visés au paragraphe 5 c) de l'article 15, seront reversés aux membres ou aux donateurs concernés.

### **Troisième partie : Dispositions économiques et dispositions concernant la normalisation**

#### **Chapitre V : Dénominations et définitions des huiles d'olive, des huiles de grignons d'olive et des olives de table. Indications géographiques**

##### **Article 20 : Utilisation de la dénomination "huile d'olive"**

1. La dénomination "huile d'olive" est réservée à l'huile provenant uniquement de l'olive, à l'exclusion des huiles obtenues par solvant ou par procédés de réestérification, et de tout mélange avec des huiles d'autre nature.
2. La dénomination "huile d'olive" employée seule ne peut en aucun cas s'appliquer aux huiles de grignons d'olive.
3. Les membres s'engagent à supprimer, dans leur commerce intérieur et international, tout emploi de la dénomination "huile d'olive", seule ou combinée avec d'autres mots, non conforme au présent article.

##### **Article 21 : Dénominations et définitions des huiles d'olive, des huiles de grignons d'olive et des olives de table**

1. Les définitions des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive des différentes catégories suivantes sont décrites à l'annexe B :

###### **I. Huile d'olive :**

A) Huiles d'olive vierges :

a) Huiles d'olive vierges propres à la consommation en l'état :

- i) huile d'olive vierge extra ;
- ii) huile d'olive vierge ;
- iii) huile d'olive vierge courante ;

b) Huiles d'olive vierges non propres à la consommation en l'état :

Huile d'olive vierge lampante ; B) Huile d'olive raffinée. C) Huile d'olive.

###### **II. Huile de grignons d'olive :**

A) Huile de grignons d'olive brute ;

B) Huile de grignons d'olive raffinée ;

C) Huile de grignons d'olive.

2. Les définitions des types d'olives de table suivantes sont décrites à l'annexe C :

- i) olives vertes ;
- ii) olives tournantes ;
- iii) olives noires.

3. Le conseil des membres peut décider d'apporter toute modification qu'il estime nécessaire ou opportune aux catégories d'huiles et types d'olives de table prévus dans le présent article et aux définitions données dans les annexes B et C.

##### **Article 22 : Engagements des membres**

1. Les membres du conseil oléicole international s'engagent à appliquer dans leur commerce international les dénominations fixées aux annexes B et C et encouragent leur application dans leur commerce national.

2. Conformément au paragraphe 3 de l'article 25, le conseil des membres détermine des normes en matière de critères de qualité applicables au commerce international des membres.

3. Les membres s'engagent à analyser en détail la définition des dénominations et des indications

géographiques pouvant revêtir un intérêt économique pour eux, ainsi que les dispositions légales nationales minimales nécessaires en vue d'assurer ou assurant la protection de ces indications. A cette fin, le conseil oléicole international fournit les moyens d'établir un système de reconnaissance mutuelle desdites indications.

4. Les indications géographiques, lorsqu'elles sont données, ne peuvent s'appliquer qu'aux seules huiles d'olive vierges et aux olives de table de la catégorie commerciale extra produites conformément aux dispositions en la matière pour les produits en question.

5. Les indications géographiques ne peuvent être utilisées que conformément aux conditions prévues par le droit du pays d'origine.

6. Les membres s'engagent notamment à établir un système de reconnaissance mutuelle des indications géographiques en vue d'assurer une protection *ex officio* des indications géographiques protégées par le droit national des membres et à prohiber et à réprimer l'emploi sur leur territoire, pour le commerce international, d'indications géographiques et de dénominations d'huiles d'olive, d'huiles de grignons d'olive et d'olives de table contraires à ces principes.

Cet engagement vise toute mention apposée sur les emballages, les factures, les lettres de voiture et les papiers de commerce ou employée dans la publicité, les marques de fabrique, les noms enregistrés et les illustrations, se rapportant à la commercialisation internationale des huiles d'olive, des huiles de grignons d'olive et des olives de table, pour autant que ces mentions peuvent constituer de fausses indications ou prêter à confusion sur l'origine, la provenance ou la qualité des huiles d'olive, des huiles de grignons d'olive et des olives de table.

### **Article 23 : Contestations et conciliation**

1. Les contestations au sujet des indications géographiques suscitées par l'interprétation des clauses du présent chapitre ou par les difficultés d'application qui n'auraient pas été résolues par voie de négociation directe sont examinées par le conseil des membres.

2. Le conseil des membres procède à un essai de conciliation, après avis de la commission consultative prévue au paragraphe 1 de l'article 37 et après consultation de l'Organisation mondiale de la propriété intellectuelle, d'une organisation professionnelle qualifiée et, si besoin est, de la chambre de commerce internationale et des institutions internationales spécialisées en matière de chimie analytique. En cas d'insuccès, et après constat par le conseil des membres que tous les moyens ont été mis en œuvre pour arriver à un accord, les membres intéressés ont le droit de recourir en dernière instance à la Cour internationale de justice.

## **Chapitre VI : Normalisation des marchés des produits oléicoles**

### **Article 24 : Examen de la situation et de l'évolution du marché de l'huile d'olive, de l'huile de grignons d'olive et des olives de table**

1. Dans le cadre des objectifs généraux définis à l'article premier, en vue de contribuer à la normalisation du marché de l'huile d'olive, de l'huile de grignons et des olives de table et de remédier à tout déséquilibre entre l'offre et la demande internationales dû à l'irrégularité des récoltes ou d'autres causes, les membres rendent disponibles et fournissent au conseil oléicole international toute information, statistique ou documentation nécessaire sur l'huile d'olive, l'huile de grignons d'olive et les olives de table.

2. Lors de sa session annuelle, le conseil des membres procède à un examen détaillé des bilans oléicoles et à une estimation globale des ressources et des besoins en huile d'olive, en huile de grignons d'olive et en olives de table, à partir des informations fournies par chaque membre conformément à l'article 36, de celles qui peuvent être communiquées au conseil oléicole international par les Gouvernements d'Etats non membres du présent accord et de toute autre documentation statistique pertinente dont celui-ci dispose en la matière. Le conseil des membres, compte tenu de toutes les informations dont il dispose, procède à un examen de la situation du marché et à une estimation globale des ressources et des besoins pour tous les produits de l'olivier et peut proposer aux membres les mesures qu'il juge opportunes.

## **Article 25 : Normalisation du marché des produits oléicoles**

1. Le conseil oléicole international est chargé de mener des études en vue de présenter aux membres des recommandations destinées à assurer l'équilibre entre la production et la consommation et, plus généralement, la normalisation à long terme du marché oléicole par l'application de mesures appropriées.

2. En vue d'une telle normalisation, le conseil oléicole international est également chargé de mener des études afin de recommander aux membres des solutions opportunes aux problèmes qui peuvent se poser au regard de l'évolution du marché international de l'huile d'olive, de l'huile de grignons d'olive et des olives de table, selon des modalités appropriées, compte tenu des déséquilibres du marché découlant des fluctuations de la production ou d'autres causes.

3. Le conseil oléicole international examine les moyens d'assurer le développement des échanges internationaux et l'augmentation de la consommation d'huile d'olive et d'olives de table. Il est notamment chargé de faire aux membres toute recommandation appropriée concernant :

a) l'adoption et l'application d'un contrat-type international pour les transactions sur les huiles d'olive, les huiles de grignons d'olive et les olives de table ;

b) la constitution et le fonctionnement d'un bureau de conciliation et d'arbitrage international pour les litiges éventuels relatifs à des transactions portant sur les huiles d'olive, les huiles de grignons d'olive et les olives de table ;

c) l'application des normes relatives aux caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques des huiles d'olive, des huiles de grignons d'olive et des olives de table ;

d) l'unification des méthodes d'analyse. 4. Le conseil oléicole international prend toute mesure qu'il juge utile pour la répression de la concurrence déloyale sur le plan international, y compris de la part d'Etats qui ne sont pas parties au présent accord ou de ressortissants de ces Etats.

## **Quatrième partie Dispositions techniques**

### **Chapitre VII : Coopération technique dans le secteur oléicole**

#### **Article 26 : Programmes et activités**

1. En vue d'atteindre les objectifs généraux relatifs à la coopération technique oléicole énoncés à l'article premier, le conseil oléicole international, par l'intermédiaire du conseil des membres, est chargé de concevoir, de promouvoir et d'élaborer des programmes d'activité s'y rapportant.

2. La coopération technique oléicole concerne l'oléiculture, l'oléotechnie et l'industrie des olives de table.

3. Le conseil oléicole international peut intervenir directement pour promouvoir la coopération technique oléicole.

4. Pour l'application d'une partie ou de la totalité des dispositions du présent chapitre, le conseil oléicole international peut décider de faire appel à la collaboration d'organismes et/ou entités, publics ou privés, nationaux ou internationaux. Il peut également apporter toute participation financière aux organismes et/ou entités précités dans les limites budgétaires.

#### **Article 27 : Recherche-développement**

1. Le conseil oléicole international, par l'intermédiaire du conseil des membres, examine toute proposition de projet de recherche-développement revêtant un intérêt général pour les membres et prend les dispositions opportunes en la matière.

2. Le conseil oléicole international peut faire appel à la collaboration des instituts, laboratoires et centres de recherche spécialisés pour la mise en œuvre, le suivi, l'exploitation et la vulgarisation au profit des membres des résultats des programmes de recherche-développement.

3. Le conseil oléicole international effectue les études indispensables sur la rentabilité économique pouvant être escomptée de l'application des résultats des programmes de recherche-développement.

#### **Article 28 : Formation et opérations spécifiques**

1. Le conseil oléicole international, par l'intermédiaire du conseil des membres, prend les mesures nécessaires pour l'organisation de sessions de recyclage et de cours de formation à différents

niveaux, destinés aux techniciens du secteur oléicole, notamment à ceux des membres qui sont des pays en développement.

2. Le conseil oléicole international favorise le transfert de technologie aux membres qui sont des pays en développement par les membres les plus avancés dans les techniques de l'oléiculture, de l'oléotechnie et de l'industrie des olives de table.

3. Le conseil oléicole international facilite toute coopération technique permettant de mettre des consultants et des experts à la disposition des membres qui en auraient besoin.

4. Le conseil oléicole international facilite la participation des délégations et experts des membres à ses réunions de caractère général ou technico-scientifique.

5. Le conseil des membres est notamment chargé :

a) de réaliser des études et opérations spécifiques ;

b) d'organiser ou de favoriser la tenue de réunions et de séminaires internationaux ;

c) de rassembler les informations techniques et de les diffuser à tous les membres ; d) de promouvoir la coordination des activités en matière de coopération technique entre les membres dans le domaine de l'oléiculture, de l'oléotechnie et de l'industrie des olives de table, y compris dans le cadre de la programmation régionale ou interrégionale ;

e) de susciter une collaboration bilatérale ou multilatérale susceptible d'aider le conseil oléicole international à atteindre les objectifs du présent accord.

## **Chapitre VIII : Autres mesures**

### **Article 29 : Autres mesures**

Le conseil oléicole international est chargé : a) de favoriser et coordonner des études et des recherches appropriées sur la valeur biologique de l'huile d'olive et des olives de table, mettant en relief leurs qualités nutritionnelles et leurs autres propriétés intrinsèques ;

b) de mettre au point, en coopération avec les organismes spécialisés, la terminologie oléicole, les normes relatives aux produits oléicoles et les méthodes d'analyse s'y rapportant, ainsi que toute autre norme ayant un rapport avec le domaine oléicole ;

c) de prendre toute disposition adéquate pour mettre au point un recueil des usages loyaux et constants du commerce international de l'huile d'olive, de l'huile de grignons d'olive et des olives de table.

## **Cinquième partie : Dispositions relatives à la promotion**

### **Chapitre IX : Promotion mondiale en faveur de la consommation d'huile d'olive et d'olives de table**

#### **Article 30 : Programme de promotion en faveur de la consommation d'huile d'olive et d'olives de table**

1. Les membres s'engagent à mener en commun des activités de promotion générique en vue de développer la consommation d'huile d'olive et d'olives de table dans le monde, en se basant sur l'utilisation des dénominations des huiles d'olive alimentaires et des olives de table telles qu'elles sont définies aux annexes B et C, respectivement.

2. Lesdites activités sont menées sous une forme informative et publicitaire et portent sur les caractéristiques organoleptiques et chimiques ainsi que sur les propriétés nutritionnelles, thérapeutiques et autres des huiles d'olives et des olives de table.

3. Les campagnes de promotion visent à informer le consommateur sur les dénominations, l'origine et la provenance des huiles d'olives et des olives de table, tout en veillant à ne favoriser, ni mettre en évidence aucune qualité, origine ou provenance de préférence à une autre.

4. Les programmes de promotion à entreprendre en vertu du présent article sont arrêtés par le conseil des membres en fonction des ressources qui sont mises à sa disposition à cet effet, une orientation prioritaire étant donnée aux actions dans les pays principalement consommateurs et dans les pays où la consommation d'huile d'olive et d'olives de table est susceptible d'augmenter.

5. Les ressources du budget de promotion sont utilisées compte tenu des critères suivants :

a) importance de la consommation et des possibilités de développement des marchés existants ;

b) c) réation de nouveaux débouchés pour l'huile d'olive et les olives de table ; c) rentabilité des investissements dans la promotion.

6. Le conseil des membres est chargé d'administrer toutes les ressources affectées à la promotion commune. Il établit chaque année, en annexe à son propre budget, un état prévisionnel des recettes et des dépenses destinées à cette promotion.

7. Dans le cas où un membre, une organisation ou une personne apporte une contribution volontaire pour le développement d'actions de promotion, le conseil des membres arrête les modalités d'application régissant l'utilisation de ces ressources dans le cadre d'une convention spécifique entre le conseil oléicole international et le contributeur.

8. L'exécution technique des programmes de promotion incombe au conseil oléicole international qui peut également confier cette exécution à des entités spécialisées, choisies conformément au règlement intérieur.

### **Article 31 : Label de garantie internationale du conseil oléicole international**

Le conseil des membres peut prévoir des dispositions pour l'application du label de garantie internationale assurant le respect des normes internationales du conseil oléicole international.

## **Sixième partie : Autres dispositions**

### **Chapitre X : obligations diverses**

#### **Article 32 : Obligations générales**

Les membres s'engagent à ne prendre aucune mesure allant à l'encontre des obligations contractées aux termes du présent accord et des objectifs généraux définis à l'article premier.

#### **Article 33 : Obligations financières des membres**

Conformément aux principes généraux du droit, les obligations financières d'un membre à l'égard du conseil oléicole international et des autres membres se limitent aux obligations qui découlent de l'article 15 concernant les cotisations aux budgets visés au même article et, le cas échéant, de l'article 16 se rapportant aux fonds administratifs.

#### **Article 34 : Aspects écologiques et environnementaux**

Les membres tiennent dûment compte des aspects écologiques et environnementaux à tous les stades de la production oléicole et s'engagent à mettre en œuvre les actions jugées nécessaires par le conseil des membres en vue d'améliorer ou de résoudre les éventuels problèmes rencontrés dans ce domaine.

#### **Article 35 : Encouragement des échanges internationaux et de la consommation**

Les membres s'engagent à prendre toutes les mesures appropriées ayant pour objet de faciliter les échanges, d'encourager la consommation d'huiles d'olive et d'olives de table et d'assurer le développement normal du commerce international de ces produits. Ils s'engagent à cet effet à se conformer aux principes, règles et lignes directrices qu'ils ont approuvés dans les enceintes internationales compétentes.

**Article 36 : Information** Les membres s'engagent à rendre disponibles et à fournir au conseil oléicole international toutes les statistiques, les informations et la documentation nécessaires pour lui permettre de remplir les fonctions qui lui sont dévolues par le présent accord et, notamment, toutes les indications dont il a besoin pour établir les bilans des huiles d'olive, des huiles de grignons d'olive et des olives de table et pour connaître la politique oléicole nationale des membres.

## **Chapitre XI: Différends et réclamations**

### **Article 37 : Différends et réclamations**

1. Tout différend, autre que les contestations visées à l'article 23, relatif à l'interprétation ou à l'application du présent accord, qui n'est pas réglé par voie de négociation, est, à la demande d'un

membre partie au différend, déferé au conseil des membres qui prend une décision en l'absence du membre concerné, après avis, le cas échéant, d'une commission consultative dont la composition et les modalités de fonctionnement sont fixées par le règlement intérieur.

2. L'avis motivé de la commission consultative est soumis au conseil des membres, qui tranche en tous cas le différend après avoir pris en considération tous les éléments d'information utiles.

3. Une plainte selon laquelle un membre n'aurait pas rempli les obligations imposées par le présent accord est, sur la demande du membre auteur de la plainte, déferée au conseil des membres, qui prend, en l'absence du membre en question, une décision en la matière après consultation des membres intéressés et après avis, le cas échéant, de la commission consultative visée au paragraphe 1 du présent article.

4. Si le conseil des membres constate qu'un membre s'est rendu coupable d'un manquement au présent accord, il peut lui appliquer, jusqu'à ce que ledit membre se soit acquitté de ses obligations, des sanctions qui peuvent aller d'un simple avertissement à la suspension du droit de participer aux décisions du conseil des membres, ou bien exclure ce membre de l'accord selon la procédure prévue à l'article 45. Le membre en question a le droit de recourir en dernière instance à la Cour internationale de justice.

## **Chapitre XII : Dispositions finales**

### **Article 38 : Dépositaire Signature, ratification, acceptation et approbation**

1. Le présent accord sera ouvert à la signature des Gouvernements invités à la conférence des Nations unies pour la négociation d'un accord destiné à succéder à l'accord international de 1986 sur l'huile d'olive et les olives de table, tel qu'amendé et prorogé en 1993, à Madrid, auprès du Gouvernement espagnol, du 15 juin au 31 décembre 2005 inclus.

2. Tout Gouvernement visé au paragraphe 1 du présent article peut : a) au moment de signer le présent accord, déclarer que par cette signature il exprime son consentement à être lié par celui-ci (signature définitive) ; ou b) après avoir signé le présent accord, le ratifier, l'accepter ou l'approuver par le dépôt d'un instrument à cet effet auprès du dépositaire. Le présent accord est ouvert à la signature, à la ratification, à l'acceptation ou à l'approbation de la communauté européenne. 3. Les instruments de ratification, d'acceptation ou d'approbation seront déposés auprès du dépositaire.

### **Article 40 : Adhésion**

1. Tout Etat peut adhérer au présent accord aux conditions déterminées par le conseil oléicole international par l'intermédiaire du conseil des membres, qui comprennent un certain nombre de quotes-parts de participation et un délai pour le dépôt des instruments d'adhésion. Le conseil des membres peut toutefois accorder une prorogation aux Gouvernements qui ne sont pas en mesure d'adhérer dans le délai fixé. A son adhésion, un Etat est réputé figurer dans l'annexe A du présent accord, avec indication des quotes-parts dont il dispose au titre de ces conditions d'adhésion.

Le présent accord est ouvert à l'adhésion de la communauté européenne. 2. L'adhésion se fait par le dépôt d'un instrument d'adhésion auprès du dépositaire. Les instruments d'adhésion doivent indiquer que le Gouvernement accepte toutes les conditions fixées par le conseil oléicole international.

### **Article 41 : Notification d'application à titre provisoire**

1. Un Gouvernement signataire qui a l'intention de ratifier, d'accepter ou d'approuver le présent accord ou un Gouvernement pour lequel le conseil des membres a fixé des conditions d'adhésion mais qui n'a pas encore pu déposer son instrument peut à tout moment notifier au dépositaire qu'il appliquera le présent accord à titre provisoire, soit quand celui-ci entrera en vigueur conformément à l'article 42, soit, s'il est déjà en vigueur, à une date spécifiée.

2. Un Gouvernement qui a notifié conformément au paragraphe 1 du présent article qu'il appliquera le présent accord quand celui-ci entrera en vigueur ou, s'il est déjà en vigueur, à une date spécifiée, est dès lors membre à titre provisoire jusqu'à ce qu'il dépose son instrument de ratification, d'acceptation, d'approbation ou d'adhésion et devienne ainsi membre.

