

— la ventilation du chiffre d'affaires consolidé par secteur d'activité et par zone géographique ;

— la ventilation des créances et dettes selon leur exigibilité à court, moyen et long termes ;

— l'effectif du groupe.

Art. 12. — Les titres détenus par les sociétés consolidées dans le capital de la société holding sont transcrits comme suit :

— les titres de participation sont inscrits distinctement en diminution des capitaux propres consolidés ;

— les titres de placement sont maintenus dans l'actif consolidé.

Art. 13. — La consolidation des comptes de groupe obéit aux procédures comptables en vigueur.

Art. 14. — Les diligences professionnelles des commissaires aux comptes préciseront, en tant que de besoin, en matière de certification, la nature et l'étendue des vérifications des comptes du groupe.

MINISTÈRE DU COMMERCE

Arrêté interministériel du 25 Joumada Ethania 1420 correspondant au 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,

Vu la loi n° 89-02 du 7 février 1989 relative aux règles générales de protection du consommateur ;

Vu le décret présidentiel n° 98-428 du Aouel Ramadhan 1419 correspondant au 19 décembre 1998, portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 90-12 du 1er janvier 1990 fixant les attributions du ministre de l'agriculture ;

Vu le décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990 relatif au contrôle de la qualité et à la répression des fraudes ;

Vu le décret exécutif n° 90-367 du 10 novembre 1990 relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires ;

Vu le décret exécutif n° 91-04 du 19 janvier 1991 relatif aux matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires et les produits de nettoyage de ces matériaux ;

Vu le 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 ;

Vu le décret exécutif n° 92-65 du 12 février 1992, modifié et complété, relatif au contrôle de la conformité des produits fabriqués localement ou importés ;

Vu le décret exécutif n° 93-286 du 9 Joumada Ethania 1414 correspondant au 23 novembre 1993 réglementant le contrôle phytosanitaire aux frontières ;

Vu le décret exécutif n° 94-207 du 7 Safar 1415 correspondant au 16 juin 1994 fixant les attributions du ministre du commerce ;

Vu le décret exécutif n° 96-66 du 7 Ramadhan 1416 correspondant au 27 janvier 1996 fixant les attributions du ministre de la santé et de la population ;

Vu le décret exécutif n° 96-319 du 15 Joumada El Oula 1417 correspondant au 28 septembre 1996 fixant les attributions du ministre de l'industrie et de la restructuration ;

Vu l'arrêté interministériel du 14 Safar 1415 correspondant au 23 juillet 1994, modifié et complété, relatif aux spécifications microbiologiques de certaines denrées alimentaires ;

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 la santé
et de la population

Yahia GUIDOUM

Le ministre de l'industrie
et de la restructuration

Abdelmadjid MENASRA

Le ministre du commerce

Bakhti BELAIB

ANNEXE 1

La classification qualitative des fèves de cacao

CATEGORIE	POURCENTAGE DE FEVES 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

SPECIFICATIONS	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
Pentosanes	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
1- Alcalinisants : 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 ₂ CO ₃ .	Cacao en grains Cacao en pâte Tourteau de cacao (de pression) Tourteau de cacao de torsion (expeller) Pousse de cacao
2. - Neutralisants : Acide phosphorique Acide citrique Acide L- tartique	2,5 g/kg exprimé en P ₂ O ₅ 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

ANNEXE 4 (suite)

Additifs alimentaires	Concentration maximale	Produit
3. - Emulsifiants :		
Mono et diglycérides d'acides gras	15 g/kg	Cacao en pâte Tourteau de cacao (de pression)
Lécithine	10 g/kg de la fraction de lécithine insoluble dans l'acétone	Cacao en pâte Tourteau de cacao (de pression)
Sels d'ammonium des acides phosphoriques	7 g/kg	Cacao en pâte Tourteau de cacao (de pression)
Total émulsifiants	15 g/kg seuls ou en combinaison	Cacao en pâte Tourteau de cacao (de pression)
4. - Aromatisants :		
Vanilline	en petite quantité pour réaliser un équilibre organoleptique	Cacao en pâte Tourteau de cacao (de pression)
Ethyl-vanilline		
Aromatisants naturels et leurs équivalents synthétiques autres que ceux rappelant l'arôme naturel du chocolat ou du lait		

ANNEXE 4

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
1. - Cacao en poudre déshydraté			
Germes aérobies à 30° C	5	2	10 ⁵
Entérobactéries	5	2	1
Staphylococcus aureus	5	2	10 ²
Levures	5	2	<10 ²
Moisissures	5	2	<10
Salmonelles	5	0	Abs
Listeria	2	0	Abs
2. - Beurre de cacao			
Germes aérobies à 30° C	5	2	10 ²
Coliformes fécaux	5	2	Abs
Staphylococcus aureus	5	2	10
Levures	5	2	10
Salmonelles	5	0	Abs

n : nombre d'unités composant l'échantillon.

c : nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre «m» et «M» (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 : 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.

-----★-----

Arrêté interministériel du 13 Chaâbane 1420 correspondant au 21 novembre 1999 relatif aux températures et procédés de conservation par réfrigération, congélation ou surgélation des denrées alimentaires.

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 et

Le ministre de la petite et moyenne entreprise,

Vu la loi n° 89-02 du 7 février 1989 relative aux règles générales de protection du consommateur ;

Vu le décret présidentiel n° 98-428 du Aouel Ramadhan 1419 correspondant au 19 décembre 1998 portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 90-12 du 1er janvier 1990, modifié et complété, fixant les attributions du ministre de l'agriculture ;

Vu le 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 ;

Vu le décret exécutif n° 94-207 du 7 Safar 1415 correspondant au 16 juillet 1994 fixant les attributions du ministre du commerce ;

Vu le décret exécutif n° 94-211 du 9 Safar 1415 correspondant au 18 juillet 1994 fixant les attributions du ministre de la petite et moyenne entreprise ;

Vu le décret exécutif n° 96-66 du 7 Ramadhan 1416 correspondant au 27 janvier 1996 fixant les attributions du ministre de la santé et de la population ;

Vu le décret exécutif n° 96-319 du 15 Joumada El Oula 1417 correspondant au 28 septembre 1996 fixant les attributions du ministre de l'industrie et de la restructuration ;