

ARRETES, DECISIONS ET AVIS

MINISTERE DU COMMERCE

Arrêté interministériel du 3 Dhou El Kaâda 1441 correspondant au 25 juin 2020 portant règlement technique relatif aux spécifications des types de lait fermenté.

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 16 Joumada Ethania 1419 correspondant au 7 octobre 1998 relatif aux spécifications techniques des yaourts et aux modalités de leur mise à la consommation ;

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 des types de lait fermenté.

Art. 2. — Le présent arrêté s'applique aux types de lait fermenté, y compris le lait fermenté, les laits fermentés concentrés, les laits fermentés traités thermiquement et les produits laitiers composés dérivés de ces produits, destinés à la consommation.

Art. 3. — Au sens du présent arrêté, on entend par :

— **Lait fermenté** : produit laitier obtenu par la fermentation du lait, lequel peut être fabriqué à base de produits laitiers, tels que cités à l'article 7 ci-dessous, par l'action de micro-organismes spécifiques inoffensifs appartenant à l'espèce ou aux espèces caractéristiques de chaque produit et entraînant une réduction du potentiel hydrogène (pH) avec ou sans coagulation. Font partie du lait fermenté le Raib et le L'ben.

— **Yaourt ou yoghourt** : lait fermenté coagulé obtenu, par le développement des seules bactéries lactiques thermophiles spécifiques dites *Streptococcus thermophilus* et *Lactobacillus bulgaricus* qui doivent êtreensemencées simultanément et se trouver vivantes dans le produit fini.

— **Lait fermenté concentré** : lait fermenté dont la teneur en protéines a été augmentée avant ou après fermentation à un minimum de 5,6 %.

— **Lait fermenté aromatisé** : produit laitier composé, résultant du mélange de lait fermenté, tel que défini ci-dessus, et au maximum 30% (masse par masse) d'ingrédients non laitiers (des édulcorants, des sucres, des légumes et fruits ainsi que des jus, purées, pulpes, préparations et conserves dérivés de ces derniers, céréales, miel, chocolat, noix, café, épices et d'autres denrées alimentaires aromatisantes naturelles et inoffensives) et /ou d'arômes.

Les ingrédients non laitiers peuvent être mélangés avant ou après fermentation.

— **Boisson à base de lait fermenté** : produit laitier composé, résultant du mélange de lait fermenté, tel que défini ci-dessus, d'eau potable avec ou sans adjonction d'autres ingrédients laitiers tels que du lactosérum, d'autres ingrédients non laitiers tels qu'ils sont cités dans les laits fermentés aromatisés et des arômes.

La boisson à base de lait fermenté contient, au minimum, 40% (masse par masse) de lait fermenté.

Art. 4. — Les dénominations de vente et les teneurs en matière grasse laitière ainsi que les spécifications techniques des types de lait fermenté sont fixées, respectivement, aux annexes I et II du présent arrêté.

Art. 5. — La coagulation du lait fermenté ne doit pas être obtenue par d'autres moyens que ceux qui résultent de l'activité des micro-organismes spécifiques utilisés.

Des micro-organismes adéquats et inoffensifs autres que ceux constituant les cultures de micro-organismes spécifiques, peuvent être ajoutées aux types de lait fermenté.

L'élimination du lactosérum après fermentation dans la fabrication des types de lait fermenté n'est pas autorisée, sauf pour le lait fermenté concentré.

Art. 6. — Les micro-organismes spécifiques des types de lait fermenté doivent être vivants, actifs et abondants dans le produit fini jusqu'à la date limite de consommation.

Si le produit subit un traitement thermique après la fermentation, l'exigence portant sur la viabilité des microorganismes ne s'applique plus.

Art. 7. — Le lait fermenté est préparé essentiellement avec du lait pasteurisé, du lait reconstitué ou recombinaison pasteurisé, écrémé ou non, du lait concentré ou du lait en poudre écrémé ou non, ou de la crème pasteurisée ou un mélange de deux (2) ou plusieurs de ces produits.

L'incorporation, en tant que produit de substitution ou d'addition de matières grasses et/ou protéiques d'origine non laitière, n'est pas autorisée.

Art. 8. — Les ingrédients suivants peuvent être ajoutés aux types de lait fermenté :

- lait en poudre ;
- lait écrémé en poudre ;
- crème et crème légère ;
- babeurre non fermenté ;
- lactosérum concentré ;
- lactosérum en poudre ;
- protéines lactosériques ;
- protéines lactosériques concentrées ;
- caséines alimentaires ;
- caséinates fabriqués à partir de produits pasteurisés ;
- lait, pour les boissons à base de lait fermenté ;
- sucres 8%, au maximum, à condition que le taux des sucres totaux ne dépassent pas 12% en poids du produit fini ;
- sel de qualité alimentaire.

Art. 9. — Les types de lait fermenté, 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 contaminants, aux spécifications microbiologiques, aux objets et aux matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires et à l'hygiène et à la salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires.

