

Décret exécutif n° 99-157 du 7 Rabie Ethani 1420 correspondant au 20 juillet 1999 complétant le décret exécutif n° 97-247 du 3 Rabie El Aouel 1418 correspondant au 8 juillet 1997 portant création de l'office national interprofessionnel du lait et des produits laitiers (O.N.I.L.).

Le Chef du Gouvernement,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu la Constitution, notamment ses articles 85-4° et 125 (alinéa 2) ;

Vu le décret présidentiel n° 98-427 du 26 Chaâbane 1419 correspondant au 15 décembre 1998 portant nomination du Chef du Gouvernement ;

Vu le décret présidentiel n° 98-428 du Aouel Ramadhan 1419 correspondant au 19 décembre 1998 portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 97-247 du 3 Rabie El Aouel 1418 correspondant au 8 juillet 1997 portant création de l'office national interprofessionnel du lait et des produits laitiers (O.N.I.L.) ;

Décrète :

Article 1er. — Le présent décret a pour objet de compléter les dispositions du décret exécutif n° 97-247 du 3 Rabie El Aouel 1418 correspondant au 8 juillet 1997 susvisé.

Art. 2. — Il est inséré au niveau des dispositions de l'article 7 du décret exécutif n° 97-247 du 3 Rabie El Aouel 1418 correspondant au 8 juillet 1997 susvisé, un deuxième alinéa rédigé comme suit :

"L'office est doté d'un fonds initial dont le montant est fixé conjointement par le ministre de tutelle et le ministre chargé des finances".

Art. 3. — Le présent décret sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 7 Rabie Ethani 1420 correspondant au 20 juillet 1999.

Smaïl HAMDANI.

-----★-----

Décret exécutif n° 99-158 du 7 Rabie Ethani 1420 correspondant au 20 juillet 1999 fixant les mesures d'hygiène et de salubrité applicables lors du processus de la mise à la consommation des produits de la pêche.

Le ministre du Gouvernement,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu la Constitution, notamment ses articles 85-4 et 125 (alinéa 2) ;

Vu l'ordonnance n° 66-156 du 8 juin 1966, modifiée et complétée, portant code pénal ;

Vu la loi n° 85-05 du 16 février 1985, modifiée et complétée, relative à la protection et à la promotion de la santé ;

Vu la loi n° 88-08 du 26 janvier 1988 relative aux activités de médecine vétérinaire et à la protection de la santé animale ;

Vu la loi n° 89-02 du 7 février 1989 relative aux règles générales de la protection du consommateur ;

Vu le décret législatif n° 94-13 du 17 Dhou El Hidja 1414 correspondant au 28 mai 1994 fixant les règles générales relatives à la pêche ;

Vu le décret présidentiel n° 98-427 du 26 Chaâbane 1419 correspondant au 15 décembre 1998 portant nomination du Chef du Gouvernement ;

Vu le décret présidentiel n° 98-428 du Aouel Ramadhan 1419 correspondant au 19 décembre 1998 portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990 relatif au contrôle de la qualité et à la répression des fraudes ;

Vu le décret exécutif n° 90-367 du 10 novembre 1990 relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires ;

Vu le décret exécutif n° 91-04 du 19 janvier 1991 relatif aux matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires et les produits de nettoyage de ces matériaux ;

Vu le décret exécutif n° 91-53 du 23 février 1991 relatif aux conditions d'hygiène lors du processus de mise à la consommation des denrées alimentaires ;

Vu le décret exécutif n° 95-363 du 18 Joumada Ethania 1416 correspondant au 11 novembre 1995 fixant les modalités d'inspection des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale destinés à la consommation humaine ;

Décrète :

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 25 du décret législatif n° 94-13 du 17 Dhou El Hidja 1414 correspondant au 28 mai 1994 susvisé, le présent décret a pour objet de fixer les mesures d'hygiène et de salubrité applicables lors du processus de la mise à la consommation des produits de la pêche.

CHAPITRE I

DES DISPOSITIONS GENERALES

Art. 2. — Au sens du présent décret, il est entendu par :

* **Produit de la pêche** : Tous les animaux ou parties d'animaux marins ou d'eau douce, y compris leurs œufs et laitances, à l'exclusion des mammifères aquatiques.

