

ARRETES, DECISIONS ET AVIS

MINISTERE DU COMMERCE

Arrêté du 4 Moharram 1437 correspondant au 18 octobre 2015 rendant obligatoire la méthode de préparation de l'échantillon pour essai en vue de l'analyse physique et chimique du lait.

Le ministre du commerce,

Vu le décret présidentiel n° 15-125 du 25 Rajab 1436 correspondant au 14 mai 2015, modifié, 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 le décret exécutif n° 05-465 du 4 Dhou El Kaâda 1426 correspondant au 6 décembre 2005 relatif à l'évaluation de la conformité ;

Vu le décret exécutif n° 13-328 du 20 Dhou El Kaâda 1434 correspondant au 26 septembre 2013 fixant les conditions et les modalités d'agrément des laboratoires au titre de la protection du consommateur et de la répression des fraudes ;

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

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 de préparation de l'échantillon pour essai en vue de l'analyse physique et chimique du lait.

Art. 2. — Pour la préparation de l'échantillon pour essai en vue de l'analyse physique et chimique du lait, les laboratoires du contrôle de la qualité et de la répression des fraudes et les laboratoires agréés à cet effet doivent employer la méthode jointe en annexe.

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 4 Moharram 1437 correspondant au 18 octobre 2015.

Bakhti BELAÏB.

ANNEXE

METHODE DE PREPARATION DE L'ECHANTILLON POUR ESSAI EN VUE DE L'ANALYSE PHYSIQUE ET CHIMIQUE DU LAIT

1. Objet et domaine d'application :

La présente méthode a pour objet de définir les directives générales pour la préparation des échantillons en vue des prises d'essais utilisées pour l'analyse physique et chimique du lait.

2. Principe :

Homogénéisation mécanique ou manuelle de l'échantillon pour essai, conditionnement à une température de $20^{\circ} \text{C} \pm 5^{\circ} \text{C}$ et réalisation des prises d'essais.

3. Appareillage et verrerie :

3.1 Bêchers de capacité 400 ml ;

3.2 Baguette en verre d'environ 20 cm de longueur et 8 mm de diamètre, légèrement recourbée à l'une des extrémités et revêtue d'un embout en caoutchouc ;

3.3 Homogénéisateur approprié de nettoyage facile, muni d'un système permettant le chauffage et le maintien du lait à une température d'environ 40°C .

A défaut de cet appareil (3.3), utiliser ce qui suit :

3.4 Ensemble pour l'homogénéisation manuelle ;

3.4.1 Bain marie réglé à 40°C ;

3.4.2 Tamis en métal inoxydable dont les ouvertures de mailles ne dépassent pas 0,5 mm ;

3.4.3 Entonnoir d'un diamètre légèrement supérieur à celui du tamis.

4. Mode opératoire :

4.1 Homogénéisation de l'échantillon :

Si l'analyse aura lieu immédiatement après le prélèvement ou au plus tard dans les deux (2) ou trois (3) heures qui suivent, une simple agitation de l'échantillon par retournements successifs du flacon suffit à rendre le contenu homogène.

Dans le cas contraire où l'analyse n'aura lieu que le lendemain du prélèvement ou quelques jours plus tard ou après un délai plus long, la matière grasse du lait se rassemble et prend en masse tout le long de la paroi du flacon ou sous le bouchon.

Il faut donc remettre la matière grasse en suspension homogène dans la totalité de l'échantillon, soit en utilisant un appareil mécanique à condition qu'il ne modifie en rien la composition du lait ni de point de vue qualitatif ni de point de vue quantitatif, soit manuellement et ce, à défaut de cet appareil (3.3).

4.1.1 Homogénéisation mécanique :

Le mode opératoire dépend de l'appareil dont on dispose. Dans tous les cas, il est indispensable de récupérer la totalité des dépôts qui adhèrent aux parois du flacon de prélèvement ou au bouchon.

Il est avantageux de porter l'échantillon à une température de 40° C à 45° C de manière à faire fondre la matière grasse qui doit être liquide pour réaliser convenablement l'émulsion.

Note :

Utiliser l'appareil (3.3) selon les spécifications fixées par le fabricant et veiller en particulier à :

- ne rien introduire dans l'échantillon ;
- ne rien soustraire de l'échantillon durant tout le mécanisme, soit par rétention de la matière grasse ou de la caséine coagulée, soit par perte du sérum de lait avant l'incorporation des caillots ;
- éviter la formation de mousse ou d'émulsion d'air, dont la présence interdit toute mesure valable de la masse volumique ou toute prise d'essais en volume.

4.1.2 Homogénéisation manuelle :

4.1.2.1 Agiter l'échantillon par retournements successifs répétés et le ramener à une température d'environ 25° C.

Note :

Cette agitation ne doit pas être violente, puisque le flacon est plein ou presque plein. Il faut absolument éviter de provoquer la formation d'une émulsion d'air dans le lait, pour ne pas fausser les prélèvements. Cette première agitation n'a pas pour objet de rendre l'échantillon homogène, mais seulement de détacher la matière grasse des parois du flacon et de la rompre en un très grand nombre de menus fragments.

4.1.2.2 Verser au dessus du tamis (3.4.2) une partie de l'échantillon maintenu à 25° C environ et la recueillir dans un bécher (3.1) . Dilacérer les grumeaux à l'aide de la baguette (3.2) en utilisant le reste de l'échantillon. Transvaser à plusieurs reprises dans les béchers (3.1) afin que l'homogénéisation soit complète . Si la matière grasse n'est pas convenablement incorporée au lait, réchauffer l'échantillon au bain marie (3.4.1) et renouveler les opérations décrites en (4.1.2).

4.1.3 Cas particuliers :

4.1.3.1 Il peut arriver que l'échantillon est baratté au cours du transport, ou instantanément sous l'action de l'agitateur et que les grumeaux de matière grasse recueillis sur la passoire soient déjà constitués par de véritables amas de beurre.

Il convient, dans ce cas, de réchauffer l'échantillon à 40° C, sous l'action combinée du filet de lait chaud et de l'agitateur, ces amas fondent et se divisent en traversant la passoire.

Répéter l'opération une ou deux fois, puis refroidir l'échantillon . Dans ce cas, il est à préciser que, la matière grasse n'est pas finement réincorporée au lait. Le prélèvement correct en vue du dosage de la matière grasse sera difficile. à ce titre, l'homogénéisation mécanique est recommandée.

4.1.3.2 Dans le cas où les grumeaux de crème adhèrent fortement au bouchon, débarrasser celui-ci de la matière grasse à l'aide de l'agitateur caoutchouté, le rincer sous le filet de lait et le laisser dans la passoire où il subira d'abondants lavages au cours des transvasements successifs.