

**Arrêté interministériel du 3 Dhou El Kaâda 1441
correspondant au 25 juin 2020 portant règlement
technique relatif aux spécifications de certains types
de sucre destinés à la consommation humaine.**

— — — —

Le ministre du commerce,

Le ministre de l'industrie,

Le ministre de l'agriculture et du développement rural,

Le ministre de la santé, de la population et de la réforme
hospitalière,

Vu le décret présidentiel n° 20-163 du Aouel Dhou
El Kaâda 1441 correspondant au 23 juin 2020 portant
nomination des membres du Gouvernement ;

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° 05-464 du 4 Dhou El Kaâda 1426
correspondant au 6 décembre 2005, modifié et complété,
relatif à l'organisation et au fonctionnement de la
normalisation, notamment son article 28 ;

Vu le décret exécutif n° 11-379 du 25 Dhou El Hidja 1432
correspondant au 21 novembre 2011 fixant les attributions
du ministre de la santé, de la population et de la réforme
hospitalière ;

Vu le décret exécutif n° 12-214 du 23 Joumada Ethania
1433 correspondant au 15 mai 2012 fixant les conditions et
les modalités d'utilisation des additifs alimentaires dans les
denrées alimentaires destinées à la consommation
humaine ;

Vu le décret exécutif n° 13-378 du 5 Moharram 1435
correspondant au 9 novembre 2013 fixant les conditions et
les modalités relatives à l'information du consommateur ;

Vu le décret exécutif n° 14-241 du Aouel Dhou El Kaâda
1435 correspondant au 27 août 2014 fixant les attributions
du ministre de l'industrie et des mines ;

Vu le décret exécutif n° 15-72 du 21 Rabie Ethani 1436
correspondant au 11 février 2015 portant création, missions,
organisation et fonctionnement du comité national
multisectoriel de prévention et de lutte contre les maladies
non transmissibles ;

Vu le décret exécutif n° 20-128 du 28 Ramadhan 1441
correspondant au 21 mai 2020 fixant les attributions du
ministre de l'agriculture et du développement rural ;

Vu l'arrêté interministériel du 20 Dhou El Hidja 1417
correspondant au 27 avril 1997 fixant les spécifications
techniques du sucre blanc ;

Vu l'arrêté interministériel du 20 Dhou El Hidja 1417
correspondant au 27 avril 1997 fixant les spécifications
techniques du sucre en poudre ou sucre glace ;

Arrêtent :

Article 1er. — En application des dispositions de l'article
28 du décret exécutif n° 05-464 du 4 Dhou El Kaâda 1426
correspondant au 6 décembre 2005, modifié et complété,
susvisé, le présent arrêté a pour objet de fixer les
spécifications techniques de certains types de sucre destinés
à la consommation humaine.

Art. 2. — Les dispositions du présent arrêté s'appliquent
aux types de sucre destiné à la consommation humaine dont
les dénominations de ventes ainsi que les caractéristiques
sont fixées à l'annexe du présent arrêté.

Art. 3. — Peut être ajouté au sucre en poudre et au
dextrose en poudre 5% d'amidon, au maximum, si aucun
anti-agglomérant n'est utilisé.

Art. 4. — Les seuils limites des contaminants tolérés dans
les types de sucre objet du présent arrêté, doivent être
conformes à la réglementation en vigueur et à défaut aux
normes reconnues à l'échelle internationale.

Les seuils limites des métaux lourds tolérés dans le sucre
blanc et le sucre en poudre ou le sucre glace ne doivent pas
dépasser les limites ci-après :

Arsenic (As) 1 mg / kg.

Cuivre (Cu) 2 mg / kg.

Plomb (Pb) 0,5 mg / kg.

Art. 5. — Les types de sucre objet du présent arrêté, ne
doivent présenter aucun risque pour la santé du
consommateur et doivent répondre aux exigences
réglementaires en vigueur, notamment celles relatives aux
additifs alimentaires, aux spécifications microbiologiques,
aux objets et aux matériaux destinés à être mis en contact
avec les denrées alimentaires, à l'hygiène et à la salubrité lors
du processus de mise à la consommation humaine des
denrées alimentaires.

