

Arrêté du 6 Jomada Ethania 1418 correspondant au 8 octobre 1997 portant délégation de signature au directeur de la planification et des affaires économiques.

Le ministre de l'équipement et de l'aménagement du territoire.

Vu le décret présidentiel n° 97-231 du 20 Safar 1418 correspondant au 25 juin 1997 portant nomination des membres du Gouvernement;

Vu le décret exécutif n° 90-123 du 30 avril 1990, modifié et complété portant organisation de l'administration centrale du ministère de l'équipement et de l'aménagement du territoire ;

Vu le décret exécutif n° 97-233 du 24 Safar 1418 correspondant au 29 juin 1997 autorisant les membres du Gouvernement à déléguer leur signature ;

Vu le décret exécutif du 13 Jomada El Oula 1418 correspondant au 1er octobre 1997 portant nomination de M. Mohand Amaouche, en qualité de directeur de la planification et des affaires économiques ;

Arrête :

Article 1er. — Dans la limite de ses attributions délégation est donnée à M. Mohand Amaouche, directeur de la planification et des affaires économiques, à l'effet de signer au nom du ministre de l'équipement et de l'aménagement du territoire, tous actes et décisions à l'exclusion des arrêtés.

Art. 2. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 6 Jomada Ethania 1418 correspondant au 8 octobre 1997.

Abderrahmane BELAYAT.

MINISTERE DU COMMERCE

Arrêté interministériel du 21 Rabie Ethani 1418 correspondant au 24 août 1997 relatif aux conserves de purée de tomates.

Le ministre du commerce,

Le ministre de l'agriculture et de la pêche et

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 et les textes pris pour son application ;

Vu le décret présidentiel n° 97-231 du 20 Safar 1418 correspondant au 25 juin 1997 portant nomination des membres du Gouvernement ;

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

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 :

DENOMINATION	TENEUR EN RESIDU SEC (SEL DEDUIT)
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 "épicié" ou "aromatisé" ou "épicié 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 :

DESIGNATION DE LA BOITE	DIMENSIONS DE LA BOITE EN mm	CONTENANCE TOTALE EN cm ³	QUANTITE 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 OZ.	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 cm² 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 :

CARACTERES	SPECIFICATIONS
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

CARACTERES	SPECIFICATIONS
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