* **Produit frais** : Tout produit de la pêche, entier ou préparé, n'ayant subi en vue de sa conservation aucun traitement autre que la réfrigération.

* **Produit réfrigéré** : Tout produit de la pêche dont la température est abaissée par réfrigération et maintenue au voisinage de la température de la glace fondante, comprise entre 0° et 4° C.

* **Produit congelé** : Tout produit de la pêche ayant subi une congélation permettant d'obtenir à cœur une température inférieure ou égale à - 18° C après stabilisation thermique.

* **Produit Préparé** : Tout produit de la pêche ayant subi une opération modifiant son intégrité anatomique tel que l'éviscération, l'étêtage, le lavage, le tranchage, le filetage, le hachage ou l'emballage.

* **Produit transformé** : Tout produit de la pêche qui a subi un procédé chimique ou physique tel que le chauffage, la fumaison, le salage, la dessiccation, le marinage, le saumurage, la fermentation ou une combinaison de ces différents procédés, appliquée aux produits réfrigérés ou congelés associés ou non à d'autres denrées alimentaires.

* **Conserve** : Procédé consistant à conditionner les produits de la pêche dans des récipients hermétiquement fermés et à les soumettre à un traitement thermique suffisant pour détruire ou inactiver toutes les toxines et micro-organismes qui pourraient proliférer.

* **Emballage** : Opération réalisant la protection des produits par l'emploi d'une enveloppe ou d'un contenant ou de tout autre matériel adapté.

* **Eau potable** : Eau douce propre à la consommation humaine.

* **Eau de mer ou saumâtre propre** : Eau ne présentant pas de contamination microbiologique, de substances nocives et/ou de plancton marin toxique en quantité susceptible d'avoir une incidence sur la qualité sanitaire des produits de la pêche.

* **Moyens de transport** : Parties réservées au chargement dans les véhicules automobiles, dans les véhicules circulant sur rails, dans les aéronefs ainsi que les cales des bateaux ou les conteneurs pour le transport par terre, mer, air.

* **Etablissement de manipulation des produits de la pêche** : Tout local ou ses annexes où des produits de la pêche sont préparés, transformés, réfrigérés, congelés,

décongelés, conditionnés, reconditionnés, emballés, entreposés ou exposés à la vente ou vendus en gros ou au détail.

* **Vente en gros** : Détention ou exposition, mise en vente et vente aux professionnels de produits de la pêche présentés dans leur emballage d'origine et/ou dans leur conditionnement d'origine sans qu'il y ait modification du contenu.

* **Navire de pêche** : Tout navire armé pour la capture et la conservation des produits de la pêche, à bord duquel ceux-ci sont éventuellement manipulés pour la saignée, l'étêtage, l'éviscération, l'enlèvement des nageoires, la réfrigération ou la congélation.

* **Navire usine** : Tout navire à bord duquel des produits de la pêche subissent une ou plusieurs des opérations suivantes : préparation, transformation et congélation, obligatoirement suivies d'un conditionnement et éventuellement d'un emballage.

Ne sont pas considérés comme navires usines, les navires de pêche qui ne pratiquent que la cuisson des crevettes et des mollusques à bord et ceux qui ne procèdent qu'à la congélation à bord desdits navires cuiseurs et congélateurs.

* **Mise sur le marché** : La détention ou l'exposition en vue de la vente, la vente, la livraison ou toute autre manière de mise sur le marché des produits de la pêche. Sont exclues de cette définition, les cessions directes de petites quantités par un pêcheur au consommateur sur les lieux mêmes de débarquement ou sur un marché proche.

Art. 3. — La mise sur le marché des produits indiqués ci-après est interdite :

— Tous produits de la pêche vénéneux, notamment des familles suivantes :

* Tetraodontidae, molidae, diodontidae, cauthigasteridae.

— Les produits de la pêche contenant des biotoxines telle (s) que la ciguatoxine ou les toxines paralysantes des muscles.

Art. 4. — Il est interdit de destiner à la consommation humaine des produits de la pêche pour lesquels les opérations de conservation, de stockage, de traitement, de manipulation, de transport, de transbordement, de débarquement et de vente et achat n'ont pas été effectuées dans le respect des dispositions du présent décret.

Art. 5. — Les prescriptions d'hygiène et de salubrité applicables au personnel manipulant les produits de la pêche sont fixées par arrêté conjoint des ministres, chargés respectivement, de la pêche et de la santé.

