





ANNEXE

**Règlement technique fixant les règles relatives aux denrées alimentaires "halal".**

**Département ministériel initiateur : ministère du commerce**

**Objectifs légitimes à réaliser :**

- maîtriser et renforcer le contrôle des denrées alimentaires "halal" ;
- satisfaire l'attente légitime du consommateur musulman quant à l'origine des denrées alimentaires mises à la consommation ainsi que leurs ingrédients et ce, conformément à la religion musulmane.

**Risques encourus en cas de non réalisation du ou des objectif (s) légitime (s) :**

- La mise en place de ce dispositif permettra de pallier au vide juridique actuel en la matière et, par là même, organiser un suivi rigoureux de tout le processus de fabrication et de mise à la consommation des denrées alimentaires "halal" ;
- Le non-respect des règles fixées par le présent règlement technique auxquelles doivent répondre les denrées alimentaires halal, peut porter atteinte à la morale du consommateur musulman.

**1/- Objet et domaine d'application :**

Le présent règlement technique a pour objet de fixer les règles relatives aux denrées alimentaires "halal".

**2/- Sources documentaires et normatives :**

Le présent règlement technique s'appuie sur :

- Les directives générales du *codex alimentarius* pour l'utilisation du terme « HALAL » : CAC/GL 24-1997 ;
- Les directives sur l'alimentation halal : OCI/INMP 1 : 2011 ;
- La norme NA 15080 : "Code d'usage en matière d'hygiène pour la viande" ;
- La norme NA 15505 : "Code d'usage international recommandé-Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire".

**3/- Exigences à satisfaire :**

**3/1 Exigences techniques :**

**3/1-1 Définitions :**

Au sens des dispositions du présent règlement technique, on entend par :

**a- Aliment "halal" :**

Tout aliment dont la consommation est autorisée par la religion musulmane et répondant aux conditions ci-après :

- il ne doit ni constituer, ni contenir des produits ou des matières "non halal" ;
- il ne doit pas avoir été préparé, transformé, transporté ou entreposé à l'aide d'instruments ou d'installations non-conformes aux dispositions du présent règlement technique ;
- il ne doit pas avoir été en contact direct avec des aliments ne répondant pas aux dispositions des deux (2) tirets du point a- ci-dessus, au cours de sa préparation, de sa transformation, de son transport ou de son entreposage.

**b- Tadhkiya :** Dhabh, Nahr ou Aaqr de l'animal terrestre halal, selon la religion musulmane et qui se fait conformément aux modalités et aux conditions fixées en annexe du présent règlement technique.

**3/1-2 Généralités :**

**3/1-2-1) Aliments "non halal" :** Denrées alimentaires provenant des animaux et des végétaux ainsi que les produits qui en dérivent et qui ne sont pas autorisés par la religion musulmane énumérées ci-dessous :

**a- Les denrées alimentaires d'origine animale :**

- porcs et sangliers ;
- animaux retrouvés morts ;
- sang ;
- mulets et ânes domestiques ;
- animaux carnivores munis de griffes ou de crocs ;
- chiens, serpents et singes ;
- animaux terrestres dangereux tels que les rats, les mille-pattes et les scorpions ;
- animaux aquatiques venimeux et dangereux ;
- animaux qu'il est recommandé de ne pas tuer dans la religion musulmane ;
- animaux nourris volontairement et de manière continue d'aliments "non halal" ;
- tout autre animal abattu selon des méthodes non conformes aux dispositions du présent règlement technique (point : 3/1-1 b).

**b- Les denrées alimentaires d'origine végétale :**

— Les plantes toxiques ou dangereuses sauf dans le cas où, la toxine ou le danger peut être éliminé durant la transformation.

**c- Les boissons :**

- Les boissons enivrantes et/ou dangereuses.

**d- Ingrédients et additifs alimentaires :**

Tous les ingrédients et les additifs alimentaires obtenus, à partir des denrées alimentaires énumérées aux points "a", "b" et "c" (3/1-2-1).

**3/1-3) Transformation des denrées alimentaires :****3/1-3-1) Exigences de transformation des aliments "halal" :**

Tout aliment transformé est considéré "halal", s'il répond aux exigences suivantes :

— les produits et les ingrédients le composant ne contiennent aucune origine considérée "non halal" ;

— l'aliment doit être préparé, transformé ou fabriqué en utilisant des équipements et des installations, qui sont exempts de toute contamination par des matières "non halal" ;

— l'aliment pendant sa préparation, sa transformation, son conditionnement, son entreposage ou son transport, est séparé de tout autre aliment qui ne répond pas aux exigences fixées par le présent règlement technique ou toute autre matière considérée "non halal".

