

**MINISTERE DU COMMERCE**

**Arrêté du 23 Dhou El Kaada 1426 correspondant au 25 décembre 2005 rendant obligatoire la méthode d'échantillonnage et de préparation de l'échantillon pour l'essai de la viande et des produits de la viande.**

-----

Le ministre du commerce,

Vu le décret présidentiel n° 05-161 du 22 Rabie El Aouel 1426 correspondant au 1er mai 2005 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 l'arrêté interministériel du 19 Chaoual 1417 correspondant au 26 février 1997 relatif aux conditions de préparation et de commercialisation des merguez ;

Vu l'arrêté du 24 Rabie Ethani 1421 correspondant au 26 juillet 2000, modifié et complété, relatif aux règles applicables à la composition et à la mise à la consommation des produits carnés cuits ;

**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 d'échantillonnage et de préparation de l'échantillon pour l'essai de la viande et des produits de la viande.

Art. 2. — Pour l'échantillonnage et la préparation de l'échantillon pour l'essai de la viande et des produits de la viande, les laboratoires du contrôle de la qualité et de la répression des fraudes et les laboratoires agréés à cet effet doivent employer la méthode décrite en annexe du présent arrêté.

Cette méthode doit être également 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 23 Dhou El Kaada 1426 correspondant au 25 décembre 2005.

Lachemi DJAABOUBE.

ANNEXE

**Méthode d'échantillonnage et de préparation  
des échantillons pour l'essai de la viande  
et des produits de la viande**

**1. Domaine d'application**

1.1 La présente méthode donne des instructions générales et spécifie les techniques à suivre pour effectuer un prélèvement élémentaire à partir de viande et produits à base de viande.

1.2 Une distinction est faite entre les méthodes d'échantillonnage, selon les catégories de produits suivantes :

a) produits ou lots de viande et produits à base de viande préparés et emballés en unités de dimensions quelconques ou viande en morceaux ne pesant pas plus de 2 kg ;

b) carcasses, pièces de carcasses (par exemple, morceaux de viande frais ou congelés, viande désossée fraîche ou congelée, côtes de bœuf ou quartiers, carcasses de mouton) et viande découpée mécaniquement.

1.3 Le volume et la valeur commerciale de ces produits peuvent nécessiter l'emploi d'unités secondaires à échantillonner, en utilisant seulement une (des) partie(s) de chacune des unités à échantillonner, en tenant compte du but pour lequel ces unités sont demandées.

**2. Méthodes d'échantillonnage**

**2.1 Matériel d'échantillonnage et récipients pour unité à échantillonner :**

**2.1.1 Conditions générales :**

Les matériaux des récipients entrant directement en contact avec les unités à échantillonner doivent être étanches à l'eau et à la graisse, insolubles et non absorbants.

Les récipients doivent être de capacité et de forme adaptées à la taille des unités à échantillonner qui doivent être prélevées.

Si l'on utilise des flacons, ceux-ci doivent être bien fermés à l'aide d'un bouchon en caoutchouc ou en matière plastique convenable, ou d'un bouchon neuf de liège, ou par une capsule métallique ou en matière plastique qui se visse.

Les bouchons doivent être recouverts d'une feuille en matière inerte avant d'être adaptés au récipient qui contient l'échantillon. Les capsules qui se visent doivent avoir un revêtement en matière inerte étanche aux liquides.

Les matériaux et le matériel ne doivent pas influencer les résultats des examens effectués et doivent en particulier répondre aux spécifications appropriées mentionnées aux points (2.1.2) à (2.1.3.) Il peut être nécessaire de diminuer l'action de la lumière et/ou de l'oxygène.

**2.1.2 Matériel et récipients pour les unités à échantillonner en vue de l'analyse chimique.**

Le matériel d'échantillonnage et les récipients pour l'unité à échantillonner doivent être secs et propres et ne doivent pas influencer la composition chimique du produit.

**2.1.3 Matériel et récipients pour les unités à échantillonner en vue de l'analyse sensorielle.**

Le matériel d'échantillonnage et les récipients pour l'unité à échantillonner doivent être secs et propres, et ne doivent pas transmettre de goût ou d'odeur au produit.

**2.2 Nombre d'unités à échantillonner à prélever :**

Le nombre d'unités à échantillonner de façon à obtenir un échantillon élémentaire, aussi représentatif que possible du lot, doit être en accord avec le plan d'échantillonnage spécifié dans le contrat ou bien accepté par les parties concernées.

Si différents types d'essais (à savoir chimiques, physiques et sensoriels) doivent être réalisés, des unités d'échantillonnage séparées doivent être prélevées pour chaque type d'essai.

**2.3 Méthode d'échantillonnage :**

**2.3.1 Viande ou produits à base de viande préparés ou emballés en unités de dimensions quelconques ou viande en morceaux ne pesant pas plus de 2 kg :**

Prélever des unités ou morceaux entiers constituant des unités élémentaires à échantillonner. Prélever le nombre requis d'unités élémentaires à échantillonner à partir de chaque lot selon le plan d'échantillonnage indiqué au point 2.2.

**2.3.2 Carcasses, viande en morceaux pesant plus de 2 kg et viande découpée :**

Prélever le nombre requis d'unités élémentaires à échantillonner à partir du lot, selon le plan d'échantillonnage indiqué au point (1.2) et mettre celles-ci de côté, soit pour prélever des unités secondaires à échantillonner en vue d'essais destructifs en laboratoire (par exemple examen chimique) soit pour des examens non destructifs (par exemple examen visuel, sensoriel, au moyen de tampon d'ouate).

Un seul échantillon prélevé à partir d'une carcasse ou d'une autre unité de viande de gros volume ne peut être réellement représentatif de la totalité. De même, il est impossible d'analyser l'unité de viande entière. Par conséquent, la finalité pour laquelle les unités à échantillonner (élémentaires ou secondaires) sont prélevées déterminera la technique à suivre. Ainsi, en général, des échantillons doivent être prélevés comme suit :