

**République Algérienne Démocratique et Populaire**  
**Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique**  
**Université de Blida 1**



Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie

Département: Sciences Alimentaires

**Laboratoire : Sciences, Technologies et Développement Durable**

Mémoire de fin d'étude en vue de l'obtention du diplôme de Master en

**Spécialité:** Sécurité Agro-alimentaire et Assurance Qualité

**Filière:** Sciences Alimentaires

**Domaine:** Sciences de la Nature et de la Vie

**THEME**

**PERFORMANCE DE LA VEILLE REGLEMENTAIRE DANS  
L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE CAS DE GCA**

Présenté par

M<sup>lle</sup> HAMMOUDA Zineb

M<sup>lle</sup> BOURKACHI Imene

Sous la direction:

Président	M. EL HADI Djamel	Professeur, Université de Blida 1
Examineur	M. BOUCHAIB Faouzi	Professeur, Université de Blida 1
Promoteur	M. MOUFFOK Nassim	MAA, Université de Blida 1

**Année universitaire 2020 - 2021**

# *Remerciement*

Je remercie tout d'abord **DIEU**, le tout puissant de m'avoir donné la santé, la patience et la volonté pour achever ce modeste travail.

Je tiens à exprimer ma profonde gratitude à mon encadreur **Mr MOUFFOK Nassim** pour son encadrement de qualité, ses conseils, son orientation, pour les efforts qu'il avait consentis durant la rédaction de ce mémoire, ainsi pour son soutien moral et scientifique qui m'a permis de mener à terme ce projet.

Je tiens également à remercier notre jury **Mr BOUCHAIB Faouzi** et **Mr ELHADI Djamel** pour leurs conseils.

Je tiens également à remercier **Mme HENNEB Yasmine** et toute l'équipe de **LESIEUR** pour leurs précieux t leurs aides.

Zineb & Imene

# DEDICACES

*Chaleureusement je dédie ce travail :*

*À mes parents pour votre respect dans mon choix professionnel, votre confiance, votre soutien et votre amour, pour tous les efforts et sacrifices consentis à ma réussite et le sens que vous avez donné à ma vie*

*À mes chères sœurs et frères Pour leur attention quotidienne et leur soutien*

*Mes amies et toute la promotion Sécurité Agro-alimentaire et Assurance Qualité 2020/2021.*

*Pour les bons moments passés ensemble et ceux à venir, Tous mes vœux de bonheur et de réussite*

*JMENE*

## Dédicace

J'aimerais dédier cet humble travail, à toutes les personnes que j'aime et qui embellissent ma vie, aucune dédicace ne saurait exprimer mon grand amour, ma vive gratitude, mon intime attachement et ma profonde affection :

À mes très chers parents :

En reconnaissance de leur patience et de tous les sacrifices qu'ils ont consentis pendant mes longues années d'étude. Aucun mot, ne saurait exprimer le respect, amour et affection, que je nourris à votre égard. Que Dieu leur procure santé, bonheur et longue vie afin que je puisse leur combler à mon tour, sans jamais les décevoir.

## **Résumé :**

Dans le domaine de l'agroalimentaire, le respect de la réglementation est impératif pour assurer la conformité liée à la sécurité des denrées alimentaires.

Notre travail a été basé sur la mise en place d'un processus veille réglementaire qui consiste à identifier la réglementation nationale, internationale et européenne relative à la sécurité des denrées alimentaires dans le cas de GCA Lesieur.

Ce travail de recherche est décomposé en trois grandes parties : la première partie va constituer le cadre théorique de la veille, qui consiste à collecter les différents textes réglementaires nationaux (algériens), internationaux (codex alimentarius) et européens (l'union européenne) relatifs à la mayonnaise et le ketchup.

La première partie va permettre de traiter la seconde partie qui est basée sur l'évaluation de la conformité et l'applicabilité des exigences réglementaires par l'entreprise, où on a constaté que la plupart de ces exigences sont conforme, ainsi qu'il y a des textes qui sont partiellement conforme et textes qui ne sont pas conformes. D'un autre côté il y a certains composants n'ont pas d'exigences réglementaires nationales ou internationales comme les œufs.

Nous avons consulté environ vingt arrêtés, dont lesquelles 147 textes qui sont conformes, 13 qui sont partiellement conforme, 4 articles qui sont non applicable ainsi que nous n'avons pas marqué une non-conformité.

Au dernier stade, un plan d'action est élaboré après traitement des textes réglementaires, qui a permis de mettre en place des actions correctives à suivre par l'entreprise.

**Mots clés :** Conformité, veille réglementaire, collecte, évaluation, action corrective.

## **Abstract:**

In the food industry, regulatory compliance is imperative to ensure food safety compliance.

Our work was based on the establishment of a regulatory watch process which consists of identifying national, international and European regulations relating to food safety in the case of GCA Lesieur.

This research work is broken down into three main parts: the first part will constitute the theoretical framework of the day before, which consists in collecting the various national (Algerian), international (codex alimentarius) and European (European Union) regulatory texts relating to with mayonnaise and ketchup.

The first part will make it possible to deal with the second part which is based on the assessment of the conformity and the applicability of the regulatory requirements by the company, where it was found that most of these requirements are compliant, as well as has texts which are partially compliant and texts which are not compliant. On the other hand there are some components that do not have national or international regulatory requirements like eggs.

We have consulted about twenty orders, including 147 texts that are compliant, 13 that are partially compliant, 4 articles that are not applicable and we have not marked a non-compliance.

At the last stage, an action plan is drawn up after processing the regulatory texts, which has made it possible to put in place corrective actions to be followed by the company.

**Keywords :** Compliance, regulatory watch, collection, evaluation, corrective action.

## ملخص:

في صناعة الأغذية، يعد الامتثال التنظيمي أمرًا ضروريًا لضمان الامتثال لسلامة الأغذية.

استند عملنا إلى إنشاء عملية مراقبة تنظيمية تتكون من تحديد اللوائح الوطنية والدولية والأوروبية المتعلقة بسلامة الأغذية في حالة GCA Lesieur.

ينقسم هذا العمل البحثي إلى ثلاثة أجزاء رئيسية: الجزء الأول سيشكل الإطار النظري للمراقبة التنظيمية ، والذي يتكون من جمع مختلف النصوص التنظيمية الوطنية (الجزائرية) والدولية (الدستور الغذائي) والأوروبية (الاتحاد الأوروبي) المتعلقة مع المايونيز والكاتشب.

الجزء الأول سيجعل من الممكن التعامل مع الجزء الثاني الذي يقوم على تقييم المطابقة وقابلية تطبيق المتطلبات التنظيمية من قبل الشركة، حيث تبين أن معظم هذه المتطلبات متوافقة، وكذلك لديها نصوص المتوافقة جزئيًا والنصوص غير المتوافقة. من ناحية أخرى، هناك بعض المكونات التي ليس لها متطلبات تنظيمية وطنية أو دولية مثل البيض.

لقد استشرنا حوالي عشرين طلبًا، بما في ذلك 147 نصًا متوافقًا، و 13 نصًا متوافقًا جزئيًا، و 4 مقالات غير قابلة للتطبيق ولم نقوم بوضع علامة على عدم الامتثال.

في المرحلة الأخيرة ، يتم وضع خطة عمل بعد معالجة النصوص التنظيمية ، مما جعل من الممكن وضع الإجراءات التصحيحية التي يتعين على الشركة اتباعها.

**الكلمات المفتاحية:** الامتثال ، المراقبة التنظيمية ، التحصيل ، التقييم ، الإجراءات التصحيحية.

## **Table des matières :**

Liste des figures

Liste des tableaux

Liste des abréviations

Introduction : .....	1
La partie bibliographie .....	2
<b>CHAPITRE 01 : LA VEILLE REGLEMENTAIRE .....</b>	<b>3</b>
1.1 Historique et évaluation.....	3
1.2 Définition de la veille réglementaire : .....	3
1.3 Typologies de la veille : .....	4
1.3.1 Veille documentaire : .....	4
1.3.2 Veille informationnelle : .....	4
1.3.3 Veille concurrentielle : .....	5
1.3.4 Veille technologique : .....	5
1.3.5 Veille commerciale ou veille marketing : .....	6
1.3.6 Veille juridique ou réglementaire : .....	6
1.3.7 Veille stratégique : .....	6
1.4 Le rôle de la veille dans la gestion de l'entreprise : .....	7
1.5 L'importance de la veille dans l'entreprise : .....	7
1.6 Les utilisateurs de la veille réglementaire : .....	8
<b>CHAPITRE 2 : LA VEILLE REGLEMENTAIRE EN SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES .....</b>	<b>9</b>
2.1 La sécurité des denrées alimentaires : .....	9
2.1.1 La sécurité des aliments : .....	9
2.1.2 Législation alimentaire : .....	10
2.1.3 Salubrité des aliments : .....	10
2.2 L'objectif de la veille dans la sécurité des aliments : .....	10
2.3 Les exigences fixées par rapport au veille réglementaire : .....	10
2.4 Les sources réglementaires dans le secteur agroalimentaire : .....	11
2.4.1 La réglementation nationale (algérienne) : .....	11
2.4.2 La réglementation internationale : .....	11
2.4.3 La réglementation européenne : .....	12
2.5 Evaluation la conformité et l'applicabilité des textes répertoriés : .....	12
<b>CHAPITRE 03 : LA PRODUCTION DE MAYONNAISE ET DE KETCHUP INDUSTRIEL : .....</b>	<b>12</b>
3.1 Mayonnaise : .....	12
3.2 Ketchup : .....	15
Partie pratique.....	17

<b>CHAPITRE01 : PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT .....</b>	<b>18</b>
1.1 Historique sur l'usine GCA(Lesieur).....	18
1.2 Lesieur en Algérie : .....	18
<b>CHAPITRE 02 : IDENTIFICATION DES EXIGENCES REGLEMENTATION ET L'EVALUATION DE</b>	
<b>CONFORMITE : .....</b>	<b>19</b>
2.1 Les règlements liés à la sécurité et la salubrité des aliments : .....	21
2.1.1 Loi 09-03 : .....	21
2.1.2 Conditions d'hygiène : .....	24
2.1.3 Etiquetage : .....	33
2.1.4 Système HAACP : .....	41
2.1.5 Matériaux en contact avec les denrées alimentaires : .....	43
2.1.6 Les contaminants tolérés : .....	46
2.1.7 Critères microbiologiques : .....	49
2.1.8 Information du consommateur : .....	51
2.1.9 Température et Procédés de conservation : .....	54
2.1.10 Agrément sanitaire : .....	55
2.1.11 Résidus de médicaments vétérinaires : .....	56
2.2 Les règlements relatifs aux ingrédients du ketchup et mayonnaise : .....	58
2.2.1 L'eau : .....	58
2.2.2 Le vinaigre : .....	60
2.2.3 Le sel iodé : .....	61
2.2.4 Le sucre : .....	62
2.2.5 Les additifs alimentaires : .....	63
2.2.6 Huile végétale : .....	66
2.2.7 Purée de tomates mi- réduite : .....	67
<b>CHAPITRE 03 : ELABORATION DES PROPOSITIONS D'AMELIORATION .....</b>	<b>68</b>
<b>Conclusion.....</b>	<b>69</b>

Références bibliographiques.

Annexes

## Liste des figures

<b>Figure 01</b> : Diagramme de fabrication de la mayonnaise.....	13
<b>Figure 02</b> : Diagramme de fabrication du ketchup industrie.....	15
<b>Figure 03</b> : Logigramme de procédure réglementaire normative et sanitaire.....	19
<b>Figure 04</b> : Usine Lesieur en Algérie.....	18

## Liste des tableaux

<b>Tableau 01</b> : protection du consommateur et à la répression des fraudes.....	20
<b>Tableau 02</b> : conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise la consommation humaine des denrées alimentaires.....	23
<b>Tableau 03</b> : l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires.....	32
<b>Tableau 04</b> : les conditions et les modalités de mise en œuvre du système d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP).....	40
<b>Tableau 05</b> : les conditions et les modalités d'utilisation des objets et des matériaux destinés être mis en contact avec les denrées alimentaires ainsi que les produits de nettoyage de ces matériaux.....	41
<b>Tableau 06</b> : les conditions et les modalités applicables en matière de contaminants tolérés dans les denrées alimentaires.....	44
<b>Tableau 07</b> : les critères microbiologiques des denrées alimentaires.....	46
<b>Tableau 08</b> : les conditions et les modalités relatives à l'information du consommateur.....	48
<b>Tableau 09</b> : températures et procédés de conservation par réfrigération, congélation ou surgélation des denrées alimentaires.....	51
<b>Tableau 10</b> : les conditions et modalités d'agrément sanitaire des établissements dont l'activité est liée aux animaux, produits animaux et d'origine animale ainsi que de leur transport.....	52
<b>Tableau 11</b> : les listes ainsi que les limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ou de substances pharmacologiquement actives tolérées dans les denrées alimentaires d'origine animale.....	53
<b>Tableau 12</b> : la nature, la périodicité et les méthodes d'analyse de L'eau de consommation humaine.....	55
<b>Tableau 13</b> : spécifications techniques et aux modalités et conditions de mise a la consommation des vinaigres.....	56
<b>Tableau 14</b> : spécifications du sel de qualité alimentaire.....	57
<b>Tableau 15</b> : spécifications de certains types de sucre destinés à la consommation humaine.....	58
<b>Tableau 16</b> : les conditions et les modalités d'utilisation des additifs alimentaires dans les denrées alimentaires destinées à la consommation humaine.....	59
<b>Tableau 17</b> : pour les huiles végétales portant un nom spécifique .....	62
<b>Tableau 18</b> : conserves de purée de tomates.....	63
<b>Tableau 19</b> : Proposition d'amélioration.....	6

## **Liste des abréviations**

**ISO** : International Organization for Standardization.

**AFNOR** : Association Française de normalisation.

**JORA** : Journal Officiel de la République Algérienne.

**HACCP**: Hazard Analysis Critical Control Poin.

**FSSC**: Food Safety System Certification.

**IFS**: International Food Standard.

**BRC** : British Retail Consortium.

**SGG** : Secrétariat Général du Gouvernement.

**FAO**: Food and Agriculture Organisation.

**GCA** : Générale Condiment Algérien.

**GCA** : Générale Condiment Algérien

## GLOSSAIRE

**Arrêté :** décision administrative à portée générale ou individuelle (spécifique à une activité ou une zone géographique). Les arrêtés peuvent être pris par les ministres (arrêté ministériels ou interministériels).

**Conformité :** tout produit mis à la consommation répondant aux conditions figurant dans les recommandations techniques, aux exigences sanitaires et environnementale ainsi qu'à l'innocuité et la sécurité qui lui son propre.

**Décret :** C'est un acte à porter réglementaire ou individuelle prit par le président de la république ou par le premier ministre, les donnent une orientation et le gouvernement donne un décret d'application appelé : « décret d'exécution ».

**Evaluation :** l'évaluation proprement dite, est le moyen privilégié qui mène l'organisme vers le chemin de la performance et de l'amélioration en continue de l'ensemble de ses prestations et service.

**La législation :** c'est un ensemble de lois de disposition d'un pays concernant un domaine particulier.

**Le Secrétariat général du Gouvernement (SGG) :** est une institution administrative et non politique, peu connue du grand public, qui occupe une place importante dans l'organisation des institutions algériennes, et dans leurs relations dont il est un rouage essentiel.

**Loi :** c'est la prescription établie par l'autorité souveraine de l'état applicable à tous et définie les droits et les devoirs de chacun, elle émane de l'autorité à laquelle elle appartient.

**Non-conformité :** une non-conformité est un écart partiel ou entier à une exigence.

**Règlementaire :** tous ce qui est relatif aux lois, décrets, arrêtés, règlement

**Texte règlementaire :** document officiel établi par le pouvoir public fixé des règles, des exigences imposées pour équilibrer les relations commerciales.

**Veille :** est l'action de surveiller et d'anticiper toute modification dans un domaine donné.

# **INTRODUCTION**

## **Introduction**

L'information, les échanges et la communication sont de plus en plus accessibles et rapides du fait des développements technologiques récents et des effets de la mondialisation. Cette rapidité nécessite une adaptation des entreprises pour pouvoir garder une réactivité adéquate, Pour cela, les entreprises ont créé des stratégies de veille (**Bernat, 2008**).

La veille comme étant le processus d'une mise en place d'une cellule de veille formalisée et organisée dans l'entreprise. Le rôle de cette cellule est de mettre en place un système d'information visant la collecte, l'analyse et la diffusion de l'information concernant l'environnement de l'entreprise, (**Ben Romdhane, 2015**) qu'il s'agisse d'une surveillance des textes réglementaires ou de l'actualité, afin de pouvoir les analyser et y répondre au mieux. Elle s'inscrit dans cette démarche et permet à une entreprise d'être en conformité, dans les temps, avec l'ensemble des exigences réglementaires auxquelles elle est soumise. . (**Aude, 2016**).

La réglementation en matière de sécurité des aliments est clairement au premier plan des préoccupations et des exigences de l'industrie agroalimentaire en matière de la méthode HACCP et des procédures, telles que les systèmes de management de la sécurité des aliments elle est reconnue dans de nombreux pays, plusieurs lois comportant des dispositions permettant d'assurer une production alimentaire saine et de qualité. (**FAO, 2003**).