CHAPITRE II

DES PRESCRIPTIONS D'HYGIENE ET DE SALUBRITE APPLICABLES A LA CONSTRUCTION, A L'AMENAGEMENT DES LOCAUX ET EQUIPEMENT EN MATERIEL A BORD DES NAVIRES DE PECHE, DES NAVIRES USINES ET DES ETABLISSEMENTS A TERRE DE MANIPULATION DES PRODUITS DE LA PECHE

Art. 6. — Les navires de pêche doivent :

- * être conçus de façon à permettre une manipulation rapide et une conservation satisfaisante des produits de la pêche, un nettoyage et une désinfection facile;

- * être construits avec des matériaux qui ne puissent endommager ou contaminer les produits de la pêche;

- * les navires de pêche d'une longueur supérieure à 12 mètres et inférieure à 24 mètres doivent disposer d'une cale isotherme pour maintenir les produits de la pêche à une température requise;

- * les navires de pêche d'une longueur supérieure ou égale à 24 mètres doivent disposer d'une installation frigorifique.

Art. 7. — Les installations d'entreposage à bord des navires de pêche dont la longueur est supérieure à 12 mètres doivent être séparées du compartiment machines et des locaux réservés à l'équipage, par des cloisons étanches pour éviter toute contamination des produits.

Art. 8. — Les navires usines doivent disposer au moins :

- d'une aire de réception réservée à la mise à bord des produits de la pêche, de dimension suffisante, aisément nettoyable, conçue de façon à permettre la séparation des apports séquentiels, la protection des produits de l'action du soleil, des intempéries et de toute source de souillure ou autre contamination;

- d'un système de transfert des produits de la pêche de l'aire de réception vers les lieux de manipulation, conforme aux dispositions du présent décret;

- des équipements spéciaux pour évacuer directement à la mer, soit, si les circonstances l'exigent, dans une cuve réservée à cet usage, les déchets et produits de la pêche impropres à la consommation humaine.

Art. 9. — Les navires usines et les établissements où sont manipulés les produits de la pêche doivent disposer :

- de lieux de manipulation de dimension suffisante pour permettre de réaliser les préparations et les transformations des produits de la pêche;

- de dispositifs appropriés de protection contre les insectes et les animaux nuisibles;

- de conteneurs spéciaux, étanches, en matériaux résistant à la corrosion, destinés à recevoir des produits de

la pêche non destinés à la consommation humaine et un local destiné à entreposer ces conteneurs quand ils ne sont pas évacués au minimum à l'issue de chaque journée de travail;

- d'une installation permettant l'approvisionnement en eau potable froide et chaude et en eau de mer propre sous pression et en quantité suffisante. A bord des navires usines, l'orifice de pompage de l'eau de mer doit être situé à un emplacement tel que la qualité de l'eau pompée ne puisse être affectée par le rejet à la mer des eaux usées, des déchets et de l'eau de refroidissement des moteurs;

- d'une installation réservée à l'entreposage des substances nocives, notamment les détergents, désinfectants ou pesticides;

- d'un dispositif permettant une évacuation hygiénique des eaux résiduelles;

- d'installation d'une puissance frigorifique suffisante pour entreposer les produits de la pêche à une température conforme aux prescriptions réglementaires en vigueur. Ces installations doivent être munies d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement;

- des lieux d'entreposage des produits finis de dimensions suffisantes, conçus de façon à pouvoir être facilement nettoyés;

- d'un local d'entreposage de tout équipement de manutention, d'emballage et de transport des produits de la pêche, séparé des locaux de préparation et de transformation de ces produits.

Art. 10. — Les navires usines et les établissements de manipulation des produits de la pêche doivent comporter dans les lieux où l'on procède à la préparation et à la transformation, à la congélation ou à la surgélation de ces produits :

- un sol antidérapant, facile à nettoyer et à désinfecter, pourvu d'orifices permettant une évacuation facile de l'eau;

- des parois et des plafonds faciles à nettoyer, en particulier au niveau des tuyaux, chaînes ou conduites électriques;

- des fenêtres entièrement vitrées et grillagées et des portes conçues en un matériau inaltérable facile à nettoyer;

- une ventilation suffisante;

- un éclairage suffisant;