#### **Article 42 : Entrée en vigueur**

1. Le présent accord entrera en vigueur à titre définitif le jour où au moins cinq Gouvernements, parmi ceux mentionnés à l'annexe A au présent accord, représentant au moins 90% des quotes-parts de participation, l'auront signé définitivement ou l'auront ratifié, accepté ou approuvé, ou y auront adhéré.
2. Si au 1er janvier 2006, le présent accord n'est pas entré en vigueur conformément au paragraphe 1 du présent article, il entrera en vigueur à titre provisoire si, à cette date, cinq Gouvernements remplissant les conditions en matière de pourcentage, indiquées au paragraphe 1 du présent article l'ont signé définitivement ou l'ont ratifié, accepté ou approuvé, ou ont notifié au dépositaire qu'ils l'appliqueront à titre provisoire.
3. Si au 1er janvier 2006, les conditions d'entrée en vigueur prévues au paragraphe 1 ou au paragraphe 2 du présent article ne sont pas remplies, le dépositaire invitera les Gouvernements qui autont signé définitivement le présent accord ou l'auront ratifié, accepté ou approuvé, ou qui auront notifié au dépositaire qu'ils l'appliqueront à titre provisoire, à décider si le présent accord entrera en vigueur entre eux à titre provisoire ou définitif, en totalité ou en partie, à la date qu'ils pourront fixer.
4. Pour tout Gouvernement qui n'a pas notifié au dépositaire conformément à l'article 41 qu'il appliquera le présent accord à titre provisoire et qui dépose un instrument de ratification, d'acceptation, d'approbation ou d'adhésion après l'entrée en vigueur du présent accord, l'accord entrera en vigueur à la date de ce dépôt.

#### **Article 43 : Amendements**

1. Le conseil oléicole international, par l'intermédiaire du conseil des membres, peut recommander aux membres des amendements au présent accord.
2. Les amendements proposés sont adoptés par le conseil des membres conformément à l'article 9 de l'accord et entrent en vigueur pour tous les membres 90 jours après la date à laquelle le dépositaire a reçu notification de la décision du conseil des membres.

#### **Article 44 : Retrait**

1. Tout membre peut se retirer du présent accord à tout moment après l'entrée en vigueur de celui-ci, en notifiant son retrait par écrit au dépositaire. Ce membre informe simultanément le conseil oléicole international, par écrit, de la décision qu'il a prise.
2. Le retrait effectué en vertu du présent article prend effet 90 jours après que le dépositaire en a reçu notification.

**Article 45 : Exclusion** Sans préjudice de l'article 37, si le conseil des membres conclut qu'un membre a manqué aux obligations que le présent accord lui impose et s'il décide en outre que ce manquement entrave sérieusement le fonctionnement du présent accord, il peut, par une décision motivée des autres membres, prise en l'absence du membre concerné, exclure ce membre du présent accord. Le conseil oléicole international en donne immédiatement notification au dépositaire. Ledit membre cesse d'être partie au présent accord 30 jours après la date de la décision du conseil des membres.

#### **Article 46 : Liquidation des comptes**

1. Le conseil des membres procède à la liquidation des comptes dans les conditions qu'il juge équitables, en tenant compte de tous les engagements comportant des conséquences juridiques pour le conseil oléicole international et qui auraient des répercussions sur les cotisations d'un membre qui s'est retiré du présent accord ou qui a été exclu du conseil oléicole international ou qui a de toute autre manière cessé d'être partie au présent accord, ainsi que du temps nécessaire pour permettre une transition adéquate, en particulier lorsqu'un terme doit être mis à ces engagements.

Nonobstant les dispositions de l'alinéa précédent, ce membre est tenu de régler toute somme qu'il doit au conseil oléicole international au titre de la période durant laquelle il a été membre.

2. A la fin du présent accord, un membre se trouvant dans la situation visée au paragraphe 1 n'a droit à aucune part du produit de la liquidation ni des autres avoirs du conseil oléicole international. Il ne peut non plus être appelé à couvrir une partie quelconque du déficit éventuel du conseil oléicole international.

#### **Article 47 : Durée, prorogation, reconduction et fin**

1. Le présent accord restera en vigueur jusqu'au 31 décembre 2014, à moins que le conseil oléicole international, par l'intermédiaire du conseil des membres, ne décide de le proroger, de le reconduire, de le renouveler ou d'y mettre fin auparavant conformément aux dispositions du présent article.

2. Le conseil oléicole international, par l'intermédiaire du conseil des membres, peut décider de proroger le présent accord pour un maximum de deux périodes de deux ans chacune. Tout membre qui n'accepte pas une prorogation ainsi décidée du présent accord le fera savoir au conseil oléicole international et cessera d'être partie au présent accord à compter du début de la période de prorogation.

3. Si avant le 31 décembre 2014 ou avant l'expiration d'une période de prorogation visée au paragraphe 2 du présent article, selon le cas, un nouvel accord ou un protocole destiné à reconduire le présent accord a été négocié mais n'est pas encore entré en vigueur à titre provisoire ou définitif, le présent accord demeurera en vigueur au-delà de sa date d'expiration jusqu'à l'entrée en vigueur du nouvel accord ou du protocole, sous réserve que la durée de cette prorogation ne dépasse pas 12 mois.

4. Le conseil oléicole international, par l'intermédiaire du conseil des membres, peut à tout moment décider de mettre fin au présent accord avec effet à la date de son choix.

5. Nonobstant la fin du présent accord, le conseil oléicole international continue d'exister aussi longtemps qu'il le faut pour procéder à la liquidation du conseil oléicole international, y compris à la liquidation des comptes, et a, pendant ladite période, les pouvoirs et fonctions qui peuvent lui être nécessaires à ces fins.

6. Le conseil oléicole international notifie au dépositaire toute décision prise en vertu du présent article.

#### **Article 48 : Réserves**

Aucune réserve ne peut être faite en ce qui concerne l'une quelconque des dispositions du présent accord.

En foi de quoi, les soussignés dûment autorisés à cet effet, ont apposé leur signature sur le présent accord aux dates indiquées.

Fait à Genève le 29 avril 2005, les textes du présent accord dans les langues anglaise, arabe, espagnole, française et italienne faisant tous également foi.

#### **ANNEXE A**

#### **QUOTES-PARTS DE PARTICIPATION AUX BUDGETS DE L'ORGANISATION ETABLIES CONFORMEMENT A L'ARTICLE 8\***

Algérie .....	11
Communauté européenne .....	801
Croatie .....	5
Egypte .....	8
Iran (République islamique d') .....	5
Israël.....	5
Jamahiriya arabe libyenne .....	5
Jordanie .....	7
Liban .....	5

Maroc .....	25
République arabe syrienne .....	45
Serbie-et-Monténégro .....	5
Tunisie.....	73
Total .....	1000

\* Calculées en fonction de la production moyenne pour la période 1997/1998-2002/2003 et des exportations moyennes pour la période 1998-2003.

ANNEXE B  
**DENOMINATION ET DEFINITIONS DES HUILES  
D'OLIVE ET DES HUILES DE GRIGNONS  
D'OLIVE**

Les dénominations des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive des différentes catégories sont données ci-après, avec la définition correspondante pour chaque dénomination :

**I. L'huile d'olive** est l'huile provenant uniquement du fruit de l'olivier, à l'exclusion des huiles obtenues par solvants ou par des procédés de réestérification et de tout mélange avec des huiles d'autre nature. Elle fait l'objet des dénominations ci-après :

**A. Huiles d'olive vierges** : huiles obtenues à partir du fruit de l'olivier uniquement par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques dans des conditions, thermiques notamment, qui n'entraînent pas l'altération de l'huile, et n'ayant subi aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration. Elles font l'objet du classement et des dénominations ci-après :

a) **Huiles d'olive vierges propres à la consommation en l'état** :

**i) Huile d'olive vierge extra** : huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 0,8 gramme pour 100 grammes et dont les autres caractéristiques correspondent à celles prévues pour cette catégorie ;

**ii) Huile d'olive vierge** : huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 2,0 grammes pour 100 grammes et dont les autres caractéristiques correspondent à celles prévues pour cette catégorie ;

**iii) Huile d'olive vierge courante** : huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 3,3 grammes pour 100 grammes et dont les autres caractéristiques correspondent à celles prévues pour cette catégorie <sup>(1)</sup>;

<sup>(1)</sup> - Ce produit ne peut être vendu directement aux consommateurs que si le pays de vente au détail l'autorise. En cas de non-autorisation, sa dénomination répond aux dispositions légales de ce pays.

b) **Huile d'olive vierge non propre à la consommation en l'état** :

**Huile d'olive vierge lampante** : huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est supérieure à 3,3 grammes pour 100 grammes et/ou dont les caractéristiques organoleptiques et les autres caractéristiques correspondent à celles prévues pour cette catégorie. Elle est destinée au raffinage en vue de son utilisation pour la consommation humaine ou destinée à des usages techniques.

**B. Huile d'olive raffinée** : huile d'olive obtenue par le raffinage d'huiles d'olive vierges. Son acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 0,3 gramme pour 100 grammes et ses autres caractéristiques correspondent à celles prévues pour cette catégorie <sup>(2)</sup>.

**C. Huile d'olive** : huile constituée par un coupage d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges propres à la consommation en l'état. Son acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 1 gramme pour 100 grammes et ses autres caractéristiques correspondent à celles prévues pour cette catégorie <sup>(3)</sup>

<sup>(2)</sup> Ce produit ne peut être vendu directement aux consommateurs que si le pays de vente au détail l'autorise.

<sup>(3)</sup> Le pays de vente au détail peut exiger une dénomination plus précise.

**II. L'huile de grignons d'olive :** huile obtenue par traitement aux solvants ou d'autres procédés physiques des grignons d'olive, à l'exclusion des huiles obtenues par des procédés de réestérification et de tout mélange avec des huiles d'autre nature. Elle fait l'objet des dénominations ci-après :

**A. Huile de grignons d'olive brute :** huile de grignons d'olive dont les caractéristiques sont celles prévues pour cette catégorie. Elle est destinée au raffinage en vue de son utilisation pour la consommation humaine ou destinée à des usages techniques.

**B. Huile de grignons d'olive raffinée :** huile obtenue par le raffinage de l'huile de grignons d'olive brute. Son acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 0,3 gramme pour 100 grammes et ses autres caractéristiques correspondent à celles prévues pour cette catégorie <sup>(4)</sup>.

**C. Huile de grignons d'olive :** huile constituée par un coupage d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges propres à la consommation en l'état. Son acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 1 gramme pour 100 grammes et ses autres caractéristiques correspondent à celles prévues pour cette catégorie <sup>(5)</sup>.

<sup>(4)</sup> Ce produit ne peut être vendu directement aux consommateurs que si le pays de vente au détail l'autorise.

<sup>(5)</sup> Le pays de vente au détail peut exiger une dénomination plus précise.

## ANNEXE C

### TYPES ET DEFINITIONS DES OLIVES DE TABLE

Les olives de table sont classées dans l'un des types ci-après :

**i) Olives vertes :** fruits récoltés au cours du cycle de maturation, avant la véraison, au moment où ils ont atteint leur taille normale. Leur coloration peut varier du vert au jaune paille ;

**ii) Olives tournantes :** fruits récoltés avant complète maturité, à la véraison. Leur coloration peut varier du rose au rose vineux ou brun ;

**iii) Olives noires :** fruits récoltés au moment où ils ont atteint leur complète maturité, ou peu avant. Leur coloration peut varier du noir rougeâtre au châtain foncé, en passant par le noir violacé, le viol et foncé et le noir olivâtre.

## 5. Céréale

### 5.1. Décret exécutif n° 91-572 du 31 décembre 1991 relatif à la farine de panification et au pain.

Le Chef du Gouvernement,

Sur le rapport conjoint du ministre de l'économie, du ministre de l'agriculture et du ministre de l'industrie et des mines,

**Décète :**

#### **Section 1 : Farine de panification**

Article 1er. — La farine de panification est le produit de la mouture de graines de céréales aptes à la panification et préalablement nettoyées, sans autre modification que la soustraction partielle ou totale des germes et enveloppes ; la teneur en eau. doit être inférieure ou égale à 15,5 %, l'indice de chute entre 180 et 280, le P/L entre 0,45 et 0,65, l'indice de Zélény de 22 à 30.

Les blés tendres ou les coupages de blés tendres, destinés à la farine de panification doivent présenter les spécifications suivantes :

— W au test de l'alvéographe de Chopin 130 à 180,

— P/L 0,45 à 0,65

Art. 2. — La farine complète est constituée de tous les éléments de la graine dont elle est issue dans les proportions où ils s'y trouvaient.

Les spécifications techniques de cette farine seront fixées par arrêté interministériel.

Art. 3. — La dénomination « farine » ou « farine de panification », sans autre qualificatif, désigne la farine de blé tendre *Triticum aestivum*.

Dans tous les autres cas, cette dénomination devra être suivie de l'indication de l'espèce ou des espèces végétales dont la farine est issue. En cas de mélange, la proportion de chacun des composants, devra être indiquée dans les conditions prévues à l'article 8 ci-dessous.

Art. 4. — La farine de panification pourra recevoir l'adjonction à titre d'adjuvants, de farine de fèves dans une proportion ne dépassant pas 2% et de produits maltés dans une proportion n'excédant pas 0,3%.

Lorsque l'adjonction d'adjuvants est effectuée avant la livraison de la farine de panification à l'utilisateur, la dénomination « farine » ou « farine de panification » est remplacée par « préparation pour panification » et mention de chacune des adjonctions faites sera indiquée dans les conditions prévues à l'article 8 ci-dessous.

Art. 5. — Sauf dispositions législatives ou réglementaires contraires, la farine de panification doit être indemne de tous corps étrangers.

Art. 6. — les taux d'extraction des différents types de farine de blé tendre sont fixés comme suit :

1) Farine de type courant :

— minimum : 1 point au-dessous du poids spécifique (PS-1)

— maximum : 2 points au-dessus du poids spécifique (PS + 2)

2) Farine de type supérieur :

— minimum : 8 points au-dessous du poids spécifique (PS-8)

— maximum : 5 points au-dessus du poids spécifique (PS+5)

Les paramètres techniques nécessaires à l'exercice du contrôle de la qualité des types de farine prévus ci-dessus seront définis par le ministre chargé de la qualité.

Pour les types de farine éventuellement importés, les cahiers des charges doivent obligatoirement préciser le taux d'extraction, et au moins la teneur en cendres et le taux d'humidité.

Art. 7. — Les farines de panification ou les préparations pour panification destinées à la fabrication du pain de consommation courante prévu à l'article 12 ci-dessous doivent correspondre aux paramètres de la farine de type courant fixés à l'article 6 ci-dessus et présenter au test de l'alvéographe de Chopin un W au moins égal à 180.

Les espèces de céréales utilisées doivent appartenir à des variétés aptes à la panification, à l'exclusion de toutes les variétés dites « fourragères ».

Art. 8. — Les dénominations, qualificatifs et indications prévus aux articles 1" à 6 sont portés sur une étiquette solidement fixée à l'emballage de la farine ou par impression directe sur cet emballage. En cas de vente en vrac, ces mentions sont portées sur le document commercial accompagnant la marchandise.

### **Section 2 : Levure et levain**

Art. 9. — La levure mentionnée à l'article 11 ci-dessous est composée d'une culture pure de *sacharomyces cerevisiae* ayant une force de fermentation supérieure à 800 cm<sup>3</sup> de gaz carbonique en deux heures, à une température de 25" à 30" C.

La levure est emballée de manière à éviter toute contamination.

Chaque emballage devra comporter la mention :

— de la date de fabrication, par l'indication du jour et du mois ;  
— de la température maximale à laquelle la levure fraîche devra être transportée et stockée ou consommée ainsi que la durée maximale d'utilisation dans les conditions de stockage appropriées.

La température de transport et de stockage ne doit pas dépasser 4 degrés Celsius.

L'utilisateur est tenu de respecter la température et la durée indiquées par le fabricant.

Art. 10. — Les levains mentionnés à l'article 11 ci-dessous sont constitués d'une pâte de fermentation, provenant d'un mélange de farine et d'eau, avec ou sans apport de levures, et renouvelée à partir de ce mélange, une fois qu'ils ont subi une fermentation, par addition de farine et d'eau effectuée de manière méthodique.

### **Section 3 : Pain**

La dénomination « pain » s'applique à la pâte fermentée composée de farine de panification ou de préparations pour panification conformes aux dispositions des articles 4 à 7 ci-dessus, additionnée d'eau, de sel, de levure et/ ou de levains et cuite conformément aux bonnes pratiques de fabrication.

Les espèces dites « levure fraîche », « levure sèche active », et « levure sèche instantanée » entrent dans la catégorie de levure mentionnée ci-dessus.

Art. 12. — Le pain de consommation courante doit satisfaire aux critères de qualité suivants :

- Développement D : Volume/ Poids = 4 à 8
- humidité globale : 35 à 40%
- acidité conforme aux normes,
- mie adhérent à la croûte avec alvéoles régulières, élastique et difficile à égrener,
- croûte croustillante et fine,
- absence d'impuretés,
- saveur et goût acceptables.

Art. 13. — La cuisson et le ressuage des pains doivent être conduits conformément aux bonnes pratiques de fabrication, afin que la croûte soit suffisamment ferme et épaisse pour éviter un ramollissement excessif, se traduisant par un affaissement des pains, et que l'humidité de la mie ne dépasse pas 40 %.

Art. 14. — Les pains dits « spéciaux » peuvent contenir, en complément de ce qui est prévu à l'article 11 du présent décret, tout ou partie des matières suivantes : son, sucre, lait, matières grasses et, d'une manière générale, toute denrée alimentaire compatible avec les procédés de fabrication de ces pains.

Des arrêtés interministériels pris par les ministres chargés de la qualité et de la santé fixeront, en tant que de besoin, les modes de fabrication des pains diététiques.

Art. 15. — Le contrôle de la qualité du pain et des matières qui le composent s'effectue conformément aux dispositions du décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990 susvisé.

### **Section 4 : Dispositions diverses**

Art. 16. — Les dispositions du présent décret entreront en vigueur dans un délai d'une année à compter de la date de sa publication au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Art. 17. — Les infractions aux dispositions du présent décret sont constatées et poursuivies conformément aux dispositions prévues par la loi n° 89-02 du 7 février 1989 susvisée.

Art. 18. — Toutes dispositions contraires aux dispositions du présent décret sont abrogées.

Art. 19. — Le présent décret sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 31 décembre 1991.  
Sid Ahmed GHOZALI

## **5.2. Décret exécutif n° 01-145 du 6 juin 2001 relatif aux conditions et modalités d'exercice de l'activité de boulanger et pâtissier.**

Le Chef du Gouvernement,  
Sur le rapport du ministre du commerce,

### **Décète :**

Article 1er. — En application des dispositions du décret exécutif n° 97-40 du 9 Ramadhan 1417 correspondant au 18 janvier 1997, modifié et complété, susvisé et notamment son article 4, le présent décret a pour objet de déterminer les conditions et les modalités d'exercice de l'activité de boulanger et de pâtissier.

Art. 2. — Est considérée, aux termes du présent décret, comme activité de boulanger et de pâtissier, toute activité ayant, par l'utilisation de tous moyens matériels et humains, mécaniques et électriques de fabrication, pour finalité de mettre à la disposition du consommateur :

— du pain ordinaire, amélioré, de fantaisie ou de régime sous toutes ses formes, par l'utilisation de farines, semoules et autres céréales comportant ou non des additifs alimentaires ;

— croissants, brioches, gâteaux secs, pizzas, pâtisseries et autres produits.

Cette activité peut être exercée, soit sous la forme traditionnelle, soit sous la forme industrielle.

Art. 3. — L'activité visée à l'article 1er ci-dessus peut être exercée par :

#### **a) Toute personne physique :**

— titulaire d'un diplôme de boulanger ou de pâtissier délivré par un établissement d'enseignement professionnel ou d'un titre de fin de stage sanctionnant une formation spécialisée de boulanger ou de pâtissier, délivré par un centre de formation professionnelle ou un organisme de formation agréé ;

— disposant d'une expérience professionnelle reconnue par une attestation d'aptitude, délivrée par un centre de formation professionnelle ou par tout organisme habilité à cet effet ;

— possédant une expérience professionnelle de 5 années au moins dans la boulangerie ou la confection de pâtisseries, attestée par un certificat de travail, visée par le syndicat patronal des boulangers.

#### **b) Toute personne physique ou morale :**

— exerçant cette activité sous forme de boulangerie industrielle, à condition que celle-ci emploie au moins un boulanger affecté à la surveillance de la préparation et de la cuisson du pain et des autres produits panifiés visés à l'article 2 ci-dessus.

