

1) — Représentants de l'administration :

a) — Membre titulaire :

— Mlle. Yamina Bouchaïr

b) — Membre suppléant :

— M. Rachid Aouane

2) — Représentants du personnel :

a) — Membre titulaire :

— M. Kamel Aftis

b) — Membre suppléant :

— M. Ouramdane Naït Challal

La présidence de la commission de recours est assurée par le directeur de l'administration des moyens où en cas d'empêchement par son représentant.

MINISTERE DU COMMERCE

Arrêté du 25 Safar 1416 correspondant au 23 juillet 1995 fixant dans le cadre de la répression des fraudes la quantité de produits à transmettre au laboratoire aux fins de son analyse physico-chimique et ses conditions de conservation.

Le ministre du commerce,

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

Vu le décret présidentiel n° 94-93 du 4 Dhou El Kaada 1414 correspondant au 15 avril 1994, modifié et complété, 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° 91-192 du 1er juin 1991 relatif au laboratoire de contrôle de la qualité ;

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

Vu l'arrêté interministériel du 14 juillet 1990 portant définition des modalités de prélèvement et des modèles d'imprimés du contrôle de la qualité et de la répression des fraudes ;

Arrête :

Article 1er. — Le présent arrêté a pour objet, dans le cadre du contrôle de la qualité et de la répression des fraudes, de fixer la quantité minimale de produit à transmettre au laboratoire aux fins de son analyse physico-chimique ainsi que les conditions de sa conservation.

Art. 2. — La quantité minimale de produit à transmettre au laboratoire pour une analyse normale et complète est prévue en annexe du présent arrêté.

Pour des recherches particulières, l'agent chargé du prélèvement peut y déroger après consultation, le cas échéant, avec le laboratoire chargé de l'analyse.

Art. 3. — Pour les produits non prévus dans l'annexe citée à l'article 2 ci-dessus, la quantité minimale à transmettre au laboratoire est déterminée :

* soit par comparaison à d'autres produits similaires,

* soit après consultation du laboratoire concerné par l'analyse du prélèvement.

Art. 4. — Pour les produits conditionnés dont le poids unitaire est inférieur à la quantité prévue à l'annexe du présent arrêté, le prélèvement devra regrouper un nombre d'unités suffisant de façon à obtenir la quantité requise.

Art. 5. — Le produit doit être, sauf impossibilité, maintenu dans son emballage d'origine.

Dans le cas où un fractionnement de produit est opéré, l'étiquette ou l'emballage d'origine doit être autant que possible transmis au laboratoire d'analyse.

Art. 6. — Les échantillons de produits périssables doivent être obligatoirement acheminés, du lieu de prélèvement au laboratoire d'analyse sans rupture de la chaîne de froid.

Dans le cas du lait cru, et en vue de son analyse physico-chimique, il est autorisé l'adjonction de bichromate de potassium à raison de 0,25 gramme par flacon de 250 millilitres, mention en est faite sur les étiquettes prévues par l'article 7 de l'arrêté interministériel du 14 juillet 1990 susvisé.

Art. 7. — Selon sa nature et en application de l'article 4 de l'arrêté interministériel du 14 juillet 1990 susvisé, le produit transmis au laboratoire doit être conservé dans des conditions à même d'éviter toute dégradation en le mettant notamment à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

En tout état de cause, pour les produits préemballés, l'agent chargé du prélèvement est tenu de respecter les indications figurant sur l'emballage en matière de conservation.

Art. 8. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 25 Safar 1416 correspondant au 23 juillet 1995.

Sassi AZIZA.

ANNEXE

Quantités à prévoir pour les prélèvements destinés à l'analyse physico-chimique et mode de conservation des échantillons.

1) PRODUITS LAITIERS :**1-1- laits crus nature :**

— laits de toute espèce animale, à l'état cru, pasteurisé, stérilisé, aromatisé.....	250 ml
— laits de toute espèce, pour un contrôle limité à la recherche des antibiotiques, ou à l'identification de l'espèce productrice.....	150ml

1-2- laits transformés :

— laits concentrés (sucrés ou non).....	150 g
	ou une unité de vente
— laits en poudre.....	100 g
	ou une unité de vente
— laits : fermentés (yaourt, elben...) gélifiés, emprésurés.....	120ml
	ou une unité de vente
— crèmes, et crèmes dessert.....	200g
— desserts lactés et entremets lactés.....	200 g
— fromages.....	200 g

2) GLACES ET CREMES GLACEES :

2-1- glaces, crèmes glacées, sorbets.....	200g
2-2- préparation pour la fabrication des glaces, des crèmes glacées, des sorbets.....	200 g

