

Arrêté du 20 Rabie Ethani 1425 correspondant au 9 juin 2004 modifiant et complétant l'arrêté du 24 Rabie Ethani 1421 correspondant au 26 juillet 2000 relatif aux règles applicables à la composition et à la mise à la consommation des produits carnés cuits.

Le ministre du commerce,

Vu le décret présidentiel n° 04-138 du 6 Rabie El Aouel 1425 correspondant au 26 avril 2004 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° 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 la mise à la consommation des denrées alimentaires ;

Vu le décret exécutif n° 92-65 du 8 Chaâbane 1412 correspondant au 12 février 1992, modifié et complété, relatif au contrôle de la conformité des produits fabriqués localement ou importés ;

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 ;

Vu le décret exécutif n° 02-453 du 17 Chaoual 1423 correspondant au 2 décembre 2002 fixant les attributions du ministre du commerce ;

Vu l'arrêté interministériel du 13 Chaâbane 1420 correspondant au 21 novembre 1999 relatif aux températures et procédés de conservation par réfrigération, congélation ou surgélation des denrées alimentaires ;

Vu l'arrêté interministériel du 2 Dhou El Hidja 1422 correspondant au 14 février 2002 fixant la liste des additifs autorisés dans les denrées alimentaires ;

Vu l'arrêté du 14 Safar 1415 correspondant au 23 juillet 1994, modifié et complété, relatif aux spécifications microbiologiques de certaines denrées alimentaires ;

Vu l'arrêté du 29 Safar 1417 correspondant au 15 juillet 1996 fixant les caractéristiques et modalités d'apposition des estampilles des viandes de boucherie ;

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

Arrête :

Article 1er. — Le présent arrêté a pour objet de modifier et de compléter les dispositions de l'arrêté du 24 Rabie Ethani 1421 correspondant au 26 juillet 2000 susvisé.

Art. 2. — Les dispositions de l'article 3 de l'arrêté du 24 Rabie Ethani 1421 correspondant au 26 juillet 2000, susvisé, sont complétées par un alinéa rédigé comme suit :

"Art. 3. —

Ces viandes doivent être reconnues par les services habilités comme étant propres à la consommation humaine".

Art. 3. — Les tableaux 1 et 2 de l'annexe prévue par les dispositions de l'article 11 de l'arrêté du 24 Rabie Ethani 1421 correspondant au 26 juillet 2000, susvisé, sont modifiés comme indiqué en annexe.

Art. 4. — Les dispositions du premier tiret " – humidité totale : 60% au maximum" de l'article 13 de l'arrêté du 24 Rabie Ethani 1421 correspondant au 26 juillet 2000 susvisé, sont abrogées.

Art. 5. — Les dispositions de l'article 14 de l'arrêté du 24 Rabie Ethani 1421 correspondant au 26 juillet 2000 susvisé, sont modifiées comme suit :

"Art. 14. — Toute personne affectée à une zone de manutention des viandes et des produits carnés est astreinte à une hygiène corporelle et vestimentaire stricte".

Art. 6. — Il est inséré dans l'arrêté du 24 Rabie Ethani 1421 correspondant au 26 juillet 2000 susvisé, un *article*

14 bis rédigé comme suit :

“*Art. 14 bis.* — Les produits carnés sont préparés, traités et entreposés dans des locaux destinés uniquement à cet effet. Si toutefois les locaux servent au traitement de produits carnés non cuits, des aménagements devront être effectués de manière à éviter toute contamination.

Les ustensiles, matériels et équipements ayant servi pour les produits carnés crus ne peuvent être utilisés pour les produits carnés cuits qu'après une désinfection et un nettoyage préalables”.

Art. 7. — Les dispositions de l'*article 18* de l'arrêté du 24 Rabie Ethani 1421 correspondant au 26 juillet 2000, susvisé, sont complétées par un alinéa rédigé comme suit :

“*Art. 18.* —

Les produits carnés non stables à la température ambiante ne doivent pas être emmagasinés dans le même local que les produits carnés crus”.