La veille peut porter sur un domaine spécifique, elle peut être concurrentielle, réglementaire, technologique, commerciale...etc. mais l'entreprise n'est pas forcément dans la nécessité de mettre en œuvre toutes ces veilles spécifiques. Elle doit choisir celle (ou celles) qui lui paraît la plus adaptée à sa situation. Dans notre cas l'entreprise GCA est au cours de la mise en place d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires ISO 22000.

L'introduction de la norme exige d'un organisme qu'il intègre toutes exigences associées applicables de type légal et réglementaire relatives à la sécurité des denrées alimentaires. Pour cela nous avons mettre en place une veille réglementaire. Ceci nous amène à la problématique qui sera traité dans le présent mémoire : **comment évaluer la performance de la veille réglementaire dans une entreprise agroalimentaire étude de cas GCA Lesieur ( mayonnaise et ketchup) ?**

La mise en place d'une veille réglementaire consiste à identifier les textes et les exigences applicables nationale et internationale. Une évaluation de conformité doit être réalisé, par la suite élaborer des plans d'actions pour maitriser les risques.

L'objectif de ce travail est :

Identifier les textes algériens et internationaux applicables.

Évaluer et vérifier applicabilité de la réglementation.

Établir des plans d'action.

# **PARTIE BIBLIOGRAPHIE**

# **CHAPITRE 01**

## **CHAPITRE 01 : LA VEILLE REGLEMENTAIRE :**

### **1.1. Historique et évolution :**

Le mot « veille » est issu du latin *vigilia* qui est dérivé du verbe *vigere* « être bien vivant, vigoureux ou éveillé ». Il désigne l'action de rester éveillé pendant le temps normalement consacré au sommeil.

Historiquement, l'apparition du concept de la veille remonte aux années 50 avant J.C dans le domaine militaire, après il commençait à se développer et à se propager dans les autres secteurs d'activité.

Les entreprises, ont pris conscience de son intérêt et de sa nécessité dès lors que l'environnement économique s'est métamorphosé avec la globalisation des marchés, la généralisation du modèle libéral, la compétition comme moteur de l'économie mondiale et la disparition progressive des barrières douanières prônée fortement par l'Organisation Mondiale du Commerce.

Le développement du concept de veille ne s'est pas fait au même rythme dans tous les pays, ce qui le rend à la fois ancien pour certains et nouveau pour d'autres.

Aux États-Unis, ce n'est qu'à partir de 1989, après la fin de la guerre froide, que les grandes entreprises américaines ont commencé à implanter des services de veille.

En Europe, la veille a fait l'objet d'une prise en charge par les centres de documentation des entreprises bien avant 1980.

En Algérie, la veille dans l'entreprise est une question qui commence à peine à effleurer les consciences ;

A l'heure actuelle, l'activité de veille a pris une importance considérable dans les entreprises. Elle s'est détachée des services documentaires sur lesquels elle ne repose qu'en partie. Maintenant lorsqu'on parle de veille, elle est considérée comme stratégique, réglementaire, compétitive, technologique, commerciale... Elle est conçue de façon systématique, organisée, nourrit l'entreprise en informations utiles et s'avère pour elle, d'un apport appréciable. (**Anonyme 2, 2021**).

## **1.2.Définition de la veille réglementaire :**

Il est possible de trouver plusieurs définitions de la veille réglementaire :

La première est donnée par Serge Cacaly : « Processus dynamique et continu faisant l'objet d'une mise à disposition personnalisée et périodique de données ou d'informations, traitées selon une finalité propre au destinataire et faisant appel à une expertise en rapport avec le sujet ou la nature de l'information collectée. ». (**Cacaly, 2008**).

**L'association française de normalisation** ou **AFNOR** la définit comme : « Activité continue et en grande partie itérative (qui est répétée fréquemment) visant à une surveillance active de l'environnement technologique, commerciale, etc. pour en anticiper les évolutions».

Ces définitions soulignent les termes de « processus dynamique », « continu », « évolution » et surtout « surveillance active ».

La veille réglementaire s'inscrit dans cette démarche de surveillance des textes législatifs, réglementaires et juridiques. Il est à noter que certains auteurs comme Seolin Ha réalisent une distinction entre ces trois termes, en accord avec leur définition propre :

- **La veille législative** est une veille qui suit les textes à caractère obligatoire. Ces textes sont inscrits dans la loi du pays concerné et ne souffrent souvent pas d'exceptions.

- **La veille réglementaire** serait la veille des textes dits facultatifs. Cependant, ils ne sont pas à traiter comme des textes secondaires mais comme des textes pouvant garantir de meilleurs résultats économiques, industriels ou sécuritaires.

- **La veille juridique** est une veille générale, qui comprend la veille législative et la veille réglementaire. Elle correspondrait à ce qui est appelé veille réglementaire dans le langage courant car elle regroupe les textes obligatoires et facultatifs. (**Ha, 2008**).

## **1.3.Typologies de la veille :**

### **1.3.1. Veille documentaire :**

D'après le Dictionnaire de l'information, la veille informationnelle est un « processus continu et dynamique faisant l'objet d'une mise à disposition personnalisée et périodique de données ou d'informations, traitées selon une finalité propre au destinataire, faisant appel à une expertise en rapport avec le sujet ou la nature de l'information collectée ». (**Cacaly et al., 2008**).

### **1.3.2. Veille informationnelle :**

La veille informationnelle est une activité inclut les services d'alertes et englobe également la recherche de sources, la capture de l'évolution du sujet et amène le professionnel de l'information à se spécialiser dans le domaine.

Cette activité relativement récente (1990) se noie dans un « chaos sémantique » et dans des querelles acerbes d'auteurs autour du terme de veille. Pour s'élever au-dessus de ces incompréhensions entre théoriciens, une définition jugée la moins polémique a été édictée par l'AFNOR. Selon l'Association Française de Normalisation, la veille informationnelle est « une activité continue et à grande partie itérative visant à une surveillance accrue de l'environnement technologique, commerciale, etc. pour anticiper les évolutions ». **(AFNOR, 1998).**

### **1.3.3. Veille concurrentielle :**

Activité se rapportant à la recherche, au traitement et à la diffusion de l'information relative à la concurrence, la veille concurrentielle surveille les concurrents directs et indirects, actuels et potentiels. Elle consiste à « pister les démarches actives, les actions de développement, déploiement vers d'autres secteurs, et domaines d'activités, fausses pistes et leurres destinées à égarer les curieux, intrusions diverses etc., et ceci de la part des concurrents ».

De manière pratique, la veille concurrentielle a pour principales cibles la stratégie des concurrents, leurs pratiques tarifaires, leurs nouveaux produits ou services, leur recrutement, leurs clients, leurs contrats, communiqués ou articles de presse. A ceux-là s'ajoutent les accords et partenariats, les achats, etc. La veille concurrentielle est très répandue dans les entreprises actuelles. Les retombées de sa bonne structuration se mesurent à la performance et à la compétitivité de l'entreprise d'autant plus qu'elle permette à cette dernière de mieux appréhender l'environnement du marché dans lequel elle évolue. **(Rouach, 1998).**

### **1.3.4. Veille technologique :**

« La veille technologique s'appuie sur l'observation et l'analyse de l'information scientifique, technique et technologique et de son impact sur l'environnement économique, commercial et financier dans le but de détecter les menaces et saisir les opportunités de développement ». **(Rouach, 2008).**

Elle consiste à collecter les informations permettant d'anticiper les innovations technologiques, à repérer la ou les technique(s) ou technologie(s) mise(s) en œuvre par ses

clients, fournisseurs, partenaires et concurrents et à surveiller les menaces technologiques émergentes.

### **1.3.5. Veille commerciale ou veille marketing :**

Également, désignée par certains auteurs la veille marketing tel que **Dumas (2004)** qui s'est occupé essentiellement de la veille dans le secteur de l'hôtellerie.

La veille commerciale porte essentiellement sur les clients, les fournisseurs de l'entreprise, ses sous-traitants, ses partenaires dans l'élaboration des produits et services, les études sur les tendances du marché, les données import-export.

Par ce type de veille, l'entreprise étudie son emplacement face à son environnement direct. Tel que les relations avec les fournisseurs, la question de savoir si son offre est optimale et de savoir s'il est potentiellement intéressant de continuer à travailler avec lui.

En effet, l'entreprise essaye de connaître les évolutions des besoins des clients. Même temps, le veilleur va tenter de connaître l'évolution de l'offre du fournisseur, et sa capacité d'offrir à moindre coût.

### **1.3.6. Veille juridique ou réglementaire :**

La veille juridique permet à tout instant à une organisation d'avoir les connaissances nécessaires pour garantir la conformité des produits et services qu'elle délivre en modifiant de façon adéquate les procédures internes qui régissent son activité. C'est un élément crucial de la maîtrise des risques et de la bonne pratique du contrôle interne. Ce faisant, elle retranscrit des règles pouvant apparaître comme autant de freins au changement et donc à l'innovation. Et pourtant, un travail de veille bien mené peut faire la différence, en passant d'une position défensive à une posture offensive. (**Haddad.2016**).

### **1.3.7. Veille stratégique :**

La veille stratégique est un système informationnel qui cherche à accroître la réactivité de l'entreprise face aux changements à venir dans son environnement en lui permettant de collecter, d'analyser puis de diffuser des informations à valeur ajoutée auprès des décideurs (**Choo, 2002**). Ces activités s'inscrivant dans une perspective d'aide à la décision correspondent à un enjeu d'importance pour l'entreprise (**Julien et Ramangalahy, 2003 ; Toften, 2005**). A travers des pratiques de management de l'information, une politique active de veille stratégique permet à l'entreprise de traquer des informations à caractère anticipatif concernant les changements et les ruptures de son environnement dans le but de réduire

l'incertitude, de se créer des opportunités d'affaires et, d'agir au bon moment. (**Lesca, 2003., Ranjan, 2008**). Le projet est d'accroître la réactivité des entreprises afin que ces dernières puissent s'adapter plus librement à un environnement incertain (**Johannesson et Palona, 2010 ; Johns et Van Doren, 2010**).

#### **1.4. Le rôle de la veille dans la gestion de l'entreprise :**

En ce qui concerne le rôle de la veille dans la gestion de l'entreprise, **McGonagle et Vella (2002)** se sont penchés sur l'impact de la veille sur les résultats de l'entreprise. Ils ont essayé de délimiter les apports que la veille peut impliquer, tel que des investissements dans des secteurs nouveaux, des modifications dans le budget, ou un changement des lignes de produits. **McGonagle et Vella (2002)** ont conclu que deux types de veille se distinguent en fonction de l'entreprise, et en fonction de ses objectifs: actifs ou passifs.

La veille active : qui va chercher les informations agressivement, les apports peuvent être des informations quantitatives ou qualitatives. La cellule de veille se trouve au cœur du système d'information de l'entreprise et nourrit les innovations et les choix stratégiques de l'avenir.

La veille défensive: le travail à effectuer dans ce cas est tourné plus vers l'entreprise. Il s'agit de former le personnel quant au danger de fournir des informations confidentielles. Mais de former le personnel quant à l'avantage de participer à la collecte des données par la force de ventes ou détecter sur la presse spécialisée.

#### **1.5. L'importance de la veille dans l'entreprise :**

**Vitt et Al (2003)** décrivent la veille (business intelligence en anglais) comme étant le moyen pour les entreprises de prendre des décisions efficaces et rapides, une conversion rapide de données en informations et une rationalisation des prises de décision en matière de management:

Prise de décision efficace et rapide: les décisions rapides permettent à la direction un gain de compétitivité surtout si la décision est argumentée par des informations traitées et fiables. C'est un outil pour les décideurs afin d'acquérir des informations pertinentes qui permettent d'aider dans les prises de décision stratégiques.

Conversion rapide des données en informations: par la recherche sur Internet et par une prise de conscience des employés, les entreprises peuvent collecter un nombre important de données. Le traitement de ces informations fait intervenir la technologie de l'information pour des résultats pertinents à la prise de décisions.

Rationalisation de la prise de décision en management: c'est-à-dire définir des objectifs mesurables, analyser des données par des faits, rechercher plusieurs alternatives pour approcher une solution et remettre à jour un feedback, et utiliser ses différents points pour gérer l'entreprise.

Mais nous pouvons aussi noter l'importance de la veille pour anticiper les tendances du marché, de la concurrence, et apprendre des échecs des autres.

Anticiper les mutations sur le marché: les entreprises qui dirigent leurs efforts de veille vers les changements qui s'opèrent sur leurs marchés se trouvent rarement surprises par des événements qui affectent les cours des affaires.

Anticiper les actions des compétiteurs: l'entreprise en ayant une attention particulière sur les actions des concurrents peut déterminer une stratégie adéquate. La compétitivité de l'entreprise, à court terme, est liée à sa connaissance aux actions des concurrents. Afin de définir la meilleure stratégie à adopter. **(Ashton et Al., 1996).**

### **1.6. Les utilisateurs de la veille réglementaire.**

Qu'ils se nomment clients, visiteurs, usagers ou utilisateurs, il s'agit de collaborateurs à la recherche d'informations pour réaliser dans les meilleures conditions leurs tâches quotidiennes. Héritées des socio-styles de Bernard Cathelat, des études qualitatives répartissent ces usagers en quatre catégories : le boulimique qui veut recevoir un maximum d'informations en tous genres, le grand consommateur qui a besoin d'une masse d'informations importante pour son activité, le rationnel qui utilise peu de sources pour éviter de se disperser et n'a généralement pas recours aux professionnels de l'information, et le curieux qui s'informe sur l'environnement large de son métier, sans précipitation. **(Brisson et Melot, 2009).**

Les destinataires d'actualités réglementaires ont souvent des fonctions variées, des besoins différents et un usage particulier de l'information. Voici une liste d'utilisateurs potentiels d'une veille réglementaire :

- Les utilisateurs proches des organes décisionnels (Direction générale, Direction de la stratégie marketing, etc.) ont besoin d'informations décisionnelles, c'est-à-dire qui influencent le processus de décision. Il s'agit par exemple d'analyses qui mettent en avant les tendances du moment où à venir ;
- Les professionnels des affaires réglementaires ont besoin d'informations instrumentales, qui servent d'outil de travail pour la préparation de dossiers à soumettre aux autorités réglementaires. Le réglementaire étant leur cœur de métier, ils ont des besoins importants en

information (surveillance de l'actualité, consultation de documents spécifiques, recherche d'une donnée précise, etc.).

- D'autres collaborateurs de l'entreprise, comme des employés de la communication, ont besoin d'informations conceptuelles, qui enrichissent leur connaissance et leur réflexion. Les types d'informations souhaités sont surtout des synthèses générales, des communiqués de presse et des articles de vulgarisation. **(Jordan, 2009).**

# **CHAPITRE 02**

## **CHAPITRE 02 : LA VEILLE REGLEMENTAIRE EN SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES**

### **2.1.La sécurité des denrées alimentaires :**

La sécurité désigne « un état d'esprit confiant et tranquille de celui qui se croit à l'abri du danger ». Pour notre propos, ce terme est utilisé pour garantir l'innocuité des aliments sous la notion de « sécurité des aliments » (**Olivier Boutou 2014**).

Depuis la fin des années 1980, la plus grande préoccupation de l'industrie alimentaire partout dans le monde été sans aucun doute la sécurité des denrées alimentaires. Elle exige une attention continue de chaque personne engagée d'une façon ou d'une autre dans l'industrie alimentaire (**Ranken et al, 1997**). Les dangers associés à l'alimentation ne peuvent pas être complètement éliminés. Les dangers peuvent être juste réduits à un niveau raisonnable et la consommation d'aliments ne soit pas nuisible à la grande majorité de la population (**Fuller, 2001**).

La sécurité des produits alimentaires n'est pas garantie que par l'industrie de fabrication La responsabilité est partagée par tous les acteurs de la chaîne alimentaire, - producteurs, transporteurs et détaillants. A une époque où jamais les normes de qualité n'ont été aussi élevées, il est crucial que les consommateurs jouent eux aussi pleinement leur rôle pour assurer la sécurité de leur alimentation, en particulier par une hygiène alimentaire correcte, une préparation adéquate et une bonne conservation des aliments.

#### **2.1.1. La sécurité des aliments :**

Le terme « sécurité » (en latin, Securitas) est depuis longtemps d'usage courant. La sécurité désigne « un état d'esprit confiant et tranquille de celui qui se croit à l'abri du danger ». Ce terme est maintenant utilisé pour garantir l'innocuité des aliments sous la notion de « sécurité des aliments » (**Boutou, 2006**).

#### **Sécurité (innocuité des aliments) :**

Assurance que les aliments ne causeront pas de dommage au consommateur quand ils sont préparés et/ ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés (**Boutou, 2006**).

#### **2.1.2. Législation alimentaire :**

Les dispositions législatives, réglementaires et administratives régissant les denrées alimentaires en général et leur sécurité en particulier. La législation alimentaire couvre toutes

les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires (Reg.178/2002).