Art. 6. — Outre les mentions obligatoires prévues par la
réglementation en vigueur relative à l'information du
consommateur, l'étiquetage des types de sucre doit
comporter :

— la dénomination de vente des types de sucre doit être
conforme à celles fixées à l'annexe du présent arrêté ;

— les dénominations de vente « sucre blanc », « sucre
blanc raffiné », « sucre mi-blanc » et « sucre blanc de
plantation ou sucre d'usine », accompagnées éventuellement,
selon le cas, par le qualificatif « en morceaux » ou
« en pains » ;

— la catégorie du sucre blanc, exprimé selon les
caractéristiques (A) ou (B) fixées à l'annexe du présent
arrêté ;

— la présence d'amidon et sa concentration ;

— la dénomination de vente « dextrose en poudre » ou
« dextrose glace » doit être accompagnée d'une référence au
dextrose anhydre ou au dextrose monohydraté ou aux deux,
selon le cas ;

— une description reflétant la caractéristique liée à la présence du fructose, lorsque le sirop de glucose contient plus de 5% de fructose ;

— les teneurs en matière sèche et en sucre inverti pour le sucre liquide, le sucre liquide inverti et le sirop de sucre inverti ;

— le qualificatif « cristallisé » pour le sirop de sucre inverti qui contient des cristaux dans la solution ;

— le qualificatif « blanc » pour le sucre liquide, le sucre liquide inverti et le sirop de sucre inverti qui répondent aux caractéristiques fixées par l'annexe du présent arrêté.

Art. 7. — Sont abrogées, les dispositions de l'arrêté interministériel du 20 Dhou El Hidja 1417 correspondant au 27 avril 1997 fixant les spécifications techniques du sucre blanc et de l'arrêté interministériel du 20 Dhou El Hidja 1417 correspondant au 27 avril 1997 fixant les spécifications techniques du sucre en poudre ou sucre glace.

Art. 8. — Les dispositions du présent arrêté entrent en vigueur une (1) année après sa publication au *Journal officiel*.

Art. 9. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 3 Dhou El Kaâda 1441 correspondant au 25 juin 2020.

Le ministre du commerce Le ministre de l'industrie

Kamel REZIG Farhat Aït Ali BRAHAM

Le ministre de l'agriculture et du développement rural Le ministre de la santé, de la population et de la réforme hospitalière

Abdel-Hamid HEMDANI Abderrahmane BENBOUZID

ANNEXE

Dénominations de vente et caractéristiques des types de sucre

Dénomination de vente	Caractéristiques
Sucre blanc catégorie (A)	Le saccharose purifié et cristallisé, de qualité saine, loyale et marchande, et qui répond aux caractéristiques suivantes : — polarisation pas moins de 99,7 Z° ; — cendres conductimétriques pas plus de 0,04 % m/m ⁽¹⁾ ; — teneur en sucre inverti pas plus de 0,04 % m/m ; — perte au séchage pas plus de 0,1 % m/m (*) ; — couleur pas plus de 60 unités ICUMSA ⁽²⁾ .
Sucre blanc catégorie (B)	Le saccharose purifié et cristallisé, de qualité saine, loyale et marchande, et qui répond aux caractéristiques suivantes : — polarisation pas moins de 99,7 Z° ; — cendres conductimétriques pas plus de 0,1 % m/m ; — teneur en sucre inverti pas plus de 0,1 % m/m ; — perte au séchage pas plus de 0,1 % m/m (*) ; — couleur pas plus de 100 unités ICUMSA.
Sucre blanc raffiné	Le saccharose purifié et cristallisé, de qualité saine, loyale et marchande, et qui répond aux caractéristiques suivantes : — polarisation pas moins de 99,7 Z° ; — teneur en cendre conductimétrique pas plus de 0,027 % m/m ; — teneur en sucre inverti pas plus de 0,04 % m/m ; — perte au séchage pas plus de 0,06 % m/m (*) ; — couleur pas plus de 45 unités ICUMSA.
Sucre mi-blanc	Le saccharose purifié et cristallisé, de qualité saine, loyale et marchande, et qui répond aux caractéristiques suivantes : — polarisation pas moins de 99,5 Z° ; — teneur en sucre inverti pas plus de 0,1 % m/m ; — perte au séchage pas plus de 0,1 % m/m.