Art. 4. — Le boulanger et/ou pâtissier exerce les activités visées au présent décret dans un local de boulangerie composé :

— d'un laboratoire : lieu destiné à la préparation des pains et pâtisseries ;

— d'une paneterie : lieu destiné à la vente des préparations.

Le local de boulangerie et/ou de pâtisserie doit comporter tous les aménagements nécessaires pour garantir une protection suffisante contre les pollutions provoquées notamment par l'humidité, les eaux, les poussières, les insectes et les rongeurs ou autres animaux.

Art. 5. — La partie servant d'entrepôt pour le stockage des denrées utilisées dans la fabrication du pain et autres pâtisseries doit recevoir tous les aménagements nécessaires pour éviter le contact de ces denrées avec le sol, les murs, cloisons et les plafonds.

Le local destiné à faire office de laboratoire doit être équipé d'une installation d'eau courante, chaude et froide.

Les conduites ou canalisations d'évacuation des déchets et eaux usées doivent être étanches et dotées des commodités appropriées.

Le local de paneterie doit être muni de casiers, étagères et paniers pour préserver les produits tenus en réserve, de tout risque de pollution et d'équipements frigorifiques pour conserver les matières premières ou ingrédients sensibles ou périssables destinés à la préparation des pâtisseries.

Art. 6. — Les locaux à usage de laboratoire et de paneterie doivent être nettoyés quotidiennement.

La désinfection de ces locaux ne doit être effectuée qu'après achèvement des opérations de pétrissage et de préparations pâtissières ; le balayage à sec y est strictement interdit.

Art. 7. — Une bonne ventilation de l'ensemble des locaux de la boulangerie et/ou pâtisserie doit être assurée.

Cette ventilation doit être installée de façon à éviter tout risque de formation d'eau de condensation ou de développement, sur les parties hautes des locaux, de moisissures pouvant contaminer les denrées utilisées ou les produits fabriqués.

Dans le cas où la disposition des locaux ne permet pas l'aération naturelle, ceux-ci devront être obligatoirement équipés de conduites réglementaires de ventilation.

Art. 8. — Les personnes appelées à manipuler les denrées sont astreintes à la plus grande hygiène corporelle et propreté vestimentaire.

Les vêtements et coiffures de travail doivent être spécialement adaptés en vue d'éviter toute contamination.

L'usage du tabac est strictement interdit dans les locaux de boulangerie.

Cette interdiction doit expressément être affichée sur les lieux de préparation et de vente du pain et des produits de pâtisserie et contrôlée en permanence.

Art. 9. — Le pain et les autres produits prêts à la vente doivent être stockés de manière à éviter tout risque d'altération ou de contamination de ceux-ci.

Les produits de boulangerie destinés à la vente doivent être placés sur des rayonnages bien exposés, à une hauteur minimale de 70 cm au dessus du sol, à la vue de la clientèle et protégés par des cloisons contre toute manipulation de celle-ci.

Les produits de pâtisserie doivent être exposés dans des présentoirs équipés de froid.

Art. 10. — Les équipements, matériels et ustensiles mis ou susceptibles d'être mis en contact avec les denrées alimentaires doivent présenter les caractéristiques physiques requises devant faciliter leur nettoyage.

Les surfaces métalliques ou autres en contact avec les aliments doivent être parfaitement lisses et résister aux opérations répétées de nettoyage.

Art. 11. — Le boulanger et/ou le pâtissier doivent respecter les normes concernant les conditions de stockage et d'entreposage des produits destinés à la transformation et/ou à la vente.

Les sacs de farine, de semoule et autres denrées hermétiquement fermés, doivent être entreposés dans des endroits propres et secs, sur des palettes en bois.

Les produits tels que la levure et autres ingrédients ou additifs destinés à la fabrication du pain et des produits de pâtisserie, doivent être entreposés dans des récipients spécialement conçus à cet effet.

Art. 12. — L'exercice de l'activité de boulanger ou de pâtissier est soumis à une autorisation préalable et à l'immatriculation au registre du commerce.

L'inscription au registre du commerce de tout postulant, personne physique ou morale est conditionnée par la possession préalable de l'autorisation d'exercer les activités de boulangerie ou de pâtisserie, délivrée dans les conditions prévues aux articles 13 et 14 ci-dessous.

Art. 13. — L'autorisation préalable prévue à l'article 12 ci-dessus est accordée sur demande formalisée par le postulant et adressée au wali, direction de la concurrence et des prix du lieu d'implantation de la boulangerie.

La demande ci-dessus visée doit être accompagnée des pièces suivantes :

**a)- pour les personnes physiques :**

— titre de propriété du local professionnel ou contrat de bail ;

— diplôme de boulanger ou de pâtissier de l'intéressé ou certificat de travail précisant l'exercice de cette activité durant cinq (5) années au moins tel que prévu à l'article 3 ci-dessus.

**b)- pour les personnes morales :**

— diplôme ou certificat de travail de cinq (5) années, du boulanger ou pâtissier, joint à la copie du contrat de travail à durée indéterminée les liant à la société ;

— titre de propriété du local, abritant la boulangerie ou la pâtisserie ou le contrat de bail établi au nom de la société.

Un accusé de réception du dossier, mentionnant le numéro et la date d'enregistrement de celui-ci est remis au demandeur, par les services de la direction de la concurrence et des prix.

Lorsque l'activité de boulangerie pâtisserie est exercée dans un immeuble habité par des tiers ou contigu à l'immeuble, elle est soumise à l'autorisation prévue par le décret exécutif n° 98-339 du 13 Rajab 1419 correspondant au 3 novembre 1998 sus visé.

Art. 14. — La direction de la concurrence et des prix de la wilaya procède pour chaque dossier enregistré, aux enquêtes nécessaires portant sur la conformité des lieux aux spécificités de l'exercice de l'activité de boulanger ou de pâtissier, telles que définies au présent décret.

Elle établit selon le cas un procès-verbal de conformité ou de non conformité.

En cas de conformité, le procès-verbal donne lieu à l'établissement de l'autorisation préalable visée à l'article 12 ci-dessus qui doit être accordée dans un délai qui ne peut être supérieur à deux (2) mois, à compter de la date d'enregistrement du dossier.

En cas de non conformité, une copie du procès-verbal établi doit être transmise au demandeur accompagnée des motifs du rejet définitif de la demande ou du rejet provisoire de celle-ci en précisant pour ce deuxième cas, les réserves formulées pour permettre à l'intéressé d'apporter les correctifs nécessaires à leur levée.

Art. 15. — Lorsque les circonstances socio-économiques l'exigent, l'ouverture d'un dépôt de pain peut être autorisée.

Les conditions d'ouverture d'un dépôt de pain sont fixées par voie réglementaire.

Art. 16. — Le boulanger ou le pâtissier est tenu de respecter les calendriers de fermeture des boulangeries arrêtés par les services habilités de la wilaya, pour le repos hebdomadaire et pour le congé annuel.

Art. 17. — Tout boulanger ou pâtissier, personne physique ou morale ayant manqué à ses obligations est passible des sanctions suivantes :

— **non respect de l'hygiène et de la salubrité** : retrait temporaire par le wali de l'autorisation d'exercer jusqu'à rétablissement des conditions réglementaires requises.

En cas de récidive, il est procédé au retrait de l'autorisation d'exercer, prononcé par le wali sur rapport de la direction de la concurrence et des prix joint au constat dressé par les services ayant relevé l'infraction ;

— **non respect des prescriptions techniques liées à l'exercice de l'activité de boulanger ou de pâtissier** : retrait temporaire par le wali de l'autorisation d'exercice jusqu'à régularisation de la situation, opéré par les autorités habilitées à cet effet.

Art. 18. — Les agents chargés du contrôle économique et de la répression des fraudes sont tenus d'opérer tous les contrôles et vérifications portant sur le respect des dispositions du présent décret.

Art. 19. — Le présent décret sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 14 Rabie El Aouel 1422 correspondant au 6 juin 2001.

Ali BENFLIS.

### **5.3. Arrêté du 21 mai 1991 relatif à la composition et aux conditions de présentation du pain mis à la consommation par les boulangers.**

Le ministre de l'économie,

#### **Arrête :**

Article 1<sup>er</sup>. — En application des dispositions des articles 2 et 3 du décret exécutif n° 91-40 du 16 février 1991 sus visé, le présent arrêté a pour objet la définition de la composition et des conditions de fabrication du pain mis à la consommation par les boulangers.

Art. 2. — Le « pain » résulte, conformément au usagers loyaux et constants, de la cuisson dans un four répondant aux règles d'hygiène et de sécurité, d'une pâte pétrie obtenue à partir d'un mélange de farine de blé tendre, d'eau potable, de sel, de levure ou levain et, éventuellement, d'adjuvant ou substances autorisés.

L'incorporation d'adjuvants ou autres substances autorisés dans le pain est laissée à l'initiative des boulangers dans les limites des normes fixées par voie réglementaire.

Peuvent être également produits et mis à la consommation les pains dits « spéciaux » dont la pâte comprend en plus des composants de base prévus ci-dessus, un ou plusieurs autres ingrédients alimentaires.

Art. 3. — Les catégories de pains mis à la consommation telles que fixées à l'article 4 du présent arrêté peuvent être présentées selon différents grammages et formes consacrés par les usagers.

Toutefois, la mise en vente s'effectue sans préjudice des dispositions réglementaires relatives aux prix selon les grammages fixés.

Art. 4. — En application des normes relatives à la composition et aux conditions de fabrication, les pains sont mis à la consommation selon les catégories et appellations suivantes :

- pains de consommation courante ;
- pains courants améliorés ;
- pains dits « spéciaux ».

Art. 5. — Les composants et les normes minimales admises pour la fabrication et la mise en vente des catégories de pains prévus à l'article 4 ci-dessus sont fixés en annexe du présent arrêté. <sup>1</sup>

Art. 6. — Les boulangers sont tenus d'assurer un étiquetage minimum des prix pour chaque catégorie de pains mis à la consommation conformément à l'arrêté du 20 mars 1990 susvisé.

L'affichage des prix doit s'effectuer pour chaque catégorie de pains mis à la vente au moyen d'un écriteau d'une longueur d'au moins 15 centimètres et d'une hauteur d'au moins 5 centimètres, fixé à la vue de la clientèle, sur l'étagère d'exposition des pains.

Cet écriteau doit comporter les indications suivantes :

- dénomination exacte du type de pain ;
- poids unitaire exprimé en « grammes » ;
- prix de vente à la pièce, exprimé en dinars algérien.

Art. 7. — "En application des dispositions légales en matière de prix, les boulangers sont tenus de procéder à la déclaration de prix des pains dits « spéciaux » mis à la consommation dans les conditions fixées par l'arrêté du 20 mars 1990 relatif à la procédure de déclaration de prix à la production des biens et services.

Art. 8. — Le présent arrêté; sera ^publié, au *Journal officiel* de la République algérienne-démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 21 mai 1991. P. le ministre de l'économie, le ministre délégué à l'organisation du commerce : Ismaïl GOUMEZIANE.

#### **ANNEXE COMPOSITION DU PAIN**

##### **1. Pain de consommation courante :**

— Farine panifiable.....	100 Kg.
— Sel.....	2 Kg.
— Levure.....	2 Kg.
— Eau.....	60 L.
2. Pain courant amélioré :	
— Farine panifiable.....	100 Kg.
— Sel.....	2 Kg.
— Matière grasses.....	2 Kg.
— Sucre.....	1 Kg.
— Levure.....	2 Kg.
— Eau.....	60 L.
3. Pains spéciaux :	
3.1. Pains viennois dit « scoubidou » et « mahonnais » :	
— Farine panifiable.....	100 Kg.
— Sel.....	2 Kg.
— Matière grasses.....	10 Kg.
— Sucre.....	5 Kg.
— Levure.....	2 Kg.
— Lait en poudre.....	2 Kg.
— Eau.....	60 L.
3.2. Pains viennois dit « sanhoudj » :	
— Farine panifiable.....	100 Kg.
— Sel.....	2 Kg.
— Matière grasses.....	10 Kg.
— Sucre.....	5 Kg.
— Levure.....	2 Kg.
— Lait en poudre.....	2 Kg.
— Grains d'anis.....	2,5 Kg.
— Eau.....	60 L.
3.3. Pain de semoule :	
— Semoule.....	50 Kg.
— Farine panifiable.....	50 Kg.
— Sel.....	2 Kg.
— Matières grasses.....	2 Kg.
— Levure.....	4 Kg.
— Eau.....	60 L.
3.4. Pain d'orge :	
— Farine d'orge.....	50 Kg.
— Farine panifiable.....	50 Kg.
— Sel.....	2 Kg.
— Matières grasses.....	2 Kg.
— Levure.....	4 Kg.
— Eau.....	60 L.
3.5. Pain de mie :	
— Farine panifiable.....	100 Kg.
— Sel.....	2 Kg.
— Matières grasses.....	10 Kg.
— Sucre en poudre.....	2,5 Kg.
— Lait en poudre.....	2 Kg.
— Levure.....	4 Kg.
— Eau.....	60 L.
3.6. Pain brioché :	

— Farine panifiable .....	100 Kg.
— Margarine .....	15 Kg.
— Sucre Ai poudre .....	15 Kg.
— Lait en poudre.....	2,5 Kg.
— Œufs .....	200 unités.
— Levure .....	3 Kg.
— Eau .....	60 L.

#### 5.4. Arrêté interministériel du 25 mai 1997 relatif aux spécifications techniques des semoules de blé dur et aux conditions et modalités de leur étiquetage.

Le ministre du commerce,  
Le ministre de l'agriculture et de la pêche,  
Le ministre de l'industrie et de la restructuration,

##### Arrêtent :

Article 1er. — En application de l'article 1er du décret exécutif n° 92-65 du 12 février 1992 susvisé, le présent arrêté a pour objet de fixer les spécifications techniques des semoules de blé dur, ainsi que les modalités de leur étiquetage.

Art. 2. — La semoule de blé dur est le produit obtenu à partir de grains de blé dur, nettoyés et industriellement purs.

Outre les caractéristiques fixées aux articles 3 et 4 ci-dessous, les semoules de blé dur doivent présenter les caractéristiques spécifiques de blé dur (*Tricum durum*).

Art. 3. — Les semoules de blé dur mises à la consommation sont classées comme suit :

- semoule supérieure de blé dur;
- semoule courante de blé dur première;
- semoule courante de blé dur deuxième;

Art. 4.— Les spécifications techniques des semoules de blé dur mises à la consommation sont définies comme suit :

NOM DU PRODUIT	TAUX DE CENDRES RAPPORTES A LA MATIERES SECHE	TAUX D'ACIDITES EXPRIMES EN ACIDE SULFURIQUE	HUMIDITE MAXIMUM
Semoule supérieure de blé dur	0,90% maximum tolérance 0,02	0,055 MS maximum	14,5% MS.
Semoule courante de blé dur première	1,20% maximum tolérance 0,02	0,065 MS maximum	14,5% MS.
Semoule courante de blé dur deuxième	1,30% maximum tolérance 0,02	0,080 MS maximum	14,5% MS.

Le taux d'acidité des semoules est exprimé en gramme d'acide sulfurique ramené à 100 grammes de matière sèche.

Art. 5. — La semoule supérieure de blé dur « Grosse » doit présenter un taux de cendres de 1,00% avec une tolérance maximale de 0,02.

Art 6. — La granulométrie des semoules de blé dur, visées à l'article 3 du présent arrêté, est déterminée comme suit :

##### Semoule grosse :

- passage total au tamis 1220 microns;
- refus total au tamis 710 microns;
- tolérance d'extraction 3% maximum.

##### Semoule moyenne :

- passage total au tamis 905 microns;
- refus total au tamis 450 microns;
- tolérance d'extraction 5% maximum.

**Semoule fine :**

- passage total au tamis 630 microns, avec une tolérance de 5%;
- refus total au tamis 155 microns;
- tolérance d'extraction 15% maximum.

Art. 7. — Les semoules visées à l'article 3 ci-dessus doivent contenir un taux de protéines égal au minimum à 11% du poids sec, et présenter un temps de chute supérieur ou égal à 250 secondes.

Art. 8. — L'étiquetage des semoules susvisées, destinées à la vente au détail, doit comporter les mentions suivantes :

- les dénominations de vente prévues à l'article 3, complétées suivant le cas par les qualificatifs grosse, moyenne et fine;
- l'indication du poids net;
- le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant, du conditionneur ou de l'importateur;
- la date de fabrication;
- la date de péremption;
- le pays d'origine pour les produits importés.

Lorsque les semoules susvisées ne sont pas destinées à la vente au détail, les mentions d'étiquetage prévues ci-dessus peuvent ne figurer que sur les documents d'accompagnement à l'exception :

- du nom du produit; du nom ou de la raison sociale et de l'adresse du fabricant, du conditionneur ou de l'importateur; du pays d'origine.

Cependant le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant, du conditionneur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

Art. 9. — Les semoules ne répondant pas aux spécifications fixées par le présent arrêté seront, soit déclassées dans l'une des catégories inférieures, soit réorientées vers une autre destination.

Art. 10. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 18 Moharram 1418 correspondant au 25 mai 1997.

Le ministre du commerce et de la pêche : Nourredine BAHBOUH.

Le ministre de l'agriculture : Bakhti BELAIB.

Le ministre de l'industrie et de la restructuration : Abdesselem BOUCHOUAREB

## **5.5. Arrêté interministériel du 6 septembre 1997 relatif aux spécifications techniques du riz et aux modalités de sa présentation.**

Le ministre du commerce,

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

**Arrêtent :**

Article 1er. — En application de l'article 1er du décret exécutif n° 92J65 du 12 février 1992 susvisé, le présent arrêté a pour objet de définir les spécifications techniques ainsi que les modalités de présentation applicables au riz décortiqué, au riz usiné et au riz étuvé, destinés à la consommation humaine, emballés ou vendus directement en vrac au consommateur. Il ne s'applique pas aux autres produits dérivés du riz ou au riz gluant.

Art. 2. — Le riz se présente en grains entiers et en brisures provenant de l'espèce *Oryza saliva* L. On entend par grain entier, le grain sans aucune partie manquante et par brisure, le fragment de grain dont la longueur est inférieure ou égale aux trois quarts de la longueur moyenne du grain entier correspondant.

Art. 3. — Au sens du présent arrêté on entend par :

- riz paddy : le riz qui a conservé sa balle après battage;

—riz décortiqué : le riz paddy dont la balle seule a été éliminée. Sont, notamment compris sous cette dénomination, les riz désignés sous les appellations commerciales de "riz brun", "riz cargo" ou "riz complet";

—riz usiné ou riz blanc : le riz décortiqué qui a été débarassé par usinage de tout ou partie du péricarpe et du germe;

—riz étuvé : le riz décortiqué ou usiné obtenu par trempage dans l'eau, de riz paddy ou de riz décortiqué, puis soumis à un traitement thermique qui gélatinifie entièrement l'amidon, et à un séchage;

—riz à grains longs : le riz dont la longueur des grains est supérieure ou égale à 6,6 mm;

—riz à grains moyens: le riz dont la longueur des grains est égale à 6,2 mm et inférieure à 6,6 mm;

—riz à grains courts: le riz dont la longueur des grains est inférieure à 6,2 mm.

Art. 4 — La nature des défauts et les taux admissibles contenus dans le riz s'établissent comme suit

DEFINITION DES DEFAUTS	LIMITES MAXIMALES			
	Riz décortiqué	Riz usiné	Riz décortiqué étuvé	Riz usiné étuvé
Grains échauffés (grains entiers ou brisures dont la coloration a été altérée par la chaleur). Grains entiers ou brisures jaunies.	4,0% m/m	3,0% m/m	8,0% m/m	6,0% m/m
Grains endommagés : grains entiers ou brisures présentant distinctement une détérioration provoquée par l'humidité, les prédateurs, les maladies ou d'autres causes, à l'exception des grains échauffés.	4,0% m/m	3,0% m/m	4,0% m/m	3,0% m/m
Grains immatures : grains entiers ou brisures non mûrs et/ou mal développés.	12,0% m/m	2,0% m/m	12,0% m/m	2,0% m/m
Grains crayeux : grains entiers ou brisures dont au moins 3/4 de la surface présentent un aspect opaque et farineux	11,0% m/m	11,0% m/m	-	-

TABLEAU (Suite)

DEFINITION DES DEFAUTS	LIMITES MAXIMALES			
	Riz décortiqué	Riz usiné	Riz décortiqué étuvé	Riz usiné étuvé
Grains striés rouges : grains entiers ou brisures présentant des stries rouges dont la longueur est supérieure ou égale à la moitié de celle du grain entier, mais dont la surface occupée par ces stries rouges est inférieure au quart de la surface totale.	-	8,0% m/m	-	8,0% m/m
Grains rouges : grains entiers ou brisures présentant une coloration rouge sur plus d'un quart de la surface, mais qui ne sont pas des grains échauffés.	12,0% m/m	4,0% m/m	12,0% m/m	4,0% m/m
Grains noirs d'étuvage : grains ou parties de grains de riz étuvé dont plus de 1/4 de la surface présente une coloration noire ou marron foncé.	-	-	4,0% m/m	2,0% m/m

Art. 5 — Le riz doit être homogène, sain et propre à la consommation humaine, il doit également être exempt d'odeurs et de saveurs anormales, d'insectes et d'acariens vivants.

