

MINISTERE DU COMMERCE**Arrêté interministériel du 21 Chaâbane 1419
coorespondant au 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 et,

Le ministre de la santé et de la population ,

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

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° 90-12 du 1er janvier 1990,
fixant les attributions du ministre de l'agriculture ;

Vu le décret exécutif n° 90-367 du 22 Rabie
Ethani 1411 correspondant au 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 ;

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° 96-66 du 6 Ramadhan 1416
correspondant au 27 janvier 1996 fixant les attributions du
ministre de la santé et de la population ;

Vu l'arrêté interministériel du 29 Safar 1414
correspondant au 18 août 1993 relatif aux
spécifications et à la présentation de certains laits de
consommation ;

Vu l'arrêté du 5 Safar 1415 correspondant au 14 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 12 février 1992 susvisé, 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'O₂ 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 cidessus ;

— 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, Le ministre de l'agriculture
et de la pêche,

Bakhti BELAÏB

Benalia BELHOUADJEB

Le ministre de la santé et de la population

Yahia GUIDOUM

TABLEAU ANNEXE

LISTE DES ADDITIFS AUTORISES DANS LES BEURRES

ADDITIFS	DOSES MAXIMALES
1 — BEURRES :	
Antioxygènes	
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 tocophérols, 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 1Kg).
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
Colorants	
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).
2 — BEURRE ALLEGE :	
Conservateurs (1)	
Acide sorbique, sorbate de sodium, sorbate de potassium, sorbate de calcium.	2 g/Kg au total
Antioxygènes	
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 tocophérols, alpha-tocophérol de synthèse, gamma-tocophérol de synthèse, delta-tocophérol de synthèse.	0,3 g/Kg seul ou en mélange
Acidifiants (2)	
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
Emulsifiants	
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

TABLEAU ANNEXE (Suite)

ADDITIFS	DOSES MAXIMALES
Gélifiants Acide alginique, alginate de sodium, alginate de potassium, alginate de calcium, alginate d'ammonium Agar-agar Carraghénanes Farine de graine de caroube Farine de graine de guar Gomme xanthane Carboxyméthylcellulose Pectine et pectine amidée.	10 g/Kg au total dont au maximum 3 g/Kg de carboxy méthylcellulose
Stabilisants Acide orthophosphorique, orthophosphates de sodium, orthophosphates de potassium, orthophosphates de calcium	10 g/Kg au total
Colorants Curcumine Caroténoïdes.	dose strictement nécessaire

(1) Emploi autorisé uniquement si le PH de la phase aqueuse est inférieur ou égal à 5,5.

(2) Dans le cas de produits contenant du lait, l'acidité totale exprimée en acide lactique ne doit pas dépasser de plus de 0,5 g/Kg la teneur maximale indiquée.