Art. 8. — Il est inséré dans l'arrêté du 24 Rabie Ethani 1421 correspondant au 24 Rabie Ethani 1421 correspondant au 26 juillet 2000, susvisé, un *article 18 bis* rédigé comme suit :

“*Art. 18 bis.* — La date limite de conservation des produits carnés cuits en gelée et non stables à la température ambiante, ne doit pas dépasser un (1) mois, dans les conditions de conservation prévues par la réglementation en vigueur”.

Art. 9. — Les dispositions de l'*article 20* de l'arrêté du 24 Rabie Ethani 1421 correspondant au 26 juillet 2000, susvisé, sont complétées par un alinéa rédigé comme suit :

“*Art. 20.* —

Les engins et le matériel utilisés pour le transport doivent être dotés d'un système de réfrigération permettant le maintien d'une température constante pendant toute la durée du transport”.

Art. 10. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 20 Rabie Ethani 1425 correspondant au 9 juin 2004 .

Noureddine BOUKROUH.

ANNEXE

Liste des ingrédients et des additifs autorisés dans la fabrication des produits carnés

Tableau 1

Liste des ingrédients autorisés dans la fabrication des produits carnés

SUBSTANCES DOSES MAXIMALES

Liants amyliacés, sous forme d'amidons de maïs, de blé, de fécule de pomme de terre ou de manioc à 75% minimum d'amidon

Sucre (lactose, glucose, dextrose)

OEufs et ovoproduits

Lait et dérivés

Caséinates de sodium

Gélatine et dérivés

Protéines végétales (3)

Aromates, épices, sel

Oignon, ail

Légumes, fruits secs

Fromage, poisson

5%

3% (1)

2%

4%

2%

35% (2)

2% exprimés en matière sèche

Selon les bonnes pratiques de fabrication

0,5%

Selon les bonnes pratiques de fabrication

Selon les bonnes pratiques de fabrication

- (1) Ramené à une humidité sur produit dégraissé (HPD) égale 80%.
- (2) Proportion telle que le rapport collagène sur protéines soit au maximum de 35%.
- (3) A 65% de protéines sur matière sèche.

Annexe (suite)

Tableau 2

Liste des additifs autorisés dans la fabrication des produits carnés

Dénomination des additifs Doses maximales

Acides L. ascorbique et isoascorbique
et leurs sels alcalins

Acides lactique, acétique, citrique et
tartrique

Nitrite de sodium

Gomme xanthane

Alginate de sodium, alginate de
potassium, alginate d'ammonium,
carraghénane, farine de graines de
caroube, farine de graines de guar

Nitrate de sodium (1)

Nitrate de potassium

Amidons modifiés

Polyphosphates de sodium ou
polyphosphates de potassium

Lactose hydrolysé

Carraghénanes

Curcumine (100), riboflavine (101i),
riboflavine phosphate (101ii),
cochenille (120), indigotine (132),
chlorophylles (140), caramel (150),
caroténoïdes (160), xanthophylles
(161), rouge de betterave (162),
anthocyanes (163)

Produits carnés

Produits carnés

Pâté de viande

Conserves de pâté, gelée d'enrobage et
de couverture

Pâté à trancher, décors dans l'ensemble
des produits, gelée d'enrobage et de
couverture, produits à base de tête ou
d'avants de boeuf (corned-beef dans sa
gelée, boeuf à la gelée)

Pour les pâtes de viandes

Pour les produits carnés en pâté

Produits autres que ceux obtenus par
saumurage

Produits carnés

Epaules cuites et produits tranchables
cuits à base de viande (à l'exclusion de
la viande de volaille)

Produits carnés

Utilisation autorisée

300 mg/kg seul ou en mélange avec
ses sels

1000 mg/kg

150 mg/kg seul ou 120 mg/kg en

mélange avec des nitrates alcalins

0,5%

en cas d'emploi simultané avec

d'autres stabilisants, la quantité totale
de stabilisants ne doit pas dépasser 1%

du produit fini

1%

500 mg/kg ou 100 mg/kg en cas de

mélange avec nitrite de sodium

50% en conjonction avec les liants

amylacés traditionnels

3000 mg/kg exprimé en P₂O₅

2%

5000 mg/kg

QS (1)

(1) Les nitrates alcalins sont introduits sous forme de sel de nitrite (chlorure de sodium à 0,6% de nitrite
alcalin).

(1) Quantité suffisante.