

MINISTERE DU COMMERCE**Arrêté interministériel du 16 Joumada Ethania 1419 correspondant au 7 octobre 1998 relatif aux spécifications techniques des yaourts et aux modalités de leur mise à la consommation.**

Le ministre du commerce,

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu la loi n° 89-02 du 7 février 1989 relative aux règles générales de protection du consommateur et ses textes pris en application;

Vu le décret présidentiel n° 97-231 du 20 Safar 1418 correspondant au 25 juin 1997 portant nomination des membres du Gouvernement;

Vu le décret exécutif n° 90-12 du 1er janvier 1990 fixant les attributions du ministre de l'agriculture;

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° 92-65 du 12 février 1992, modifié et complété, relatif au contrôle de la conformité des produits fabriqués localement ou importés;

Vu le décret exécutif n° 94-207 du 7 Safar 1415 correspondant au 16 juillet 1994 fixant les attributions du ministre du commerce;

Vu l'arrêté du 18 août 1993 relatif aux spécifications et à la présentation de certains laits de consommation;

Arrêtent :

Article 1er. — Le présent arrêté a pour objet de définir les spécifications techniques des yaourts ou yoghourts, dénommés ci-après "yaourt" et les modalités de leur mise à la consommation.

Art. 2. — Le yaourt est le produit laitier coagulé, obtenu par fermentation lactique grâce au développement des seules bactéries lactiques thermophiles spécifiques dites *Lactobacillus bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*, à partir de lait et de produits laitiers tels que définis à l'article 4 ci-dessous.

Les bactéries lactiques thermophiles spécifiques doivent êtreensemencées simultanément et se trouver vivantes dans le produit fini à raison d'au moins 10 millions de bactéries par gramme rapportées à la partie lactée.

Lors de sa mise à la consommation, la quantité d'acide lactique libre contenue dans le yaourt ne doit pas être inférieure à 0,8 gramme pour 100 grammes de produit.

Art. 3. — Au sens du présent arrêté, on entend par :

— "yaourt gras" le produit dont la teneur minimale en matière grasse laitière est égale à 3% masse par masse;

— "yaourt partiellement écrémé" le produit titrant moins de 3% masse par masse, mais plus de 0,5% masse par masse de matière grasse laitière;

— "yaourt écrémé" le produit dont la teneur en matière grasse laitière est inférieure à 0,5% masse par masse;

— yaourt sucré", le yaourt tel que défini à l'article 2 ci-dessus, auquel ont été uniquement ajoutés un ou plusieurs sucres. Le ou les sucres ajoutés sont l'hydrate de carbone et/ou de l'édulcorant autorisé par la réglementation en vigueur;

— "yaourt aromatisé", le yaourt tel que défini à l'article 2 ci-dessus, auquel ont été ajoutés des aliments aromatisants ou d'autres substances aromatisantes.

Art. 4. — Le yaourt est préparé essentiellement avec du lait pasteurisé, du lait reconstitué ou recombinaison pasteurisé, écrémé ou non, du lait concentré ou du lait sec écrémé ou non, ou de la crème pasteurisée ou un mélange de deux ou plusieurs de ces produits.

L'incorporation, en tant que produit de substitution, de matières grasses et/ou protéiques d'origine non laitière, est interdite.

Art. 5. — La teneur minimale en matière sèche laitière non grasse du yaourt doit être égale à 8,2% masse par masse.

Art. 6. — Les ingrédients suivants peuvent être ajoutés au yaourt : lait sec, lait écrémé en poudre, babeurre non fermenté, lactosérum concentré, lactosérum sec, protéines lactosériques, protéines lactosériques concentrées, protéines laitières hydrosolubles, caséine alimentaire, caséinates fabriqués à partir de produits pasteurisés, sucre, denrées alimentaires conférant une saveur spécifique, notamment les fruits (frais, en conserve, surgelés, en poudre), les pulpes de fruits, les jus de fruits, les confitures et marmelades de fruits, le chocolat, les ingrédients aromatisants naturels.

Les sucres et autres denrées alimentaires conférant une saveur spécifique peuvent être ajoutés au yaourt dans la limite de 30% en poids du produit fini.

Art. 7. — Outre les dispositions prévues par le décret exécutif n° 90-367 du 10 novembre 1990, susvisé, l'étiquetage des produits définis au présent arrêté, doit comporter :

— la dénomination de vente "yaourt" ou "yoghourt" telle que dénie à l'article 3 ci-dessus, complétée, selon le cas par :

* l'indication de l'espèce animale ou des espèces animales dont le lait provient, dès lors qu'il ne s'agit pas de lait de vache;

* "au lait cru", "au lait reconstitué", "au lait recombinaison", "au mélange de laits";

* "nature", dans le cas où le produit n'a pas subi d'adjonction de denrées alimentaires conférant une saveur spécifique;

* "sucré", "édulcoré", ou le nom de la matière aromatique utilisée, si le yaourt est sucré, édulcoré ou aromatisé;

* en cas d'adjonction d'un ou plusieurs des ingrédients prévus à l'article 6 ci-dessus, la mention de cet ou de ces ingrédients doit être jointe à la dénomination de vente.

— la mention "gras" si la teneur en matière grasse, calculée sur la partie lactée, est égale au moins à 3% du poids;

— la mention "maigre" si la teneur en matière grasse, calculée sur la partie lactée, est inférieure à 1% en poids;

— le taux de matière grasse;

* la mention "contient des céréales" pour la yaourt contenant ces produits;

* la mention "conserver à" suivie de l'indication de la température à respecter.

Art. 8. — L'entrée en vigueur du présent arrêté est fixée à trois (3) mois à partir de la date de sa publication au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Art. 9. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 16 Joumada Ethania 1419 correspondant au 7 octobre 1998.

Le ministre
du commerce

Bakhti BELAÏB

Le ministre
de l'agriculture et de la pêche

Benalia BELAHOUADJEB