**3/1-3-2) Equipements et ustensiles :**

Les équipements, les ustensiles et les lignes de production utilisés pour produire des denrées alimentaires "halal", ne doivent pas être fabriqués ou contenir un matériel considéré "non halal" ;

Les huiles utilisées dans la maintenance des machines et des dispositifs qui entrent en contact avec l'aliment, ne doivent contenir aucun ingrédient "non halal".

**3/1-3-3) Conditions de transformation des aliments "halal" :**

Les aliments "halal" peuvent être préparés, transformés ou entreposés dans une section ou une chaîne différente dans le même local servant à la préparation d'un aliment "non halal", pourvu que des mesures appropriées soient prises pour prévenir tout contact entre les denrées alimentaires "halal" et "non halal".

Les équipements, matériels et autres installations qui ont déjà servi à la préparation, à la transformation, au transport ou à l'entreposage d'un aliment "non halal" peuvent être utilisés, pourvu que des techniques appropriées de nettoyage soient respectées pour éviter tout contact entre les denrées alimentaires "halal" et "non halal".

**3/-2 Exigences sanitaires :****3/-2-1 Santé animale et végétale :**

Toutes les denrées alimentaires "halal" doivent être propres, saines et sans danger pour le consommateur conformément, aux normes et à la réglementation en vigueur en matière de santé animale et végétale.

**3/-2-2 Hygiène :**

Toutes les denrées alimentaires "halal" doivent être conformes aux normes et à la réglementation relative à la qualité et à la salubrité, notamment en ce qui concerne l'hygiène et la chaîne de froid ainsi que les conditions de conservation, d'emballage et de transport.

Les denrées alimentaires "halal" doivent satisfaire, aux spécifications microbiologiques fixées par la réglementation en vigueur.

**3/3 Exigences commerciales :****3/3-1 Emballage :**

• Les matériaux d'emballage destinés à être mis en contact avec les aliments "halal", ne doivent pas :

— être fabriqués à partir de matières "non halal" ;

— — préparés, traités ou fabriqués en utilisant des équipements contaminés par des matériaux "non halal" ;

• Le procédé d'emballage doit être effectué, d'une manière propre et dans de bonnes conditions d'hygiène ;

Les matériaux d'emballage doivent être conformes aux dispositions de la réglementation en vigueur.

**3/-3-2 Etiquetage :**

Outre les prescriptions prévues par la réglementation en vigueur, relatives à l'information du consommateur, l'indication de la mention "halal" sur l'étiquetage des denrées alimentaires, n'est autorisée que pour les aliments, répondant aux exigences fixées par les dispositions du présent règlement technique.

La mention "halal" ne doit pas être utilisée, d'une façon qu'elle puisse susciter des doutes sur la sécurité d'emploi ou laisser entendre que les aliments "halal", ont une valeur nutritionnelle supérieure ou sont meilleurs pour la santé que d'autres aliments.

**3/-3-3 Entreposage et transport :**

Les produits "halal" transportés, entreposés ou exposés, doivent être séparés, à chaque étape, des matières "non halal", afin d'éviter qu'ils soient mélangés ou contaminés.

Les moyens utilisés pour le transport des denrées alimentaires, doivent satisfaire aux règles d'hygiène et sanitaires conformément à la réglementation en vigueur.

**4/- Conditions d'abattage (Tadhkiya) :**

L'abattage de tous les animaux terrestres dont la consommation est autorisée par la religion musulmane, doit être conforme aux modalités et aux conditions fixées à l'annexe du présent règlement technique.

#### 5/- Procédures d'évaluation de la conformité :

Pour évaluer la conformité des denrées alimentaires "halal" objet du présent règlement technique, il y a lieu de se référer aux procédures d'évaluation de la conformité décrites dans les normes algériennes en vigueur ci-après :

- NA 15505 et NA 15080.

A défaut de normes algériennes, il est fait référence aux normes internationales communément admises en la matière.

-----

#### ANNEXE DU REGLEMENT TECHNIQUE

#### LES MODALITES ET LES CONDITIONS D'ABATTAGE (TADHKIYA) DES ANIMAUX TERRESTRES SELON LA RELIGION MUSULMANE

I — Les modalités et les conditions d'abattage des animaux terrestres selon la religion musulmane, doivent être conformes aux règles ci-après :

##### I - 1 L'animal destiné à l'abattage doit être :

- autorisé par la religion musulmane ;
- sain ;
- vivant au moment de l'abattage ;
- habituellement nourri par des aliments "halal".

##### I - 2 Personne chargée de l'abattage :

La personne chargée de l'abattage, doit être musulmane, adulte, saine d'esprit et connaissant bien les règles et les conditions fondamentales de l'abattage des animaux, selon la religion musulmane.