### **2.1.3. Salubrité des aliments :**

Assurance que les aliments sont acceptables pour la consommation conformément à l'usage auquel ils sont destinés (CAC/RCP 1-1969).

### **2.2.L'objectif de la veille dans la sécurité des aliments :**

Les objectifs de réglementation alimentaire sont multiples les suivants:

Garantir aux consommateurs l'innocuité des aliments comme facteur essentiel de la santé publique;

Prévenir et contrôler les maladies d'origine alimentaire;

Promouvoir le commerce international des aliments, contribuer à établir un système d'innocuité efficace, basé sur des principes scientifiques et en accord avec les normes internationales;

Contribuer à l'établissement d'autres standards de protection favorisant ainsi la meilleure qualité des aliments de production ;

Développer l'articulation d'un système officiel d'inspection et de contrôle coordonné, efficace et de qualité;

Appuyer et stimuler le développement de l'industrie alimentaire, encourager la compétitivité entre les marchés national et international;

Promouvoir la participation des consommateurs et des différents secteurs impliqués dans le secteur de l'alimentation de transformation, ainsi que l'application et l'exécution de la politique alimentaire. (Lounis, 2019).

### **2.3.Les exigences fixées par les normes ISO 2200 :**

Le respect de la réglementation dans le secteur de l'agroalimentaire est incontournable et la mise en place d'un processus structuré de veille réglementaire est devenue une exigence de tous les référentiels et normes de management liés à la maîtrise de la sécurité des aliments ISO 22000 version2018, FSSC version5.1, IFS version7, BRC version8.

### **2.4.Les sources réglementaires dans le secteur agroalimentaire :**

Les textes recherchés sont des textes internationaux, les textes nationaux et européens.

#### **2.4.1. La réglementation nationale (algérienne) :**

Pour le droit national :

Le journal officiel algérien (JORA), accessible via le site internet : [www.joradp.dz](http://www.joradp.dz) .

Ministère Du Commerce Algérie, accessible via le site internet : [www.commerce.gov.dz](http://www.commerce.gov.dz) .

Le journal officiel est une édition de tous les textes de loi et règlements émanant du pouvoir législatif tels que: Conventions et accords Internationaux, Lois et Décrets, Arrêtés, Décisions.

#### **2.4.2. La réglementation internationale :**

##### **Le codex alimentarius :**

Le Codex crée par la FAO et l'OMS en vue de fixer des normes alimentaires (**Van Dam et al., 2009**), le Codex est un recueil de normes alimentaires et textes apparentés internationalement adoptées de manière uniforme (**FAO/OMS., 2007**). Dès création en 1962 par la FAO et l'OMS, le Codex avait pour vocation d'élaborer des normes i visant deux objectifs, La protection de la santé publique, d'une part, et La loyauté des transactions commerciales d'autre part (**Branger et al., 2007a**). Comprend des normes pour tous les principaux produits alimentaires, traités, semi-traités ou brute, des dispositions sur l'hygiène alimentaire, les additifs alimentaires, les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires, les contaminants, l'étiquetage te la présentation, les méthodes d'analyse et d'échantillonnages, et l'inspection et la certification des importations et des exportations (**FAO/OMS., 2007**). Tout réglementation nationale conforme à un texte du Codex est a priori considérée comme non abusivement entravant réglementation nationale non conforme à un texte de codex doit être justifiée (**Barthélmey D., 1999.**). Les notes Codex représentent une source importante d'informations scientifique et techniques.

Ces textes présentent un intérêt considérable pour les instances nationales chargées du contrôle des aliments. Ces documents Codex sont aussi un excellent matériel didactique, fort utile pour la formation des fonctionnaires des offices de contrôle. Il est intéressant de se référer régulièrement à ce recueil d'information. (**FAO, 1997**).

Le codex alimentarius accessible via le site internet: [www.fao.org](http://www.fao.org) .

#### **2.4.3. La réglementation européenne :**

Le journal officiel de l'union européenne (JOUE), accessible via le site internet de :

L'union européenne : [www.eur-lex.europa.eu](http://www.eur-lex.europa.eu) ;

## **2.5.Évaluation la conformité et l'applicabilité des textes répertoriés :**

L'analyse de conformité a pour but de vérifier l'adéquation entre les exigences réglementaires des textes applicables et la réalité opérationnelle des activités de l'organisme en listant les non-conformités et les points conformes à la réglementation.

Les différentes exigences sont décrites au travers d'articles présents dans le texte. Évaluer le degré de conformité consiste à comparer les exigences des textes article par article avec la réalité du terrain. Les vérifications sur le terrain sont nécessaires pour évaluer le degré de conformité existant et pour décider des actions à mener pour garantir la conformité réglementaire.

L'évaluation de la conformité a conduit à identifier des non-conformités : il s'agit donc de mettre en place des actions pour lever ces écarts. Pour cela, il est nécessaire d'établir un plan d'actions pour lever les non-conformités identifiées et faciliter le suivi.

Pour les entreprises disposant d'un système de management, le plan d'actions, résultat de l'évaluation de la conformité, peut faire partie du programme de management. **(Friedrich, 2011).**

# **CHAPITRE 03**

## **CHAPITRE 03 : LA PRODUCTION DE MAYONNAISE ET DE KETCHUP INDUSTRIEL :**

### **3.1. Mayonnaise :**

La mayonnaise est probablement l'une des sauces ou condiments les plus utilisés au monde. Elle existe depuis des siècles, bien que son origine exacte soit controversée, d'abord commercialisée au début des années 1900, et devenue populaire en Amérique de 1917 à 1927. **(Harr et al., 1985).**

La mayonnaise est une sorte d'émulsion semi-solide d'huile (phase discontinue) dans l'eau (phase continue) **(Shen et al., 2011)**. Elle présente des propriétés viscoélastiques dues au réseau formé par les lipoprotéines adsorbées autour des gouttes d'huile avoisinantes. **(MA et al., 1995).**

En raison de son pH faible et de sa teneur élevée en graisse, elle est relativement résistante à la détérioration microbienne. Bien que les levures et les moisissures puissent causer des dommages, relativement peu d'autres organismes ont été isolés de la mayonnaise. **(Fabian et al., 1950).**

Les émulsions sont des systèmes dispersés métastables constitués d'au moins deux liquides non miscibles et d'un agent amphiphile. L'un des liquides est dispersé dans le second sous forme de petites gouttes sphériques dont la taille varie selon les conditions de 0,1 à quelques dizaines de micromètres. **(Arditty et al., 2004).**

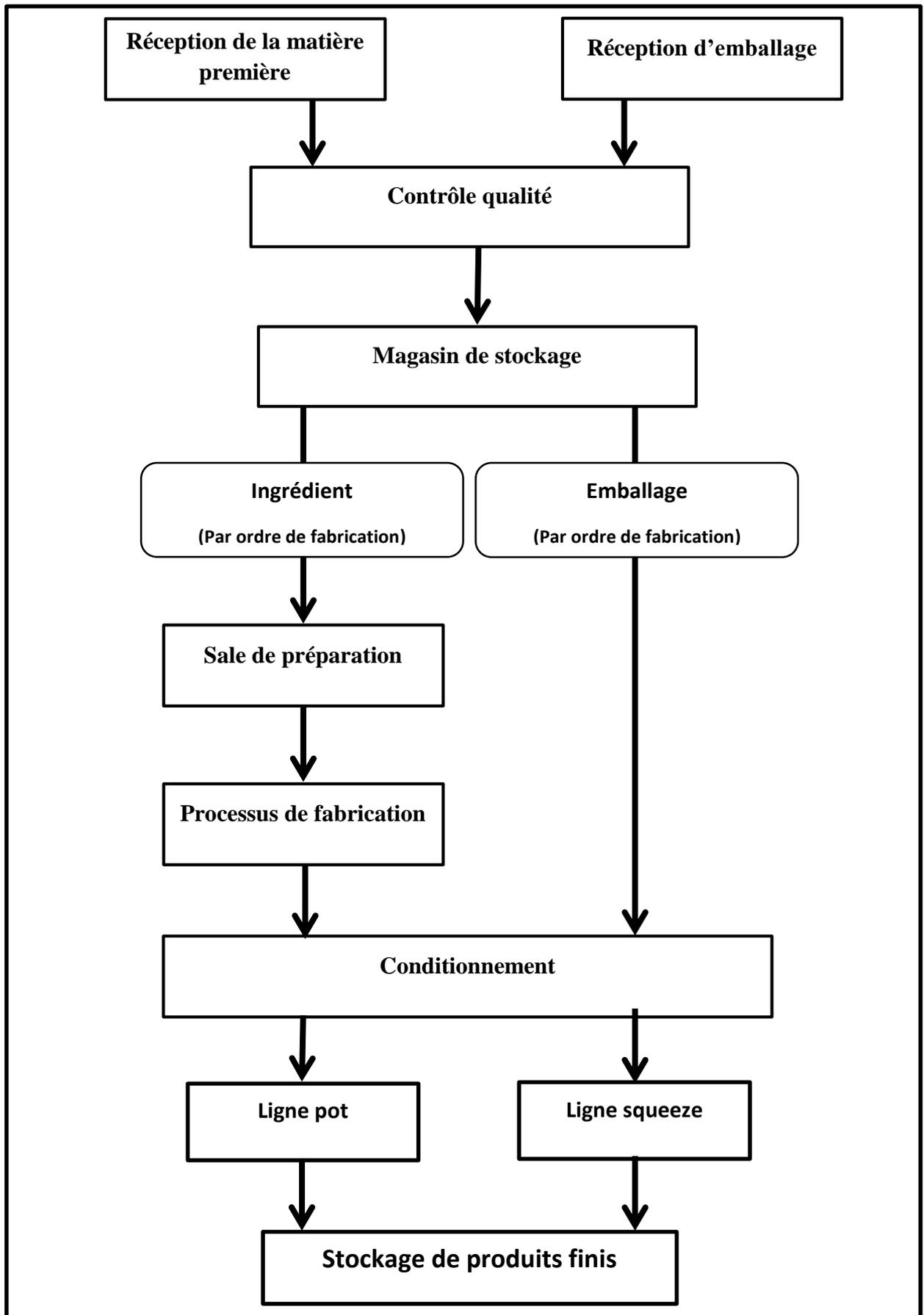


Figure 01 : Diagramme de fabrication de la mayonnaise.

### 3.2. Ketchup :

Le ketchup est une sauce végétale produite à partir du concentré de tomate, sucre, vinaigre, sel, et les différentes épices. Le ketchup est un produit populaire qui est de plus en plus consommé en Algérie. Il est employé avec différentes nourritures parce qu'il améliore leur goût. Le ketchup classique est une sauce pauvre en matière grasse, légèrement acidulé, idéale pour assaisonner tous les plats.

Le ketchup est une suspension hétérogène, ou entre autres des agents épaississants, sont habituellement utilisés dans sa formulation. Ceux-ci fournissent une texture visqueuse, cohérente, et stable.

Vu la consommation croissante du ketchup, les nouvelles formulations avec des ingrédients plus nutritifs est d'actualité. Pour être compétitif sur le marché mondial, ce produit comme les autres est soumis à une innovation continue. L'un des paramètres d'innovation étant la qualité sensorielle ; dans le sens où la majorité des consommateurs jugent cet aspect primordial dans leurs choix. **(Berthouzoz, 2009)**.

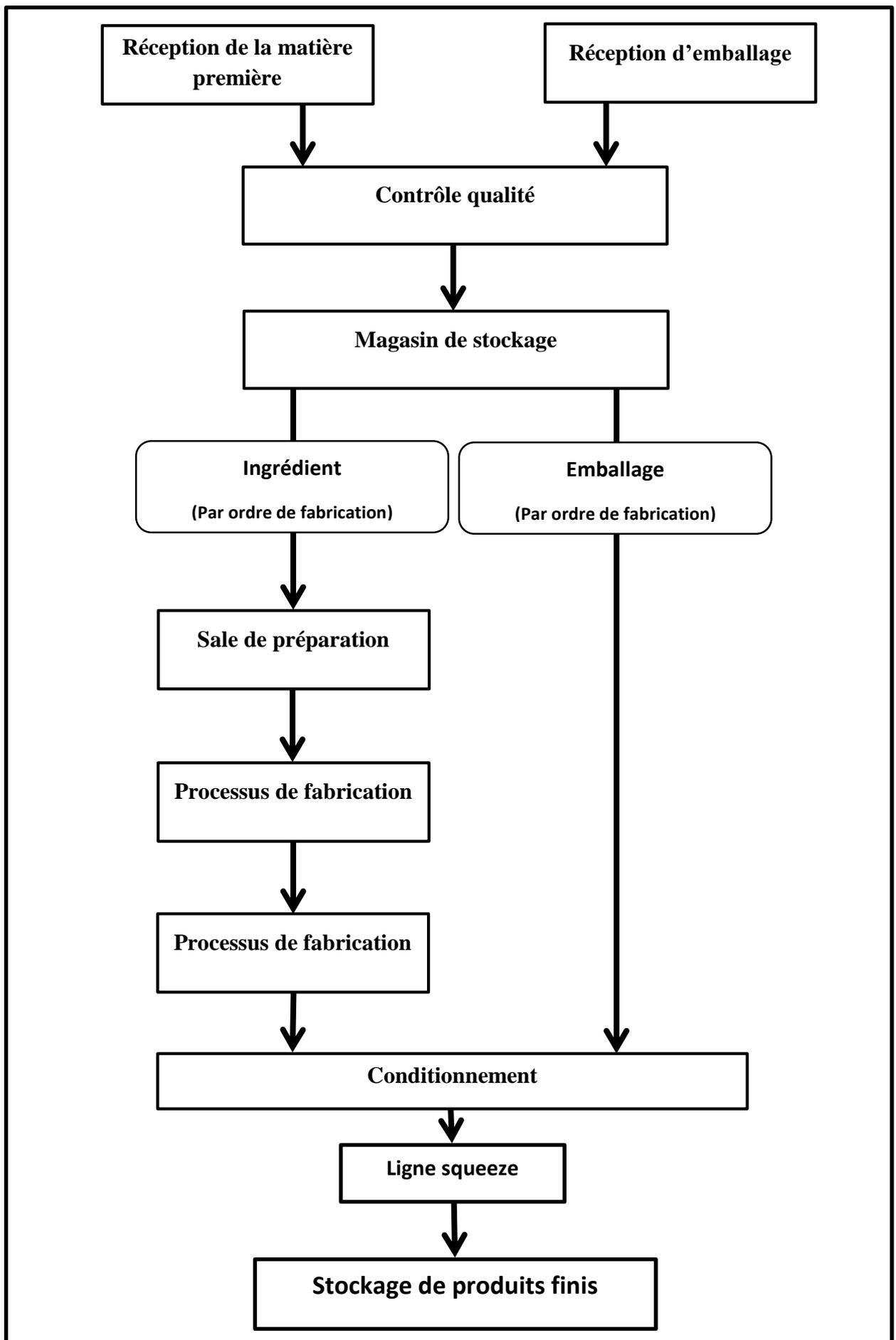


Figure 02 : Diagramme de fabrication du ketchup industriel.

# **PARTIE PRATIQUE**

# CHAPITRE 01

## **CHAPITRE 01 : présentation de l'établissement :**

### **1.1.Historique sur l'usine GCA(Lesieur)**

Lesieur est une entreprise agroalimentaire française créée en 1908 et aujourd'hui acteur majeur de la production et de la commercialisation d'huile et de sauce alimentaire.

Les produits de cette marque sont commercialisés par l'entreprise du même nom. Qui appartient au groupe saipol.

Le groupe saipol-Lesieur est contrôlé par avril (anciennement sofiroteol).l'établissement financier de la filière des huiles et protéines végétale. En partenariat avec le groupe international Bunge. Leader mondial de la transformation des graines oléagineuse.

C'est en 1908 que Georges Lesieur crée la société « Georges Lesieur et ses fils ».son logo .aux quatre losanges rouge. Symbolise l'union de George Lesieur et de ses 3 fils.

Comme le lait. L'huile était. Avant Lesieur. Vendu en vrac au tonneau et versée dans un récipient apporté par le client. En déposant sa marque en 1923. George Lesieur crée un nouveau marché : celui de l'huile embouteillée consignée. Garantie par sa pureté é. Son origine est son mode de fabrication.

Un siècle après sa naissance, la société Lesieur est aujourd'hui un acteur majeur du marché des huiles et sauce en France.

Lesieur contrôle l'ensemble de ses huiles et ses sauces à travers la filière : achats de la matière première, la production et le conditionnement. Cette maîtrise totale de l'ensemble des étapes de fabrication permet d'offrir au consommateur les meilleures garanties de qualité.

Depuis plus de 40 ans. Lesieur recherche et innove dans le domaine de la santé et de la nutrition.

### **1.2.Lesieur en Algérie :**

C'est une société réalisée par des actionnaires algériens et la société Lesieur France (une filiale du groupe avril) du domaine HC.

Les produits de la société existée avant de puis 10ans à travers achats et la ventes sur le marché algérien (l'importation)

L'entreprise a été créée ou l'importation c'est arrêté c'est d'où aidée à être développée.

Le registre de commerce a été créé mars 2017.