3) VIANDES ET PRODUITS CARNES :

3-1- viandes et abats (y compris viandes hachées).....	150 g
3-2- charcuterie (casher, merguez, pâté.....)	150 g
3-3- plats cuisinés de viande ou de poisson, en vrac, en conserve, en demi conserve.....	600 g

4) MATIERES GRASSES :

4-1- beurre.....	250 g
4-2- autres matières grasses animales ou végétales (graisses, margarine, smen, huile) (1).....	250 g

5) CEREALES ET PRODUITS CEREALIERS :

5-1- céréales (pour l'alimentation humaine).....	500 g
5-2- farines et fleurages.....	200 g
5-3- farines panifiables (pour la détermination de la valeur w).....	1 Kg
5-4- pains.....	200 g
5-5- biscottes (en emballage d'origine).....	250 g
5-6- pâtes alimentaires.....	200 g

(1) Si on constate un dépôt ou si l'huile s'est épaissie on devra mélanger et prélever l'huile trouble.

5-7- pâtisseries fraîches, pâtisseries industrielles.....	200 g
5-8- biscuits, pains d'épices.....	200 g
5-9- brioches, croissants.....	200 g
5-10- semoules.....	200 g
5-11 autres dérivés de céréales.....	200 g

6) SUCRES ET PRODUITS SUCRES :

6-1- sucres.....	150 g
6-2- miels.....	150 g
6-3- sucres vanillés.....	100 g
6-4- produits de la confiserie.....	150 g
6-5- confitures, marmelades, gelées.....	250 g
6-6- cacao, produits de chocolaterie et petits déjeuners.....	150 g
6-7- chocolats et produits de confiserie contenant des inclusions (ex : chocolats au riz, nougats aux cacahuètes ou amandes).....	300 g
6-8- fruits confits.....	150 g

7) FRUITS ET LEGUMES (FRAIS, SECS OU TRAITES) :

7-1- fruits et légumes frais (pour le dosage des résidus de pesticides et pour l'appréciation de la radio activité).....	1 Kg
7-2- fruits et légumes secs.....	250 g
7-3- pommes de terre (pour identification de la variété).....	50 tubercules au minimum
7-4- conserves de fruits et de légumes.....	250 g ou une unité de vente
7-5- noix (pour la détermination de l'humidité).....	500 g

8) OEUFS :

8-1- ovoproduits (tout type).....	500 g
-----------------------------------	-------

9) CAFE, THE, PLANTES A INFUSION :

9-1- cafés verts.....	350 g
9-2- cafés torréfiés (en grains ou moulus).....	250 g
9-3- thés.....	50 g
9-4- plantes à infusion (pour dosage des résidus de pesticides) (1).....	100 g
9-5- extraits solubles de café (Nescafé...), de chicorée.....	50 g
9-6- succédanés de café.....	100 g

(1) de préférence en emballage d'origine.

10) BOISSONS :

10-1- eaux potables et eaux minérales.....	1 litre
10-2- jus de fruits, de légumes.....	250 ml
10-3- jus concentrés de fruits ou de légumes.....	150 ml
10-4- sirops, limonades, sodas, eaux fruités etc.....	250 ml
	ou une unité de vente
10-5- préparations pour boissons.....	100 g

11) ASSAISONNEMENTS (EPICES, CONDIMENTS ETC..) :

11-1- sel.....	100 g
11-2- épices :	
— poivre, cumin, carvi, fenugrec ou autre épice.....	25 g
— safran.....	1g
11-3- moutarde, condiments, sauces.....	100 g
11-4- arômes :	
— eaux de fleur d'oranger.....	250 ml
— extrait de vanille liquide.....	50 à 100 g
11-5- vinaigre.....	750 ml
11-6- saumures (avant tout usage).....	250 ml

12) PRODUITS POUR L'ALIMENTATION DES ANIMAUX :

12-1- composés minéraux, aliments simples ou composés.....	500 g
12-2- additifs.....	10 g

13) ADDITIFS ET AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES :

13-1- agents d'aromatisation :	
— produits de base, concentrés ou non (arôme de extrait de).....	25 ml
— arômes composés, compositions aromatiques, eaux florales (eau de roses).....	250 ml ou 250 g
13-2- autres additifs (émulsifiants, épaississants, agents de texture, colorants....).....	10 g à l'état pur ou 200 g en formulation

14) EMBALLAGES ET MATERIAUX EN CONTACT DES DENREES ALIMENTAIRES :

