

**MINISTERE DU COMMERCE**

**Arrêté du 26 Joumada Ethania 1432 correspondant au 29 mai 2011 rendant obligatoire la méthode de préparation de l'échantillon des corps gras d'origine animale et végétale.**

Le ministre du commerce ;

Vu le décret présidentiel n° 10-149 du 14 Joumada Ethania 1431 correspondant au 28 mai 2010 portant nomination des membres du Gouvernement ;

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

Vu le décret exécutif n° 02- 453 du 17 Chaoual 1423 correspondant au 21 décembre 2002 fixant les attributions du ministre du commerce ;

Vu le décret exécutif n° 05 - 465 du 4 Dhou EL Kaada 1426 correspondant au 6 décembre 2005 relatif à l'évaluation de la conformité ;

Vu l'arrêté interministériel du 21 Chaâbane 1419 correspondant au 10 décembre 1998 relatif aux spécifications techniques des beurres et aux modalités de leur mise à la consommation ;

Vu l'arrêté interministériel du 2 Dhou El Hidja 1422 correspondant au 14 février 2002 fixant la liste des additifs autorisés dans les denrées alimentaires ;

**Arrête :**

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 19 du décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990, modifié et complété, susvisé, le présent arrêté a pour objet de rendre obligatoire la méthode de préparation de l'échantillon des corps gras d'origine animale et végétale.

Art. 2. — Pour la préparation de l'échantillon des corps gras d'origine animale et végétale, les laboratoires du contrôle de la qualité et de la répression des fraudes et les laboratoires agréés à cet effet doivent employer la méthode jointe en annexe du présent arrêté.

Cette méthode doit être utilisée par le laboratoire lorsqu'une expertise est ordonnée.

Art. 3. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 26 Joumada Ethania 1432 correspondant au 29 mai 2011.

Mustapha BENBADA.

ANNEXE

**METHODE DE PREPARATION DE  
L'ECHANTILLON DES CORPS GRAS  
D'ORIGINE ANIMALE ET VEGETALE**

**1. PRINCIPE**

Homogénéisation par agitation de la matière grasse, rendue liquide si nécessaire par chauffage à une température appropriée. S'il y a lieu, séparation des substances insolubles par filtration, et élimination de l'eau par séchage à l'aide de sulfate de sodium anhydre.

**2. REACTIFS**

Sulfate de sodium, anhydre.

**3. APPAREILLAGE**

**3.1** Etuve à chauffage électrique, réglable.

**3.2** Entonnoir à filtration, chauffant.

**4. MODE OPERATOIRE**

**4.1** Homogénéisation et filtration.

**4.1.1** Echantillon fluide, limpide et sans sédiment.

Rendre l'échantillon pour laboratoire le plus homogène possible par agitation du récipient maintenu fermé.

**4.1.2** Echantillon fluide, trouble ou contenant des sédiments.