En juillet 2017 : la loi de l'arrêt de l'importation les France se trouvent sous une charge de production

On octobre/novembre 2017 : le début de la construction d'usine dans une période de 16mois.

La première production en Algérie c'était en septembre 2018.



**Figure 03** : Usine Lesieur en Algérie.

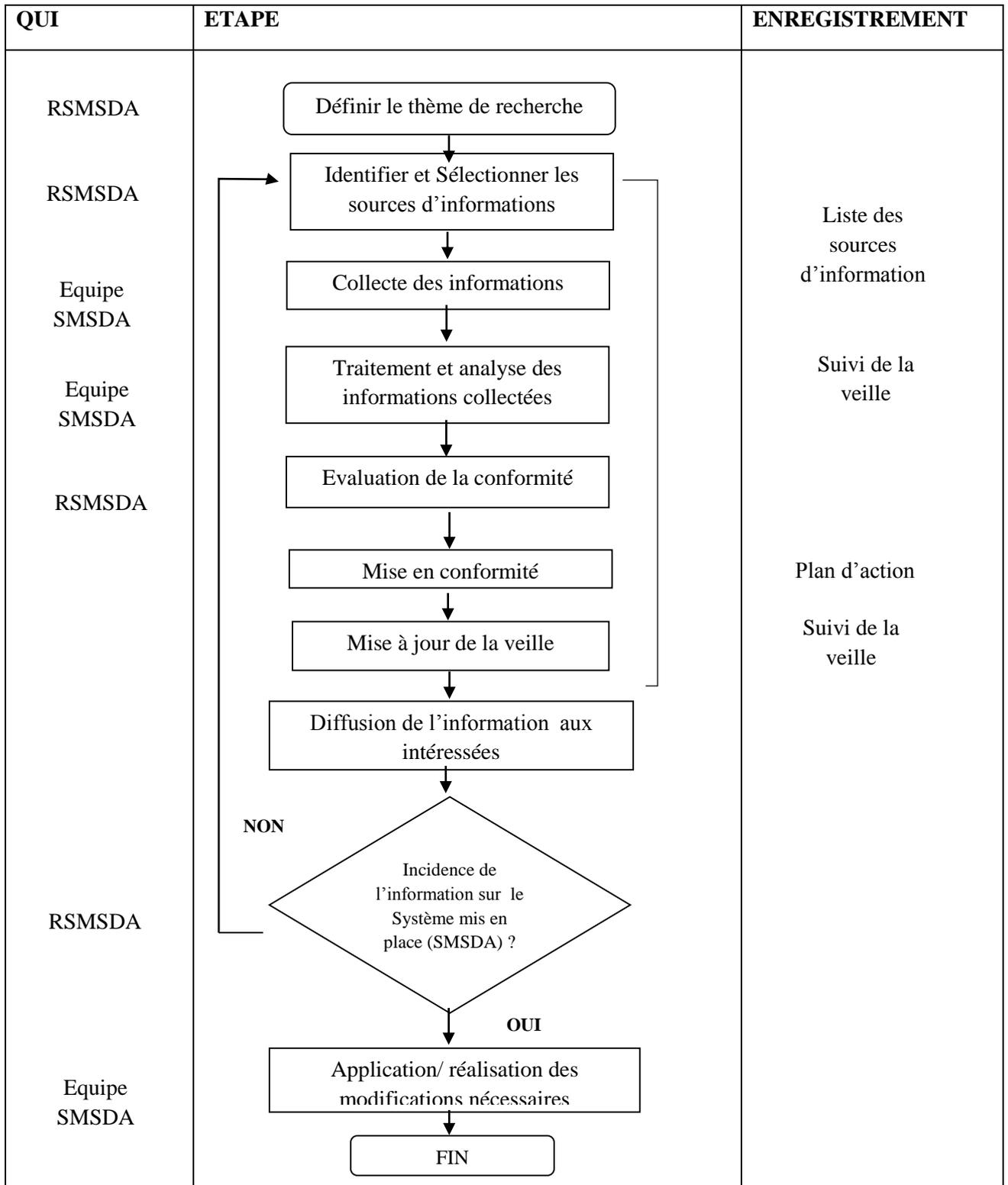
# **CHAPITRE 02**

## **CHAPITRE 02 : IDENTIFICATION DES EXIGENCES REGLEMENTATION ET L’EVALUATION DE CONFORMITE :**

La veille réglementaire en sécurité des aliments est essentielle pour anticiper, analyser et réagir à la situation de crise. Elle est quotidiennement au cœur de la démarche qualité de l'entreprise, puisqu'elle permet d'assurer la conformité aux exigences réglementaires. Pour cela notre étude a été effectuée pour maîtriser l'information liée à sécurité du produit et garantir l'objectif de veille. A ce contexte nous avons identifié des textes applicables par rapport la composition du produit, les conditions d'hygiène, étiquetage et tout règlement lié à la sécurité des denrées alimentaires. Par la suite nous avons déterminé les exigences et obligations de conformité, Pour chaque exigence applicable à l'organisation, une évaluation de la conformité doit être réalisée, et mise à jour à chaque évolution de ces exigences. En cas de non-conformité, l'entreprise devra réaliser une déclaration selon sa procédure décrite en interne.

Pour mieux décrire et préciser les étapes de la veille règlementaire, nous avons mise en place une procédure voire **Annexe I**.

Son logigramme comme suit :



**Figure 04** : logigramme de veille règlementaire et normative et sanitaire.

Nous avons collecté les différents textes réglementaires à partir de la réglementation algérienne et internationale.

## 2.1. Les règlements liés à la sécurité et la salubrité des aliments :

### 2.1.1. Loi 09-03 :

**Tableau 01** : protection du consommateur et à la répression des fraudes.

Art	exigences	conformité
<i>Réglementation algérienne</i>		
<b>Loi n° 09-03 du 29 Safar 1430 correspondant au 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes.</b>		
1	la présente loi a pour objet de fixer les règles applicables en matière de protection du consommateur et de répression des fraudes	//
2	les dispositions de la présente loi s'appliquent à tout bien ou service offert à la consommation par tout intervenant et à tous les stades du processus de mise à la consommation	//
<b>De l'obligation d'hygiène, de salubrité et d'innocuité des denrées alimentaires</b>		
4	Tout intervenant dans le processus de mise à la consommation des denrées alimentaires est tenu au respect de l'obligation de l'innocuité de ces denrées et de veiller à ce que celles-ci ne portent pas atteinte à la santé du consommateur. Les conditions et les modalités applicables en matière des spécifications microbiologiques des denrées alimentaires, sont fixées par voie réglementaire.	<b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b>
5	La mise à la consommation des denrées alimentaires contenant une quantité inacceptable, du point de vue de la santé humaine et animale et en particulier sur le plan toxicologique, d'un contaminant est interdite. Les conditions et les modalités applicables en matière de contaminants tolérés dans les denrées alimentaires, sont fixées par voie réglementaire.	<b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b>
6	Tout intervenant dans le processus de mise à la consommation des denrées alimentaires doit veiller au respect des conditions de salubrité et d'hygiène des personnels, des lieux et locaux de fabrication, de traitement, de transformation ou de stockage ainsi que des moyens de transport de ces denrées et s'assurer qu'elles ne peuvent pas être altérées par des agents biologiques, chimiques ou physiques. Les conditions de mise à la consommation des denrées alimentaires sont fixées par voie réglementaire.	<b>partiellement applicable</b> <b><u>voir action n°5</u></b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b>
7	Les équipements, matériels, outillages, emballages et autres instruments destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires, doivent être composés exclusivement de matériaux ne pouvant pas altérer ces denrées. Les conditions et les modalités d'utilisation des produits et des matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires ainsi que les produits de nettoyage de ces matériaux, sont fixées par voie réglementaire.	<b>partiellement applicable</b> <b><u>voir action n°6</u></b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b>

8	<p>Les additifs alimentaires peuvent être incorporés aux denrées alimentaires destinées à la consommation humaine ou animale.</p> <p>Les conditions et les modalités de leurs utilisations ainsi que leurs limites maximales autorisées, sont fixées par voie réglementaire.</p>	<p><b>Applicable</b> <b>(Vérification sur jora)</b></p>
<b>De l'obligation de la sécurité des produits</b>		
9	<p>Dans les conditions normales d'utilisation ou dans d'autres conditions raisonnablement prévisibles par les intervenants, les produits mis à la consommation doivent être sûrs et présenter la sécurité qui en est légitimement attendue et ne pas porter atteinte à la santé, à la sécurité et aux interdits du consommateur</p>	<p><b>Applicable</b> <b>(<u>Visite sur terrain</u>)</b></p>
10	<p>Tout intervenant est tenu au respect de l'obligation de sécurité du produit qu'il met à la consommation, en ce qui concerne :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ses caractéristiques, sa composition, son emballage et ses conditions d'assemblage et d'entretien ;</li> <li>• L'effet du produit sur d'autres produits au cas où l'on peut raisonnablement prévoir l'utilisation du premier avec les seconds ;</li> <li>• Sa présentation, son Etiquetage, les instructions éventuelles concernant son utilisation et son Elimination ainsi que toute autre indication ou information Emanant du producteur ;</li> <li>• Les catégories de consommateurs se trouvant dans des conditions de risque grave au regard de l'utilisation du produit, en particulier les enfants. Les règles applicables en matière de sécurité des produits, sont fixées par voie réglementaire</li> </ul>	<p><b>Applicable</b> <b>(<u>Visite sur terrain</u>)</b></p>
<b>De l'obligation de la conformité des produits</b>		
11	<p>Tout produit mis à la consommation doit satisfaire à l'attente légitime du consommateur en ce qui concerne sa nature, son espèce, son origine, ses qualités substantielles, sa composition, sa teneur en principes utiles, son identité, ses quantités, son aptitude à l'emploi et les risques inhérents à son utilisation.</p> <p>Le produit doit également répondre l'attente légitime du consommateur quant à sa provenance, aux résultats escomptés, aux spécifications réglementaires de ses emballages, à sa date de fabrication, sa date limite de consommation, son mode d'utilisation, aux conditions de sa conservation, aux précautions y afférentes et aux contrôles dont il a fait l'objet.</p>	<p><b>Applicable</b> <b>(<u>Visite sur terrain</u>)</b></p>
12	<p>Tout intervenant est tenu de procéder aux contrôles de conformité du produit, préalablement à sa mise à la consommation, conformément aux dispositions législatives et réglementaires en vigueur.</p> <p>Lesdits contrôles sont proportionnels à la nature des opérations à assurer par l'intervenant, au volume et à la variété des produits qu'il met à la consommation, aux moyens dont il doit disposer compte tenu de sa spécialité et des règles et usages communément admis en la matière.</p> <p>Le contrôle effectué par les agents prévus à l'article 25 de la présente loi ne libère pas l'intervenant de l'obligation de la vérification de la conformité du produit, préalablement à sa mise à la consommation, conformément aux dispositions réglementaires en vigueur.</p>	<p><b>Applicable</b> <b>(<u>Visite sur terrain</u>)</b></p>

<b>De l'obligation de l'information du consommateur</b>		
<b>17</b>	Tout intervenant doit porter à la connaissance du consommateur toutes les informations relatives au produit qu'il met à la consommation, par voie d'étiquetage, de marquage ou par tout autre moyen approprié. Les conditions et les modalités d'application des dispositions du présent article sont fixées par voie réglementaire	<b>Applicable (<u>vérification</u> <u>sur</u> <u>l'emballage</u>)</b>
<b>18</b>	A L'étiquetage, le mode d'emploi, le manuel d'utilisation, les conditions de garantie du produit et toute autre information prévue par la réglementation en vigueur, doivent être rédigés essentiellement en langue arabe et, accessoirement, dans une ou plusieurs autres langues accessibles aux consommateurs, de façon visible, lisible et indélébile	<b>Applicable (<u>vérification</u> <u>sur</u> <u>l'emballage</u>)</b>

### 2.1.2. Conditions d'hygiène :

**Tableau 02** : conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise la consommation humaine des denrées alimentaires.

Art	exigences	conformité
<i>Réglementation algérienne</i>		
<b>Décret exécutif n° 17-140 du 14 radjab 1438 correspondant au 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise la consommation humaine des denrées alimentaires</b>		
<b>OBJET ET CHAMP D'APPLICATION</b>		
<b>1</b>	le présent décret a pour objet de fixer les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise la consommation des denrées alimentaires destinées la consommation humaine	//
<b>2</b>	Les dispositions du présent décret s'appliquent, sans préjudice de la réglementation en vigueur, toutes les étapes du processus de mis la consommation des denrées alimentaires englobant la production, l'importation, la fabrication, le traitement, la transformation, le stockage, le transport et la distribution au stade de gros et de détail, depuis la production primaire jusqu'au consommateur final	//
<b>OBLIGATIONS GENERALES</b>		
<b>4</b>	A toutes les étapes citées à l'article 2 ci-dessus, l'intervenant doit veiller : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Au respect des règles générales d'hygiène fixées par le présent décret et aux exigences spécifiques prévues par la législation et la réglementation en vigueur ;</li> <li>• À ce que les denrées alimentaires soient protégées contre toute source de contamination ou altération susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine</li> </ul>	<b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b>
<b>5</b>	A l'exception de l'étape de la production primaire, les établissements définis l'article 3 ci-dessus, doivent mettre en place des procédures en vue de s'assurer de la salubrité et de la sécurité des denrées alimentaires permanentes fondées sur les principes du système HACCP	<b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b>
<b>PRESCRIPTIONS APPLICABLES A LA PRODUCTION PRIMAIRE</b>		
<b>6</b>	Les dispositions du présent chapitre s'appliquent la production primaire et aux opérations liées notamment, au transport, l'entreposage et la manipulation des produits primaires sur le lieu de production	//
<b>7</b>	Les produits primaires doivent être protégés contre toute contamination, eu égard toute opération de transformation qu'ils subiront ultérieurement.	<b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b>
<b>8</b>	Les intervenants dans la production primaire doivent veiller au respect des dispositions législatives et réglementaires en vigueur relatives la prévention des dangers, qui peuvent présenter un risque pour la santé et la sécurité du consommateur et notamment, les mesures nécessaires.	<b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b>

9	Les équipements, le matériel et les locaux nécessaires aux opérations de récolte, de production, de préparation, de traitement, de conditionnement, de transport ou de stockage des matières premières doivent être aménagés et utilisés de façon appropriée et de manière d'éviter toute constitution de foyer de contamination.	<b>partiellement applicable</b> <u>voir action n°1</u> <b>(Visite sur terrain)</b>
<b>PRESCRIPTIONS APPLICABLES AUX ETABLISSEMENTS ET AUX EQUIPEMENTS</b>		
10	Les dispositions du présent chapitre s'appliquent aux établissements et aux équipements de fabrication, de transformation, de conditionnement, de stockage et de distribution des denrées alimentaires.	//
<b>Conception et aménagement des établissements</b>		
12	Les établissements doivent être conçus et aménagés de manière permettre la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène et de prévenir la contamination des denrées alimentaires	<b>Applicable</b> <b>(Visite sur terrain)</b>
13	<p>Les locaux et leurs annexes, dans lesquels les denrées alimentaires sont manipulées, doivent :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Être de dimensions suffisantes, eu égard à la nature de leur utilisation, du personnel requis, des Equipements et matériels employés ;</li> <li>• Avoir des espaces d'entreposage séparés des matières premières et des produits transformés.</li> <li>• Recevoir les aménagements indispensables pour assurer une garantie suffisante contre l'installation d'insectes, de rongeurs et autres animaux et les pollutions extérieures, notamment, celles provoquées par les intempéries, les inondations et la pénétration de poussières ;</li> <li>• Être séparés et ne pas communiquer directement avec les vestiaires, cabinets d'aisance ou salles d'eau ;</li> <li>• Être aménagés de façon à éviter l'accès des animaux aux établissements</li> </ul>	<b>Applicable</b> <b>(Visite sur terrain)</b>
14	<p>Les locaux et leurs annexes doivent être aménagés de façon à permettre la séparation entre les zones ou les sections :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De réception et d'emménagement des matières premières et celles de préparation et de conditionnement du produit fini ;</li> <li>• De fabrication et de stockage des produits comestibles et celles utilisées pour les produits non comestibles ;</li> <li>• De manipulation des denrées alimentaires chaudes par rapport aux denrées alimentaires froides, à l'exclusion du cas d'utilisation de matières premières</li> </ul>	<b>Applicable</b> <b>(Visite sur terrain)</b>
15	<p>Les revêtements de sol et les surfaces murales doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et au besoin, à désinfecter et construits à partir de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques. Ils doivent satisfaire aux exigences suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le sol doit être aménagé de manière à permettre l'évacuation des effluents liquides ;</li> <li>• Les murs et les séparations doivent avoir une surface lisse jusqu'à une hauteur appropriée en fonction des opérations auxquelles les locaux sont affectés</li> </ul>	<b>Applicable</b> <b>(Visite sur terrain)</b>