- un local suffisamment aménagé fermant à clé à la disposition exclusive du service d'inspection au cas où la quantité de produits traités nécessite une présence régulière ou permanente;

- une installation appropriée permettant les meilleures conditions de survie dans les établissements où sont

maintenus des animaux vivants tels que les crustacés et les poissons, alimentée d'une eau ayant une qualité suffisante pour ne pas transmettre aux animaux des organismes et des substances nuisibles;

— des dispositifs appropriés pour le nettoyage et la désinfection des outils, du matériel et des installations;

— des pancartes d'interdiction d'uriner, de cracher, de boire, de fumer et de marcher sur les caisses;

— un nombre approprié de vestiaires dotés de murs et de sols lisses, imperméables et lavables, de lavabos et de cabinets d'aisance. Ces derniers doivent être pourvus de moyens de nettoyage des mains ainsi que d'essuie-mains. Les robinets ne doivent pas être actionnés à la main;

— des dispositifs et des outils tels que les tables de découpe, les récipients, les bandes transporteuses et les couteaux, en matériaux résistant à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter.

Art. 11. — Les établissements de manipulation des produits de la pêche ne doivent, en aucun cas, être accessibles aux véhicules émettant des gaz d'échappement.

Art. 12. — Le sol, les murs, le plafond, les cloisons, le matériel et les instruments utilisés pour le travail doivent être maintenus en bon état de propreté et d'entretien.

Art. 13. — Tous les bacs, réservoirs, barils et autres matériels utilisés dans les opérations de manutention, d'éviscération, de lavage, de filetage et de transfert des produits de la pêche doivent être nettoyés à fond, désinfectés et rincés à la fin de chaque cycle d'opération.

Art. 14. — Toutes les machines et tout l'équipement servant à la manipulation des produits de la pêche doivent être inspectés par un personnel qualifié et désigné à cet effet, avant le début des opérations afin de s'assurer qu'ils ont été convenablement nettoyés, désinfectés et rincés.

Art. 15. — Les zones de réceptionnement ou d'entreposage des produits de la pêche doivent être séparées des zones où le produit est transformé, préparé ou conditionné.

Art. 16. — L'utilisation d'eau potable ou de mer propre est imposée pour tous les usages.

Art. 17. — La glace utilisée doit être fabriquée avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre et préparée, manipulée et entreposée dans les conditions susceptibles de la protéger contre la contamination.

Art. 18. — Les responsables des installations ou des locaux où sont manipulés les produits de la pêche doivent prendre toute mesure de lutte contre les insectes, les rongeurs, les oiseaux et autres animaux nuisibles pour empêcher leur pénétration dans les lieux de manipulation de ces produits.

Art. 19. — Tous les raticides, les insecticides, les désinfectants, ou toutes autres substances nocives utilisées doivent être entreposés dans des locaux ou des armoires fermant à clé et manipulés de manière à ne pas contaminer les produits de la pêche.

Art. 20. — La présence de chiens, de chats et de tous autres animaux domestiques est interdite dans les zones où les produits de la pêche sont réceptionnés, manipulés, transformés, entreposés, mis en vente ou vendus.

Art. 21. — Les locaux et le matériel doivent être utilisés, exclusivement, pour la préparation des produits de la pêche.

Toutefois, et après autorisation de l'autorité vétérinaire territorialement compétente, ces locaux et matériaux peuvent être destinés à l'élaboration simultanée ou à des moments différents d'autres produits alimentaires et ce, dans le seul cas des établissements à terre de traitement des produits de la pêche.

Art. 22. — Les résidus des produits de la pêche retenus ou accumulés dans l'équipement de traitement doivent être éliminés à plusieurs reprises au cours de la journée de travail.

Art. 23. — Les surfaces de refroidissement des installations frigorifiques doivent être dégivrées efficacement et régulièrement.

Art. 24. — Les navires de pêche d'une longueur supérieure ou égale à 24 mètres, les navires usines et les établissements de manipulation des produits de la pêche objet du présent décret doivent être agréés par l'autorité vétérinaire territorialement compétente.

Les conditions et les modalités relatives à l'agrément sanitaire desdits navires de pêche, des navires usines et des établissements recevant des produits de la pêche ainsi que les moyens de transport, et celles relatives à la marque sanitaire de ces produits, sont fixées par arrêté du ministre chargé de la pêche.

