

Art. 4. — Les fonctionnaire ayant vocation à occuper les postes supérieurs doivent appartenir à des grades dont les missions sont en rapport avec les attributions des structures concernées.

Art. 5. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 11 Dhou El Kaâda 1437 correspondant au 14 août 2016.

Le ministre
des finances

Pour le Premier ministre
et par délégation

Hadji
BABA AMMI

*Le directeur général
de la fonction publique
et de la réforme administrative*
Belkacem BOUCHEMAL

MINISTERE DU COMMERCE

Arrêté du 29 Moharram 1438 correspondant au 31 octobre 2016 rendant obligatoire la méthode de détermination du pH des denrées alimentaires en conserve.

— — — —

Le ministre du commerce,

Vu le décret présidentiel n° 15-I25 du 25 Rajab 1436 correspondant au 14 mai 2015, 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, notamment son article 19 ;

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 Kaâda 1426 correspondant au 6 décembre 2005 relatif à l'évaluation de la conformité ;

Vu le décret exécutif n° 12-203 du 14 Joumada Ethania 1433 correspondant au 6 mai 2012 relatif aux règles applicables en matière de sécurité des produits ;

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 l'arrêté du 12 Joumada Ethania 1437 correspondant au 21 mars 2016 relatif aux méthodes de contrôle de la stabilité des produits appertisés et des produits assimilés ;

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 du pH des denrées alimentaires en conserve.

Art. 2. — Pour la détermination du pH des denrées alimentaires en conserve, 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 29 Moharram 1438 correspondant au 31 octobre 2016.

Bekhti BELAIB.

ANNEXE

**METHODE DE DETERMINATION DU pH DES
DENREES ALIMENTAIRES EN CONSERVE**

1. DOMAINE D'APPLICATION :

La présente méthode a pour objet de définir une technique potentiométrique pour la détermination du pH de la phase aqueuse de tous les types de conserves alimentaires.

Elle est particulièrement destinée à la vérification de la stabilité biologique des conserves.

La présente méthode est applicable aux produits appartenant aux quatre (4) classes suivantes :

Classe 1 : elle comprend les produits homogènes à texture liquide ou épaisse (par exemple : potage, crème dessert ...) ou les produits présentant une phase liquide ou épaisse importante conférant au produit une homogénéité telle, que la mesure effectuée du pH peut être considérée comme représentative de l'ensemble du produit (par exemple : purées d'haricots verts, de pois, de maïs ...).

Classe 2 : elle comprend les produits homogènes pâteux (par exemple : mayonnaise ...) ou hétérogènes (par exemple : corned-beef, pâté ...) pour lesquels une homogénéisation est nécessaire à chaque opération, afin que les mesures de pH effectuées soient représentatives de l'ensemble du produit.

Classe 3 : elle comprend les produits hétérogènes à gros composants solides (exemple : cassoulet, ragoût...).

Classe 4 : elle comprend les produits dont la phase liquide est constituée essentiellement d'huile ou d'une émulsion huile-eau (par exemple : sardines ...).

Les mesures de pH peuvent être effectuées à 20 °C ou à 25 °C.