

Vu le décret exécutif n° 89-225 du 5 décembre 1989 portant statut particulier des ouvriers professionnels, conducteurs d'automobiles et appariteurs ;

Vu le décret exécutif n° 90-193 du 23 juin 1990 portant revalorisation des rémunérations principales des travailleurs relevant du secteur des institutions et administrations publiques ;

Arrêtent :

Article 1er. — Conformément aux dispositions du décret n° 81-57 du 28 mars 1981, susvisé, le présent arrêté fixe le taux et la liste des postes de travail ouvrant droit à l'indemnité forfaitaire de service permanent au sein des services du Conseil supérieur de la langue arabe.

Art. 2. — Les postes de travail ci-dessous cités ouvrent droit à l'indemnité forfaitaire de service permanent, dont le montant est calculé selon les taux suivants du salaire de base :

Au taux de 10% :

- Conducteur automobile 1ère catégorie ;
- Conducteur automobile 2ème catégorie ;
- Appariteur ;
- Standardiste ;
- Agent de reprographie ;
- Gardien.

Au taux de 15% :

- Cafetier ;
- Gardien de nuit.

Au taux de 20% :

- Conducteur automobile du président du Conseil supérieur ;
- Conducteur automobile du secrétaire général.

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

Fait à Alger, le 19 Jomada El Oula 1425 correspondant au 7 juillet 2004.

Le ministre
des finances,

Abdelatif
BENACHENHOU

Le ministre du travail
et de la sécurité sociale

Tayeb LOUH

Pour le Chef du Gouvernement,
et par délégation

Le directeur général de la fonction publique

Djamel KHARCHI

MINISTERE DU COMMERCE

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 Jomada 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 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 amylacés, sous forme d'amidons de maïs, de blé, de fécule de pomme de terre ou de manioc à 75% minimum d'amidon	5%
Sucre (lactose, glucose, dextrose)	3% (1)
Œufs et ovoproduits	2%
Lait et dérivés	4%
Caséinates de sodium	2%
Gélatine et dérivés	35% (2)
Protéines végétales (3)	2% exprimés en matière sèche
Aromates, épices, sel	Selon les bonnes pratiques de fabrication
Oignon, ail	0,5%
Légumes, fruits secs	Selon les bonnes pratiques de fabrication
Fromage, poisson	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	Utilisation autorisée
Acides L. ascorbique et isoascorbique et leurs sels alcalins	300 mg/kg seul ou en mélange avec ses sels	Produits carnés
Acides lactique, acétique, citrique et tartrique	1000 mg/kg	Produits carnés
Nitrite de sodium	150 mg/kg seul ou 120 mg/kg en mélange avec des nitrates alcalins	Pâté de viande
Gomme xanthane	0,5% en cas d'emploi simultané avec d'autres stabilisants, la quantité totale de stabilisants ne doit pas dépasser 1% du produit fini	Conserves de pâté, gelée d'enrobage et de couverture
Alginate de sodium, alginate de potassium, alginate d'ammonium, carraghénane, farine de graines de caroube, farine de graines de guar	1%	Pâté à trancher, décors dans l'ensemble des produits, gelée d'enrobage et de couverture, produits à base de tête ou d'avants de bœuf (corned-beef dans sa gelée, bœuf à la gelée)
Nitrate de sodium (1) Nitrate de potassium	500 mg/kg ou 100 mg/kg en cas de mélange avec nitrite de sodium	Pour les pâtés de viandes
Amidons modifiés	50% en conjonction avec les liants amylicés traditionnels	Pour les produits carnés en pâté
Polyphosphates de sodium ou polyphosphates de potassium	3000 mg/kg exprimé en P ₂ O ₅	Produits autres que ceux obtenus par saumurage
Lactose hydrolysé	2%	Produits carnés
Carraghénanes	5000 mg/kg	Epaules cuites et produits tranchables cuits à base de viande (à l'exclusion de la viande de volaille)
Curcumine (100), riboflavine (101i), riboflavine phosphate (101ii), cochenille (120), indigotine (132), chlorophyles (140), caramel (150), caroténoïdes (160), xanthophylles (161), rouge de betterave (162), anthocyanes (163)	QS (1)	Produits carnés

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

(1) Quantité suffisante.