ANNEXE (suite)

Dénomination de vente	Caractéristiques
Sucre de plantation ou sucre d'usine	Le saccharose purifié et cristallisé, de qualité saine, loyale et marchande, et qui répond aux caractéristiques suivantes : — polarisation pas moins de 99,5 Z° ; — cendres conductimétriques pas plus de 0,1 % m/m ; — teneur en sucre inverti pas plus de 0,1 % m/m ; — perte au séchage pas plus de 0,1 % m/m (*) ; — couleur pas plus de 150 unités ICUMSA.
Sucre en poudre ou sucre glace	Sucre blanc finement pulvérisé avec ou sans adjonction d'anti-agglomérant et qui répond aux caractéristiques suivantes : — polarisation pas moins de 99,7 Z° ; — cendres conductimétriques pas plus de 0,04 % m/m ; — teneur en sucre inverti pas plus de 0,04 % m/m ; — perte au séchage pas plus de 0,1 % m/m (*) ; — couleur pas plus de 60 unités ICUMSA.
Sucre blanc mou	Sucre humide purifié à grains fins, de couleur blanche qui répond aux caractéristiques suivantes : — teneur en saccharose et sucres invertis est de 97 % m/m minimum ; — cendres conductimétriques pas plus de 0,2 % m/m ; — teneur en sucre inverti pas moins de 0,3 % m/m et pas plus de 12 % m/m ; — perte au séchage pas plus de 3 % m/m ; — couleur pas plus de 60 unités ICUMSA.
Sucre brun mou	Sucre humide à grains fins, de couleur brun clair à brun foncé qui répond aux caractéristiques suivantes : — teneur en saccharose et sucres invertis est de 88 % m/m minimum ; — teneur en sucre inverti pas plus de 12 % m/m ; — perte au séchage pas plus de 4,5 % m/m ; — cendres sulfatées pas plus de 3,5 % m/m.
Dextrose anhydre	D-glucose purifié et cristallisé sans eau de cristallisation qui répond aux caractéristiques suivantes : — D-glucose est de 99,5 % m/m minimum sur la base du poids sec ; — une teneur en solides totaux est de 98 % m/m minimum ; — cendres sulfatées pas plus de 0,25 % m/m en poids sur la matière sèche.
Dextrose mono-hydraté	D-glucose purifié et cristallisé contenant une molécule d'eau de cristallisation qui répond aux caractéristiques suivantes : — D-glucose est de 99,5 % m/m minimum sur la base du poids sec ; — une teneur en solides totaux est de 90 % m/m minimum ; — cendres sulfatées pas plus de 0,25 % m/m en poids sur la matière sèche.

ANNEXE (suite)