16	Les surfaces de travail y compris les surfaces des équipements dans les zones où sont manipulées les denrées alimentaires doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter. Elles doivent être construites à partir de matériaux lisses, lavables, résistants à la corrosion et non toxiques.	<b>partiellement applicable</b> <b>voir action n°2</b> <b>(Visite sur terrain)</b>
17	Les plafonds, faux plafonds et autres équipements suspendus doivent être conçus et construits de manière à permettre le maintien en permanence de l'état de propreté, à empêcher l'encrassement, à réduire la condensation et l'apparition de moisissures indésirables ainsi que le déversement de particules sur les denrées alimentaires ou les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec celles-ci	<b>Applicable</b> <b>(Visite sur terrain)</b>
18	Les fenêtres et les autres ouvertures qui donnent accès sur l'environnement extérieur doivent être équipées d'écrans de protection contre les insectes, facilement amovibles pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination, celles-ci doivent rester fermées pendant la préparation des denrées alimentaires.	<b>Applicable</b> <b>(Visite sur terrain)</b>
19	Les portes doivent être revêtues de matériaux lisses et non absorbants, faciles à nettoyer et au besoin à désinfecter. Elles doivent être maintenues en constant état de propreté.	<b>Applicable</b> <b>(Visite sur terrain)</b>
20	Les locaux doivent comporter pour le personnel, des installations sanitaires en nombre suffisant, comprenant des lavabos, des vestiaires et des cabinets d'aisance avec chasse d'eau, bien éclairés, ventilés, maintenus en tout temps, dans de bonnes conditions d'hygiène.	<b>Applicable</b> <b>(Visite sur terrain)</b>
<b>Locaux temporaires ou mobiles et distributeurs automatique</b>		
21	La présente section s'applique aux activités commerciales non sédentaires, qui s'exercent en étal ou de manière ambulante sur les marchés, les foires ou tout autre espace aménagé à cet effet ainsi qu'aux distributeurs automatiques et ce, conformément à la réglementation en vigueur.	//
<b>Equipements, matériels et ustensiles</b>		
23	Les équipements, tous matériels et ustensiles susceptibles d'être mis en contact avec les denrées alimentaires doivent répondre aux caractéristiques suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Présenter un aspect et une forme adéquate et être installés de façon à faciliter l'entretien, le nettoyage et la désinfection ;</li> <li>• Avoir des surfaces en contact avec les denrées alimentaires parfaitement lisses, non toxiques, non corrosives et résistantes aux opérations répétées d'entretien et de nettoyage ;</li> <li>• Être construits avec des matériaux n'ayant aucun effet toxique sur la denrée alimentaire, conformément à la réglementation en vigueur.</li> </ul>	<b>partiellement applicable</b> <b>voir action n°3</b> <b>(Visite sur terrain)</b>

24	<p>Les équipements et matériels frigorifiques utilisés dans les établissements recourant à la conservation des denrées alimentaires altérables réfrigérées, congelées ou surgelées doivent notamment présenter les caractéristiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Être fabriqués en matériaux imperméables, imputrescibles, résistants aux chocs, n'altérant pas les denrées alimentaires en contact et faciles à nettoyer et à désinfecter ;</li> <li>• Être aménagés pour faciliter un stockage rationnel des denrées alimentaires, permettant une circulation intérieure de l'air et une répartition uniforme de la température ambiante entre toutes les différentes composantes des denrées alimentaires stockées ;</li> <li>• Être munis d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement.</li> </ul>	<p><b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b></p>
<b>PRESCRIPTIONS APPLICABLES A L'ALIMENTATION EN EAU</b>		
25	<p>Sans préjudice de la réglementation en vigueur, les établissements où sont manipulées et préparées les denrées alimentaires, doivent disposer de quantités suffisantes d'eau potable. L'emploi d'eau potable est imposé pour tous les usages où il y a possibilité de contamination des denrées alimentaires, notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour le nettoyage des ustensiles, des matériels et des équipements mis en contact avec ces denrées ;</li> <li>• Pour leur manipulation et leur transformation.</li> </ul>	<p><b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b></p>
26	<p>Sans préjudice de la réglementation en vigueur, la glace entrant en contact avec les denrées alimentaires doit être fabriquée à partir d'eau potable, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination.</p>	<p><b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b></p>
27	<p>La vapeur utilisée directement en contact avec les denrées alimentaires ou avec les surfaces de travail des denrées alimentaires, ne doit contenir aucune substance présentant un danger pour la santé ou susceptible de les contaminer.</p>	<p><b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b></p>
28	<p>Lorsque le traitement thermique est appliqué à des denrées alimentaires contenues dans des récipients hermétiquement clos, l'eau utilisée pour le refroidissement de ceux-ci après le chauffage ne doit pas constituer une source de contamination de ces denrées.</p>	<p><b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b></p>
29	<p>L'eau non potable peut être utilisée dans les établissements cités à l'article 10 ci-dessus, pour la production de la vapeur, la réfrigération, la lutte contre l'incendie, le drainage, l'évacuation des déchets et des eaux résiduaires et à d'autres fins analogues, sans toutefois entrer en contact avec les denrées alimentaires. Les canalisations d'eau non potable doivent être signalées et séparées et ne doivent pas être raccordées aux systèmes d'eau potable ni pouvoir refluer dans ces derniers</p>	<p><b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b></p>
<b>PRESCRIPTIONS APPLICABLES A L'ECLAIRAGE ET A LA VENTILATION</b>		

30	<p>Les locaux et leurs annexes doivent être suffisamment:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Ventilés d'une manière adéquate, naturelle et/ou mécanique ;</li> <li>-Éclairés de façon naturelle et /ou artificielle et ne doivent pas constituer une source de confusion de nature à induire le consommateur sur l'état de la denrée alimentaire.</li> <li>-Les dispositifs d'éclairage doivent être protégés afin de prévenir toute contamination physique.</li> </ul>	<p><b>Applicable</b> <b>(Visite sur terrain)</b></p>
31	<p>Les dispositifs de ventilation et d'aération doivent être conçus de manière :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurer une évacuation des chaleurs excessives, des fumées et des vapeurs ou d'aérosols contaminants ;</li> <li>• Éviter tout flux d'air d'une zone contaminée vers une zone propre, notamment, une zone de manipulation des denrées alimentaires ;</li> <li>• Permettre d'accéder aisément aux filtres et aux pièces devant être nettoyés ou remplacés.</li> </ul>	<p><b>Applicable</b> <b>(Visite sur terrain)</b></p>
<b>PRESCRIPTIONS APPLICABLES A L'EVACUATION DES DECHETS</b>		
32	<p>Des dispositifs et/ou installations adéquats doivent être prévus pour l'entreposage et l'élimination dans de bonnes conditions d'hygiène, des déchets alimentaires non comestibles, des sous-produits et des autres déchets qu'ils soient solides ou liquides.</p>	<p><b>Applicable</b> <b>(Visite sur terrain)</b></p>
33	<p>Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être propres en permanence.</p> <p>Les déchets alimentaires et les sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent les denrées alimentaires, de façon à éviter qu'ils ne s'accumulent et ne constituent pas une source de contamination directe ou indirecte.</p> <p>Dans le cas des locaux temporaires ou mobiles, les déchets liquides ou solides, les restes et les détritux ne doivent pas être abandonnés sur le lieu de stationnement.</p> <p>Tous les déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le respect de l'environnement, conformément à la législation et à la réglementation en vigueur.</p>	<p><b>Applicable</b> <b>(Visite sur terrain)</b></p>
<b>PRESCRIPTIONS APPLICABLES AU TRANSPORT</b>		
34	<p>Le matériel ou le moyen destiné au transport des denrées alimentaires doit être exclusivement affecté à cet usage. Ce matériel ou moyen de transport doit être doté des aménagements et des Equipements nécessaires pour assurer une bonne préservation et empêcher toute altération des denrées alimentaires transportées. Dans tous les cas, les spécifications légales et réglementaires en matière de transport doivent être strictement respectées</p>	<p><b>Applicable</b> <b>(Visite sur terrain)</b></p>
35	<p>Le transport des denrées alimentaires altérables doit être organisé de façon à respecter les conditions de conservation requises selon que celles-ci soient surgelées, congelées ou réfrigérées à l'Etat frais</p>	<p><b>Applicable</b> <b>(Visite sur terrain)</b></p>

36	<p>Le matériel ou le moyen destiné au transport des denrées alimentaires doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Être conçu et construit de manière à pouvoir être convenablement nettoyé et/ou désinfecté.</li> <li>• Être propre et en bon état d'entretien de manière à le protéger contre toute contamination ;</li> <li>• Maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de température et d'humidité. appropriées et autres conditions nécessaires pour les protéger contre toute prolifération de germes pathogènes ou indésirables ou contre toute détérioration de nature à les rendre impropres à la consommation.</li> </ul>	<p><b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b></p>
37	<p>Lorsque le matériel ou le moyen de transport permet de transporter différentes denrées alimentaires en même temps, ces dernières doivent être séparées efficacement de manière à éviter toute contamination croisée</p>	<p><b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b></p>
38	<p>Le transport des denrées alimentaires présentées en vrac à l'état liquide, granulaire ou poudreux doit être effectuée dans des contenants réservés à cet effet et adaptés aux produits concernés. Ces contenants doivent porter une mention clairement visible et indélébile, en langue arabe et à titre accessoire dans une ou plusieurs autres langues accessibles au consommateur, indiquant qu'il s'agit d'un contenant exclusivement réservé au transport des denrées alimentaires concernées, ou la mention « uniquement pour les denrées alimentaires ».</p>	<p><b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b></p>
<b>PRESCRIPTIONS APPLICABLES A L'ENTRETIEN, AU NETTOYAGE ET A LA DESINFECTION</b>		
39	<p>Les locaux et leurs annexes ainsi que leurs équipements doivent être convenablement entretenus et maintenus en bon état de propreté pour éviter les risques de contamination des denrées alimentaires. L'intervenant doit mettre en place des programmes et des systèmes efficaces pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurer un entretien et un nettoyage adéquats et appropriés des locaux et leurs annexes, des équipements ainsi que les ustensiles utilisés ;</li> <li>• Lutter contre les ravageurs, rongeurs et organismes nuisibles pour la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires</li> </ul>	<p><b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b></p>
40	<p>La désinfection des locaux et leurs annexes, en particulier par la dispersion d'aérosols, ne peut être faite que lorsque toute activité de production, de transformation, de manipulation, de conditionnement ou de stockage a cessé et sous condition d'une protection efficace des denrées alimentaires encore en place contre tout risque de contamination. Le nettoyage et la désinfection des locaux et leurs annexes doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination. Le balayage à sec et l'utilisation de la sciure de bois sur les sols des locaux et leurs annexes sont rigoureusement interdits.</p>	<p><b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b></p>

41	<p>Les produits d'entretien et de nettoyage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Doivent être utilisés en prenant toutes les garanties pour éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires.</li> <li>• Ne doivent pas être entreposés dans les zones où sont manipulées les denrées alimentaires, mais entreposés dans des lieux ou dans des armoires fermant à clef.</li> <li>• Ces mesures doivent s'appliquer à tous les objets susceptibles de rendre nocives les denrées alimentaires ou d'altérer leur composition ou leurs caractéristiques.</li> </ul>	<p><b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b></p>
42	<p>Les produits d'entretien et de nettoyage des équipements ou ustensiles entrant en contact avec les denrées alimentaires doivent répondre aux spécifications fixées par la réglementation en vigueur.</p>	<p><b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b></p>
<b>PRESCRIPTIONS APPLICABLES AUX DENREES ALIMENTAIRES</b>		
43	<p>Les intervenants ne doivent accepter aucun ingrédient ou matière première contaminés, susceptibles de rendre le produit final impropre à la consommation humaine.</p>	<p><b>Applicable</b> <b><u>(Vérification des fiches d'analyses à la réception)</u></b></p>
44	<p>Les matières premières et les ingrédients doivent être entreposés et conservés dans des conditions adéquates permettant d'éviter leur détérioration et assurer leur protection contre toute contamination</p>	<p><b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b></p>
45	<p>Les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis susceptibles de favoriser le développement de micro-organismes pathogènes ou la production de toxines ne doivent pas être conservés à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé. La chaîne de froid ne doit pas être interrompue.</p>	<p><b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b></p>
48	<p>Les denrées alimentaires altérables réfrigérées, congelées ou surgelées doivent être stockées en chambre froide dans les conditions prévues l'article 24 ci-dessus, et mises en vente en vitrines frigorifiques Equipées de la même manière que les chambres froides. Les températures et les procédés de conservation par congélation, surgélation ou réfrigération des denrées alimentaires altérables ainsi que leurs durées de conservation sont fixées par arrêté conjoint du ministre chargé de la protection du consommateur et de la répression des fraudes et des ministres concernés.</p>	<p><b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b></p>
49	<p>A l'exception des denrées alimentaires naturellement protégées par une enveloppe ou une peau enlevée avant consommation, les produits alimentaires finis doivent, au moment de la vente, être protégés des contaminations de toute nature, par une enveloppe d'emballage présentant toute garantie hygiénique, conformément la réglementation en vigueur en matière de matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires</p>	<p><b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b></p>

50	Les denrées alimentaires prêtes à la vente, doivent être stockées et/ou mises en vente dans des conditions évitant toute altération ou contamination. L'exposition des denrées alimentaires en dehors des locaux et établissements est interdite. Les denrées alimentaires qui ne sont pas naturellement protégées ou qui ne sont pas vendues emballées doivent être séparées du contact de la clientèle au moyen de vitres ou de cloisons munies de grillage à mailles fines ou de tout autre moyen efficace de séparation. Les produits transformés et ceux à l'état brut, doivent être présentés séparément	<b>Applicable (Visite sur terrain)</b>
<b>PRESCRIPTIONS APPLICABLES AU CONDITIONNEMENT ET A L'emballage DES DENREES ALIMENTAIRES</b>		
51	Les matériaux constitutifs d'emballage des denrées alimentaires, ne doivent pas être une source de contamination. Les constituants des emballages destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires doivent répondre aux exigences fixées par la réglementation en vigueur relatives aux matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires.	<b>Applicable (Visite sur terrain)</b>
52	Les opérations de conditionnement et d'emballage doivent être effectuées de manière évitée toute contamination des denrées alimentaires, notamment en cas d'utilisation des boîtes métalliques et des bocaux en verre. L'intégrité et la propreté des récipients doivent être assurées. Les emballages doivent être entreposés de façon à ce qu'ils ne soient pas exposés à un risque de contamination et de détérioration. Les emballages qui sont destinés à être réutilisés pour le conditionnement des denrées alimentaires doivent être faciles à nettoyer et, le cas échéant, faciles à désinfecter.	<b>Applicable (Visite sur terrain)</b>
<b>PRESCRIPTIONS APPLICABLES AU PERSONNEL ET A LAFORMATION</b>		
53	<p>L'intervenant dans le processus de mise à la consommation des denrées alimentaires doit prendre les dispositions nécessaires pour :</p> <p>Que le personnel travaillant dans une zone de manipulation et de manutention des denrées alimentaires porte une tenue adaptée, respecte un niveau élevé de propreté corporelle et vestimentaire, ne porte pas et n'introduit pas des effets personnels tels que bijoux, montres, Epingles ou autres objets similaires ;</p> <p>Interdire la manipulation des denrées alimentaires et lacés dans des zones de manipulation des denrées alimentaires, des personnes susceptibles dite atteintes ou porteuses d'une maladie transmissible par les denrées alimentaires ou souffrantes de plaies infectées, ou de lésions cutanées ou de diarrhée ou atteintes d'infections. 10 JOURNAL OFFICIEL DE LA REPUBLIQUE ALGERIENNE N° 24 19 Rajab 1438 16 avril 2017</p> <p>Que le lavage et, au besoin, la désinfection des mains puissent être efficaces et systématiques avant la manipulation des denrées alimentaires, notamment après avoir fait usage des sanitaires et ce, par l'apposition d'écriteaux et d'avis et recommandations au personnel dans des endroits adéquats ;</p> <p>organiser l'accès des personnes Etrangères à l'Etablissement (visiteurs, stagiaires) aux aires utilisées pour les denrées alimentaires et fixer les mesures d'hygiène à observer, notamment, en matière d'hygiène corporelle et vestimentaire.</p>	<b>partiellement applicable voir action n°4 (Visite sur terrain)</b>

54	<p>Les intervenants dans le processus de mise à la consommation des denrées alimentaires doivent veiller</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-À ce que les manutentionnaires appelés à entrer directement ou indirectement en contact avec les denrées alimentaires soient encadrés et disposent de formations et/ou d'instructions en matière d'hygiène alimentaire, adaptées aux opérations dont ils sont chargés d'accomplir à ce que les personnes responsables de la mise en place et du maintien de la procédure visée à l'article 5 du présent décret ou de la mise en œuvre des guides de bonnes pratiques d'hygiène, aient réaux une formation préalable appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP et des règles d'hygiène fixées par les dispositions du présent décret</li> <li>-À mettre en place des dispositifs de veille pour s'assurer que les manipulateurs des denrées alimentaires restent constamment informés de l'évolution des procédures nécessaires et de les respecter pour maintenir la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires</li> </ul>	<p><b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b></p>
<b>DISPOSITIONS FINALES</b>		
57	<p>Des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes « HACCP » peuvent être utilisés par les intervenants concernés pour les aider à satisfaire aux exigences fixées par le présent décret. Ces guides, élaborés par les professionnels et/ou leurs associations, par filière de production, doivent être appropriées pour assurer le respect des dispositions du présent décret;</p> <p>Se référer aux codes d'usage pertinents du Codex Alimentarius.</p> <p>Les conditions et les modalités de validation de ces guides sont fixées par arrêté conjoint du ministre chargé de la protection du consommateur et de la répression des fraudes et des ministres concernés.</p>	<p><b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b></p>