Art. 6. — Les matières étrangères contenues dans le riz ne doivent pas dépasser les limites suivantes:

TYPES DE RIZ	SUBSTANCES ORGANIQUES	MATIERES ORGANIQUES	MATIERES INORGANIQUES
	(souillures : impuretés d'origine animale notamment insectes morts)	(grains d'autres plantes, balle, son, fragments de paille etc..)	(pierres, sables, poussières etc..)
Riz décortiqué	0,1% m/m	1,5% m/m	0,5% m/m
Riz usiné	0,1% m/m	0,5% m/m	0,5% m/m
Riz décortiqué étuvé	0,1% m/m	1,5% m/m	0,1% m/m
Riz usiné étuvé	0,1% m/m	0,5% m/m	0,1% m/m

Art. 7 — Le riz ne doit pas présenter un taux d'humidité supérieur à 15%.

Art. 8. — Les produits objet du présent arrêté, ne doivent pas contenir de contaminants organiques ou minéraux ainsi que de grains toxiques en quantités susceptibles de porter atteinte à la santé humaine.

Art. 9. — Le riz vendu sous la dénomination de riz de "qualité supérieure" ou "extra" ne doit pas présenter un taux pondéral de brisures, de grains défectueux supérieur à :

- brisures : 5% ;
- grains crayeux : 6% ;
- grains striés de rouge : 3% ;
- grains échauffés : 0,5% ;
- grains endommagés : 1% ;
- grains noirs d'étuvage (dans les grains étuvés) : 1%.

Art. 10. — Outre les prescriptions du décret exécutif n° 90-367 du 10 décembre 1990 relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage du riz préemballé et destiné à la vente au détail doit comporter les indications suivantes :<sup>x</sup>

- la dénomination de vente conformément aux articles 3 et 9 ci-dessus ;
- l'indication du poids net ;
- le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant, du conditionneur ou de l'importateur ;
- la date de conditionnement exprimée par la mention "conditionné le ..... " ;
- le numéro du lot ;
- le pays d'origine.

En plus des indications prévues ci-dessus, l'étiquetage du riz préemballé et non destiné à la vente au détail doit contenir l'indication de l'année de la récolte.

Toutefois, pour le riz préemballé et non destiné à la vente au détail, il est admis, à l'exception du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant- ou du conditionneur, que les mentions d'étiquetage visées au présent article puissent ne figurer que sur les documents d'accompagnement du produit.

Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou du conditionneur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement du produit.

Art. 11. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 4 Joumada El Oula 1418 correspondant au 6 septembre 1997.

Le ministre de l'agriculture et de la pêche : Benalia BELAHOUADJEB

Le ministre du commerce : Bakhti BELAIB

## 6. Sucre

### 6.1. Arrêté interministériel du 27 avril 1997 fixant les spécifications techniques du sucre blanc.

Le ministre du commerce,  
Le ministre de l'industrie et de la restructuration,

#### Arrêtent :

Article 1er. — En application de l'article 1er du décret exécutif n° 92-65 du 12 février 1992 susvisé, le présent arrêté a pour objet de définir les spécifications techniques applicables au sucre, blanc cristallisé, de granulation homogène, coulant librement, en pains ou en morceaux, à l'exclusion du sucre candi cristallisé (korizato cristallis) et du «Rock sugar» (korizato).

Art. 2. — Au sens du présent arrêté, on entend par sucre blanc du saccharose purifié et cristallisé.

Art. 3. — Le produit défini à l'article premier ci-dessus, doit répondre aux spécifications techniques de composition et de qualité suivantes.

	SPECIFICATIONS A	SPECIFICATIONS B
Pouvoir rotatoire au minimum	99,7°s	99,7°s
Teneur en sucre inverti au maximum	0,04% m/m	0,1% m/m
Cendres conductimétriques au maximum	0,04% m/m	0,1% m/m
Perte à la dessiccation (3 heures à 105°C) au maximum	0,1% m/m	0,1% m/m
Couleur au maximum	60 unités ICUMSA	100 unités ICUMSA

Art. 4. — La teneur résiduelle en anhydride sulfureux dans la composition du sucre blanc est tolérée à une concentration maximale de 20mg/kg;

Art. 5. — La nature et les concentrations maximales des contaminants tolérés dans le sucre blanc, spécifications A et B, sont déterminées ci-dessous :

Arsenic (As) : ..... 1mg/kg

Cuivre (Cu) : ..... 2mg/kg

Plomb (Pb) : ..... 0,5mg/kg

Art. 6. — L'étiquetage du sucre blanc, préemballé et destiné à la vente au détail, comporte les indications suivantes :

—la dénomination de vente « sucre blanc » accompagnée éventuellement, selon le cas par « en morceaux » ou « en pains »;

—la quantité nette exprimée en poids;

—le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant, du conditionneur et/ou de l'importateur;

L'étiquetage du sucre blanc, préemballé et non destiné à la vente au détail contient, en plus des mentions prévues à l'alinéa premier ci-dessus, les indications suivantes :

—le nom du pays d'origine pour les produits importés;

—la catégorie, exprimée selon les spécifications « A » ou « B »;

—le numéro de lot.

Toutefois, pour le sucre blanc préemballé et non destiné à la vente au détail, il est admis, à l'exception du nom du produit, que les mentions d'étiquetage visées au présent article puissent ne figurer que sur les documents accompagnant le produit.

Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant et du conditionneur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

Art. 7.— Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 20 Dhou El Hidja 1417 correspondant au 27 avril 1997.

Le ministre de l'industrie et de la restructuration : Abdesselem BOUCHOUAREB.

Le ministre du commerce : Bakhti BELAIB.

## 6.2. Arrêté interministériel du 27 avril 1997 fixant les spécifications techniques du sucre en poudre ou sucre glace.

Le ministre du commerce,

Le ministre de l'industrie et de la restructuration,

### Arrêtent :

Article 1er. — En application de l'article 1er du décret exécutif n° 92-65 du 12 février 1992 susvisé, le présent arrêté a pour objet de définir les spécifications techniques applicables au sucre en poudre ou sucre glace.

Art.2. — Au sens du présent arrêté, on entend par sucre en poudre ou sucre glace, un "sucre blanc (saccharose) finement pulvérisé, avec ou sans adjonction d'un anti-agglutinant.

Art. 3. — Le produit susvisé, sans adjonction d'un anti-agglutinant doit répondre aux spécifications suivantes.

Pouvoir rotatoire au minimum:..... 99,7°s

Teneur en sucre inverti au maximum: ..... 0,04% m/m

Cendres conductimétriques au maximum: ..... 0,04% m/m

Perte à la dessiccation (3 heures à 105°c) au maximum: ..... 0,1% m/m

Couleur au maximum: ..... 60 unités ICUMSA

Art. 4. — La teneur résiduelle en anhydride sulfureux dans le sucre en poudre ou sucre glace ne doit pas dépasser une concentration de 20mg/kg;

Art. 5. — La nature et la concentration maximale des agents anti-agglutinants utilisés seuls ou en combinaison dans le sucre en poudre, sous réserve qu'il ne contienne pas d'amidon, sont fixées comme suit :

Phosphate de calcium tribasique ....	} 1,5% m/m
Carbonate de magnésium .....	
Stéarate de magnésium .....	
Bioxyde de silicium amorphe.....	

Art. 6. — Le sucre en poudre ou sucre glace ne doit pas contenir plus de 4% d'amidon.

Art. 7. — La nature et les concentrations maximales des contaminants tolérés dans le sucre en poudre ou sucre glace sont déterminées ci-dessous :

Arsenic (As) : ..... 1mg/kg

Cuivre (Cu) : ..... 2mg/kg

Plomb (Pb) : ..... 0,5mg/kg

Art. 8. — Outre les dispositions du décret exécutif n° 90-367 du 10 novembre 1990 relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, la dénomination des produits visés par le présent arrêté doit correspondre à celles prévues à l'article 2 ci-dessus.

Art. 9. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 20 Dhou El Hidja 1417 correspondant au 27 avril 1997.

Le ministre de l'industrie et de la restructuration : Abdesselem BOUCHOUAREB.

Le ministre du commerce : Bekhti BELAIB.

## 7. Fruits, légumes et légumes secs

### 7.1. Arrêté interministériel du 8 janvier 1994 relatif à la qualité et à la présentation des fruits et légumes frais destinés à la consommation.

Le ministre de l'économie,  
Le ministre de l'agriculture,

#### Arrêtent :

Article 1er. : Le présent arrêté a pour objet de définir les caractéristiques et les conditions de présentation des fruits et légumes frais destinés à la consommation.

Art. 2. Les fruits et légumes frais ne peuvent être détenus, transportés, mis en vente ou vendus pour la consommation que s'ils répondent aux caractéristiques fixées par les dispositions du présent arrêté et de ses annexes.

Art. 3. Les fruits et légumes frais mis à la consommation doivent être, sous réserve des usages admis en la matière :

- entiers et propres ;
- dépourvus d'humidité extérieure ou de traces anormales de produits de traitement ;
- sains et exempts d'attaques d'insectes ou de maladies ;
- indemnes de défauts nuisant à leur comestibilité ou à leur aspect ;
- d'un degré de développement et de maturité appropriés ;
- débarrassés de toutes les parties non comestibles, sauf dans le cas où celles-ci sont nécessaires à la conservation, à la protection du produit ou à une présentation traditionnelle telle que la botte. Les fruits et légumes frais ne doivent présenter ni odeur ni goût anormal, ni des altérations internes ou externes graves.

Art. 4. Le trempage et le mouillage des fruits et des légumes frais sont interdits sauf s'ils sont pratiqués strictement dans le but d'assurer aux produits concernés un bon état de propreté et de fraîcheur. Lorsque ces opérations sont nécessaires, elles doivent être effectués à l'eau potable et suivies d'un égouttage approprié.

Art. 5. Lorsque les circonstances l'exigent et sur la base d'un calendrier fixé annuellement par le ministre chargé de l'agriculture, les dates de début de récolte et, éventuellement, les caractéristiques minima de maturité des fruits et légumes de certaines espèces, peuvent être déterminées par arrêté du wali, sur proposition des services chargés de la qualité et de l'agriculture de la wilaya concernée.

Art. 6. Il est interdit de mettre à la consommation les fruits et légumes lavés ou irrigués avec des eaux usées.

Art. 7. Dans les zones d'épandage urbain, la mise à la consommation des fruits et légumes, est interdite dans les cas ci-après :

- fruits récoltés au ras du sol ; légumes susceptibles d'être consommés crus ;
- légumes poussant au ras du sol ou à faible profondeur tels que les carottes, légumes à tubercules et autres.

Art. 8. Est également interdite la mise à la consommation des fruits et légumes qui ont fait l'objet :

- de traitements phytosanitaires au moyen de substances non autorisées, ou intervenus en violation des règles fixées pour l'emploi de ces substances, que ces traitements aient été appliqués directement sur les produits eux-mêmes ou sur les végétaux qui les portent ;
- de traitements au moyen de substances non autorisées, notamment pour la désinsectisation, la désinfection ou la protection contre les altérations ainsi que pour la coloration artificielle.

Art. 9. Sous réserve des tolérances fixées aux annexes du présent arrêté, tout colis de fruit et légumes frais ou tout lot de ces produits présentés à la vente en vrac, ne doit pas comporter un pourcentage supérieur à 12 % en nombre ou en poids, de produits ne répondant pas aux spécifications de qualité prévues par les dispositions du présent arrêté.

Art. 10. Dans le cas des fruits et légumes frais de même catégorie, présentés en vrac, le contenu de chaque colis ou lot doit être d'un calibre homogène et ne doit comporter que des produits d'espèces et de variétés identiques. La partie apparente du contenu du colis ou du lot, doit être représentative de l'ensemble du contenu.

Art. 11. Le fardage est interdit à toutes les étapes du processus de mise à la consommation, à la production, au stade de gros et à la vente au détail.

Art. 12. Dans le cas des ventes des fruits et légumes frais en vrac, de même catégorie, tout colis ou tout lot de fruits et légumes destinés à être vendus au poids, ne doit pas contenir de corps étrangers.

Art. 13. Les fruits et légumes frais doivent être présentés dans un emballage approprié à même de leur assurer une bonne conservation. Les fruits et légumes frais relevant d'espèces fragiles, ne doivent pas être transportés et/ou mis en vente dans des emballages susceptibles d'altérer leur qualité.

Art. 14. Les fruits et légumes frais doivent être exempts de tous corps étrangers, notamment la terre, les pierres, les débris de végétaux ainsi que les tiges et les feuilles non consommables, sous réserve des usages particuliers à la présentation traditionnelle de certains produits.

Art. 15. Lors des ventes au détail, les fruits et légumes frais doivent être non flétris et propres. Pour les maintenir en bon état de propreté et de fraîcheur, les fruits et légumes frais peuvent être trempés et mouillés à l'eau potable et doivent faire l'objet d'un égouttage.

Art. 16. Les fruits et légumes frais vendus au détail, doivent être indemnes de défauts nuisibles à leur comestibilité et à leur aspect, notamment les pourritures, les moisissures et les blessures non cicatrisées.

Art. 17. Les fruits et légumes frais vendus au détail, doivent être homogènes et ne comporter que des produits de même origine, de même variété et de même catégorie.

Art. 18. Dans la vente au détail des fruits et légumes frais, la partie superficielle du lot ou du colis doit correspondre, notamment en ce qui concerne la grosseur et la qualité des produits commercialisés, à la composition moyenne de la marchandise. A défaut, les produits doivent être triés et mis en vente en fonction des choix.

Art. 19. Dans le cas de la vente au détail des fruits et légumes frais en vrac, les indications suivantes doivent être portées à la connaissance des consommateurs au moyen, notamment, de pancartes, tableaux, écriteaux ou étiquetages appropriés :

- nom de l'espèce ;

- nom de la variété lorsque cette indication figure sur les colis ou documents d'accompagnement.

Art. 20. Lors des ventes au détail, les fruits et légumes frais en vrac destinés à la consommation, doivent être pesés et emballés à la vue du client.

Art. 21. Les fruits et légumes frais destinés aux unités de transformation ou aux centres de conditionnement chargés de la mettre en conformité aux caractéristiques fixées réglementairement, ne sont pas concernés par les dispositions du présent arrêté.

Art. 22. Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont réprimées par application des sanctions prévues par la législation en vigueur et, notamment, la loi n° 89-02 du 7 février 1989 susvisée.

Art. 23. Le présent arrêté sera publié au Journal officiel de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 25 Rajab 1414 correspondant au 8 janvier 1994.

Le ministre de l'agriculture

P. Le ministre de l'économie Le ministre délégué au commerce Mustapha MOKRAOUI

ANNEXE I

#### **Critères de qualité et de présentation de certains fruits frais destinés à la consommation**

##### **ABRICOTS**

Caractéristiques physiques	Les abricots doivent avoir une coloration uniforme.
----------------------------	---

	Les abricots doivent être frais, mûrs, fermes, débarrassés des pédoncules et des feuilles.		
Maturité	Les abricots doivent être bien colorés sur au moins la moitié de leur surface. Les fruits ne doivent être ni trop mûrs, ni trop mous.		
Etat sanitaire	Les fruits doivent être exempts d'attaques de parasites, de maladies ou de tares pouvant nuire à leur qualité ou à leur conservation. En outre, ils ne doivent présenter aucune blessure, cicatrice ou hachure.		
Calibrage	Les abricots faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène.		
Emballage	Les emballages employés sont des cagettes ou des plateaux en plastique ou en bois d'une (01) ou de deux (02) planches.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques	inférieure à 5%	10 à 15%
	Maturité (insuffisance ou excès)	inférieure à 5%	5 à 10%
	Etat sanitaire	inférieure à 5%	5 à 10%
	Calibre	5%	5 à 10%
	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder.	10%	20%

ANNEXE I (Suite)

**AGRUMES**

Caractéristiques physiques	Les fruits doivent être propres, entiers, munis de leur calice, frais d'épiderme, fermes et dépourvus d'humidité extérieure.		
Maturité	<p>Teneur minimum en jus :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Wilking sanguine ..... 23%</li> <li>* Thomson Navel..... 25%</li> </ul> <p>La maturité des agrumes est déterminée par le rapport E/A :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* E : représente l'extrait soluble;</li> <li>* A : représente l'acidité.</li> </ul> <p>Le rapport E/A doit être au moins égal à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 7 pour les oranges et la clémentine;</li> <li>* 6,5 pour les mandarines;</li> <li>* 6 pour les satsumas.</li> </ul>		
Etat sanitaire	Les fruits doivent être sains, exempts de traces apparentes d'attaques d'insectes, indemnes de maladies, de tares de toute nature et de produits de traitement pouvant nuire à la qualité et à la comestibilité des fruits. Les fruits doivent être exempts de pourritures, de moisissures ainsi que des blessures non cicatrisées.		
Calibrage	Les agrumes faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène.		
Emballage	Les emballages utilisés sont des caisses en plastique, des cagettes en bois ou en plastique, d'une contenance maximum de 10 kg et des filets d'un poids d'un (01) à deux (02) kilogrammes.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques	inférieure à 5%	5 à 10%
	Maturité (insuffisance ou excès)	inférieure à 5%	5 à 10%
	Etat sanitaire	inférieure à 2%	2 à 5%
	Calibre	inférieure à 2%	2 à 5%
	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder.	10%	20%

ANNEXE (Suite)

**PECHES**

Caractéristiques physiques	Les fruits doivent présenter une coloration uniforme.		
	Les pêches doivent être fraîches, fermes, entières, débarrassées des feuilles et des pédoncules.		
Maturité	Les pêches doivent être mûres, c'est à dire colorées sur la moitié au moins de leur épiderme.		
Etat sanitaire	Les pêches doivent être propres, exemptes d'attaques d'insectes, de maladies ou de parasites.		
Calibrage	Les pêches faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène.		
Emballage	Les emballages employés sont des caissettes en bois ou en plastique.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques	inférieure à 10%	10 à 15%
	Maturité (insuffisance ou excès)	inférieure à 5%	5 à 10%
	Etat sanitaire	inférieure à 2%	2 à 5%

	Calibre	inférieure à 3%	3 à 5%
	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder.	10%	20%

ANNEXE I (Suite)

**BIBACES (NEFLES DU JAPON.)**

Caractéristiques physiques	Les fruits ne doivent présenter aucune trace de coup de soleil, de cicatrice, de blessure, de trace fumagène ou d'attaque de maladies. Ils doivent être parfaitement propre et d'une couleur uniforme.		
Maturité	Les fruits ne doivent pas être flétris ou fanés. Ils doivent avoir atteint un degré de maturité suffisant.		
Etat sanitaire	Les bibaces doivent être saines et exemptes de tares de toute nature.		
Calibrage	Les bibaces faisant partie d'un même lot doivent présenter un	calibre homogène.	
Emballage	Les emballages employés sont des cagettes en bois ou en plastique et des plateaux en carton de 6 kilogrammes au maximum.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques	inférieure à 10%	10 à 15%
	Maturité (insuffisance ou excès)	inférieure à 5%	5 à 10%
	Etat sanitaire	inférieure à 2%	2 à 5%
	Calibre	inférieure à 10%	10 à 15%
	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder.	10%	20%

ANNEXE I (Suite)