CHAPITRE III

DES PRESCRIPTIONS D'HYGIENE ET DE SALUBRITE APPLICABLES AUX PRODUITS DE LA PECHE

Art. 25. — Dès leur mise à bord ou après éviscération, les produits de la pêche doivent être réfrigérés avec de la glace ou un appareil de réfrigération donnant les mêmes conditions de température. Un reglaçage doit être effectué aussi souvent que nécessaire.

La glace utilisée doit être entreposée dans des conteneurs propres prévus à cet effet et maintenus en bon état d'entretien.

Art. 26. — L'éviscération doit être effectuée le plus rapidement possible après la capture, à bord, sauf en cas d'impossibilité technique ou commerciale.

Les produits éviscérés et étêtés sont lavés sans délai et abondamment au moyen d'eau potable ou d'eau de mer propre.

Art. 27. — Pour éviter la contamination, les opérations de filetage, de tranchage, de pelage ou de décorticage doivent avoir lieu dans des emplacements différents de ceux utilisés pour le lavage et pour l'éviscération et l'étêtage.

Les filets, tranches et autres morceaux des produits de la pêche destinés à être vendus frais sont conservés par le froid dès leur préparation, refroidis dans les meilleurs délais et maintenus à une température voisine de la glace fondante jusqu'au destinataire final.

Art. 28. — Les caisses utilisées pour la distribution ou l'entreposage des produits de la pêche frais doivent être conçues de manière à assurer la protection contre la contamination et permettre un écoulement facile de l'eau de fusion.

Les caractéristiques techniques des caisses à utiliser sont fixées par arrêté conjoint du ministre chargé de la pêche et du ministre chargé du commerce.

Art. 29. — Les quantités de glace à utiliser pour l'expédition doivent être telles que, à l'issue du transport, lors de leur prise en charge par le destinataire, la température interne des produits frais reste voisine de celle de la glace fondante.

Les filets et tranches emballés sont isolés de la glace et, si nécessaire, des parois de l'emballage, par une pellicule protectrice propre.

Art. 30. — Ne peuvent être congelés que les produits de la pêche destinés à la consommation humaine.

La recongélation des produits de la pêche est interdite.

Art. 31. — Les produits de la pêche destinés à la congélation doivent être soumis à un procédé d'abaissement de température rapide pour réduire au minimum les modifications de texture et de constitution de tissus et éviter les pertes de qualité qui caractérisent les produits dont la congélation est défectueuse.

La température centrale du produit de la pêche doit être abaissée de 0°C à - 5°C en un temps rapide n'excédant pas deux (2) heures en général. Ces produits doivent être maintenus dans l'appareil congélateur jusqu'à congélation complète à une température à cœur ne devant pas excéder - 18°C.

Les dispositions prévues pour l'entreposage des produits congelés sont applicables à leur transport, à leur exposition et à leur vente.

Toutefois, durant le transport, l'exposition et la vente, de brèves élévations de température, de 3°C maximum, peuvent être tolérées.

Art. 32. — La décongélation des produits de la pêche doit être effectuée de façon à éviter toute contamination.

Lors de la décongélation, la température des produits de la pêche ne doit pas favoriser la multiplication des micro-organismes, et doit correspondre à celle de la glace fondante.

Pour leur vente, ces produits doivent porter une indication visible mettant en évidence leur état de décongelé.

Art. 33. — Tout traitement de produits de la pêche doit être effectué de manière à inhiber le développement des micro-organismes pathogènes ou la formation de composés chimiques toxiques.

Art. 34. — Les critères de salubrité et de qualité applicables aux produits de la pêche ainsi que les modalités de leur contrôle sanitaire sont définis par arrêté du ministre chargé de la pêche ou conjointement avec les ministres concernés.

CHAPITRE IV

DES PRESCRIPTIONS D'HYGIENE ET DE SALUBRITE APPLICABLES AU TRANSBORDEMENT ET AU DEBARQUEMENT DES PRODUITS DE LA PECHE

Art. 35. — Lors des opérations de transbordement ou de débarquement, les produits de la pêche doivent être mis, sans délai, dans un environnement protégé de température requise, en fonction de la nature du produit, et le cas échéant, mis sous glace dans les installations de transport, de stockage ou de vente.