### 2.1.3. Etiquetage :

**Tableau 03** : l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires.

Art	exigences	conformité
<i>Réglementation algérienne</i>		
<b>Décret exécutif n° 05-484 du 20 Dhou El Kaada 1426 correspondant au 22 décembre 2005 modifiant et complétant le décret exécutif n° 90-367 du 10 novembre 1990 relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires.</b>		
<b>1</b>	Le présent décret a pour objet de modifier et de compléter les dispositions du décret exécutif n° 90-367 du 10 novembre 1990 relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires.	//
<b>2</b>	Les dispositions de l'article 1er du décret exécutif n° 90-367 du 10 novembre 1990, susvisé, sont modifiées et complétées comme suit : « Article 1er. — Le présent décret a pour objet de fixer les règles d'étiquetage et de présentation des denrées alimentaires. Les dispositions du présent décret s'appliquent aux denrées alimentaires préemballées ou non, offertes comme telles aux consommateurs et celles destinées à la restauration, aux hôpitaux, aux cantines et autres collectivités similaires ci-après dénommées «collectivités».	//
<b>5</b>	Les dispositions de l'article 5 du décret exécutif n° 90-367 du 10 novembre 1990, susvisé, sont modifiées et complétées comme suit : « Art. 5. . Les mentions d'étiquetage doivent être rédigées en langue arabe et à titre accessoire et facultatif dans une ou plusieurs autres langues accessibles aux consommateurs. Elles sont inscrites à un endroit apparent et de manière à être visibles, clairement lisibles et indélébiles dans les conditions normales de vente ».	<b>Applicable</b> <b>(Vérification</b> <b>sur</b> <b>l'emballage)</b>
<b>6</b>	Il est inséré dans le décret exécutif n° 90-367 du 10 novembre 1990, susvisé, un article 5 bis rédigé comme suit : « Art. 5 bis. — Lorsque les mentions d'étiquetage sont portées sur une étiquette, celle-ci doit être fixée de manière à ce qu'elle ne puisse se détacher de l'emballage. Lorsque le récipient est recouvert lui-même d'un emballage, toutes les mentions obligatoires doivent figurer sur ce dernier ou sur l'étiquette du récipient qui doit être lisible, dans ce cas, en transparence et ne pas être masquée par l'emballage. Toute surcharge ou rajout sur l'étiquetage est interdit ».	<b>Applicable</b> <b>(Vérification</b> <b>sur</b> <b>l'emballage)</b>

7	<p>Les dispositions de l'article 6 du décret exécutif n° 90-367 du 10 novembre 1990, susvisé, sont modifiées et complétées comme suit :</p> <p>« Art. 6. L'étiquetage des denrées alimentaires, prévu à l'alinéa 2 de l'article 1er ci-dessus, comporte dans les conditions et sous réserve des dérogations prévues aux articles ci-dessous, les mentions suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 . la dénomination de vente ;</li> <li>2 . la quantité nette pour les denrées préemballées ;</li> <li>3 . le nom ou la raison sociale ou la marque déposée et l'adresse du fabricant ou du conditionneur ou du distributeur et de l'importateur lorsque la denrée est importée ;</li> <li>4 . le pays d'origine et/ou de provenance ;</li> <li>5 . l'identification du lot de fabrication ;</li> <li>6 . le mode d'emploi et les précautions d'emploi au cas où leur omission ne permettrait pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire ;</li> <li>7 . la date de fabrication ou de conditionnement et la date de durabilité minimale ou, dans le cas des denrées alimentaires très périssables microbiologiquement, la date limite de consommation ;</li> <li>8 . la liste des ingrédients ;</li> <li>9 . les conditions particulières de conservation ;(...)</li> </ol>	<p><b>Applicable</b> <b>(Vérification</b> <b>sur</b> <b>l'emballage)</b></p>
8	<p>Il est inséré dans le décret exécutif n° 90-367 du 10 novembre 1990, susvisé, un article 6 bis rédigé comme suit :</p> <p>« Art. 6 bis. — Les mentions relatives à la dénomination de vente et à la quantité nette doivent être regroupées dans le même champ visuel ».</p>	<p><b>Applicable</b> <b>(Vérification</b> <b>sur</b> <b>l'emballage)</b></p>
9	<p>— Les dispositions de l'article 7 du décret exécutif n° 90-367 du 10 novembre 1990, susvisé, sont modifiées et complétées comme suit :</p> <p>« Art. 7. — Dans le cas des emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à dix (10) centimètres carrés, l'étiquetage ne doit comporter que les mentions relatives a :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 — la dénomination de vente ;</li> <li>2 — la quantité nette ;</li> <li>3 — la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation.</li> </ol> <p>Les autres mentions d'étiquetage prévues par l'article 6 ci-dessus doivent figurer sur l'emballage rassembleur ».</p>	<p><b>Applicable</b> <b>(Vérification</b> <b>sur</b> <b>l'emballage)</b></p>

<p>10</p>	<p>"Les dispositions de l'article 8 du décret exécutif n° 90-367 du 10 novembre 1990, susvisé, sont modifiées et complétées comme suit :  « Art. 8. — La dénomination de vente doit indiquer la nature exacte de la denrée et elle doit normalement être spécifique et non générique.  Lorsqu'il n'existe pas de telles dénominations, il doit être employé une dénomination habituelle ou courante ou un terme descriptif approprié qui ne risque pas d'induire en erreur le consommateur.  Lorsque la réglementation précise le ou les noms à donner à cette denrée alimentaire, il faut utiliser au moins l'un de ces noms.  A défaut, il y a lieu d'utiliser les dénominations prévues par les normes internationales.  Une dénomination « inventée » ou « fantaisiste », « une dénomination de marque » ou une « appellation commerciale » peuvent être utilisées à condition qu'elles s'accompagnent de l'une des désignations prévues aux alinéas 1 et 2 ci-dessus.  L'étiquetage doit porter, en liaison avec la dénomination de la denrée ou à proximité immédiate de celle-ci, les mots ou groupes de mots nécessaires pour éviter que le consommateur ne soit induit en erreur en ce qui concerne la nature et les conditions exactes de fabrication de l'aliment, y compris son milieu de couverture, son mode de présentation ainsi que l'état dans lequel il se trouve ou le type de traitement qu'il a subi » .</p>	<p><b>Applicable</b>  <b>(Vérification</b>  <u><b>sur</b></u>  <b>l'emballage)</b></p>
<p>11</p>	<p>Il est inséré dans le décret exécutif n° 90-367 du 10 novembre 1990, susvisé, trois (3) articles 8 bis, 8 ter et 8 quater rédigés comme suit :  « Art. 8. bis. — L'indication de la quantité nette des denrées alimentaires est exprimée selon le système métrique international en :  1 — mesures de volume pour les denrées liquides ;  2 — mesures de poids pour les denrées solides ;  3 — poids ou en volume pour les denrées pâteuses ou visqueuses ;  4 — nombre d'unités pour les denrées alimentaires vendues à la pièce.  Lorsqu'une denrée alimentaire solide (...)  Il est entendu par milieu liquide l'eau et les solutions aqueuses de sucre et de sel, les jus de fruits et de légumes uniquement dans les fruits et légumes en conserve ou le vinaigre, seuls ou en combinaison ».(...)</p>	<p><b>Applicable</b>  <b>(Vérification</b>  <u><b>sur</b></u>  <b>l'emballage)</b></p>

12	<p>Les dispositions de l'article 9 du décret exécutif n° 90-367 du 10 novembre 1990, susvisé, sont modifiées et complétées comme suit :</p> <p>« Art. 9. — La liste des ingrédients est constituée par l'énumération de tous les ingrédients de la denrée, dans l'ordre décroissant de leur pourcentage d'incorporation lors de la fabrication de cette denrée. Cette liste est précédée d'une mention appropriée constituée du terme « ingrédients » ou le comprenant.</p> <p>Lorsqu'un ingrédient d'une denrée alimentaire est lui-même constitué de deux ou plusieurs ingrédients, cet ingrédient composé doit être porté dans la liste des ingrédients, suivi d'une liste entre parenthèses de ses propres ingrédients énumérés dans l'ordre décroissant de leur proportion.</p> <p>Lorsque la dénomination de vente ou l'étiquetage de la denrée fait référence à la présence d'un ou de plusieurs ingrédients nécessaires pour caractériser la denrée, leur quantité doit être mentionnée sauf s'ils ont été utilisés à faible dose comme plusieurs ingrédients, ces derniers étant considérés comme ingrédients de cette denrée.</p> <p>Quand un produit irradié est utilisé comme ingrédient dans un autre aliment, il en est fait état dans la liste des ingrédients ».</p>	<p><b>Applicable</b> <b><u>(Vérification</u></b> <b>sur</b> <b><u>l'emballage)</u></b></p>
14	<p>Il est inséré dans le décret exécutif n° 90-367 du 10 novembre 1990, susvisé, huit (8) articles 12 bis, 12 ter, 12 quater, 12 quinquès, 12 sixiès, 12 septiès, 12 octiès et 12 noniès, rédigés comme suit :</p> <p>« Art. 12 bis. — Lorsque la denrée alimentaire contient les ingrédients ci-après ceux-ci doivent être clairement mis en évidence dans l'étiquetage :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 — céréales contenant du gluten, notamment le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, l'épeautre ou leurs souches hybridées et les produits dérivés ;</li> <li>2 — crustacés et produits dérivés ;</li> <li>3 — œufs et produits dérivés ;</li> <li>4 — poissons et produits dérivés ;</li> <li>5 — arachides, soja et produits dérivés ;</li> <li>6 — laits et produits laitiers y compris le lactose ;</li> <li>7 — fruits à coque et produits dérivés ;</li> <li>8 — sulfites en concentration de dix (10) mg/kg ou plus. La liste de ces ingrédients est actualisée par arrêté du ministre chargé de la protection du consommateur et de la répression des fraudes et, le cas échéant, des ministres concernés ». <p>« Art. 12 ter. — Sont dispensées de l'indication de leurs ingrédients, les denrées alimentaires suivantes :</p> <p>(...)4 les fromages, beurres, laits et crèmes fermentés, dans la mesure où ces denrées n'ont subi l'adjonction que de produits lactés, d'enzymes et de cultures de, micro-organismes nécessaires à leur fabrication ou que du sel nécessaire à la fabrication des fromages autres que frais ;</p> <p>5 — les denrées alimentaires qui ne comportent qu'un seul ingrédient à condition que la dénomination de vente soit identique au nom de l'ingrédient ou qu'elle puisse permettre de déterminer la nature de l'ingrédient sans risque de confusion ».</p> <p>« Art. 12 quater. — A l'exception des ingrédients énumérés dans la liste fixée par l'article 12 bis ci-dessus, les ingrédients doivent être désignés par un nom spécifique ou par un nom de catégorie, conformément aux tableaux repris en annexe I du présent décret.</p> <p>Toutefois, le saindoux et la graisse de bœuf doivent être déclarés par leur</p> </li></ol>	<p><b>Applicable</b> <b><u>(Vérification</u></b> <b>sur</b> <b><u>l'emballage)</u></b></p>

	<p>nom spécifique ».</p> <p>« Art. 12 quinquès. — L'eau d'ajout doit être déclarée dans la liste des ingrédients, sauf quand elle fait partie elle-même d'un ingrédient comme notamment la saumure, le sirop ou le bouillon entrant dans la composition d'un aliment.</p> <p>L'eau ou les autres ingrédients volatiles évaporés en cours de fabrication ne sont pas mentionnés ».</p> <p>« Art. 12 sexiès. — Les additifs alimentaires dont l'emploi est autorisé dans les aliments doivent être indiqués par leur nom de catégorie fixé à l'annexe II du présent décret, suivi de leur nom spécifique ou de leur numéro d'identification reconnu conformément à la réglementation en vigueur ».</p> <p>« Art. 12 septiès. — Au titre de l'identification du lot, chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile en code ou en clair permettant d'identifier l'usine de production et le lot de fabrication. Le lot de fabrication est identifié par une indication comportant une référence à la date de fabrication. Cette indication est précédée de la mention « lot ».</p> <p>(...)« Art. 12 octiès. — La date de durabilité minimale est précédée par la mention : « à consommer de préférence avant le ..... » lorsque la date comporte l'indication du jour, ou « à consommer de préférence avant fin ..... ».</p> <p>Dans les autres cas, elle doit être suivie soit de la date elle-même, soit de l'indication de l'endroit où elle figure dans l'étiquetage.</p> <p>La date se compose de l'indication en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et de l'année.</p> <p>Toutefois, pour les denrées alimentaires dont la durabilité est :</p> <p>— inférieure ou égale à trois (3) mois, l'indication du jour et du mois suffit ;</p> <p>— supérieure à trois (3) mois, l'indication du mois et de l'année suffit.</p> <p>Les modalités d'indication de la date de durabilité peuvent être précisées, en tant que de besoin, par arrêté du ministre chargé de la protection du consommateur et de la répression des fraudes.</p> <p>Toute condition particulière pour l'entreposage de la denrée alimentaire doit figurer sur l'étiquetage si la validité de la date en dépend ».(...)</p>	
<p><b>Arrêté interministériel du 28 Moharram 1439 correspondant au 19 octobre 2017 fixant les modalités applicables en matière d'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires.</b></p>		
1	le présent arrêté a pour objet de fixer les modalités applicables en matière d'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires.	//
2	Les dispositions du présent arrêté s'appliquent aux denrées alimentaires préemballées destinées à la consommation humaine. Sont exclues de l'application des dispositions du présent arrêté, les denrées alimentaires dont la liste est fixée en annexe III du présent arrêté.	//
3	L'étiquetage nutritionnel comprend : — la déclaration des éléments nutritifs ; — les informations nutritionnelles supplémentaires.	<p><b>Applicable</b> <b>(Vérification</b> <b>sur</b> <b>l'emballage)</b></p>

5	<p>La déclaration nutritionnelle doit obligatoirement inclure les éléments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— la valeur énergétique ;</li> <li>— la quantité : <ul style="list-style-type: none"> <li>• de protéines ;</li> <li>• de glucides assimilables à l'exclusion des fibres alimentaires ;</li> <li>• de sucres totaux ;</li> <li>• de lipides ;</li> <li>• de graisses saturées ;</li> <li>• de sel.</li> </ul> </li> <li>— la quantité de toute autre substance nutritive pour laquelle une allégation nutritionnelle est faite ;</li> <li>— la quantité de tout autre nutriment jugé utile au maintien d'un bon état nutritionnel.</li> </ul>	<p><b>Applicable</b> <b>(Vérification</b> <b>sur</b> <b>l'emballage)</b></p>
6	<p>Le contenu de la déclaration nutritionnelle, prévu à l'article 5 ci-dessus, peut être complété par l'indication des quantités d'un ou de plusieurs des éléments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— l'amidon ;</li> <li>— les polyols ;</li> <li>— les acides gras mono-insaturés ;</li> <li>— les acides gras polyinsaturés ;</li> <li>— le cholestérol ;</li> <li>— les sels minéraux ou vitamines présents en quantité significative et énumérés à l'annexe I, point 1 du présent arrêté.</li> </ul>	<p><b>Applicable</b> <b>(Vérification</b> <b>sur</b> <b>l'emballage)</b></p>
8	<p>Outre les mentions obligatoires citées aux articles 5 et 7 ci-dessus, seuls les vitamines et les sels minéraux pour lesquels des apports recommandés ont été établis et/ou qui présentent une importance nutritionnelle, doivent être énumérés conformément aux critères fixés à l'annexe I, point 1-a) du présent arrêté.</p>	<p><b>Applicable</b> <b>(Vérification</b> <b>sur</b> <b>l'emballage)</b></p>
12	<p>Les informations relatives à la valeur énergétique doivent être exprimées en KJ et en Kcal par 100 g ou par 100 ml. En outre, ces informations peuvent être exprimées par ration, telle que quantifiée sur l'étiquetage, ou par portion, à condition que le nombre de portions soit indiqué sur l'emballage.</p>	<p><b>Applicable</b> <b>(Vérification</b> <b>sur</b> <b>l'emballage)</b></p>
13	<p>Les informations relatives aux quantités de protéines, de glucides et de lipides dans la denrée alimentaire doivent être exprimées en grammes (g) par 100 g ou par 100 millilitres (ml). Ces informations peuvent être exprimées par ration, telle que quantifiées sur l'étiquetage, ou par portion, à condition que le nombre de portions soit indiqué sur l'emballage.</p>	<p><b>Applicable</b> <b>(Vérification</b> <b>sur</b> <b>l'emballage)</b></p>