##### I - 3 Instruments et ustensiles d'abattage :

- l'animal doit être abattu avec un instrument préalablement nettoyé et bien aiguisé ;
- les outils d'abattage, doivent couper avec leurs bords;
- les équipements d'abattage, les outils et les ustensiles doivent être propres et en acier inoxydable.

##### I - 4 Lieux d'abattage :

Les lieux, les lignes et les processus d'abattage doivent être conçus de manière à répondre aux exigences "halal" fixées par le présent règlement technique et doivent satisfaire aux exigences des normes et des règlements en vigueur.

##### I - 5 Etourdissement :

Pour faciliter l'abattage selon la religion musulmane, l'étourdissement peut être utilisé à condition qu'il ne cause pas la mort de l'animal.

II - L'abattage des animaux doit satisfaire aux règles fixées au point I - cité ci-dessus, ainsi qu'aux exigences énumérées ci-après:

##### II - 1 Contrôle sanitaire des animaux avant l'abattage :

Le contrôle *ante-mortem* des animaux destinés à l'abattage, doit être effectué par un vétérinaire habilité, selon les procédures et les prescriptions prévues par les normes et les règlements en vigueur.

##### II - 2 Procédure d'abattage :

- l'animal doit être abattu après avoir été soulevé ou posé de préférence sur son côté gauche en direction de la Qibla (direction de la Mecque) ;
- une attention doit être accordée, pour réduire la souffrance de l'animal pendant l'abattage ;
- au moment de l'abattage, la personne chargée de cette opération, doit prononcer la « BESMALLA », avant l'abattage de chaque animal ;
- l'abattage doit se faire en une seule fois pour chaque animal. L'action de sciage est autorisée sans que l'outil d'abattage soit levé de l'animal lors de l'abattage ;
- la trachée et les veines jugulaires doivent être coupées simultanément ;
- le saignement doit être spontané et complet. Le temps du saignement doit être suffisant, pour assurer une saignée complète.

##### II - 3 Contrôle des carcasses et des abats :

Le contrôle des carcasses et des abats doit être effectué par un vétérinaire habilité conformément aux normes et aux règlements en vigueur.

III - L'abattage de la volaille doit satisfaire aux règles fixées au point I cité ci-dessus, ainsi qu'aux exigences énumérées ci-après :

##### III - 1 Contrôle sanitaire des volailles avant l'abattage :

Le contrôle sanitaire des volailles destinées à l'abattage doit être effectué par un vétérinaire habilité conformément, aux normes et aux règlements en vigueur.

##### III - 2 Procédure d'abattage :

###### a/Abattage à la main :

Au moment de l'abattage, la personne chargée de cette opération doit prononcer la « BESMALLA », avant l'abattage de chaque volaille.

La personne chargée de l'abattage, doit saisir la tête par la main convenablement, l'étirer vers le bas et doit couper avec un couteau tranchant toute la trachée « halqum » et toutes les veines jugulaires ;

#### **b/Abattage mécanique :**

L'abattage mécanique peut être utilisé en respectant les conditions suivantes :

- l'opérateur utilisant le couteau mécanique doit être musulman et adulte ;
- l'opérateur précité, doit prononcer la « BESMALLA », avant d'allumer le couteau mécanique ;
- si l'opérateur quitte la zone d'abattage, il doit arrêter la machine d'abattage et éteindre le couteau mécanique. Pour reprendre l'opération, il doit procéder dans les mêmes conditions mentionnées ci-dessus ;
- le couteau utilisé doit être en une seule lame tranchante ;
- l'acte d'abattage doit permettre de couper toute la trachée et toutes les veines jugulaires ;
- la personne chargée de l'abattage doit s'assurer que chaque volaille a été correctement abattue et que les volailles qui ont manqué le couteau mécanique doivent être abattues manuellement, dans les mêmes conditions citées ci-dessus, après s'être assurée qu'elles étaient toujours vivantes ;

- la durée de la saignée doit être suffisante pour garantir une saignée complète.

#### **III - 3 Contrôle sanitaire des carcasses :**

Le contrôle des carcasses de volailles doit se faire par un vétérinaire habilité conformément, aux normes et aux règlements en vigueur.

#### **IV - Sont considérés comme "halal" sans (Tadhkiya) :**

- les poissons et les animaux aquatiques ;
- les animaux "halal" capturés, par un musulman adulte et sain d'esprit par la chasse ou par l'envoi des animaux entraînés, en ayant l'intention (niyyat) de les consommer et en prononçant la « BESMALLA », au moment du tir ou à l'envoi des animaux entraînés.

Les animaux capturés vivants par les animaux entraînés, doivent être abattus selon la religion musulmane.

Les animaux capturés morts et dont au moins une partie a été consommé par l'animal chasseur sont considérés "non halal".