Art. 36. — Les responsables des navires de pêche doivent procéder après le déchargement des produits de la pêche, à la vidange de la cale et du puisard du fond de cale, au nettoyage et à la désinfection de toutes les surfaces de la cale, des planches des parcs et du puisard.

CHAPITRE V

DES PRESCRIPTIONS D'HYGIENE ET DE SALUBRITE APPLICABLES A L'EMBALLAGE, A L'ENTREPOSAGE ET AU TRANSPORT DES PRODUITS DE LA PECHE

Art. 37. — Les emballages des produits de la pêche doivent répondre, notamment aux règles d'hygiène suivantes :

— ils doivent préserver les caractères organoleptiques des produits de la pêche et des préparations;

- ils ne doivent pas transmettre aux produits de la pêche des substances nocives pour la santé publique;
- ils doivent être d'une solidité suffisante pour assurer une protection des produits au cours de leur transport et de leur manipulation;
- ils doivent être dotés d'une étiquette clairement imprimée et conforme à la réglementation en vigueur.

Art. 38. — Les emballages des produits de la pêche doivent être entreposés dans un local séparé de l'aire de production et protégé de toute contamination.

Ces emballages peuvent faire l'objet d'une nouvelle utilisation lorsqu'ils sont lisses, imperméables, résistants à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter.

Art. 39. — Il est interdit d'entreposer ou de transporter les produits de la pêche avec d'autres produits pouvant affecter leur salubrité ou les contaminer, sans qu'ils ne soient emballés de façon à leur assurer une protection satisfaisante.

Les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique doivent être écartées des produits destinés à la consommation humaine. Les foies, les œufs et les laitances doivent être conservés sous glace ou congelés.

Art. 40. — Les produits de la pêche, frais ou décongelés, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés doivent être maintenus à la température de la glace fondante.

Les produits de la pêche congelés doivent être entreposés à une température égale à - 18°C.

Les produits transformés doivent, en outre, être maintenus aux températures fixées sur l'étiquette.

Art. 41. — Les moyens de transport des produits de la pêche doivent être conçus et équipés de manière à assurer le maintien des températures fixées ci-dessus.

Les parois internes de ces moyens doivent être lisses et faciles à nettoyer et à désinfecter.

A cet effet, ils doivent être agréés par l'autorité vétérinaire territorialement compétente.

Les entrepôts et moyens de transports frigorifiques doivent être munis d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement.

CHAPITRE VI

DES PRESCRIPTIONS D'HYGIENE ET DE SALUBRITE APPLICABLES A LA VENTE DES PRODUITS DE LA PECHE

Art. 42. — Après le débarquement, les produits de la pêche doivent être acheminés, sans délai, vers les lieux de

vente, couverts de glace ou entreposés dans des chambres froides tel que précisé par les dispositions du présent décret.

Les revendeurs et transformateurs des produits de la pêche doivent les conserver à des températures telles que fixées ci-dessus.

Art. 43. — Les étalages de présentation des produits de la pêche doivent être aménagés de sorte que l'eau de fusion de la glace puisse s'écouler sans risque de contamination pour les produits placés à un niveau inférieur.

Ils doivent être situés à une hauteur les séparant du sol, mis à l'abri du soleil ou des intempéries et nettoyés après chaque jour de vente.

La pente du sol doit être réglée de façon à pouvoir diriger les eaux résiduaires ou de lavage vers un orifice d'évacuation muni d'un grillage et d'un siphon.

Art. 44. — Lors de leur mise en vente, les produits de la pêche doivent être :

- bien couverts de glace finement broyée;
- classés par qualité et triés de telle manière que tous les produits d'une caisse soient de même espèce, de même taille et de même qualité;
- tenus à l'abri des souillures et soustraits à l'action du soleil et de toute source de chaleur. Ils ne doivent pas être en contact avec le sol;
- livrés dans des emballages conformes à la réglementation en vigueur.

A ce titre, l'usage du papier journal est interdit.

Art. 45. — Les conditions et les modalités d'exposition pour la vente au détail des produits de la pêche sont fixées par arrêté conjoint des ministres chargés, respectivement, de la pêche et du commerce.

Art. 46. — Les produits de la pêche congelés doivent être mis en vente dans des meubles d'étalages frigorifiques conçus à cet effet.

CHAPITRE VII

DISPOSITIONS FINALES

Art. 47. — Les infractions aux dispositions du présent décret sont réprimées conformément à la législation et à la réglementation en vigueur.