14	<p>Les données numériques sur les vitamines et les sels minéraux doivent être exprimées en unités métriques et/ou en pourcentage des valeurs nutritionnelles de référence par 100 g ou par 100 ml. Ces informations peuvent être exprimées par ration, telle que quantifiées sur l'étiquetage, ou par portion, à condition que le nombre de portions soit indiqué sur l'emballage.</p>	<p><b>Applicable</b> <b>(Vérification</b> <b>sur</b> <b>l'emballage)</b></p>
15	<p>La valeur énergétique ainsi que les protéines, les lipides totaux, les acides gras saturés, les glucides, les sucres et le sel peuvent être exprimés par le pourcentage des apports journaliers de référence (AJR) pour 100 g ou 100 ml, conformément à l'annexe I, point 2 du présent arrêté.</p> <p>Lorsque les apports journaliers de référence (AJR) sont indiqués conformément à l'alinéa 1 ci-dessus, l'intervenant doit ajouter à proximité immédiate des AJR, la mention suivante : « apport journalier de référence (AJR) pour un adulte-type (8400 kJ - 2000 kcal) ».</p>	<p><b>Applicable</b> <b>(Vérification</b> <b>sur</b> <b>l'emballage)</b></p>
16	<p>Les informations relatives à l'étiquetage nutritionnel doivent être regroupées en un seul endroit sous forme de tableau avec alignement des chiffres si la place le permet. Lorsque la place n'est pas suffisante, les informations sont données sous forme linéaire.</p>	<p><b>Applicable</b> <b>(Vérification</b> <b>sur</b> <b>l'emballage)</b></p>
18	<p>La présence de glucides assimilables doit être indiquée sur l'étiquetage par le terme « Glucides ».</p> <p>Lorsqu'il est fait mention du type de glucides, celle-ci doit suivre immédiatement la mention relative à la quantité de glucides totaux de la manière suivante :</p> <p>"...g de glucides dont ... g de sucres" ;</p> <p>On peut également mentionner :...g de "x"</p> <p>"x" représente le nom spécifique de tout autre constituant glucidique.</p> <p>Lorsqu'il est fait mention de la quantité et/ou du type d'acides gras, cette mention doit être portée immédiatement après la mention de la quantité de lipides totaux, conformément aux dispositions de l'article 13 ci-dessus.</p> <p>La présentation ci- après doit être adoptée :</p> <p>— Lipides totaux ...g</p> <p>dont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Acides gras saturés ... g</li> <li>* Acides gras trans ...g</li> <li>* Acides gras mono-insaturés ...g</li> <li>* Acides gras poly-insaturés ...g</li> </ul> <p>— Cholestérol ...mg</p>	<p><b>Applicable</b> <b>(Vérification</b> <b>sur</b> <b>l'emballage)</b></p>

20	<p>Les seules allégations nutritionnelles autorisées sont celles se rapportant à l'énergie, aux protéines, aux glucides, aux matières grasses et à leurs constituants, aux fibres, au sel et aux autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique ainsi qu'aux vitamines et sels minéraux pour lesquels une valeur nutritionnelle de référence (VNR) est établie telle que fixée au point 1 de l'annexe I du présent arrêté.</p>	<p><b>Applicable</b> <b>(Vérification</b> <b>sur</b> <b>l'emballage)</b></p>
21	<p>L'allégation relative à la teneur en éléments nutritifs décrit le niveau d'un élément nutritif contenu dans une denrée alimentaire.</p> <p>Dans le cas d'une allégation relative à la teneur en éléments nutritifs prévus dans l'annexe II du présent arrêté ou d'une allégation synonyme, les conditions fixées dans cette annexe à l'égard de cette allégation doivent s'appliquer.</p> <p>Une allégation indiquant qu'une denrée alimentaire est sans le nutriment (x), peut être faite, si celle-ci remplit les conditions fixées pour la mention "sans nutriment (x)" à l'annexe II du présent arrêté.</p>	<p><b>Applicable</b> <b>(Vérification</b> <b>sur</b> <b>l'emballage)</b></p>
22	<p>Lorsqu'une denrée alimentaire est naturellement à faible teneur ou sans l'élément nutritif qui fait l'objet de l'allégation, le terme décrivant la teneur de cet élément ne doit pas précéder immédiatement le nom de la denrée alimentaire, mais être présenté comme suit : « denrée alimentaire à faible teneur en (nom de l'élément nutritif) » ou « denrée alimentaire sans (nom de l'élément nutritif) ».</p>	<p><b>non applicable</b> <b>(Non</b> <b>concerné)</b></p>
23	<p>L'allégation nutritionnelle doit reposer sur des preuves scientifiques généralement admises et justifiées.</p> <p>L'intervenant qui mentionne une allégation nutritionnelle doit justifier son emploi.</p> <p>L'emploi d'une allégation nutritionnelle n'est permis que si l'on peut s'attendre à ce que le consommateur moyen comprenne les effets bénéfiques exposés dans l'allégation.</p> <p>L'utilisation de toute allégation de santé est conditionnée par l'accord préalable des services habilités chargés de la santé et ce, conformément à la législation et à la réglementation en vigueur.</p>	<p><b>non applicable</b> <b>(Non</b> <b>concerné)</b></p>
24	<p>Ne constituent pas des allégations nutritionnelles :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— la mention des substances dans la liste des ingrédients ;</li> <li>— la mention d'éléments nutritifs en tant qu'éléments obligatoires de l'étiquetage nutritionnel ;</li> <li>— la déclaration quantitative ou qualitative de certains éléments nutritifs ou ingrédients sur l'étiquetage, au cas où elle est prévue par la réglementation en vigueur.</li> </ul>	<p><b>Applicable</b> <b>(Vérification</b> <b>sur</b> <b>l'emballage)</b></p>

#### 2.1.4. Système HAACP :

**Tableau 04** : les conditions et les modalités de mise en œuvre du système d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP).

Art	exigences	conformité
<i>Réglementation algérienne</i>		
<b>Arrêté interministériel du 15 Rabie Ethani 1442 correspondant au 1er décembre 2020 fixant les conditions et les modalités de mise en œuvre du système d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP).</b>		
1	le présent arrêté a pour objet de fixer les conditions et les modalités de mise en œuvre du système d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP) ainsi que les établissements concernés.	//
2	— Les dispositions du présent arrêté s'appliquent aux établissements de production des denrées alimentaires à l'exception des établissements régis par le décret exécutif n° 04-82 du 26 Moharram 1425 correspondant au 18 mars 2004, complété, susvisé	//
4	Les établissements cités à l'article 2 ci-dessus, doivent mettre en œuvre des procédures permanentes fondées sur les principes du système (HACCP), en vue de garantir la salubrité et la sécurité des denrées alimentaires.	<b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b>
5	Le système (HACCP) est fondé sur les sept (7) principes suivants : Principe 1 : L'analyse des dangers ; Principe 2 : La détermination des points critiques pour leur maîtrise (CCP) ; Principe 3 : La fixation du ou des seuil(s) critiques(s) ; Principe 4 : La mise en place d'un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP ; Principe 5 : La détermination des mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé ; Principe 6 : L'application des procédures de vérification afin de confirmer que le système (HACCP) fonctionne efficacement ; Principe 7 : La constitution d'un dossier dans lequel figurent toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes ainsi que leur mise en application.	<b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b>
6	Pour la mise en œuvre des principes du système (HACCP), les établissements cités à l'article 2 ci-dessus, doivent se conformer aux exigences fixées en annexe du présent arrêté.	<b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b>
7	L'établissement doit établir et appliquer un système de traçabilité qui permet d'identifier les lots de produits et leur relation avec les lots de matières premières ainsi que les enregistrements relatifs à la production et à la livraison. Ce système doit également permettre d'identifier les fournisseurs directs des intrants et les clients directs des produits finis et de faciliter le contrôle, le retrait des denrées alimentaires non conformes, l'information des consommateurs ainsi que la détermination des responsabilités	<b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b>

<b>8</b>	Le personnel chargé de la mise en œuvre du système (HACCP) doit justifier d'une formation adéquate en la matière.	<b>Applicable</b>
----------	---	-------------------

### 2.1.5. Matériaux en contact avec les denrées alimentaires :

**Tableau 05** : les conditions et les modalités d'utilisation des objets et des matériaux destinés être mis en contact avec les denrées alimentaires ainsi que les produits de nettoyage de ces matériaux.

Art	exigences	conformité
<i>Réglementation algérienne</i>		
<b>Décret exécutif n° 16-29923 Safar 1438 correspondant au 23 novembre 2016n fixant les conditions et les modalités d'utilisation des objets et des matériaux destinés être mis en contact avec les denrées alimentaires ainsi que les produits de nettoyage de ces matériaux</b>		
<b>1</b>	le présent décret à pour objet de fixer les conditions et les modalités d'utilisation des objets et des matériaux destinés être mis en contact avec les denrées alimentaires ainsi que les produits de nettoyage de ces matériaux	//
<b>2</b>	<p>Les dispositions du présent décret s'appliquent aux objets et matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires, dénommés ci-après "objets et matériaux" qui à l'Etat de produits finis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sont destinés être mis en contact avec les denrées alimentaires.</li> <li>• À sont de à en contact avec les denrées alimentaires et conatus à cet effet.</li> <li>• On peut raisonnablement prévoir qu'ils seront mis en contact avec les denrées alimentaires, dans les conditions normales ou prévisibles de leur emploi.</li> </ul>	//
<b>5</b>	Dans les conditions normales d'utilisation ou dans des conditions raisonnablement prévisibles, les objets et matériaux mis sur le marché doivent être sûrs et présenter la sécurité qui en est légitimement attendue et ne pas porter atteinte la santé, la sécurité et aux intérêts du consommateur.	<b>Applicable</b> <b>(<u>Visite sur terrain</u>)</b>
<b>7</b>	<p>Les objets et matériaux doivent être fabriqués conformément aux bonnes pratiques afin que, dans les conditions normales ou prévisibles de leur emploi, ils ne cèdent pas aux denrées alimentaires des constituants en une quantité susceptible :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De présenter un danger ou un risque pour la santé du consommateur.</li> <li>• D'entraîner une modification inacceptable de leur composition.</li> <li>• D'entraîner une altération de leurs caractéristiques organoleptiques.</li> </ul>	<b>Applicable</b> <b>(<u>Visite sur terrain</u>)</b>
<b>10</b>	Sous peine des sanctions prévues par la législation et la réglementation en vigueur, il est interdit de vendre, de fabriquer, d'importer et de détenir en vue de la vente des objets et matériaux, non obtenus conformément aux bonnes pratiques de fabrication et qui, dans les conditions normales ou prévisibles de leur utilisation peuvent présenter un danger sur la santé des consommateurs.	<b>Applicable</b> <b>(<u>Visite sur terrain</u>)</b>
<b>11</b>	Les objets et matériaux doivent être fabriqués, stockés, transportés et mis à la vente dans des conditions respectant les règles applicables en matière d'hygiène et d'environnement.	<b>Applicable</b> <b>(<u>Visite sur terrain</u>)</b>
<b>12</b>	Les fabricants et les importateurs des objets et matériaux sont tenus de fournir un certificat de conformité délivré par un organisme accrédité, attestant leur conformité aux exigences prévues par le présent décret.	<b>Applicable</b> <b>(<u>Visite sur terrain</u>)</b>

14	Les objets et matériaux fabriqués ou importés, pour être mis au contact exclusif de certaines denrées alimentaires et ce, en raison de leur composition et de leur inertie, doivent être accompagnés de factures et/ou de documents évitant la mention "pour contact exclusif avec ..." suivie du nom générique de ces denrées	<b>Applicable</b> <b>(Visite sur terrain)</b>
15	Les dispositions des articles 13 et 14 ci-dessus, ne sont pas applicables aux vaisselles et récipients à usage culinaire qui, par nature, sont destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires.	<b>Applicable</b> <b>(Visite sur terrain)</b>
16	Les objets et matériaux présentant l'apparence de ceux destinés, par nature, à être mis en contact avec les denrées alimentaires mais ne répondant pas aux conditions fixées à l'article 6 ci-dessus, doivent porter d'une manière visible, lisible et indélébile, la mention "ne peuvent être mis en contact avec des denrées alimentaires".	<b>Applicable</b> <b>(Visite sur terrain)</b>
17	L'étiquetage et la présentation des objets ou matériaux doivent répondre aux exigences prévues par la législation et la réglementation en vigueur en la matière et ne doivent pas induire en erreur le consommateur	<b>Applicable</b> <b>(Visite sur terrain)</b>
18	Les mentions d'étiquetage relatives aux objets et matériaux doivent être séparées des mentions liées la denrée alimentaire en contact avec ces objets et matériaux.	<b>Applicable</b> <b>(vérification sur l'emballage)</b>
19	" Les objets et matériaux, non encore mis en contact avec les denrées alimentaires doivent, lors de leur commercialisation, être accompagnés des indications suivantes : 1 Mentions relatives aux objets et matériaux : - Soit la mention "pour contact alimentaire" ou "convient pour une denrée alimentaire" ; - Soit une mention spécifique relative à leur emploi ; - Soit le symbole (verre et fourchette), joint en annexe du présent décret ; s'il y a lieu, les instructions particulières devant être respectées pour un emploi sûr et approprié. 2- Mentions relatives aux fabricants et aux importateurs • Le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social	<b>Applicable</b> <b>(vérification sur l'emballage)</b>
22	Les produits de nettoyage des objets et matériaux ne doivent pas contenir des constituants présentant un risque ou danger sur la santé et la sécurité des consommateurs ; ils doivent être utilisés en fonction de leur compatibilité avec l'usage auquel ils sont destinés.	<b>Applicable</b> <b>(Visite sur terrain)</b>
23	Les produits de nettoyage des objets et matériaux doivent être manipulés conformément aux instructions prescrites sur l'étiquetage, de manière à éviter tous risques de contamination des denrées alimentaires.	<b>Applicable</b> <b>(Visite sur terrain)</b>

24	<p>Les constituants ou groupes de constituants sont, le cas échéant, accompagnés de documents portant des informations relatives a :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leurs critères de pureté</li> <li>• Leurs concentrations maximales et minimales dans les produits de nettoyage ;</li> <li>• Leurs conditions d'utilisation</li> </ul>	<p><b>Applicable</b> <b><u>(vérification des fiches techniques)</u></b></p>
26	<p>L'Etiquetage des produits de nettoyage des objets et matériaux doit répondre aux exigences prévues par la législation et la réglementation en vigueur en matière d'information du consommateur.</p>	<p><b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b></p>
27	<p>La traçabilité des objets et matériaux doit être assurée à tous les stades de mise à la consommation afin de faciliter le contrôle, le retrait des objets et matériaux défectueux, l'information des consommateurs ainsi que la détermination des responsabilités.</p>	<p><b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b></p>

### 2.1.6. Les contaminants tolérés :

**Tableau 06** : les conditions et les modalités applicables en matière de contaminants tolérés dans les denrées alimentaires.