Dénomination de vente	Caractéristiques
Dextrose en poudre ou dextrose glace	Dextrose anhydre ou dextrose mono-hydraté ou d'un mélange des deux, finement pulvérisé, avec ou sans adjonction d'antiagglomérants dont la teneur en cendres sulfatées ne dépassant pas 0,25 % m/m en poids sur la matière sèche.
Sirop de glucose	Solution aqueuse purifiée et concentrée de saccharides nutritifs obtenus à partir de l'amidon et/ou de l'inuline et qui répond aux caractéristiques suivantes : — équivalent de dextrose (exprimé sous forme de D-glucose sur la base du poids sec) 20 % m/m au minimum ; — solides totaux 70 % m/m au minimum ; — cendres sulfatées pas plus de 1 % m/m en poids sur la matière sèche.
Sirop de glucose déshydraté	Sirop de glucose dont l'eau a été partiellement éliminée pour produire une teneur en solides totaux de 93 % m/m minimum et qui répond aux caractéristiques suivantes : — équivalent de dextrose (exprimé sous forme de D-glucose sur la base du poids sec) 20 % m/m au minimum ; — cendres sulfatées pas plus de 1 % m/m en poids sur la matière sèche.
Lactose	Constituant naturel du lait, obtenu généralement à partir du lactosérum, il contient 99 % m/m minimum de lactose anhydre ou mono-hydraté ou en mélange des deux formes et il doit répondre aux caractéristiques suivantes : — cendres sulfatées pas plus de 0,3 % m/m en poids sur la matière sèche ; — perte au séchage pas plus de 6 % m/m ; — Le pH doit être compris entre 4,5 à 7,0.
Fructose ou lévulose	D-fructose purifié et cristallisé et qui répond aux caractéristiques suivantes : — teneur en fructose est de 98 % m/m au minimum ; — teneur en glucose est de 0,5 % m/m au maximum ; — perte au séchage pas plus de 0,5 % m/m ; — cendres conductimétriques pas plus de 0,1 % m/m ; — couleur pas plus de 30 unités ICUMSA ; — le pH doit être compris entre 4,5 à 7,0.
Sucre de canne brut	Saccharose partiellement purifié, cristallisé à partir de jus de canne partiellement purifié, sans purification ultérieure mais qui peut être centrifugé ou séché et qui se caractérise par des cristaux de saccharose recouverts d'une pellicule de mélasse de canne.
Sucre liquide	La solution aqueuse de saccharose qui répond aux caractéristiques suivantes : — matière sèche pas moins de 62 % en poids ; — teneur en sucre inverti (quotient du fructose par le dextrose : $1,0 \pm 0,2$) pas plus de 3 % en poids sur la matière sèche ; — cendres conductimétriques pas plus de 0,1 % en poids sur la matière sèche ; — coloration en solution pas plus de 45 unités ICUMSA. Le qualificatif « blanc » est réservé au sucre liquide dont la coloration en solution ne dépasse pas 25 unités ICUMSA.

ANNEXE (suite)

Dénomination de vente	Caractéristiques
Sucre liquide inversi	La solution aqueuse de saccharose partiellement inversi par hydrolyse, dans laquelle la proportion de sucre inversi n'est pas prépondérante et qui répond aux caractéristiques suivantes : — matière sèche pas moins de 62 % en poids ; — teneur en sucre inversi (quotient du fructose par le dextrose : $1,0 \pm 0,1$) plus de 3 % mais pas plus de 50 % en poids sur la matière sèche ; — cendres conductimétriques pas plus de 0,4 % en poids sur la matière sèche. Le qualificatif « blanc » est réservé au sucre liquide inversi dont : — la teneur en cendres n'excède pas 0,1 % ; — la coloration en solution ne dépasse pas 25 unités ICUMSA.
Sirop de sucre inversi	La solution aqueuse, éventuellement cristallisée, de saccharose partiellement inversi par hydrolyse et qui répond aux caractéristiques suivantes : — matière sèche pas moins de 62 % en poids ; — teneur en sucre inversi (quotient du fructose par le dextrose : $1,0 \pm 0,1$) doit être supérieure à 50 % en poids sur la matière sèche ; — cendres conductimétriques pas plus de 0,4 % en poids sur la matière sèche. Le qualificatif « blanc » est réservé au sirop de sucre inversi dont : — la teneur en cendres n'excède pas 0,1 % ; — la coloration en solution ne dépasse pas 25 unités ICUMSA.

(1) m/m : masse/masse .

(2) ICUMSA : commission internationale pour l'unification des méthodes d'analyse du sucre.

(*) ne s'applique pas au sucre blanc en pain ou en morceaux, ou le sucre en poudre ou sucre glace auquel a été ajouté l'amidon.

-----★-----