Art. 48. — Les dispositions du présent décret sont définies, en tant que de besoin, par arrêtés du ministre chargé de la pêche ou conjointement avec les ministres concernés.

Art. 49. — Le présent décret sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 7 Rabie Ethani 1420 correspondant au 20 juillet 1999.

Smaïl HAMDANI.

-----★-----

Décret exécutif n° 99-159 du 7 Rabie Ethani 1420 correspondant au 20 juillet 1999 fixant les modalités d'application de la redevance sur les cargaisons maritimes en séjour prolongé en rade.

Le Chef du Gouvernement,

Sur le rapport du ministre des transports,

Vu la Constitution, notamment ses articles 85-4° et 125 (alinéa 2);

Vu la loi n° 84-17 du 7 juillet 1984, modifiée et complétée, relative aux lois de finances;

Vu la loi n° 97-02 du 31 décembre 1997 portant loi de finances pour 1998, notamment son article 72;

Décète :

Article 1er. — Le présent décret a pour objet de définir les modalités d'application de la redevance sur les cargaisons maritimes homogènes transportées par des navires en séjour prolongé en rade dans les ports, instituée par la loi des finances pour 1998.

Art. 2. — A l'exception des céréales (blé, maïs, orge etc...), des hydrocarbures ainsi que des marchandises transportées sur des navires de cabotage national, le paiement de cette redevance est dû sur toutes les cargaisons homogènes transportées par des navires et séjournant sur rade au delà d'un délai de :

— huit (8) jours pour les produits soumis aux contrôles phytosanitaires ou de qualité si le prélèvement des échantillons s'effectue sur navire en rade et ;

— quatre (4) jours pour les autres produits.

Au sens du présent décret, le terme "cargaisons homogènes" désigne tout produit constituant plus de 60% de la cargaison d'un navire.

Art. 3. — Le paiement de la redevance susvisée est à la charge du propriétaire de la marchandise et n'est pas déductible du bénéfice imposable.

Dans le cas de plusieurs destinataires, le montant global de la redevance est réparti au *pro rata* du volume de la marchandise destinée à chaque opérateur.

Art. 4. — Le montant de la redevance est calculé sur la base des taux journaliers ci-dessous fixés par l'article 72 de la loi des finances pour 1998 :

VOLUME DU NAVIRE	TARIF(DA/JOUR)
Jusqu'à 12.000 m ³	165.000
de 12.001 à 25.000 m ³	220.000
de 25.001 à 45.000 m ³	275.000
au delà de 45.000 m ³	330.000

Les éléments constituant l'assiette de calcul que sont le volume du navire et le nombre de jours sur rade au delà du délai admis sont déterminés par le directeur de la capitainerie du port concerné, présidant la commission de placement des navires.

Art. 5. — Le volume du navire est calculé selon la formule : $V=L \times I \times T_e$ (L : étant la longueur hors tout du navire, I : sa largeur hors tout et T_e : son tirant d'eau d'été).

Le décompte du séjour sur rade se fait à partir de l'heure de mouillage du navire concerné jusqu'au jour de la prise de décision par la commission de placement quant à son accostage. Toute fraction de jour supérieure à douze heures est décomptée comme une journée entière.

Art. 6. — Les éléments de facturation et le montant total de la redevance sont portés par le directeur de la capitainerie sur une quittance établie en cinq (5) exemplaires, selon le modèle joint en annexe du présent décret, qu'il remet au (x) propriétaire (s) de la marchandise ou son (leurs) représentant (s) aux fins de paiement.

Art. 7. — Le versement du montant de la redevance au budget de l'Etat doit s'effectuer auprès des receveurs des impôts territorialement compétents dans un délai de quarante huit (48) heures suivant l'établissement de la quittance par le directeur de la capitainerie.

Au delà de ce délai, le (s) propriétaire (s) de la marchandise ou son (leurs) représentant (s) doivent pouvoir présenter les justificatifs nécessaires de paiement de la redevance à tout contrôle des services habilités.

A défaut de ce paiement, l'autorité portuaire peut demander l'arrêt des opérations de manutention.

Art. 8. — Le présent décret sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 7 Rabie Ethani 1420 correspondant au 20 juillet 1999.

Smaïl HAMDANI.