**POMMES ET POIRES**

Caractéristiques physiques	Les fruits doivent être propres, entiers, fermes et frais, munis de leurs pédoncules, dépourvus d'humidité extérieure, d'odeur ou de saveur étrangère.		
Maturité	Les fruits doivent être présentés à la vente au stade correspondant à un début de virement de leur couleur, c'est à dire avant que la coloration naturelle complète de la variété ne soit atteinte. Les fruits doivent être en état de supporter les transports et les manutentions jusqu'aux points de vente.		
Etat sanitaire	Les fruits doivent être sains, exempts de traces apparentes d'attaques d'insectes, indemnes de maladies et de tares de toute nature. Ils doivent être exempts de produits de traitement pouvant nuire à leur qualité.		
Calibrage	Les pommes et poires faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre * homogène.		
Emballage	Les emballages utilisés sont des cagettes ou plateaux en plastique ou en bois d'une (01) ou deux (02) planches pour les poires et des caisses de 10 à 20 kilogrammes pour les pommes.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques	inférieure à 8%	8 à 15%
	Maturité (insuffisance ou excès)	inférieure à 7%	7 à 10%
	Etat sanitaire	inférieure à 2%	2 à 5%
	Calibre	inférieure à 2%	2 à 5%
	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder.	10%	20%

ANNEXE I

(Suite)

**PRUNES**

Caractéristiques physiques	Les fruits ne doivent présenter aucun défaut visible. Les prunes fraîches doivent être entières, fermes et mûres, les fruits doivent être propres, exempts de meurtrissures, cicatrices ou lésions dues aux insectes, aux maladies ou aux intempéries.		
Maturité	L'état de maturité doit être tel qu'il permette aux fruits de supporter le transport et la manutention, d'être conservés dans de bonnes conditions jusqu'aux lieux de destination.		
Etat sanitaire	Les fruits doivent être sains, exempts de tares de toute nature.		
Calibrage	Les prunes faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène.		
Emballage	Les emballages employés sont des filets à mailles resserrées d'une contenance de 1 kg au maximum ou des cagettes d'une (01) ou de deux (02) planches d'une contenance de 12 kilogrammes au maximum.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques	inférieure à 10%	10 à 15%

Maturité (insuffisance ou excès)	inférieure à 5%	5 à 10%
Etat sanitaire	inférieure à 3%	3 à 5%
Calibre	inférieure à 10%	10 à 15%
Le cumul des tolérances ne doit pas excéder.	10%	20%

ANNEXE I (Suite)

**RAISINS DE TABLE**

Caractéristiques physiques	Les fruits doivent être bien fermes et frais, normalement développés et solidement rattachés à la rafle. Les grappes doivent présenter la forme, le développement et la coloration typique du cépage. Le rachis doit être vert et non desséché.		
Maturité	La maturité est appréciée au goût sucré, dépourvu d'acidité.		
Etat sanitaire	Les grappes et les fruits doivent être sains, exempts de signes visibles de moisissures ou de pourritures, propres, sans résidus de produits de traitement.		
Calibrage	Les raisins faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène.		
Emballage	Les emballages sont des cagettes ou des plateaux en plastique, en bois ou en carton d'une contenance de 5 à 10 kilogrammes.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques	inférieure à 10%	10 à 15%
	Maturité (insuffisance ou excès)	inférieure à 5%	5 à 10%
	Etat sanitaire	inférieure à 3%	3 à 5%
	Calibre	inférieure à 3%	3 à 5%
	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder.	10%	20%

ANNEXE II

**Critères de qualité et de présentation de « certains légumes frais destinés à la consommation »**

**ARTICHAUX**

Caractéristiques physiques	Les capitules et leurs pédoncules doivent être entiers, frais et propres.		
Etat sanitaire	Les capitules et leurs pédoncules doivent être sains, exempts de traces apparentes d'attaques de parasites, de maladies et de tares de toute nature pouvant nuire à leur qualité ou à leur conservation.		
Calibrage	Les artichaux faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène.		
Emballage	Les emballages employés sont des caisses ou des cagettes en bois ou en plastique d'une contenance de cinq (05) à vingt (20) kilogrammes.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques Etat sanitaire	inférieure à 5% 0%	5 à 10% 2% maximum
	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder.	5%	10%
	La longueur des pédoncules ne doit pas excéder dix (10) centimètres pour les catégories 1 et 2.		

**AUBERGINES**

Caractéristiques physiques	Les aubergines doivent être entières, charnues, tendres, non grainées, propres, de belle couleur violette ou violette foncée.		
Etat sanitaire	Les aubergines doivent être saines, exemptes de traces apparentes d'attaques de parasites, indemnes de maladies et de tares de toute nature pouvant nuire à leur qualité ou à leur conservation.		
Calibrage	Les aubergines faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène.		
Emballage	Les emballages employés sont des caisses en plastique ou des cagettes en bois ou en plastique et des filets d'une contenance d'un (01) ou de deux (02) kilogrammes.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques	inférieure à 5%	5 à 10%
	Calibrage	inférieure à 5%	de 5 à 10%
	Etat sanitaire	0%	2% maximum
	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder.	5%	10%

ANNEXE II (Suite)

**CARDES**

Caractéristiques physiques	Les cardes doivent présenter la forme caractéristique de la variété. Les cardes doivent être fraîches, propres et ressuyées.
----------------------------	--

	Les feuilles doivent être coupées à partir de la partie non consommable de la tige.		
Etat sanitaire	Les cardes doivent être saines, exemptes de traces apparentes d'attaques de parasites et de tares de toute nature pouvant nuire à leur consommation.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques	inférieure à 5%	5 à 10%
	Calibrage	inférieure à 5%	5 à 10%
	Etat sanitaire	2% maximum	2% maximum
	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder.	5%	10%

#### CAROTTES

Caractéristiques physiques	Les carottes doivent être propres, tendres, entières, fermes, fraîches et ressuyées. La vente en bottes est tolérée.		
Etat sanitaire	Les carottes doivent être saines, exemptes de traces apparentes d'attaques de parasites, indemnes de maladies et de tares de toute nature pouvant nuire à leur qualité ou à leur conservation. Les racines et le trognon des carottes doivent être exempts de coloration verte.		
Calibrage	Les carottes faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène.		
Emballage	Les emballages employés sont des caisses en plastique d'une (01), deux (02), trois (03) planches ou des filets d'un (01) ou de deux (02) kilogrammes.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques	inférieure à 5%	5 à 10%
	Calibrage	inférieure à 5%	5 à 10%
	Etat sanitaire	0%	5% Maximum
	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder	5%	10%

#### ANNEXE II (Suite)

#### CHOUX-FLEURS

Caractéristiques physiques	La pomme de chou-fleur doit présenter la forme et la couleur caractéristiques de la variété. La pomme de chou-fleur doit être entière, fraîche, propre, récoltée à maturité physiologique. Le pied doit être coupé au ras des quatre (04) dernières feuilles protégeant la fleur.		
Etat sanitaire	Les pommes de choux-fleurs doivent être saines, exemptes de traces apparentes d'attaques de parasites, de maladies et de tares de toute nature pouvant nuire à leur qualité ou à leur conservation.		
Emballage	Les emballages employés sont des caisses ou des cagettes en bois ou en plastique d'une contenance de cinq (05) à vingt (20) kilogrammes.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques Etat sanitaire	inférieure à 5% 0%	5 à 10% 2% maximum
	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder.	5%	10%

#### COURGETTES

Caractéristiques physiques	Les courgettes doivent être entières, fermes, turgescentes, fraîches, propres, exemptes de résidus de produits de traitement (à l'exception du soufre) et dépourvues d'odeur ou de saveur étrangère.		
Etat sanitaire	Les courgettes doivent être saines, exemptes de traces apparentes d'attaques de parasites, de maladies et de tares de toute nature pouvant nuire à leur comestibilité.		
Calibrage	Les courgettes d'un même lot doivent présenter un calibre homogène.		
Emballage	Les emballages employés sont des cagettes en bois ou en plastique ou en carton d'une contenance de sept (07) à vingt (20) kilogrammes.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques	inférieure à 5%	5 à 10%
	Calibrage	inférieure à 5%	5 à 10%
	Etat sanitaire (à l'exception des pourritures).	0%	2% maximum
	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder ~	5%	10%

#### ANNEXE n

#### (Suite) FENOUILS

Caractéristiques physiques	Les fenouils doivent avoir la pomme charnue, bien formée, lavée, ressuyée et propre. Les feuilles		
----------------------------	---	--	--

	doivent être nettement coupées à dix (10) centimètres au maximum au-dessus de la pomme et les racines nettement rasées à la base des feuilles inférieures.		
Etat sanitaire	Les pommes de fenouils doivent être saines et exemptes de la tare de toute nature.		
Calibrage	Les fenouils faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène.		
Emballage	Les emballages employés sont des caisses en plastique ou des filets d'une contenance d'un (01) à cinq (05) kilogrammes.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques	inférieure à 5%	5 à 10%
	Calibrage	inférieure à 5%	5 à 10%
	Etat sanitaire	inférieure à 2%	2 à 5%
	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder	5%	10%
<b>NAVETS</b>			
Caractéristiques physiques	Les navets doivent être frais, fermes et entiers. Les feuilles doivent être nettement coupées au ras du collet. Ils doivent être tendres, c'est à dire ne pas présenter de trace de lignification. La vente en bottes est tolérée.		
Etat sanitaire	Les navets doivent être sains, exempts de tares apparentes et d'attaques de parasites. Ils doivent être indemnes de toutes maladies de nature à nuire à leur qualité ou à leur conservation.		
Calibrage	Les navets faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène.		
Emballage	Les emballages employés sont des caisses ou des cagettes en plastique ou en bois de trois (03) planches et des filets d'une contenance de cinq (05) à six (06) kilogrammes.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques	inférieure à 5%	5 à 10%
	Etat sanitaire	0%	2% maximum
	Calibre	inférieure à 5%	5 à 10%
	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder	5%	10%
<b>ANNEXE II (Suite)</b>			
<b>OIGNONS VERTS</b>			
Caractéristiques physiques	Les oignons verts doivent être frais, propres et ressuyés. Les feuilles doivent être coupées au plus à dix (10) centimètres au dessus de la séparation des feuilles extérieures. Les oignons verts provenant de bulbes ne doivent pas présenter de tige centrale en fleur. La vente en bottes est tolérée.		
Etat sanitaire	Les oignons verts doivent être sains, exempts de traces apparentes d'attaques de parasites, et de tares de toute nature pouvant nuire à leur comestibilité.		
Emballage	Les emballages sont des caisses en bois ou en plastique d'une contenance de quinze (15) kilogrammes au maximum.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques	inférieure à 5%	5 à 10%
	Etat sanitaire	0%	2% > maximum
	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder	5%	10%
	<b>POIVRONS ET PIMENTS</b>		
Caractéristiques physiques	Les poivrons et piments doivent présenter la forme caractéristique de la variété. Les poivrons et piments doivent être frais, entiers, fermes, propres, munis de leurs pédoncules.		
Maturité	Les poivrons et piments doivent être cueillis à maturité, c'est à dire lorsqu'ils ont terminé leur maturité physiologique (chair épaisse et couleur caractéristique de la variété).		
Etat sanitaire	Les poivrons et piments doivent être sains, exempts de traces apparentes d'attaques de parasites, de maladies ou de tares de toute nature pouvant nuire à leur comestibilité.		
Calibrage	Les poivrons et piments faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène.		
Emballage	Les emballages employés sont des caisses ou des cagettes en bois ou en plastique et des filets d'une contenance d'un (01) à dix (10) kilogrammes.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques	inférieure à 5%	5 à 10%
	Ecart de maturité	inférieure à 2%	2 à 5%
	Etat sanitaire	0%	2% maximum
	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder	5%	10%
Les poivrons et piments rouges ou de toute autre couleur, doivent faire l'objet de vente séparée.			

## ANNEXE II (Suite)

**POIS A ECOSSER**

Caractéristiques physiques	Les gousses doivent être munies de leurs pédoncules, fraîches et turgescentes. Les grains doivent être tendres et juteux.		
Maturité	Les gousses doivent présenter une maturité homogène avec présence de graines prêtes à la consommation.		
Etat sanitaire	Les gousses ne doivent présenter aucune altération interne ou externe.		
Emballage	Les emballages employés sont des caisses ou des cagettes en bois ou en plastique et des sacs d'une contenance de dix (10) à quarante (40) kilogrammes.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques	inférieure à 5%	5 à 10%
	Graines dépassant la maturité en vert	inférieure à 5%	5 à 10%
	Etat sanitaire	0%	2% maximum
	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder	5%	10%

**POMMES DE TERRE DÈ CONSOMMATION**

Caractéristiques physiques	La forme et la chair des tubercules doivent être caractéristiques de la variété. Les tubercules doivent être propres, ressuyés, entiers, fermes, non verdis et non germes.		
Maturité	Les pommes de terre doivent être récoltées à complète maturité physiologique, la peau doit être assez rugueuse et se détacher par simple frottement du doigt. '		
Etat sanitaire	Les tubercules doivent être sains, sans traces d'attaques de parasites, indemnes de maladies et de tares de toute nature pouvant nuire à leur qualité ou à leur conservation. Ils doivent être dépourvus d'odeurs étrangères.		
Calibrage	Les pommes de terre faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène supérieur à trente (30) millimètres.		
Emballage	Les emballages employés sont des sacs de jute d'une contenance de 15, 25 c! 5i< kilogrammes, des caisses en plastique ou en bois d'une contenance de 15 à 20 kilogrammes et des filets d'une contenance de 5 à 10 kilogrammes.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques (dont 1 % de terre);	inférieure à 5%	5 à 10%
	Maturité	0%	2% maximumi
	Etat sanitaire (à l'exception des pourritures)	0%	2% maximum
	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder	5%	10%

## ANNEXE II

(Suite)

**TOMATES**

Caractéristiques physiques	La forme, la couleur, l'aspect des fruits doivent être caractéristiques de la variété. Les tomates doivent être propres, exemptes de traces apparentes de produits de traitement, entières, fraîches, sans humidité extérieure ou odeurs étrangères.		
Maturité	L'état de maturité doit être tel qu'il permette de supporter le transport, la manutention et d'assurer la conservation dans de bonnes conditions jusqu'aux lieux de destination.		
Etat sanitaire	Les tomates doivent être saines, sans traces d'attaques d'insectes de maladies et de tares de toute nature pouvant nuire à leur qualité ou à leur conservation.		
Calibrage	Les tomates faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène.		
Emballage	Les emballages employés sont des cagettes ou plateaux en bois ou en plastique d'une (01) ou de deux (02) planches, ou des caisses d'une, contenance de 10 à 20 kilogrammes.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques	inférieure à 5%	5 à 10%
	Calibre	inférieure à 5%	5 à 10%

Etat sanitaire	0%	2% maximum
Maturité (insuffisance ou excès)	inférieure à 2%	2 à 10%
Le cumul des tolérances ne doit pas excéder	5%	10%

### CHOUX

Caractéristiques physiques	Les choux doivent être propres, fermes et entiers. La pomme doit être tendre et présenter une couleur type de la variété.		
Etat sanitaire	Les choux doivent être sains, exempts de meurtrissures dues au gel et aux coups de soleil. Ils doivent être exempts d'altérations dues aux maladies ou aux piqûres d'insectes pouvant nuire à leur conservation.		
Emballage	Les emballages employés sont des caisses ou des cagettes en bois ou en plastique d'une contenance de cinq (05) à vingt (20) kilogrammes.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques Etat sanitaire	inférieure à 5% 0%	5 à 10% 2% maximum
	Calibre	inférieure à 5%	5 à 10%
	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder	5%	10%

### ANNEXE II

#### (Suite) FEVES

Caractéristiques physiques	Les fèves doivent être propres, entières, fraîches et turgescentes. Elle doivent avoir atteint leur maturité physiologique. La forme et la couleur doivent être conformes à la variété ou au type variétal.		
Etat sanitaire	Les fèves doivent être saines, exemptes de meurtrissures dues au gel et aux coups de soleil. Elles doivent être exemptes d'altération et des traces dues aux maladies, aux parasites et aux résidus de toute nature.		
Calibrage	Les fèves, faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène.		
Emballage	Les emballages employés sont des sacs de jute de cinquante (50) kilogrammes et des caisses de 25 kilogrammes.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques	inférieur à 5%	5 à 10%
	Etat sanitaire	0%	2 à 5%
	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder	5%	10%

## 7.2. Arrêté interministériel du 06 Septembre 1997, relatif aux spécifications techniques de certains légumes secs et aux modalités de leur présentation .

Le ministre du commerce,

Le ministre de l'agriculture et de la pêche;

### Arrêtent :

Article 1er. — En application de l'article 1er du décret exécutif n° 92-65 du 12 février 1992 susvisé, le présent arrêté a pour objet de définir les spécifications techniques des légumes secs entiers, décortiqués, cassés ou fendus, destinés à la consommation humaine et de déterminer les modalités de leur présentation.

Art. 2. — Le présent arrêté ne s'applique pas aux légumes secs destinés à l'alimentation des animaux, ni à d'autres légumes secs pouvant faire l'objet de spécifications réglementaires distinctes, ni aux légumes secs traités en usine.

Art. 3. — Les légumes secs sont les graines sèches de légumineuses se distinguant des graines de légumineuses oléagineuses par leur faible teneur en matière grasse.

Art. 4. — Au sens du présent arrêté, on entend par :

- légumes secs entiers : grains sans aucune partie manquante;
- légumes secs décortiqués : les légumes secs sans arille et dont les cotylédons ne sont pas séparés;
- légumes secs cassés : les légumes secs sans arille et dont les deux cotylédons sont séparés;
- légumes secs fendus : les légumes secs qui sont débarrassés de leur téguments et dont les deux cotylédons sont séparés l'un de l'autre.

Art. 5. — Les légumes secs, objets du présent arrêté doivent correspondre aux dénominations suivantes :

- haricots de *phaseolus* spp. (à l'exception de *phaseolus mungo* L. syn. *Vigna mungo* (L.) hepper et *phaseolus aureus* roxb. syn. *phaseolus radiatus* L., *vigna radiata* (L.) wilezek);
- lentilles de *lens culinaris medic.* syn. *lens esculenta moench.*;
- pois de *pisum sativum* L.;
- pois chiches de *cicer arietinum* L.;
- fèves de *vicia faba* L.; et féverolle;
- niébés (haricots-à oeil noir) *vigna unguiculata*. (L). walp., syn. *vigna sesquipedalis* fruhw., *vigna sinensis* (L.) savi exd hassk.

Art. 6. — Les légumes secs objet du présent arrêté doivent être :

- sains et propres à la consommation humaine;
  - exempts d'odeurs et de goûts anormaux ainsi que d'insectes vivants;
  - exempts de souillures telles que les impuretés d'origine animale, y compris les insectes morts, en quantité susceptible de présenter un risque pour la santé humaine.
  - entiers, sauf dans la présentation en graines décortiquées ou fendues;
- de même type commercial.

Art. 7. — La teneur maximale en eau des légumes secs objets du présent arrêté correspond aux valeurs consignées dans le tableau ci-dessous :

LEGUME SEC	TENEUR EN EAU (%)
Haricots .....	18
Lentilles	16
Pois.....	16
Pois chiches	14,5
Niébés..... ;.....	18
Fèves et féverolles.....	18

Avec une tolérance qui doit être inférieure à 2% par rapport aux taux fixés ci-dessus, pour les légumes secs décortiqués, fendus et cassés.

Art. 8. — Les légumes secs ne doivent pas contenir plus de 1,0% de matières étrangères dont 0,25% au plus d'origine minérale et 0,10% au plus d'insectes morts, de fragments ou débris d'insectes et/ou d'autres impuretés d'origine animale.

On entend par matière étrangère, toutes matières organiques ou minérales (poussière, brindilles, arilles, graines d'autres espèces, insectes morts, fragments ou débris d'insectes, autres impuretés d'origine animale).

Art. 9. — Les légumes secs objet du présent arrêté doivent être exempts de graines toxiques ou nocives énumérées ci-après en quantité susceptible de présenter des risques pour la santé :

- crotalaire (*crotalaria* spp.);
- nielle des blés (*agrostemma githago* L.),
- ricin (*ricinus communis* L.);
- stramoine (*datura* spp.);
- autres graines généralement reconnues dangereuses pour la santé.

Art. 10. — Les légumes secs objet du présent arrêté ne doivent pas contenir de graines défectueuses ou altérées à un taux supérieur à celui fixé ci-dessous.