Art. 10. — Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation en vigueur relative à l'information du consommateur, l'étiquetage des produits objets du présent arrêté, doit comporter :

— les dénominations de vente telles que fixées à l'annexe I du présent arrêté, complétées, selon le cas par :

* l'indication de l'espèce animale ou des espèces animales dont le lait provient, dès lors qu'il ne s'agit pas de lait de vache ;

* "au lait frais", "au lait reconstitué", "au lait recombinaison", "au mélange de laits" ;

* "nature", dans le cas où le produit n'a pas subi d'adjonction de denrées alimentaires conférant une saveur spécifique ;

* "sucré", si des sucres, ont été ajoutés aux laits fermentés ;

* le nom de/des substance(s) aromatisante(s) ou d'arôme(s) ajouté(s) lorsque le produit est aromatisé.

— la mention "conserver à ..." suivie de l'indication de la température à respecter ;

— le taux de lait fermenté utilisé pour le produit "boisson à base de lait fermenté" ;

— le taux de matière grasse.

Art. 11. — Sont abrogées les dispositions de l'arrêté interministériel du 16 Joumada Ethania 1419 correspondant au 7 octobre 1998 relatif aux spécifications techniques des yaourts et aux modalités de leur mise à la consommation.

Art. 12. — Les dispositions du présent arrêté entrent en vigueur une (1) année après sa date de publication au *Journal officiel*.

Art. 13. — 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 I

**DENOMINATIONS DE VENTE ET TENEURS EN MATIERE GRASSE LAITIERE
DES TYPES DE LAIT FERMENTE**

Dénomination de vente	Teneurs en matière grasse (en pourcentage (% masse/masse), calculée sur la partie lactée)
Lait entier fermenté ou lait fermenté (1)	Supérieure ou égale à 3 %
Lait partiellement écrémé fermenté (1)	Supérieure à 0,5 % et inférieure à 3 %
Lait écrémé fermenté (1)	Inférieure à 0,5 %
Yaourt entier ou yaourt	Supérieure ou égale à 3 %
Yaourt partiellement écrémé	Supérieure à 0,5 % et inférieure à 3 %
Yaourt écrémé	Inférieure à 0,5 %
Lait entier fermenté traité thermiquement ou lait fermenté traité thermiquement (2)	Supérieure ou égale à 3 %
Lait partiellement écrémé fermenté traité thermiquement (2)	Supérieure à 0,5 % et inférieure à 3 %
Lait écrémé fermenté traité thermiquement (2)	Inférieure à 0,5 %
Lait fermenté concentré	/
Boisson à base de lait fermenté (3)	/

(1) Peut être complétée par la dénomination habituelle ou courante du type de lait fermenté, tel que " L'ben " ou " Raïb ".

(2) Réservée aux produits obtenus à partir de lait fermenté tel que le Yaourt, le Raïb et L'ben, ayant subi un traitement thermique après fermentation. La mention "traité thermiquement" peut être remplacée par le type de traitement thermique appliqué.

(3) Lorsque le lait fermenté utilisé dans le produit est du yaourt, le terme "yaourt" peut être mentionné dans la dénomination de vente, à condition que la quantité des micro-organismes spécifiques du yaourt présents dans le produit soit égale ou supérieure à 10⁶ d'unités formant colonie par gramme (ufc/g) de produit. Lorsque la quantité desdits micro-organismes est inférieure, le terme "yaourt" ne peut figurer que dans la liste des ingrédients.

Note : La dénomination de vente « lait fermenté » et « yaourt » peut être complétée par les mentions suivantes :

❖ **"maigre"**, si la teneur en matière grasse, calculée sur la partie lactée, est inférieure à 1% en poids.

❖ **"à la crème"**, si la teneur en matière grasse, calculée sur la partie lactée est supérieure ou égale à 5% masse par masse, pour le lait fermenté ou le yaourt obtenu à partir de lait et de crème.

ANNEXE II

SPECIFICATIONS TECHNIQUES DES TYPES DE LAIT FERMENTE

Spécifications techniques	Produits	
	Lait fermenté	Yaourt
Protéine du lait ^(a) (% masse/masse)	Minimum 2,7 %	Minimum 2,7 %
Matière grasse laitière (% masse/masse)	Inférieure à 10 %	Inférieure à 15 %
Acidité titrable, exprimée en pourcentage d'acide lactique (% masse/masse)	Minimum 0,3 %	Minimum 0,7 %
Somme des micro-organismes spécifiques cités à l'article 3 ci-dessus (ufc/g, au total)	Minimum 10 ⁷	Minimum 10 ⁷
Micro-organismes étiquetés ^(b) (ufc/g, au total)	Minimum 10 ⁶	Minimum 10 ⁶
La teneur en matière sèche laitière non grasse (% masse/masse)	Minimum 8,2 %	Minimum 8,2 %

(a) La quantité de protéines doit être calculée à l'aide de la formule suivante :

$$\text{Protéines} = \text{azote total (Kjeldahl)} \times 6,38.$$

(b) S'applique lorsqu'une allégation, présente dans l'étiquetage fait référence à un micro-organisme spécifique inoffensif (autre que ceux spécifiques au produit concerné, fixés à l'article 3 du présent arrêté) qui a été ajouté en tant que complément aux micro-organismes spécifiques.

Note : En ce qui concerne les laits fermentés aromatisés et les boissons à base de lait fermenté :

❖ les spécifications énoncées ci-dessus, ne s'appliquent qu'à la partie du lait fermenté du produit ;

❖ les critères microbiologiques (basés sur la proportion du lait fermenté présente dans le produit) sont valides jusqu'à la date limite de consommation. Cette exigence ne s'applique pas aux produits ayant subi un traitement thermique après fermentation.