

ANNEXE III

A l'émergence : ces valeurs visées à l'article 5 ne doivent pas dépasser respectivement :

— 20 par ml à 20°C à 22°C en 72 h sur agar- agar ou mélange agar-gélatine.

— 5 par ml à 37°C en 24h sur agar-agar étant entendu que ces valeurs doivent être considérées comme des nombres guides et non comme des concentrations maximales.

Après l'embouteillage : la teneur totale en micro-organismes revivifiants ne peut dépasser 100 par ml à 20-22 °C en 72 heures sur agar-agar ou agar- gélatine et 20 par ml à 37°C en 24 heures sur agar – agar. Cette teneur doit être mesurée dans les 12 heures suivant l'embouteillage, l'eau étant maintenue à 4°C et à environ 1°C pendant cette période de 12 heures.

EXAMEN	RESULTAT			
	n	c	m	M
Coliformes totaux dans 250 ml	5	1	0	2
Coliformes termotolérants dans 250 ml	5	1	0	2
Streptocoques fécaux dans 250 ml	5	1	0	2
Anaérobies sporulés sulfite-réducteur dans 50 ml	5	1	0	2
Pseudo <i>monas aeruginosa</i> 250 ml	5	1	0	2

n : nombre d'unités d'échantillonnage prélevées dans un lot qui doit être examiné en vertu d'un plan d'échantillonnage donné.

c : nombre maximum admissible d'unités d'échantillonnage pouvant dépasser le critère microbiologique m. Le dépassement de ce nombre entraîne le rejet du lot.

m : nombre ou niveau maximum de bactéries/g, les valeurs supérieures à ce niveau sont soit admissibles, soit inadmissibles.

M : quantité servant à distinguer les aliments d'une qualité admissible de ceux d'une qualité inadmissibles. Les valeurs égales ou supérieures à M dans l'un quelconque des échantillons sont inadmissibles à cause des risques qu'elles présentent pour la santé, des indicateurs sanitaires ou des risques de détérioration.

MINISTRE 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 vissent 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 :

a) les unités secondaires à échantillonner découpées, de masse comprise entre 500g et 1kg, et destinées à un examen chimique de laboratoire, doivent être prélevées, quand cela est possible, à partir d'une surface déjà coupée et de manière à ne causer qu'un minimum de dommages ;

b) les unités de matière grasse à échantillonner (par exemple, pour évaluer les composés solubles dans les matières grasses, tels que certains pesticides) doivent être, dans toute la mesure du possible, prélevées à partir de la matière grasse du rein ;

c) les unités à échantillonner à partir de l'exsudat, par exemple, pour les viandes réfrigérées emballées sous vide, doivent être prélevées soigneusement à travers la pellicule ou après ouverture de l'emballage, en utilisant des seringues stériles et des fioles ou flacons. Si la viande est remplacée dans le lot, la remettre dans un nouvel emballage sous vide.

2.3.3 Température :

Relever la température dans chacun des lots échantillonnés dans la mesure où cette opération est possible.

2.4 Emballage des unités à échantillonner :

2.4.1 Viande ou produits à base de viande préparés ou emballés en unités de dimensions quelconques, ou viande en morceaux pesant moins de 2 kg :

Si les unités sont emballées dans un récipient étanche à l'air, aucun emballage complémentaire n'est nécessaire. S'il n'en est pas ainsi, emballer chaque unité à échantillonner dans un récipient approprié qui est ensuite soigneusement fermé et scellé.

2.4.2 Carcasses, pièces de carcasses en morceaux pesant plus de 2 kg et viande découpée :

Emballer chaque unité à échantillonner dans un sac en matière plastique approprié, qui est ensuite soigneusement fermé et scellé.

2.5 Transport et stockage des unités à échantillonner :

Les unités à échantillonner doivent être expédiées au laboratoire le plus rapidement possible après l'échantillonnage, tout en étant maintenues, durant ce temps, à la température de conservation du produit concerné. Toutefois, les unités à échantillonner de produits qui ont été entreposés au froid doivent être transportées :

— à une température de 0° C à 2° C si l'on estime qu'elles seront examinées dans les 24 h ;

— ou congelées à une température inférieure à - 24°C dans les autres cas.

Des précautions doivent être prises pour éviter une exposition directe à la lumière solaire pendant le transport. Les unités à échantillonner doivent arriver au laboratoire non endommagées, avec des scellés en bon état.

Arrêté du 22 Moharram 1427 correspondant au 21 février 2006 rendant obligatoire la méthode de détermination de la teneur en phosphore total 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 interministériel du 29 Joumada Ethannia 1420 correspondant au 29 septembre 1999 fixant les règles de préparation et de mise à la consommation des viandes hachées à la demande ;

Vu l'arrêté du 24 Rabie Ethanni 1421 correspondant au 26 juillet 2000, modifié et complété, relatif aux règles applicables à la composition et 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 une méthode de détermination de la teneur en phosphore total de la viande et des produits de la viande.

Art. 2. — Pour la détermination de la teneur en phosphore total 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 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 22 Moharram 1427 correspondant au 21 février 2006.

Lachemi DJAABOUBE.