DEFINITION DES DEFAUTS	LIMITE
Graines présentant de sérieux défauts : graines dont les cotylédons ont été affectés ou attaqués par des parasites: graines présentant de très légères traces de moisissure ou de pourriture; graines dont les cotylédons sont très légèrement tachés .....	2,0%
Graines présentant de légers défauts : graines n'ayant pas atteint leur maturité normale; graines dont l'arille présente d'importantes tâches, sans que le cotylédon s'en trouve affecté; graines dont l'arille est fripé ou très replié.....	7,0%
Graines de couleur similaire mais de type commercial différent (sauf pour les haricots à graines blanches	3,0%
Graines de couleur différente (autres que graines décolorées).....	6%
Graines décolorées] .....	3,0%
Graines décolorées de même type commercial.	10,0%
Haricots à graine verte et pois à graine verte présentant une légère décoloration de la graine.	20,0%
Brisures de légumes secs :	
— brisures d'haricots : grains dont les cotylédons sont séparés ou un cotylédon a été brisé,	3,0%
— brisures de lentilles : grains passant au travers d'un crible de trous ronds de 2mm (lentilles vertes ou brunes) et de 3mm.(lentilles blanches),	
— brisures de pois cassés verts : grains passant au travers d'un crible à trous ronds de 3,5mm,	
— brisures de fevettes décortiquées :	
—grains passant au travers d'un crible à trous ronds de 3,5mm.	

Art. 11. — Les légumes secs objet du présent arrêté doivent être exempts de contaminants organiques ou minéraux en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé humaine.

Art. 12. — L'étiquetage des légumes secs objet du présent arrêté, préemballés et destinés en l'état au consommateur doit comporter, outre les mentions d'étiquetage prévues par le décret exécutif n° 90-367 du 10 novembre 1990 relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, les indications suivantes :

- la date de conditionnement;
- le numéro d'identification du lot;
- le pays d'origine.

Lorsque ces mêmes produits ne sont pas destinés à être présentés en l'état au consommateur, leur étiquetage doit contenir, en plus des mentions prévues à l'alinéa 1er ci-dessus, l'indication de l'année de la récolte.

Toutefois, le nom du fournisseur et de l'importateur, le (aux d'humidité et le nombre de défauts contenus dans le produit peuvent ne figurer que sur les documents d'accompagnement.

Art. 13. — Le présent arrêté sera publié au Journal officiel de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 4 Jomada El Oula 1418 correspondant au 6 septembre 1997.

Le ministre de l'agriculture

Le ministre du commerce et de la pêche

## **8. Café**

### **8.1. Décret exécutif n° 92-30 du 20 janvier 1992 relatif aux spécifications et à la présentation des cafés**

Le Chef du Gouvernement,  
Sur le rapport du ministre de l'économie ;

#### **Décète :**

Article 1<sup>er</sup>. — Le présent décret a pour objet de définir les spécifications et caractéristiques des cafés destinés à la consommation sous forme de boissons ainsi que les conditions et les modalités relatives à leur présentation sur le marché.

Le présent décret ne s'applique pas aux succédanés du café ainsi qu'aux denrées alimentaires dont la préparation nécessite l'introduction initiale du café.

#### *Section I Généralités*

Ar. 2. — La dénomination « café vert » est réservée aux graines saines issues des fruits des plantes du genre coffee, débarrassées totalement de leur parche et au moins partiellement, de la pellicule argentée.

Art. 3. — La dénomination « café torréfié » est réservée au café résultant de la torréfaction du café vert tel que défini à l'alinéa ci-dessous.

La torréfaction du café, consiste à chauffer les graines de café vert à une température qui provoque des modifications physiques, chimiques et physico-chimiques et qui les rend aptes à donner une infusion dont les qualités doivent être satisfaisantes.

La torréfaction du café vert ne doit provoquer aucun retranchement de ses principes constituants.

Art. 4. — La dénomination « café moulu » est réservée au produit obtenu par mouture du café torréfié tel que défini à l'article 3 ci-dessus.

Art. 5. — L'enrobage du café consiste à en couvrir les graines d'une mince pellicule de matière non hygroscopique dans le but de conserver l'arôme et de donner une meilleure présentation aux graines.

#### **Section II : Des spécifications du café vert mis à la consommation**

Art. 6. — Le café vert ne doit subir aucun retranchement de ses principes constituants, ni aucune altération ou contamination, notamment par pourriture ou moisissure.

Il ne doit dégager aucune odeur mauvaise ou étrangère, notamment par la présence de fèves puantes ou moisies.

Art. 7. — La proportion de corps étrangers dans le café vert ne doit pas dépasser 0,5 %.

Art. 8. — Le café vert doit être constitué de fèves d'une seule espèce botanique.

Il ne doit pas renfermer de fèves défectueuses en qualités supérieures à 120 défauts pour un échantillon de 300 grammes de café vert.

Jusqu'à une date qui sera fixée par arrêté du ministre chargé de la qualité, la quantité de fèves défectueuses des cafés verts, peut atteindre au maximum celles correspondant à 180 défauts.

La définition des défauts et le barème de leur calcul s'établissent comme suit :

a) — Définition des défauts :

Sont qualifiés de défauts :

— les fèves avariées sèches ;

— les fèves en cerises ;

— les fèves noires (fèves dont la moitié ou plus est de couleur noire extérieurement et intérieurement) ;

— les fèves demi-noires (fèves dont moins de la moitié est de couleur noire extérieurement et intérieurement) ;

— les fèves sures ou rances (fèves d'aspect cireux, de couleur marron, plus ou moins foncée, dégageant une odeur désagréable lorsqu'on les ouvre) ;

— les fèves en parches (fèves enveloppées entièrement ou partiellement dans leur parche) ;

— les fèves blanches spongieuses.

b) — Barème de calcul des défauts :

1 fève avariée sèche : ..... 2 défauts ;

1 fève en cerise : ..... 1 défaut ;

1 fève noire : ..... 1 défaut ;

5 fèves indésirables : ..... 1 défaut ;

5 coquilles : ..... 1 défaut ;

5 brisures : ..... 1 défaut ;

1 fève sure : ..... 1 défaut ;

2 fèves en parche : ..... 1 défaut ;

5 fèves demi-noires : ..... 1 défaut ;

5 fèves spongieuses blanches : ..... 1 défaut ;

5 fèves sèches : ..... 1 défaut ;

5 fèves immatures : ..... 1 défaut ;

5 fèves blanches : ..... 1 défaut ;

10 fèves piquées ou scolytées : ..... 1 défaut ;

1 grosse peau ou coque : ..... 1 défaut ;

3 petites peaux ou parches : ..... 1 défaut ;

1 gros bois : ..... 2 défauts ;

1 bois moyen : ..... 1 défaut ;

3 petits bois : ..... 1 défaut.

Art. 9. — La teneur en eau du café vert doit être inférieure à 12,5 %

Art. 10. — Le café vert doit être retenu à la passoire à trous ronds de 4,76 millimètres de diamètre équivalent au crible n° 12, avec une tolérance de 6 % de grains traversant cette passoire mais retenus par celle à trous ronds de 3,97 millimètres de diamètre équivalent au crible n° 10.

Art. 11. — Outre les spécifications techniques énumérées ci-dessus, la qualité des cafés verts est définie par les paramètres suivants :

— l'espèce botanique ;

— le pays d'origine ;

— l'année de récolte ;

— le système de nettoyage ;

— le grade ;

— la teneur en caféine.

### **Section III : Des spécifications du café torréfié**

#### **Sous-section 1 : Des conditions de torréfaction et d'enrobage**

Art. 12. — Le café vert est torréfié à des températures conformes aux bonnes pratiques de fabrication.

La réhumidification du café torréfié est interdite.

Art. 13. — La perte de poids à la torréfaction est comprise entre 18 et 20 %.

Ce taux de dessiccation peut être modifié, en tant que de besoin, par arrêté du ministre chargé de la qualité.

Art. 14. — Au sens des dispositions de l'article 5 ci-dessus, le café torréfié peut être enrobé.

Sont autorisés les produits d'enrobage suivants :

- les produits sucrants (sucre, saccharose, glucose, maltose et lactose) ;
- les amidons et leurs dérivés destinés à l'usage alimentaire ;
- l'huile et les matières grasses comestibles ;
- la gomme arabique ;
- la caséine.

La liste des produits d'enrobage autorisés, est actualisée, en tant que de besoin, par arrêté du ministre chargé de la qualité.

### **Sous-section 2 : Des spécifications du café torréfié**

Art. 15. — Le café torréfié mis à la consommation ne doit :

- dégager aucune mauvaise odeur, ni présenter un mauvais goût, notamment par la présence de fèves puantes ;
- pas contenir des pierres ou autres corps étrangers au café en quantités supérieures à 0,2 % ;
- pas renfermer de fèves torréfiées défectueuses en poids maximum compris entre 8 et 12 %, ou en quantité entre 40 et 60 défauts pour un échantillon de 100 grammes ; les dispositions de cet alinéa s'appliquent jusqu'à une date qui sera fixée par arrêté du ministre chargé de la qualité ;
- pas avoir une teneur en eau supérieure à 5 % ;
- pas contenir plus de 2 % de matière d'enrobage ;
- ne pas renfermer plus de 6 % de cendres totales.

Sous-section 3 Des spécifications du café moulu

Art. 16. — Le café moulu ne doit :

- dégager aucune mauvaise odeur ;
- présenter aucun mauvais goût ;
- pas avoir une teneur en eau supérieure à 5 % ;
- pas contenir plus de 0,2 % d'impuretés.

La perte de poids liée à la mouture du café torréfié en grains se situe entre 1 et 2 %

### **Section IV : Des conditions et modalités relatives au conditionnement, à l'emballage et à l'étiquetage**

Art. 17. — Les cafés torréfiés en grains et moulus sont conditionnés dans des emballages divisionnaires de 125 grammes, 250 grammes, 500 grammes et 1 kilogramme.

Toutefois et pour répondre aux besoins des collectivités et des cafetiers, un conditionnement approprié peut être utilisé, notamment l'emploi de sachets ou de sacs adéquats d'un poids se situant entre 5 et 25 kilogrammes.

Art. 18. — Les emballages employés pour les cafés torréfiés en grains et moulus, doivent être inertes vis-à-vis du produit emballé, étanches, propres et secs.

Ces emballages doivent être, en tout état de cause, conformes aux dispositions du décret exécutif n° 91-04 du 19 janvier 1991 susvisé.

Art. 19. — Au titre de l'information du consommateur, l'étiquetage des cafés torréfiés en grains et moulus doit être conforme aux dispositions du décret n° 90-367 du 10 novembre 1990 susvisé.

En application de l'article 6 du décret cité à l'alinéa précédent, l'emballage employé pour les cafés torréfiés doit faire ressortir de manière visible, lisible et indélébile les mentions obligatoires suivantes :

- le nom ou la raison sociale et l'adresse de la personne physique ou morale responsable de la fabrication et du conditionnement du produit ;
- la marque déposée éventuellement ;

- la dénomination de vente ;
- la composition ;
- la quantité nette exprimée en poids ;
- la date de fabrication et la date limite de consommation ;
- les conditions particulières de conservation ;
- le mode d'emploi et les conditions particulières d'utilisation, si nécessaire.

### **Section V : Dispositions transitoires**

Art. 20. — Les différents intervenants dans le processus de mise à la consommation du café, doivent se conformer aux dispositions du présent décret dans un délai de six (6) mois à compter de sa publication au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Art. 21. — Le présent décret sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 20 janvier 1992.

Sid Ahmed GHOZALI.

## **8.2. Arrêté du 7 novembre 1993 portant définition des défauts du café vert.**

Le ministre de l'économie,

### **Arrête :**

Article 1er. — Conformément aux dispositions de l'article 8 du décret exécutif n° 92-30 du 20 janvier 1992 susvisé, le présent arrêté a pour objet de définir les défauts du café vert.

Art. 2. — Au sens du décret exécutif n° 92-30 du 20 janvier 1992 susvisé et du présent arrêté, on entend par :

- Fève avariée sèche : fève (ou grain de café) de coloration vert de gris ou fève couverte de mousse.
- Fève en cerise (ou cerise sèche) : fruit desséché possédant tout ou partie de ses enveloppes externes avec une ou plusieurs fèves.
- Fève noire : fève dont la moitié ou plus est de couleur noire extérieurement ou intérieurement.
- Fève demi-noire : fève dont la moitié ou moins de la moitié est de couleur noire extérieurement ou intérieurement.
- Fève sure : grain de café altéré par un excès de fermentation, présentant intérieurement une couleur très légèrement brun-rougeâtre et dégageant à la coupe récente une légère odeur désagréable et étrangère à celle du café vert sain. La fève sure peut avoir un aspect cireux.
- Fève en parche : fève enveloppée entièrement ou partiellement de sa parche (endocarpe).
- Fève blanche : fève ayant une surface blanche. La fève blanche est très légère et de densité nettement inférieure à celle d'une fève saine de même grandeur.
- Fève spongieuse blanche : fève de couleur blanche et de consistance spongieuse, analogue à celle du liège, c'est-à-dire dont les tissus peuvent s'enfoncer sous une pression de l'extrémité de l'ongle.
- Fève sèche : fève ridée et de faible masse ayant une couleur généralement grisâtre ou noirâtre.
- Fève immature : fève non mûre, de couleur verdâtre ou grisâtre, présentant souvent une surface ridée.
- Fève piquée ou scolytée : fève endommagée intérieurement ou extérieurement par l'attaque d'insectes.

La fève piquée présente :

- trois (03) petits trous au minimum, de 0,3 à 1,5 millimètres de diamètre, causés par le

scolyte du grain ou par tout autre parasite ;

- ou un grand trou au minimum causé par le bruche.

– Fève indésirable : fève mal venue ou altérée ne répondant à aucune des définitions données.

Est notamment considérée comme indésirable:

- la fève ambre : fève de couleur jaune, généralement semi-transparente ;
- la fève moisie : fève présentant des moisissures ou attaques par des moisissures, visibles à l'œil nu;
- la fève marbrée : fève présentant des zones irrégulières de coloration verdâtre, blanchâtre ou, parfois, jaunâtre ;
- la fève meurtrie au cours du dépulpage : fève préparée par voie humide, coupée ou écrasée au cours du dépulpage et présentant souvent des tâches brunes ou noirâtres ;
- la fève brune : fève de couleur brun foncé.

– Coquille (ou oreille) : fève mal formée, présentant une cavité.

– Brisure : partie de fève d'un volume inférieur à çe, lui d'une demi-fève de même grandeur.

– Grosse peau : (ou fragment de coque ) : fragment de l'enveloppe extérieure sèche du fruit (ou péricarpe ).

– Petite peau (ou fragment de parche) :

fragment de l'endocarpe séché (parche).

– Gros bois : Brindille d'environ 3 centimètres de longueur, soit, en pratique, de 2 à 4 centimètres.

– Moyen bois : brindille d'environ 1,5 centimètre de longueur, soit, en pratique, de 1 à 2 centimètres.

– Petit bois : brindille d'environ 0,5 centimètre de longueur, soit, en pratique, d'une longueur inférieure à 1 centimètre.

Art. 3. — Lorsqu'une fève défectueuse répond à plusieurs des définitions énoncées dans l'article 2 ci-dessus, elle est classée dans la catégorie correspondant au défaut le plus grave.

Art. 4. — Le présent arrêté sera publié au Journal officiel de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 22 Joumada El Oula .1414 correspondant au 7 novembre 1993.

P. le ministre de l'économie, *Le ministre délégué au commerce*, Mustapha MOKRAOUI.

### **8.3. Décret exécutif n° 96-371 du 3 novembre 1996 modifiant et complétant le décret exécutif n° 92-30 du 20 janvier 1992 relatif aux spécifications et à la présentation des cafés.**

Le Chef du Gouvernement,

Sur le rapport du ministre du commerce,

#### **Décète :**

Article 1er. — Les dispositions du présent décret ont pour objet de modifier et de compléter le décret exécutif n° 92-30 du 20 janvier 1992 susvisé.

Art. 2. — *L'article 8* du décret exécutif n° 92-30 du 20 janvier 1992 susvisé est modifié comme suit :

*"Art. 8.* — Le café vert est constitué de fèves d'une seule espèce botanique.

Il ne doit pas renfermer un nombre de fèves défectueuses supérieur à 225 défauts pour un échantillon de café de 300 grammes, de granulation normale, c'est à dire contenant une quantité de fèves comprise entre 1500 et 2000.

Pour le café vert dont la granulation est inférieures à la granulation normale définie à l'alinéa précédent, soit lorsque l'échantillon de 300 grammes contient un nombre de fèves supérieur à 2000; ce café ne doit pas renfermer un nombre de défauts supérieur à X calculé selon la formule ;

$$X = (225 \times Y) / 20000$$

Y représentant le nombre de fèves de l'échantillon considéré

La définition des défauts et le barème de leur calcul s'établissent comme suit :

a) Définition des défauts :

Sont qualifiés de défauts :

- les fèves avariées sèches ;
- les fèves en cerises ;
- les fèves noires (fèves dont la moitié ou plus est de couleur noire extérieurement et intérieurement) ;
- les fèves demi-noires (fèves dont moins de la moitié est de couleur noire extérieurement et intérieurement) ;
- les fèves sures ou rances (fèves d'aspect cireux, de couleur marron, plus ou moins foncée, dégageant une odeur désagréable lorsqu'on les ouvre) ;
- les fèves en parches (fèves enveloppées entièrement ou partiellement dans leur parche)
- les fèves blanches spongieuses.

b) Barème de calcul des défauts.

1 fève avariée sèche .....	2 défauts
1 fève en cerise .....	1 défaut
1 fève noire .....	1 défaut
5 fèves indésirables .....	1 défaut
5 coquilles.....	1 défaut
5 brisures .....	1 défaut
fève sure .....	1 défaut
fèves en parche .....	1 défaut
5 fèves demi-noires .....	1 défaut
5 fèves spongieuses blanches .....	1 défaut
5 fèves sèches .....	1 défaut
5 fèves immatures .....	1 défaut
5 fèves blanches .....	1 défaut
10 fèves piquées ou scolytées .....	1 défaut
1 grosse peau ou coque.....	1 défaut
petites peaux ou parches.....	1 défaut
1 gros bois.....	2 défauts
1 bois moyen.....	1 défaut
3 petits bois.....	1 défaut

Le nombre de fèves défectueuses et le barème de calcul des défauts des cafés verts, prévus ci-dessus, peuvent être modifiés, en tant que de besoin, par arrêté du ministre chargé de la qualité".

Art. 3. — *L'article 9* du décret exécutif n° 92-30 du 20 janvier 1992 susvisé est modifié comme suit :

"*Art. 9.* — La teneur en eau du café vert doit être inférieure à 13 %".

Art. 4. — *L'article 10* du décret exécutif n° 92-30 du 20 janvier 1992 susvisé est complété comme suit :

"*Art. 10.* .....

Le café vert de granulation normale doit être retenu à la passoire à trous ronds de 4,76 millimètres de diamètre équivalent au crible n° 12 avec une tolérance de 6 % de grains traversant cette passoire mais retenus par celle à trous ronds de 3,97 millimètres de diamètre équivalent au crible n° 10".

Art. 5. — *L'article 12* du décret exécutif n° 92-30 du 20 janvier 1992 susvisé est modifié comme suit :

"Art. 12. — Le café vert est torréfié à des températures conformes aux bonnes pratiques de fabrication".

Art. 6. — Les dispositions de l'article 13 du décret exécutif n° 92-30 du 20 janvier 1992 susvisé sont abrogées.

Art. 7. — L'alinéa 3 de l'article 15 du décret exécutif n° 92-30 du 20 janvier 1992 susvisé est modifié comme suit :

"Art. 15. — Le café torréfié (sans changement jusqu'à) .....supérieures à 0, 2 %.

— pas renfermer de fèves torréfiées défectueuse en poids maximum de 12 % ou en quantité maximale de 75 défauts pour un échantillon de granulation normale de 100 grammes.

..... (le reste sans changement)..... "

Art. 8. — Il est ajouté au décret exécutif n° 92-30 du 20 janvier 1992 susvisé un article 15 bis rédigé comme suit :

"Art. 15 bis. — Les fèves défectueuses des cafés torréfiés proviennent d'une part des fèves défectueuses des cafés verts tel que défini à l'article 1er ci-dessus, et d'autre part des fèves altérées lors de la torréfaction et des opérations annexes.