14-1- cartons, papiers.....	16 cm2
14-2- métaux.....	100 g
14-3- métaux traités en surface.....	16 cm2
14-4- matières plastiques :	
— récipients de plus d'un litre.....	4 unités
— récipients de moins d'un litre.....	8 unités
14-5- verres (bocaux, bouteilles....).....	4 unités
14-6- faïences, porcelaine, grès.....	2 unités

15) PRODUITS A USAGE AGRICOLE ET PRODUITS ASSIMILES :

15-1- engrais (de tout type) :

— aspect homogène.....	500 g
— aspect hétérogène.....	2 Kg
— en solution.....	1 litre

15-2- antiparasitaires agricoles et produits assimilés :

— produits simples.....	250 g
— produits composés.....	500 g

15-3- supports de culture.....	1,5 Kg
--------------------------------	--------

16) PRODUITS COSMETIQUES ET D'HYGIENE CORPORELLE (1) :

16-1- produits présentés en aérosols (laque, déodorant).....	2 unités
--	----------

16-2- produits de parfumerie et de toilette contenant de l'alcool.....	100 ml ou 200 g
--	-----------------

16-3- produits ne contenant pas nécessairement de l'alcool :

— produits destinés au contact avec les muqueuses :

* produits pour soins dentaires (dentifrice).....	50 ml ou 50g
---	--------------

* rouge à lèvres.....	50 g
-----------------------	------

— produits destinés à d'autres usages

* produits de beauté (masques, crèmes, gels, huiles, fonds de teint, poudres...).....	100 ml ou 100 g
--	-----------------

— produits présentés comme ayant des effets sur la peau (produits solaires, de bronzage, antirides...).....	100 ml ou 100 g
---	-----------------

— déodorants.....	100 ml ou 100 g
-------------------	-----------------

— produits pour les ongles (vernis, dissolvants...).....	25 ml
--	-------

— produits pour cheveux (teinture...).....	50 ml ou 50 g
--	---------------

— produits contenant des agents de surfaces (shampooings, produits pour les bains, savons...).....	100 ml ou 100 g
--	-----------------

17) CUIRS ET TEXTILES :

17-1- textiles :

— tissus, en pièces ou en coupons.....	1/3 d'une bande de 20 cm sur toute la largeur
— tissus en pièces ou en coupons, présentant un motif comme ci-dessus et au minimum un motif entier.....	

— articles chaussants.... (bas, chaussettes).....	2 unités
---	----------

17-2- cuirs :

— cuirs et peaux.....	1 unité
-----------------------	---------

— chaussures.....	1 unité
-------------------	---------

18) PRODUITS A USAGE MENAGER ET INDUSTRIEL :

18-1- produits conditionnés en aérosols.....	3 unités
--	----------

18-2- détergents (pour mesurer la biodégradabilité).....	500 g
--	-------

18-3- autres produits :

— produits de nettoyage des matériaux pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires (ex : désinfectants, produits de lavage, de rinçage de la vaisselle).....	250 ml ou 250 mg
---	------------------

— savons, détergents, produits à récurer.....	250 ml ou 250 mg
---	------------------

(1) Ces produits doivent être de préférence en emballage d'origine.

— produits d'entretien (cirage, graisse.....)	100 ml
— décapants, produits pour vitres, brillants pour bois, lustrants, apprêts, détachants, solvants.....	100 ml
— eau distillée ou déminéralisée, glacéol en emballage d'origine.....	250ml

19) MATERIAUX POUR L'ORNEMENTATION :

19-1- métaux et alliages (tout type, à l'exclusion des métaux précieux).....	100g
--	------

20) PRODUITS POUR L'ECLAIRAGE, LE CHAUFFAGE ET LA CARBURATION :

20-1- alcools à brûler, alcools dénaturés.....	250 ml
20-2- carburants pétroliers (essence, super, mélanges pour moteur).....	2 litres

21) SEMENCES :

21-1- céréales :

— maïs, semences de base.....	250 g
— riz.....	500 g
— avoine, blé (dur et tendre) ...etc.....	1 Kg

21-2- légumes :

— céleri, cresson, thym.....	5 g
— aneth, basilic, carotte, laitue, persil.....	10 g
— aubergine, navet, poireau, tomate.....	20 g
— choux (y compris le chou-fleur, concombre, cresson de jardin, fenouil, oignon).....	25 g
— piment, poivron.....	40 g
— radis.....	40 g
— épinards.....	50 g
— asperge, betterave potagère, melon.....	100 g
— artichaut, cardon, courgette, potiron.....	150 g
— pastèque.....	50 g
— lentilles, pois.....	500 g
— haricot.....	700 g
— fève.....	1 Kg