

Art. 7. — Le Trésor peut, dans le cadre de la gestion active de la dette publique, procéder au rachat des obligations émises.

Art. 8. — Les dispositions de l'arrêté du 29 mai 1994, susvisé, sont abrogées.

Art. 9. — Les dispositions de l'arrêté du 24 septembre 1991, susvisé, contraires à celles du présent arrêté, sont abrogées.

Art. 10. — Le directeur général du Trésor est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 8 Rabie Ethani 1421 correspondant au 10 juillet 2000.

Abdellatif BENACHENHOU.

MINISTERE DU COMMERCE

Arrêté du 24 Rabie Ethani 1421 correspondant au 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,

Vu le décret présidentiel n° 99-300 du 16 Ramadhan 1420 correspondant au 24 décembre 1999 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° 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° 94-207 du 7 Safar 1415 correspondant au 16 juillet 1994 fixant les attributions du ministre du commerce ;

Vu le décret exécutif n° 95-363 du 18 Joumada Ethania 1416 correspondant au 11 novembre 1995 fixant les modalités d'inspection des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale destinés à la consommation humaine ;

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

Vu l'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 ;

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 carnés 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.

Mourad MEDELICI.

ANNEXE

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

TABEAU 1

Liste des ingrédients admis dans la fabrication
des produits carnés

SUBSTANCES	DOSES MAXIMALES
Liants amylaces, 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)
Oufs et ovoproduits	2 %
Lait et dérivés	4 %
Caséinates de sodium	2 %
Gelatine 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.

TABEAU 2

Liste des additifs autorisés
dans la fabrication des produits carnés

DENOMINATIONS DES ADDITIFS	DOSES MAXIMALES
Acides L, ascorbique et isoascorbique 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, aliginate d'ammonium	1 %
Carraghénanes	
Farine de caroube	
Farine de guar	500 mg/kg ou 100mg/kg en mélange avec des nitrites
Nitrate de sodium (1)	
Nitrate de potassium	
Amidons modifiés	50 % en conjonction avec les liants amylacés traditionnels
Polyphosphates de sodium ou polyphosphates de potassium	3 g/kg exprimé en P ₂ , O ₅ ,
Lactose hydrolysé	2 %
Acide glutanique 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)