La définition des défauts des cafés torréfiés et le barème de leur calcul s'établissent comme suit :

a) Définition des défauts.

Sont qualifiés de défauts :

- les fèves noires : fèves originellement noires d'aspect charbonneux, ternes en l'absence d'enrobage et généralement granuleuses en surface,

- les fèves carbonisées : fèves noirâtres de texture rappelant le charbon de bois et s'écrasant aisément sous la pression des doigts en se réduisant en fines particules ; les fèves cerises : fruits desséchés possédant tout ou partie de ces enveloppes externes avec sa ou ses graines ;

- les fèves en parches : fèves enveloppées entièrement ou partiellement de leur parche - les fèves demi-noires : fèves dont moins de la moitié est d'aspect charbonneux ;

- les fèves marbrées ou tachées : fèves présentant des irrégularités de coloration superficielle, généralement friable et possédant un mauvais goût ;

- les fèves indésirables : fèves d'aspect défectueux, se coupant généralement aisément sans se pulvériser et ne répondant à aucune des définitions. Réintroduite dans la partie épurée de l'échantillon, elles se retrouvent aisément;

- les fèves pâles : fèves jaune à brun clair, elles peuvent dégager parfois une mauvaise odeur quand on les écrase ou être de consistance non friable et insuffisamment torréfiée ;

- les fèves piquées ou scolytées : fèves attaquées par des insectes présentant au moins :

\* soit deux petits trous ou des galeries causées par le scolyte du grain (*Stephanoderes*) ou tout autre parasite ;

\* soit un gros trou causé par une bruche (*Araecerus*),

- les coquilles : fèves malformées présentant une cavité, ou partie extérieure d'une fève évidée ;

- les brisures : partie de fèves d'un volume inférieur à une demi-fève ; on distingue celles qui sont retenues par la passoire (de diamètre des trous 4 mm) et celles qui traversent cette passoire ;

- les grosses peaux en coques : fragments extérieurs de fruits ;

- les petites peaux ou parches : fragments de l'enveloppe de la fève ;

- les gros bois : brindilles d'environ 3 cm de longueur;

- les bois moyens : brindilles d'environ 1 cm de longueur ;

- les petits bois : brindilles d'environ 1/2 cm de longueur.

b) Barème de calcul des défauts.

Le barème de calcul des défauts des cafés torréfiés est établi comme suit :

1 fève cerise ..... 1 défaut

1 fève noire ..... 1 défaut

1 fève carbonisée ..... 1 défaut

1 fève en parche ..... 1 défaut

10 cocquille .....	1 défaut
10 brisure > 4 mm .....	1 défaut
0,2 g de petites brisures < 4 mm .....	1 défaut
1 grosse peau ou coque.....	1 défaut
2 fèves demi-noires .....	1 défaut
2 fèves marbrées ou tachées .....	1 défaut
2 fèves indésirables .....	1 défaut

Art. 9. — *L'article 16* du décret exécutif n° 92-30 du 20 janvier 1992 susvisé est modifié comme suit :

"Art. 16. — Le café moulu ne doit :

- \* dégager aucune mauvaise odeur ;
- \* présenter aucun mauvais goût ;
- \* pas avoir une teneur en eau supérieure à 5 % ;
- \* pas contenir plus de 0,2 % d'impuretés ;
- \* pas renfermer plus de 6 % de cendres totales".

Art. 10. — *L'article 19* du décret exécutif n° 92-30 du 20 janvier 1992 susvisé est complété comme suit :

"Art. 19. — Au titre de l'information.....(sans changement jusqu'à).... si nécessaire.

Les cafés verts conditionnés en sacs et non destinés au consommateur final doivent comporter les mentions suivantes :

- le pays d'origine ;
- les noms du produit et son espèce botanique ;
- les quantités brutes et nettes exprimées en poids ;
- la classification du produit exprimée par le grade défini dans le pays d'origine.

Outre les mentions prévues ci-dessus, les indications relatives à :

- l'année de la récolte du produit ;
- le nom de l'importateur et du fournisseur ;
- le taux d'humidité exprimé en pourcentage ;
- le nombre de défauts ;

doivent figurer sur les documents d'accompagnement".

Art. 11. — Le présent décret sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 21 Joumada Ethania 1417 correspondant au 3 novembre 1996.

Ahmed OUYAHIA.

## 9. Conserves

### 9.1. Arrêté interministériel du 24 août 1997 relatif aux conserves de purée de tomates.

Le ministre du commerce,  
Le ministre de l'agriculture et de la pêche,  
Le ministre de l'industrie et de la restructuration,

#### Arrêtent :

Article 1er. — En application de l'article 1er du décret exécutif n° 92-65 du 12 février 1992, susvisé, le présent arrêté a pour objet de définir les spécifications techniques et les règles applicables aux purées de tomates concentrées.

Art. 2. — On entend par purée de tomates concentrée, le produit obtenu par tamisage des fruits frais de tomates *Lycopersicum esculentum* L., concentré par élimination partielle de l'eau qu'il renferme. L'addition facultative de sel, d'épices et d'arômes est autorisée.

Sont exclues du champ d'application du présent arrêté les "tomates entières", "tomates coupées", "tomates pelées" et autres similaires, ainsi que les jus de tomates, les potages, les sauces et les condiments.

Art. 3. — La dénomination "purée de tomates" accompagnée des qualificatifs "mi-réduite", "mi-concentrée", "concentrée", "double concentrée", "triple concentrée", ainsi que les dénominations abrégées telles que "tomates mi-réduites", "tomates mi-concentrées", "tomates concentrées" ou "concentré de tomates", "tomates double concentrées" ou "double concentré de tomates", etc.. sont réservées aux purées de tomates conformes aux caractères de concentrations ci-après :

Dénomination	Teneur en résidu sec (sel déduit)
Purée de tomates mi-réduite 11 %	11% au minimum
Purée de tomates mi-concentrée 15 %	15% au minimum
Purée de tomates concentrée 22 %	22% au minimum
Purée de tomates double concentrée 28 %	28% au minimum
Purée de tomates triple concentrée 36 %	36%; au minimum

La mise en vente de produits renfermant moins de 11% de résidu sec est interdite.

Le résidu sec est déterminé d'après l'indice réfractométrique; il s'entend toujours "sel déduit" c'est-à-dire déduction faite du sel effectivement ajouté, et en évaluant forfaitairement à 20% du résidu sec la teneur naturelle en chlorures de la purée de tomates.

Art. 4. — Les tomates destinées pour la préparation des purées de tomates visées à l'article 2 ci-dessus doivent être fraîches, saines, rouges, en bon état, généralement exemptes de moisissures et de pourriture et avoir atteint un état de maturité convenable.

Elles doivent subir, au préalable, un triage, un lavage et, si nécessaire, un parage convenable. Les déchets provenant de ce parage ne doivent pas être utilisés à la préparation des produits destinés à l'alimentation humaine. Les tomates doivent être chauffées avant tamisage.

Les tomates dont une partie du jus ou suc aurait été retirée, ne pourront être utilisées à la préparation des produits visés par le présent arrêté.

Art. 5. — Les purées de tomates visées par le présent arrêté doivent avoir été débarrassées par tamisage des pépins et des peaux.

Elles peuvent être additionnées de sel de qualité alimentaire à des doses ne dépassant pas 15 % du résidu sec (sel déduit) pour les purées de concentration supérieure à 20 %, et 3 % du poids pour les purées de concentration inférieure ou égale à 20 %.

Est considérée comme licite, l'addition à ces purées d'aromates et d'épices naturels ou de leurs extraits : mention doit être faite sur l'étiquette par l'indication "épicé" ou "aromatisé" ou "épicé et aromatisé".

Est interdite, l'addition aux produits visés par le présent arrêté d'ingrédients autres que ceux mentionnés ci-dessus, et notamment de matières épaississantes (tels que pectines, alginate, dextrans, féculents) et de purées d'autres végétaux (tels que carottes, betteraves, potirons, piments). La coloration des produits visés par le présent arrêté, par quelque procédé que ce soit et l'addition de conservateurs sont interdites.

Art. 6. — Le poids minimum du produit pour les purées de tomates visées par le présent arrêté, et pour les formats les plus usités, doit correspondre aux indications du tableau ci-après :

Désignation de la boîte	Dimensions de la boîte en mm	Contenance totale en cm <sup>3</sup>	Quantité minimum de produits en grs			
			11 %	15 %	22%	28%
1/12	55 x 37,5	71	65	70	70	70
1/6	55 x 68	142	130	135	140	150
6 07	52,6 x 96	175	160	165	170	180
1/2	71,5 x 115,7	425	410	420	430	440
1/1	100 x 119	850	820	840	860	880
2/1	125 x 150	1.700	1600	1650	1700	1750
4/1	153 x 200	3.400	3350	3400	3550	3650
5/1	153 x 246	4.250	4250	4350	4500	4600

Pour le récipient de dimension 71,5 x 62 (mm) et de contenance totale 212 cm<sup>2</sup> correspondant au format 1/4 moyenne, le poids minimum de la purée de tomate double concentrée (28 %) est fixé à 220 grammes.

Dans le cas de récipients d'autres formats, le poids minimum de produit sera calculé d'après les chiffres ci-dessus, par rapport à la contenance totale du récipient.

Art. 7. — Les purées de tomates visées par le présent arrêté sont mises en vente, sous réserve qu'elles répondent aux spécifications ci-après :

Caractères	Spécifications
Couleur	Rouge caractéristique de tomates mûres
Texture et consistance	Sensiblement homogène, pas de séparation en deux phases (liquide et solide)
Impuretés	Présence tolérée d'impuretés naturelles végétales, visibles seulement après examen microscopique attentif L'examen microscopique, selon la méthode de Howard, ne doit pas révéler la présence de moisissures dans plus de 60 % des champs
Saveur et arôme	Absence de saveurs et d'odeurs étrangères ou anormales, notamment de goût de "brûlé" ou de caramel

Caractères	Spécifications
Teneur minimum en sucres totaux (exprimés en sucre inverti) p. 100 de résidu sec "sel déduit" .....	45
Acidité totale maximum (exprimée en acide citrique hydraté) p. 100 de résidu sec "sel déduit" .....	10
Acidité volatile maximum (exprimée en acide acétique) p 100 de résidu sec "sel déduit" .....	1
Teneur maximum en impuretés minérales insolubles dans l'eau p. 100 de résidu sec "sel déduit" .....	0,1

Art. 8. — Les conserves qui, bien que propres à la consommation humaine, ne remplissant pas les conditions prévues à l'article 3 ci-dessus, ne pourront être mises en vente que déclassées dans l'une des catégories correspondant à l'extrait sec immédiatement inférieur.

Les produits devant faire l'objet d'un reclassement au regard des dispositions du présent article seront retirés aux frais et à la charge du responsable de la mise à la consommation et feront l'objet d'un nouvel étiquetage.

Art. 9. — Les conserves qui ont une teneur en sucres totaux inférieure à 35 %, une acidité totale supérieure à 14 %, et une teneur en impuretés minérales insolubles dans l'eau supérieure à 0,15 % ou qui présenteraient une altération profonde dans leur couleur, saveur et consistance, seront déclarées impropres à la consommation humaine.

Art. 10. — L'étiquetage des produits visés par le présent arrêté et destinés à la vente en l'état au consommateur final devra comporter en application des dispositions du décret exécutif- n° 90-367 du 10 novembre 1990 susvisé notamment les indications suivantes :

— la dénomination du produit, accompagnée des mentions et qualificatifs prévus aux articles 2 et 3 et, s'il y a lieu, à l'article 5 ;

La teneur minimum en résidu sec correspondant à la désignation prévue à l'article 3, qui doit suivre immédiatement la dénomination du produit et être inscrite par un seul nombre en caractères de mêmes dimensions et de même apparence typographique, par l'expression "X %", le poids net du contenu, conformément à l'article 6 ci-dessus.

Ces mentions doivent être rédigées sans abréviations.

L'emploi de qualificatifs ou désignations de qualité autres que ceux prévus par le présent arrêté est interdit.

Art. 11. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 21 Rabie Ethani 1418 correspondant au 24 août 1997.

Le ministre de l'agriculture et de la pêche : Benalia BELAHOUADJEB

Le ministre du commerce : Bakhti BELAIB

Le ministre de l'industrie et de la restructuration : Abdelmadjid MENASRA

## **10. Cacao**

### **10.1. Arrêté interministériel du 5 octobre 1999 relatif aux spécifications des fèves de cacao et des produits cacaotés.**

Le ministre du commerce,

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Le ministre de la santé et de la population,

Le ministre de l'industrie et de la restructuration,

#### **Arrêtent :**

Article 1er. — En application de l'article 1er du décret exécutif n° 92-65 du 8 Chaâbane 1412 correspondant au 12 février 1992 susvisé, le présent arrêté a pour objet de définir les spécifications des fèves de cacao et des produits cacaotés destinés exclusivement à la transformation industrielle et de déterminer les conditions et les modalités de leur présentation.

Art. 2. — Au sens du présent arrêté, on entend par fèves de cacao, les graines de cacaoyer (*Theobroma cacao lineaus*), fermentées et séchées.

Les fèves de cacao doivent être constituées d'une seule espèce botanique.

Art. 3. — Les fèves de cacao peuvent présenter les défauts définis ci-après :

— fèves moisies : fèves de cacao dont les parties internes présentent des traces de moisissures visibles à l'oeil nu;

—fèves attaquées par les insectes : fèves de cacao dont les parties internes contiennent des insectes à un stade quelconque de développement ou qui ont été attaquées par les insectes, ayant causé des dégâts visibles à l'oeil nu;

—fèves plates : fèves de cacao dont les deux cotylédons sont atrophiés au point qu'il ne soit pas possible d'obtenir une surface de cotylédon par la coupe ;

—fèves ardoisées : fèves de cacao qui présentent une couleur ardoisée sur la moitié ou plus de la surface exposée ;

—fèves germées : fèves de cacao dont la coque a été fendue ou rompue par la croissance du germe ;

—fèves brisées : fèves de cacao dont il manque un fragment, la partie manquante étant inférieure à la moitié de la fève ;

—brisures : fragments de fèves de cacao égaux ou inférieurs à la moitié de la fève ;

—fragment de coque : partie de la coque vidée de l'amande ;

—fèves violettes : fèves de cacao qui présentent une couleur violette sur la moitié ou plus de la surface interne du cotylédon.

Art. 4. — La classification selon l'ordre de gravité décroissant des fèves défectueuses, telles que définies à l'article 3 ci-dessus, est la suivante :

—fèves moisies ;

—fèves ardoisées ;

—fèves attaquées par les insectes, fèves germées et fèves plates.

Lorsqu'une fève de cacao présente plusieurs défauts cités ci-dessus, elle doit être classée dans la catégorie la moins favorable.

La classification qualitative des fèves de cacao est fixée en annexe I du présent arrêté.

Art. 5. — Les fèves de cacao traitées, c'est-à-dire nettoyées, torréfiées, décortiquées et dégermées, doivent répondre aux spécifications fixées à l'annexe 2 du présent arrêté.

Art. 6. — La dénomination " produits cacaotés " est réservée aux produits obtenus à partir des fèves de cacao.

Les produits cacaotés sont énumérés ci-après :

— cacao en grains : est le produit obtenu à partir de fèves de cacao aussi complètement nettoyées et débarrassées de coques que le permet la technique ;

— cacao en pâte : est le produit obtenu par désintégration mécanique du cacao en grains, sans soustraction ou addition d'un ou de plusieurs de ses constituants ;

—tourteau de cacao (de pression) : est le produit obtenu par dégraissage partiel du cacao en grains ou du cacao en pâte, selon un procédé mécanique ;

—tourteau de cacao de torsion (d'expeller) : est le produit obtenu par le procédé de la pression continue à partir des fèves de cacao et/ou de cacao en grains, de cacao en pâte, de tourteau de cacao et de pousse de cacao ou de toute combinaison de ces substances ;

—cacao en poudre : est le tourteau de cacao tel que défini ci-dessus, et transformé en poudre par un procédé mécanique ;

—beurre de cacao : est la matière grasse obtenue à partir d'un ou plusieurs des produits suivants : fèves de cacao, cacao en grains, cacao en pâte, tourteau de cacao, cacao en poudre ;

—pousse de cacao : c'est la fraction de fèves de cacao constituée d'un mélange de grains, de coques et de germes finement divisés.

Art. 7. — Le cacao en grains et le beurre de cacao doivent répondre aux spécifications de composition et de qualité telles que fixées respectivement dans les tableaux 1 et 2 de l'annexe 3 du présent arrêté.

Art. 8. — Les additifs alimentaires autorisés et les contaminants doivent répondre aux concentrations maximales tolérées, telles que fixées aux tableaux 1 et 2 de l'annexe 4 du présent arrêté.

Art. 9. — Les spécifications microbiologiques du cacao en poudre et du beurre de cacao sont fixées à l'annexe V du présent arrêté.

Art. 10. — Les emballages employés pour le conditionnement des produits cacaotés doivent être conformes aux dispositions du décret exécutif n° 91-04 du 19 janvier 1991 susvisé.

Art. 11. — Outre les dispositions du décret exécutif n° 90-367 du 10 novembre 1990 susvisé, l'étiquetage des produits concernés par le présent arrêté doit comporter les mentions suivantes :

— le pays d'origine ;

— l'année de récolte et la catégorie, lorsqu'il s'agit de fèves de cacao.

Art. 12. — L'échantillonnage des fèves de cacao consiste à effectuer un nombre de cinq prélèvements élémentaires de trois cents (300) fèves chacun, par tonne ou fraction de tonne en différents points du lot (haut, milieu et bas) et constituant l'échantillon global.

Après mélange et réduction de ce dernier, il est constitué trois (3) échantillons conformément aux dispositions de l'article 9 du décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990 susvisé.

Art. 13. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 25 Joumada Ethania 1420 correspondant au 5 octobre 1999.

