

**MINISTERE DU COMMERCE**

**Arrêté interministériel du 28 Moharram 1440 correspondant au 8 octobre 2018 portant règlement technique relatif aux spécifications du sel de qualité alimentaire.**

— — — —

Le ministre du commerce,

Le ministre de l'industrie et des mines,

Le ministre de l'agriculture, du développement rural et de la pêche,

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

Vu le décret présidentiel n° 17-243 du 25 Dhou El Kaâda 1438 correspondant au 17 août 2017, modifié, portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 90-40 du 30 janvier 1990 rendant obligatoire la vente du sel iodé pour la prévention de la carence en iode ;

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 destinés 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° 14-366 du 22 Safar 1436 correspondant au 15 décembre 2014 fixant les conditions et les modalités applicables en matière de contaminants tolérés dans les denrées alimentaires ;

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° 16-242 du 20 Dhou El Hidja 1437 correspondant au 22 septembre 2016 fixant les attributions du ministre de l'agriculture, du développement rural et de la pêche ;

**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 du sel de qualité alimentaire.

Art. 2. — Les dispositions du présent arrêté s'appliquent au sel de qualité destiné à la consommation humaine aussi bien à la vente directe au consommateur qu'à l'industrie alimentaire. Elles s'appliquent également au sel utilisé comme support d'additifs alimentaires et/ou d'éléments nutritifs.

Art. 3. — Au sens du présent arrêté on entend par « sel de qualité alimentaire », le produit cristallin se composant principalement de chlorure de sodium (NaCl), provenant de marais salants, de sel gemme ou de saumures provenant de la dissolution de sel gemme.

Art. 4. — Le sel de qualité alimentaire tel que défini à l'article 3 ci-dessus, doit contenir du chlorure de sodium (NaCl) à un taux supérieur ou égal à 97% de l'extrait sec, non compris les additifs.

Art. 5. — Le sel de qualité alimentaire doit être fortifié par l'iode selon les prescriptions édictées par la réglementation en vigueur.

Art. 6. — Le sel de qualité alimentaire objet du présent arrêté, ne doit présenter aucun risque pour la santé du consommateur et doit répondre aux exigences réglementaires en vigueur, notamment celles relatives aux additifs alimentaires, aux contaminants, aux objets et aux matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires, l'hygiène et la salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires.

Art. 7. — Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation en vigueur relative à l'information du consommateur, l'étiquetage du sel de qualité alimentaire doit comporter :

— la dénomination de vente : « Sel de qualité alimentaire iodé » ou « Sel de table iodé » ou « Sel de cuisine iodé » ou « Sel de cuisson iodé » ;

— la dénomination de vente « Sel dendritique » est réservée seulement au sel contenant un ou plusieurs sels de ferrocyanure, ajouté à la saumure pendant le processus de cristallisation ;

— la mention « Tenir à l'abri de l'humidité, de la chaleur et de la lumière ».

Art. 8. — Le sel de qualité alimentaire peut être utilisé comme support d'un ou de plusieurs éléments nutritifs et vendu comme tel pour des raisons de santé publique.

Les modalités d'application de cet article sont précisées, le cas échéant, par arrêté du ministre chargé de la santé.

Art. 9. — Le sel de qualité alimentaire iodé ne doit pas être exposé à la pluie, à l'humidité excessive ou à la lumière du soleil directe, à tous les stades de son entreposage, de son transport ou de sa vente.

Le sel de qualité alimentaire iodé emballé doit être entreposé dans des entrepôts suffisamment aérés et ventilés.

Art. 10. — Les dispositions du présent arrêté entrent en vigueur une (1) année, après sa publication au *Journal officiel*.

Art. 11. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 28 Moharram 1440 correspondant au 8 octobre 2018.

Le ministre du commerce      Le ministre de l'industrie et  
des mines

Saïd DJELLAB

Youcef YOUSFI

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

Abdelkader BOUAZGHI

Mokhtar HASBELLAOUI

-----★-----

**Arrêté du 9 Dhou El Kaâda 1439 correspondant au 22 juillet 2018 rendant obligatoire la méthode de détermination de la teneur en acide ascorbique dans les fruits et légumes et leurs produits dérivés.**

-----

Le ministre du commerce,

Vu le décret présidentiel n° 17-243 du 25 Dhou El Kaâda 1438 correspondant au 17 août 2017, modifié, 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° 13-328 du 20 Dhou El Kaâda 1434 correspondant au 26 septembre 2013 fixant les conditions et les modalités d'agrément des laboratoires au titre de la protection du consommateur et de la répression des fraudes ;

Vu le décret exécutif n° 17-62 du 10 Joumada El Oula 1438 correspondant au 7 février 2017 relatif aux conditions et aux caractéristiques d'apposition de marquage de conformité aux règlements techniques ainsi que les procédures de certification de conformité ;

#### 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 détermination de la teneur en acide ascorbique dans les fruits et légumes et leurs produits dérivés.

Art. 2. — Pour la détermination de la teneur en acide ascorbique dans les fruits et légumes et leurs produits dérivés, 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 9 Dhou El Kaâda 1439 correspondant au 22 juillet 2018.

Saïd DJELLAB.

-----

#### ANNEXE

#### METHODE DE DETERMINATION DE LA TENEUR EN ACIDE ASCORBIQUE DANS LES FRUITS ET LEGUMES ET LEURS PRODUITS DERIVES

##### 1. DOMAINE D'APPLICATION :

La présente méthode spécifie une technique pour la détermination de la teneur globale en acide ascorbique et en acide déhydroascorbique par spectrométrie de fluorescence moléculaire dans les fruits et légumes et leurs produits dérivés.