Le ministre de l'agriculture et de la pêche : Benalia BELHOUADJEB

Le ministre de l'industrie et de la restructuration : Abdelmadjid MENASRA

Le ministre de la santé : Yahia GUIDOUM

Le ministre du commerce et de la population : khti BELAIB

### ANNEXE 1

#### La classification qualitative des fèves de cacao

Catégorie	Pourcentage de fèves de cacao		
	Moisies	Ardoisées	Fèves attaquées par les insectes Fèves germées Fèves plates
1	3	3	3
2	4	8	6

### ANNEXE 2

#### Les spécifications des fèves de cacao traitées

Spécifications	Teneur (en pourcentage %)
Matière grasse (beurre de cacao)	56
Cendres	2,8
Alcaloïdes :	
— Théobromine	1,4
— Caféine	0,2
Humidité	AU MAX. 7,5
Polyphénols	6,5
Protéines brutes	12
Sucres	1,2
Amidon	6,3
Péentosanes	1,6
Cellulose	9,5
Acide carboxylique	1,7
Divers	0,8

### ANNEXE 3

Les spécifications de composition et de qualité du cacao en grains et du beurre de cacao

#### Tableau 1 : Cacao en grain

Coques et germes de cacao	Au maximum 5% m/m calculés sur la matière sèche dégraissée
Cendres totales	Au maximum 10% m/m calculés sur la matière sèche dégraissée ou au maximum 14% m/m s'il y a un traitement par des agents alcalinisants autorisés
Cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique	Au maximum 0,3% m/m calculés sur la matière sèche dégraissée

**Tableau 2 : Beurre de cacao**

Caractéristiques	Limites
Indice de réfraction	1,456- 1,459
Caractéristiques de fusion	30 - 35° C
Acides gras libres exprimés en % m/m d'acide oléique	0,5- 1,75
Indice de saponification exprimé en mg de KOH	188 - 198
Insaponifiables (éther de pétrole) exprimés en % m/m	au maximum 0,35 (pour le beurre de cacao de pression), au maximum 0,5 pour toutes les autres catégories

#### ANNEXE 4

Les additifs alimentaires autorisés et les contaminants tolérés

**Tableau 1 : Liste des additifs alimentaires autorisés**

Additifs alimentaires	Concentration maximale	Produit
<b>1- Alcalinisants :</b> Carbonate d'ammonium Hydroxyde d'ammonium Bicarbonate d'ammonium Carbonate de calcium Carbonate de magnésium Hydroxyde de magnésium Carbonate de potassium Hydroxyde de potassium Bicarbonate de potassium Carbonate de sodium Hydroxyde de sodium Bicarbonate de sodium	50g/kg seuls ou en combinaison exprimés en K <sub>2</sub> C <sub>U</sub> 3.	Cacao en grains Cacao en pâte Tourteau de cacao (de pression) Tourteau de cacao de torsion (expeller) Pousse de cacao
<b>2. - Neutralisants :</b> Acide phosphorique  Acide citrique Acide L- tartique	2,5 g/kg exprimé en P2 05  5 g/kg seuls ou en combinaison	Cacao en grains Cacao en pâte Tourteau de cacao (de pression) Tourteau de cacao de torsion (expeller) Pousse de cacao
<b>3. - Emulsifiants :</b> Mono et diglycérides d'acides gras  Lecithine  Sels d'ammonium des	15 g/kg  10 g/kg de la fraction de lecithine insoluble dans l'acétone  7 g/kg	Cacao en pâte Tourteau de cacao (de pression)  Cacao en pâte Tourteau de cacao (de pression)  Cacao en pâte Tourteau de cacao (de pression)

acides phosphoriques		
Total emulsifiants	15 g/kg seuls ou en combinaison	Cacao en pâte Tourteau de cacao (de pression)
<b>4. - Aromatisants :</b> Vanilline  Ethyl-vanilline Aromatisants naturels et leurs équivalents synthétiques autres que ceux rappelant l'arôme naturel du chocolat ou du lait	en petite quantité pour réaliser un équilibre organoleptique	Cacao en pâte Tourteau de cacao (de pression)

**Tableau 2 : Les concentrations maximales des contaminants**

Contaminants	Concentration maximale	Produit
Arsenic (As)	1 mg/kg	Cacao en grains Cacao en pâte Tourteau de cacao (de pression) Tourteau de cacao de torsion (expeller) Pousse de cacao
Cuivre (Cu)	30 mg/kg 30 mg/kg 50 mg/kg	Cacao en grains Cacao en pâtes Tourteau de cacao (de pression)
Plomb (Pb)	2 mg/kg	Cacao en grains Cacao en pâte Tourteau de cacao (de pression) Tourteau de cacao de torsion (expeller) Pousse de cacao

## ANNEXE 5

Les spécifications microbiologiques du cacao en poudre et du beurre de cacao

Produit	n	c	m
<b>1. - Cacao en poudre déshydraté</b>			
Germes aérobies à 30° C	5	2	10 <sup>5</sup>
Entérobactéries	5	2	1
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 <sup>2</sup>
Levures	5	2	<10 <sup>2</sup>
Moisissures	5	2	<10
Salmonelles	5	0	Abs
Listeria	2	0	Abs
<b>2. - Beurre de cacao</b>			
Germes aérobies à 30° C	5	2	10 <sup>2</sup>
Coliformes fécaux	5	2	Abs
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10
Levures	5	2	10
Salmonelles	5	0	Abs

## 11. Vinaigre

### 11.1. Arrêté interministériel du 25 novembre 1997 relatif aux spécifications techniques et aux modalités et conditions de mise à la consommation des vinaigres.

Le ministre du commerce,  
Le ministre de l'industrie et de la restructuration,  
Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

#### Arrêtent :

Article 1er. — En application de l'article 1er du décret exécutif n° 92-65 du 12 février 1992 susvisé, le présent arrêté a pour objet de définir les spécifications techniques des vinaigres destinés à la consommation humaine, ainsi que les modalités et les conditions de leur mise à la consommation.

Art. 2. — La dénomination "vinaigre" est réservée au liquide préparé exclusivement à partir d'une matière appropriée contenant de l'amidon et/ou des sucres, selon le procédé biologique de la double fermentation alcoolique et acétique.

Est interdite l'utilisation d'acide acétique, d'acide pyroligneux, d'acides minéraux et de vinasse dans la fabrication des vinaigres ainsi que leur addition dans ces mêmes produits.

Art. 3. — Les vinaigres sont mis à la consommation, selon leurs origines, sous les appellations suivantes :

- vinaigre de vin, vinaigre (de vin) de fruits, vinaigre (de vin) de petits fruits et vinaigre de cidre ;
- vinaigre d'alcool (alcool de distillation) ;
- vinaigre de céréales (toute céréale dont l'amidon a été transformé en sucres par d'autres agents que les seules diastases de l'orge maltée) ;
- vinaigre de malt (orge maltée) ;
- vinaigre de malt distillé (vinaigre de malt distillé sous pression réduite) ;
- vinaigre de petit lait (lactosérum) ;
- vinaigre de miel.

Art. 4. — Les vinaigres sont préparés à partir des matières premières suivantes :

- produits d'origine agricole contenant de l'amidon (ou féculé), des sucres ou de l'amidon et des sucres ;
- vin de raisin, de fruits ou de petits fruits et cidre ;
- alcool de distillation d'origine agricole ou sylvicole.

Art. 5. — Les vinaigres peuvent contenir les ingrédients facultatifs suivants :

- herbes condimentaires, épices et fruits ou parties ou extraits de ces végétaux utilisables comme aromatisants ;
- lactosérum ;
- jus de fruits ou l'équivalent en concentré de jus de fruits ;
- sucres ;
- miel ;
- sel de qualité alimentaire.

Art. 6. — La coloration des vinaigres n'est admise que pour les vinaigres d'alcool. L'unique matière colorante autorisée est le caramel (E 150).

Art. 7. — La teneur totale en acide exprimée en acide acétique des vinaigres de vin est fixée au minimum à 60 grammes par litre.

Cette teneur est au minimum de 50 grammes par litre pour les autres vinaigres.

La teneur totale en acide des vinaigres ne doit pas dépasser la quantité que l'on peut obtenir par fermentation biologique.

Art. 8. — La teneur en alcool résiduel des vinaigres, exprimée en volume est limitée à :

- 1 % pour les vinaigres de vin ;

- 0,5% pour les autres vinaigres.

Art. 9. — La teneur minimale en extrait sec soluble, à l'exclusion des sucres ou du sel d'ajout, est fixée à 1,3 g par 1000 ml pour 1% d'acide acétique pour les vinaigres de vin et à 2 grammes par 1000 ml pour 1% d'acide acétique pour les vinaigres de vin de fruits.

Art. 10. — La concentration maximale des contaminants tolérés dans les vinaigres est déterminée comme suit :

- Arsenic 1 .....mg/kg
- Plomb .....1 mg/kg
- Total cuivre et zinc .....10 mg/kg
- Fer .....10 mg/kg

Art. 11. — Outre les dispositions du décret exécutif n° 90-367 du 10 novembre 1990 relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des vinaigres doit répondre aux prescriptions suivantes :

1- les vinaigres obtenus à partir d'une seule matière première portent les dénominations visées à l'article 3 ;

2- les vinaigres obtenus à partir de plusieurs matières premières portent la dénomination "vinaigre" suivie de la liste complète des matières premières utilisées dans l'ordre décroissant de leur proportion ;

3- la teneur totale en acide exprimée par la mention "X %" à proximité immédiate du nom du produit.

Art. 12. — Le présent arrêté sera publié au Journal officiel de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 24 Rajab 1418 correspondant au 25 novembre 1997.

Le ministre de l'industrie et de la restructuration, Abdelmadjid MENASRA.

Le ministre du commerce, Bakhti BELAIB.

Le ministre de l'agriculture et de la pêche, Benalia BELAHOUADJEB.

## 12. Sel

### 12.1. Décret exécutif n° 90-40 du 30 janvier 1990 rendant obligatoire la vente du sel iodé pour la prévention de la carence en iode.

Le Chef du Gouvernement,

Sur le rapport du ministre de la santé publique,

#### Décrète :

Article 1er. — Dans le but de prévenir les troubles dûs à une carence en iode et notamment le goitre endémique, il ne peut être vendu, sur l'ensemble du territoire national, pour les usages alimentaires, que du sel iodé répondant aux caractéristiques techniques définies à l'article 2 ci dessous.

Art. 2. — Le sel iodé doit comporter, au moins, 3 parties d'iode pour 100.000 parties du sel et au plus, 5 parties d'iode pour 100.000 parties du sel. Cet iode doit être apporté sous forme d'iodate de potassium.

Les quantités nécessaires de ce composé sont de 50,55 mg d'iodate par kilogramme de sel, pour le dosage minimum et de 84,25 mg, d'iodate par kilo gramme de sel, pour le dosage maximum.

Art. 3. — Le sel iodé doit être conditionné et commercialisé à la sortie d'usine, sous emballage consistant en des sachets, boîtes, flacons ou tout autre emballage conforme aux normes homologuées ou aux spécifications légales et réglementaires

L'emballage doit être scellé, imperméable et chimiquement stable et doit porter notamment l'indication du taux ou de la quantité totale du composé rodé contenu, ainsi que le nom de l'entreprise productrice, conformément aux dispositions réglementaires en matière d'emballage et d'étiquetage des produits à usage alimentaire.

Art. 4. — Conformément à la législation et à la réglementation en vigueur, des analyses et des vérifications peuvent être effectuées sur le sel iodé.

Des analyses et vérifications sur la concentration en iode du sel peuvent être effectuées par le ministère chargé de la santé publique à tout moment et à tous les stades.

Art. 5. — Le suivi de l'application du présent décret est confié à une commission interministérielle composée des représentants des ministères chargés de la santé, de la qualité, des finances et de l'industrie lourde.

Cette commission, présidée par le ministre chargé de la santé ou son représentant, se réunit deux fois par an sur convocation de son président ou de l'un des ministres concernés.

Le secrétariat de la commission est assuré par les services concernés du ministère chargé de la santé publique.

Art. 6. — Les dispositions du décret n° 67-198 du 27 septembre 1967 susvisé, sont abrogées.

Art. 7. — Le présent décret sera publié au Journal officiel de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 30 janvier 1990.

Mouloud HAMROUCHE.

### **13. Eau de javel**

#### **13.1. Arrêté interministériel du 24 mars 1997, relatif aux spécifications techniques et aux conditions et modalités de mise à la consommation des eaux et extraits de javel.**

Le ministre du commerce,

Le ministre de l'industrie et de la restructuration,

##### **Arrêtent :**

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 1er du décret exécutif n° 92-65 du 12 février 1992 susvisé, le présent arrêté a pour objet de fixer les spécifications techniques et les prescriptions d'étiquetage des solutions aqueuses d'hypochlorite de sodium, appelées communément «eau de javel et extrait d'eau de javel».

Art. 2. — Les solutions définies à l'article 1er ci-dessus, mises en vente ou vendues sous une dénomination comprenant le terme «javel» doivent titrer au moins 12 degrés chlorométriques à la sortie de l'usine.

Il reste entendu que le degré chlorométrique est le nombre de litres de chlore susceptibles d'être dégagés par un litre de solution d'hypochlorite de sodium sous l'action d'un acide à une température de 0° Celsius et à une pression de 1,013 millibars.

Art. 3. — Les dénominations «eau de javel», «eau de javel concentré» et «extrait de javel» sont réservées aux produits titrant respectivement au moins 12, 32 et 40 degrés chlorométriques à la sortie de l'usine.

Art. 4. — Compte tenu de l'instabilité du produit, une dégradation du sixième par rapport au degré chlorométrique fixé, est tolérée lorsqu'elle est constatée postérieurement à la sortie de l'usine.

Art. 5. — L'étiquetage des solutions d'hypochlorite de sodium visée par le présent arrêté doit indiquer en sus des mentions prévues par le décret exécutif n° 90-366 du 10 novembre 1990, relatif à l'étiquetage et à la présentation des produits domestiques non alimentaires, les indications suivantes :

- le nombre de degrés chlorométriques inscrit sous la forme "X°chl",
- la mention "à conserver au frais, et à l'abri de la lumière et du soleil",
- la mention "à détenir hors de portée des enfants",
- la mention "produit dangereux".

Pour les solutions de titre égal ou supérieur à 32 degrés chlorométriques, mises à la consommation en emballage de capacité égale ou inférieure à 5 litres, l'étiquetage doit indiquer en plus des mentions visées à l'alinéa 1er, les indications suivantes :

- la date de fabrication,
- la date limite d'utilisation fixée par le fabricant,
- la quantité d'eau de javel à 12 degrés chlorométriques que le contenu de l'emballage permet d'obtenir par dilution dans l'eau.

Art. 6. — Le conditionnement des eaux de javel pour les volumes inférieurs à cinq (5) litres, peut être effectué en toutes matières à l'exclusion du verre et de la matière plastique transparente ou translucide.

Art. 7. — Le présent arrêté sera publié au Journal officiel de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 16 Dhou El Kaada 1417 correspondant au 24 mars 1997.

Le ministre de l'industrie et de la restructuration : Abdeslam BOUCHOUAREB

Le ministre du commerce : Bakhti BELAIB

### **13.2. Arrêté du 25 novembre 2006 rendant obligatoire une méthode de détermination de la teneur en chlore actif et en hypochlorite de sodium dans l'eau de Javel.**

Le ministre du commerce,

#### **Arrête :**

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 19 du décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990, modifié et complété, susvisé, le présent arrêté a pour objet de rendre obligatoire une méthode de détermination de la teneur en chlore actif et en l'hypochlorite de sodium dans l'eau de Javel.

Art. 2. — Pour la détermination de la teneur en chlore actif et en l'hypochlorite de sodium dans l'eau de Javel, les laboratoires du contrôle de la qualité et de la répression des fraudes et les laboratoires agréés à cet effet doivent employer la méthode décrite en annexe.

Cette méthode doit être également utilisée par le laboratoire lorsqu'une expertise est ordonnée.

Art. 3. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 4 Dhou El Kaada 1427 correspondant au 25 novembre 2006.

Lachemi DJAABOUBE.

#### ANNEXE

### **METHODE DE DETERMINATION DE LA TENEUR EN CHLORE ACTIF ET EN HYPOCHLORITE DE SODIUM DANS L'EAU DE JAVEL**

#### **1.définition**

**1.1 Chlore actif :** est la concentration de l'hypochlorite de sodium en solution. Le chlore actif est la mesure du pouvoir oxydant des solutions d'hypochlorite. Il permet de définir la quantité de chlore chimiquement équivalente à l'oxygène qui produirait le même effet durant la décomposition complète de l'hypochlorite en chlorure de sodium et en oxygène.

Une molécule d'hypochlorite a une teneur en chlore actif de 95,3 %.

**1.2 Degré chlorométrique :** C'est le nombre de litres de chlore sec, à 0 °C et sous une pression de 1 bar (0,1 mPa) qu'un litre de solution d'hypochlorite de sodium à 20° C est susceptible de dégager en présence d'un acide.

Un litre de chlore gazeux à 0° C et sous pression de 1 bar pèse 3,17 grammes.

## 2.Principe

Oxydation de l'iodure de potassium en milieu acétique et titrage de l'iode libéré par une solution décimale de thiosulfate de sodium en présence d'amidon.

## 3.Réactifs

Les réactifs doivent être de pureté analytique reconnue.

### 3.1 Acide acétique glacial

3.2 Iodure de potassium (KI) pur en cristaux et exempt d'iodates.

### 3.3 Thiosulfate de sodium (Na<sub>2</sub> S<sub>2</sub>O<sub>3</sub> ) solution 0,1N.

Dissoudre 25 g de thiosulfate de sodium pentahydraté ( Na<sub>2</sub> S<sub>2</sub>O<sub>3</sub> , 5H<sub>2</sub> O ) en cristaux frais dans un litre d'eau bouillie puis refroidir.

La solution est plus stable si la verrerie est préalablement nettoyée avec de l'acide sulfochromique et rincée soigneusement avec de l'eau distillée.

Le titrage de la solution de thiosulfate de sodium est effectué à l'aide d'une solution d'iodate de potassium (KIO<sub>3</sub>) préparée comme suit :

Peser 3,567g d'iodate de potassium, exempt d'humidité, transférer dans une fiole de 1 litre, dissoudre dans de l'eau et mélanger soigneusement : cette solution est exactement 0,1N. Pour titrer la solution de thiosulfate de sodium (Na<sub>2</sub> S<sub>2</sub>O<sub>3</sub>), prendre 50 ml de la solution d'iodate déjà préparée, le verser dans un erlenmeyer 250 ml, diluer 100 ml avec de l'eau distillée et ajouter 1g d'iodure de potassium en cristaux. Après dissolution de KI, additionner 15 ml d'HCl 0,1 N et titrer immédiatement après avec la solution de (Na<sub>2</sub> S<sub>2</sub>O<sub>3</sub>).

Dès que la solution vire au jaune, ajouter 1 ml de solution d'amidon (indicateur) et compléter le titrage jusqu'à disparition de la coloration bleue.

Effectuer des titrages de la solution (Na<sub>2</sub>S<sub>2</sub>O<sub>3</sub>) au moins une fois par mois.

La normalité de la solution (Na<sub>2</sub> S<sub>2</sub>O<sub>3</sub>) est égale à :

$$(50 \cdot 0,1) / V_T$$

Où

V<sub>T</sub> : est le volume, en millilitres, de la solution (Na<sub>2</sub> S<sub>2</sub>O<sub>3</sub>) requis pour titrer la solution de KIO<sub>3</sub>

50 : est le volume, en millilitres, de la solution KIO<sub>3</sub>

0,1 : est la normalité de la solution KIO<sub>3</sub>

### 3.4 Amidon : Solution indicateur à 0,5%

—Mélanger 0,5 g d'amidon à 5 ml d'eau froide et ajouter 95 ml d'eau bouillie. Mélanger, refroidir et stocker dans un flacon propre.

—La solution d'amidon étant instable, la remplacer souvent ou y ajouter l'équivalent de 0,1 % d'acide salicylique pour minimiser la dégradation.

## 4.APPAREILLAGE

Matériel courant de laboratoire.

## 5.MODE OPERATOIRE

### 5.1 Préparation de l'échantillon

Selon la concentration initiale de la solution d'hypochlorite de sodium, effectuer des dilutions pour obtenir une teneur en chlore actif voisine de 1° chlorométrique, (par exemple au 1/10 pour les solutions d'hypochlorite à 10°- 12°, au 1/20 pour les solutions à 18°- 20° et au 1/50 pour les solutions à 47°- 50°).

### 5.2 Prise d'essai

Prélever à l'aide d'une pipette 10 ml de la dilution préparée en (5.1).

### 5.3 Dosage

Dans un erlenmeyer de 250 ml, dissoudre 2 à 3 g d'iodure de potassium (3.2) dans 50 ml d'eau. Ajouter 10 ml d'acide acétique (3.1), puis verser la prise d'essai (5.1) dans l'erlenmeyer en maintenant l'extrémité de la pipette sous la surface du liquide.

Titrer l'iode qui se dégage en une seule étape à l'aide de la solution de thiosulfate de sodium (3.3).

Quand la solution vire du brun foncé au jaune pâle (couleur paille) ajouter 1 ml de la solution

d'amidon (3.4) et continuer à titrer jusqu'à disparition de la couleur bleue. Noter le volume de thiosulfate utilisé.

## **6. EXPRESSION DES RESULTATS**

### **6.1 Teneur en chlore actif**

#### **6.1.1 Chlore actif, en g/l**

$$3,546 \cdot N \cdot V \cdot R$$

#### **6.1.2 Chlore actif, en pourcentage massique**

$$3,546 \cdot N \cdot V \cdot R \cdot 1000 \cdot d$$

### **6.2 TENEUR EN HYPOCHLORITE**

#### **6.2.1 Hypochlorite NaOCl, en g/l.**

$$3,721 \cdot N \cdot V \cdot R$$

#### **6.2.2 Hypochlorite NaOCl, % massique**

$$(3,721 \cdot N \cdot V \cdot R \cdot 100) / (1000 \cdot d)$$

Où :

**d** : est la densité à 15° C de la solution d'hypochlorite de sodium ;

**N** : est la normalité de la solution de thiosulfate de sodium utilisée ;

**V** : est le volume, en millilitres, de la solution de thiosulfate de sodium consommé pendant le titrage ;

**R** : est égal au rapport  $V_1/V_2$  dans lequel  $V_1$  est le volume, en millilitres, du matras jaugé servant à la dilution et  $V_2$  le volume, en millilitres, de la solution d'hypochlorite de sodium ayant servi à la préparation de la dilution ;

Pour les différentes solutions d'hypochlorite de sodium le facteur R a pour valeurs ;

**R** = 10 pour les solutions à 10° - 12°

**R** = 20 pour les solutions à 18° - 20°

**R** = 50 pour les solutions à 47° - 50°