Art	exigences	conformité
<i>Réglementation algérienne</i>		
<b>Décret exécutif n° 14-366 du 22 Safar 1436 correspondant au 15 décembre 2015 fixant les conditions et les modalités applicables en matière de contaminants tolérés dans les denrées alimentaires.</b>		
<b>1</b>	Le présent décret a pour objet de fixer les conditions et les modalités applicables en matière de contaminants tolérés dans les denrées alimentaires.	//
<b>2</b>	Les dispositions du présent décret s'appliquent aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine.	//
<b>5</b>	Sont considérés comme contaminants au sens du présent décret, lorsqu'ils dépassent les limites maximales tolérées en : 1- Résidus de pesticides ; 2- Résidus d'auxiliaires technologiques ; 3- Résidus de médicaments vétérinaires ou les résidus de substances pharmacologiquement actives ; 4- Toxines naturelles telles que les métabolites toxiques, les mycotoxines dont la présence dans la denrée alimentaire n'est pas intentionnelle ; 5- Toxines microbiennes produites par les algues qui s'accumulent dans les organismes aquatiques comestibles comme les coquillages et les crustacés ; 6- Autres contaminants chimiques tels que les nitrates, les métaux lourds, les dioxines, les polychlorobiphényles (PCB) ... ; 7- Contaminants par des Eléments radioactifs tels que les radionucléides.	<b>Applicable (<u>Visite sur terrain</u>)</b>
<b>6</b>	Les denrées alimentaires contenant des résidus de contaminants dépassant les limites maximales tolérées ne doivent pas être mises à la consommation.	<b>Applicable (<u>vérification des bulletins d'analyses</u>)</b>
<b>9</b>	Lorsque les limites maximales de résidus pour les denrées alimentaires transformées et/ou composées ne sont pas fixées, les limites maximales applicables sont celles admises scientifiquement et consacrées par la pratique internationale	//
<b>10</b>	Les denrées alimentaires visées aux articles 6 et 7 ci-dessus, peuvent être utilisées comme ingrédients alimentaires.	//

11	<p>Certaines denrées alimentaires contaminées peuvent, lorsque le procédé est scientifiquement et techniquement admis, être soumises à un traitement adéquat visant à réduire leur niveau de contamination avant leur mise à la consommation.</p> <p>Ces denrées ne peuvent être stockées, avec des denrées alimentaires destinées, soit à la consommation humaine directe, soit à une utilisation comme ingrédient alimentaire, qu'après leur traitement. Ne peuvent être traitées par des procédés chimiques les denrées alimentaires contenant des mycotoxines.</p> <p>Les modalités et les conditions de mise en œuvre du présent article sont définies, par arrêté du ministre chargé de la protection du consommateur et du ou des ministre(s) concernée(s).</p>	<b>Applicable</b> <b>(<u>Visite sur terrain</u>)</b>
12	<p>Les méthodes de traitement ne doivent pas altérer la qualité intrinsèque ou induire d'autres résidus nocifs. Ces méthodes doivent être issues des normes algériennes ou, à défaut, des normes admises au plan international.</p>	<b>Applicable</b> <b>(<u>Visite sur terrain</u>)</b>
13	<p>En l'absence d'une indication claire précisant que la denrée alimentaire est destinée à la transformation, celle-ci doit obéir aux limites maximales des résidus de contaminants fixées pour les denrées destinées la consommation en l'état.</p>	<b>non applicable</b> <b>(<u>Non concerné</u>)</b>
14	<p>Nonobstant les dispositions du présent décret, aucune substance interdite ne peut être présente dans les denrées alimentaires.</p>	<b>Applicable</b> <b>(<u>Visite sur terrain</u>)</b>
<i>Codex alimentarius</i>		
<p><b>NORME GÉNÉRALE POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES PRÉSENTS DANS LES PRODUITS DE CONSOMMATION HUMAINE ET ANIMALE</b> <b>CXS 193-1995</b> <b>Adoptée en 1995. Révisée en 1997, 2006, 2008, 2009. Amendée en 2010, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019.</b></p>		
<b>1 CHAMP D'APPLICATION</b>		
	<p>La présente norme énonce les grands principes recommandés par le Codex Alimentarius qui régissent les contaminants et les toxines présents dans les aliments de consommation humaine et animale et indique les limites maximales et les plans d'échantillonnage des contaminants et des toxines naturelles dans les aliments de consommation humaine et animale recommandés par la Commission du Codex Alimentarius pour application aux produits faisant l'objet d'un commerce international.</p> <p>Cette norme comprend seulement les limites maximales des contaminants et des toxiques naturels dans les aliments de consommation animale dans le cas où le contaminant dans les aliments de consommation animale peut être transféré à l'alimentation d'origine animale et peut être pertinent pour la santé publique.</p>	//
<b>LA LIMITE MAXIMALE DU CONTAMINAT ARSENIC ET PLOMB</b>		
	<p>La Limite maximale du contaminant du arsenic dans les Produit entier tel que préparé pour la distribution en gros ou au détail des Graisses et huiles comestibles est de 0,1 mg/kg</p>	<p><b>partiellement applicable</b> <b><u>voir action n°7</u></b> <b><u>(vérification du bulletin d'analyse)</u></b></p>

	<p>La Limite maximale du contaminant du plomb dans les Produit entier tel que préparé pour la distribution en gros ou au détail des Graisses et huiles comestibles est de 0,08 mg/kg</p>	<p><b>partiellement applicable</b> <b><u>voir action n°8</u></b> <b><u>(vérification du bulletin d'analyse)</u></b></p>
--	--	---

### 2.1.7. Critères microbiologiques :

**Tableau 07** : les critères microbiologiques des denrées alimentaires.

Art	exigences	conformité
<i>Réglementation algérienne</i>		
<b>Arrêté interministériel du Muharram correspondant au 4 octobre 2016 fixant les critères microbiologiques des denrées alimentaires.</b>		
1	le présent arrêté a pour objet de fixer les critères microbiologiques des denrées alimentaires.	//
2	<p>Les catégories des denrées alimentaires auxquelles s'appliquent les dispositions du présent arrêté sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les laits et les produits laitiers ;</li> <li>• Les viandes rouges et blanches ainsi que leurs dérivés ;</li> <li>• Les produits de la Piché et de l'aquaculture ;</li> <li>• Les graisses animales et végétales ;</li> <li>• Les conserves et les semi-conserves ;</li> <li>• Les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge;</li> <li>• Les céréales et les produits dérivés ;</li> <li>• Les plats préparés ;</li> <li>• Les eaux, les jus de fruits et de légumes et les boissons non alcoolisées ;</li> <li>• Les fruits, les légumes et les produits à base de végétaux ;</li> <li>• Les œufs, Les ovo-produits, les pâtisseries et les crèmes pâtisseries ;</li> <li>• Les confiseries ;</li> <li>• Les autres denrées alimentaires prévues au point 15 de l'annexe I du présent arrêté.</li> </ul>	//
4	Les denrées alimentaires, citées à l'article 3 ci-dessus, ne doivent pas contenir de micro-organismes ni leurs toxines ou métabolites dans des quantités qui présentent un risque inacceptable pour la santé du consommateur.	<b>Applicable</b> <b><u>(vérification des bulletins d'analyse)</u></b>
5	Les intervenants responsables de la mise à la consommation des denrées alimentaires doivent veiller au respect des critères microbiologiques fixés aux annexes I et II du présent arrêté.	<b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b>
6	Les critères microbiologiques relatifs aux denrées alimentaires énumérés à l'article 3 ci-dessus, sont fixés à l'annexe I du présent arrêté.	//
7	Les techniques de prise d'essai et d'interprétation des résultats d'analyses microbiologiques des denrées alimentaires sont fixées à l'annexe II du présent arrêté.	//

8	<p>Les paramètres n, c, m et M utilisés dans les annexes du présent arrêté représentent :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• n : nombre d'unité constituant l'échantillon ;</li> <li>• m : nombre de germes présents dans un gramme ou un millilitre de produit analyse, qui correspond à la valeur en dessous de laquelle la qualité du produit est considérée comme satisfaisante ;</li> <li>• M : nombre de germes présents dans un gramme ou un millilitre de produit analyse, qui correspond à la valeur au-dessus de laquelle la qualité du produit est considérée comme inacceptable ;</li> <li>• c : nombre maximal d'unités d'échantillonnage de produit analyse qui peut dépasser « m » tout en étant inférieur à « M » sans que le lot ne soit rejeté.</li> </ul>	//
9	<p>Les conserves alimentaires, quelle que soit la nature de l'emballage employé, doivent satisfaire, avant leur mise à la consommation, aux épreuves de stabilité prévues par la réglementation en vigueur.</p>	<p><b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b></p>
10	<p>Les épreuves de stabilité sont exclues pour les conserves alimentaires conditionnées dans des emballages métalliques, en verre, en plastique, en complexes métalloplastiques ou en complexes carton-métal-plastique présentant des défauts majeurs tels que, le bombement, le flocage et le fruitage.</p>	<p><b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b></p>

### 2.1.8. Information du consommateur :

**Tableau 08** : les conditions et les modalités relatives à l'information du consommateur.

Art	exigences	conformité
<i>Réglementation algérienne</i>		
<b>Décret exécutif n° 13-378 du 5 Moharram 1435 correspondant au 5 novembre 2013 fixant les conditions et les modalités relatives à l'information du consommateur.</b>		
<b>OBJET ET CHAMP D'APPLICATION</b>		
<b>1</b>	le présent décret a pour objet de fixer les conditions et les modalités relatives à l'information du consommateur.	//
<b>2</b>	Le présent décret s'applique à tous les biens et services destinés à la consommation, quelle qu'en soit l'origine ou la provenance et fixe les dispositions garantissant le droit des consommateurs à l'information.	//
<b>PRINCIPES GENERAUX</b>		
<b>4</b>	L'information du consommateur est assurée par voie d'étiquetage, de marquage, d'affichage ou par tout autre moyen approprié au moment de la mise à la consommation du produit et doit fournir les caractéristiques essentielles du produit conformément aux dispositions du présent décret.	<b>Applicable (vérification sur l'emballage)</b>
<b>5</b>	Nonobstant les dispositions du présent décret, les règles suivantes s'appliquent aux produits proposés à la vente au moyen de techniques de communication à distance : 1) les mentions obligatoires prévues par le présent décret, à l'exception de celles relatives à la durée de validité des produits, sont fournies avant la conclusion de l'achat et figurent sur le support de la vente à distance où sont transmises par tout autre moyen approprié clairement précisé par l'intervenant concerné. 2) toutes les mentions obligatoires sont fournies au moment de la livraison. Les dispositions prévues au point 1) ci-dessus, ne s'appliquent pas aux denrées alimentaires proposées à la vente au moyen de distributeurs automatiques ou dans des locaux commerciaux automatisés.	<b>Applicable (vérification sur l'emballage)</b>
<b>6</b>	Toute surcharge, rature, rajout ou correction de mentions sur l'étiquetage est interdit. Toutefois, et à l'exception de certaines mentions obligatoires, lorsque l'une ou plusieurs d'entre elles ont été omises à l'origine, celles-ci peuvent faire l'objet d'une mise en conformité par le biais de procédés admis, sous le contrôle des services chargés de la répression des fraudes. Les modalités d'application de l'alinéa 2 ci-dessus, sont définies par arrêté du ministre chargé de la protection du consommateur et de la répression des fraudes.	<b>Applicable (vérification sur l'emballage)</b>
<b>7</b>	Les mentions obligatoires d'information du consommateur doivent être rédigées essentiellement en langue arabe et à titre accessoire dans une ou plusieurs autres langues accessibles au consommateur. Elles sont inscrites à un endroit apparent et de manière à être visibles, clairement lisibles et indélébiles.	<b>Applicable (vérification sur l'emballage)</b>
<b>DENREES ALIMENTAIRES</b>		
<b>9</b>	Les denrées alimentaires préemballées destinées au consommateur ou aux collectivités doivent comporter sur leurs emballages, toutes les informations édictées par les dispositions du présent décret	<b>Applicable (vérification sur l'emballage)</b>

11	Lorsque les mentions sur les denrées alimentaires sont portées sur une étiquette, celle-ci doit être fixée de manière à ce qu'elle ne puisse se détacher de l'emballage.	<b>Applicable</b> <b>(vérification</b> <b>sur</b> <b>l'emballage)</b>
<b>Mentions obligatoires d'étiquetage</b>		
12	<p>Les informations sur les denrées alimentaires, prévues à l'article 9 ci-dessus, comportent sous réserve des exceptions Enumères dans le présent chapitre, les mentions obligatoires d'étiquetage suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) la dénomination de vente de la denrée alimentaire ;</li> <li>2) la liste des ingrédients;</li> <li>3) la quantité nette exprimée selon le système métrique international;</li> <li>4) la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation;</li> <li>5) les conditions particulières de conservation et /ou d'utilisation;</li> <li>6) le nom ou la raison sociale, la marque déposée et l'adresse du fabricant, du conditionneur ou du distributeur ou de l'importateur lorsque la denrée est importée;</li> <li>7) le pays d'origine et/ou de provenance lorsque la denrée est importée;</li> <li>8) le mode d'emploi et les précautions d'emploi au cas où leur omission ne permet pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire.</li> <li>9) l'identification du lot de fabrication et/ou la date de fabrication ou de conditionnement.</li> <li>10) la date de congélation ou de surgélation pour les produits concernés.</li> <li>11) les ingrédients et les denrées Enumères à l'article 27 du présent décret, et leurs dérivés, provoquant des allergies ou des intolérances, utilisés dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et qui sont encore présents dans le produit fini, mime sous une forme modifiée ;</li> <li>12) l'étiquetage nutritionnel.</li> <li>13) le titre « alcoométrique volumique acquis » pour les boissons titrant plus de 1,2 % dialcool en volume ;</li> <li>14) le terme « halal », pour les denrées alimentaires concernées.</li> </ol> <p>L'indication du sigle d'irradiation (...)</p>	<b>Applicable</b> <b>(vérification</b> <b>sur</b> <b>l'emballage)</b>
15	Les mentions relatives à la dénomination de la denrée et à la quantité nette doivent être regroupées dans le même champ visuel principal.	<b>Applicable</b> <b>(vérification</b> <b>sur</b> <b>l'emballage)</b>
<b>Dénomination de vente de la denrée alimentaire</b>		
19	L'étiquetage doit porter, en liaison avec la dénomination de vente de la denrée ou à proximité immédiate de celle-ci les mots ou groupes de mots nécessaires pour éviter que le consommateur ne soit induit en erreur en ce qui concerne la nature et les conditions exactes de fabrication de l'aliment, y compris son milieu de couverture, son mode de présentation ainsi que l'état dans lequel il se trouve ou le type de traitement qu'il a subi.	<b>Applicable</b> <b>(vérification</b> <b>sur</b> <b>l'emballage)</b>
<b>Quantité nette</b>		

20	<p>L'indication de la quantité nette des denrées alimentaires est exprimée selon le système métrique international en :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mesures de volume pour les denrées alimentaires liquides.</li> <li>• Mesures de poids pour les denrées alimentaires solides.</li> <li>• Poids ou en volume pour les denrées alimentaires piteuses ou visqueuses.</li> <li>• Nombre d'unités pour les denrées alimentaires vendues à la pièce.</li> </ul> <p>Lorsqu'une denrée alimentaire solide est présentée dans un milieu liquide de couverture, le poids net égoutté de cette denrée alimentaire est également indiqué.</p> <p>Il est entendu par milieu liquide, lieu et les solutions aqueuses de sucre et de sel, les jus de fruits et de légumes uniquement dans le cas des fruits ou légumes en conserve ou le vinaigre, seuls ou en combinaison.</p>	<p><b>Applicable</b> <b><u>(vérification sur l'emballage)</u></b></p>
<b>Ingrédients</b>		
27	<p>.Les denrées et ingrédients alimentaires, connus pour provoquer des allergies ou des intolérances, doivent être clairement mis en Evidence dans l'étiquetage.</p> <p>La liste de ces denrées et ingrédients est fixée en annexe II du présent décret.</p> <p>Cette liste est actualisée par arrêté conjoint des ministres chargés de la protection du consommateur et de la répression des fraudes, de la santé et de l'agriculture.</p>	<p><b>Applicable</b> <b><u>(vérification sur l'emballage)</u></b></p>
28	<p>L'eau d'ajout doit être déclarée dans la liste des ingrédients, sauf quand elle fait partie elle-même d'un ingrédient comme notamment la saumure, le sirop ou le bouillon entrant dans la composition d'un aliment.</p> <p>L'eau ou les autres ingrédients volatiles Evaporés en cours de fabrication ne sont pas mentionnés.</p>	<p><b>Applicable</b> <b><u>(vérification sur l'emballage)</u></b></p>
<b>Mode d'emploi</b>		
35	<p>Le mode d'emploi, y compris les instructions pour la reconstitution de certaines denrées alimentaires, doivent figurer sur l'étiquette pour garantir une bonne utilisation.</p> <p>L'indication des précautions d'emploi est obligatoire dans le cas des denrées alimentaires congelées ou surgelées, dès lors que ces denrées ne doivent pas être recongelées après avoir été décongelées</p>	<p><b>Non applicable</b> <b><u>(Non concerné)</u></b></p>

### 2.1.9. Température et Procédés de conservation :

**Tableau 09** : températures et procédés de conservation par réfrigération, congélation ou surgélation des denrées alimentaires.

Art	exigences	conformité
<i>Réglementation algérienne</i>		
<b>Arrêté interministériel du 13 châabane 1420 correspondant au 24 janvier 1998 relatif aux températures et procédés de conservation par réfrigération, congélation ou surgélation des denrées alimentaires.</b>		
<b>1</b>	le présent arrêté a pour objet de déterminer les températures et les procédés de conservation par réfrigération, congélation ou surgélation des denrées alimentaire. Un tableau de définissant les températures de réfrigération des denrées alimentaires, un tableau définissant les températures de congélation des denrées alimentaires <b>Annexe II.</b>	<b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b>

### 2.1.10. Agrément sanitaire :

**Tableau 10** : les conditions et modalités d'agrément sanitaire des établissements dont l'activité est liée aux animaux, produits animaux et d'origine animale ainsi que de leur transport.

Art	exigences	conformité
<i>Réglementation algérienne</i>		
<b>Décret exécutif n° 04-82 du 26 Moharram 1425 correspondant au 18 mars 2004 fixant les conditions et modalités d'agrément sanitaire des établissements dont l'activité est liée aux animaux, produits animaux et d'origine animale ainsi que de leur transport</b>		
1	le présent décret a pour objet de fixer les modalités d'agrément sanitaire des établissements dont l'activité est liée aux animaux, aux produits animaux et d'origine animale ainsi que de définir les conditions de leur transport	//
5	L'activité professionnelle dans les lieux de travail doit s'exercer dans des conditions d'hygiène adéquates. Les dispositions du présent article sont précisées par arrêté conjoint du ministre chargé de la santé et du ministre chargé de l'agriculture.	<b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b>
8	<p>Les établissements de production, de préparation, de transformation, de réfrigération, de congélation, de conditionnement, d'emballage ou d'entreposage des produits animaux ou d'origine animale et les établissements dont l'activité est liée aux produits de la pêche et de l'aquaculture ainsi que les établissements de production, de conditionnement et d'entreposage des aliments pour animaux, doivent répondre aux conditions suivantes :</p> <p>les lieux de travail doivent être conçus et disposés de façon à éviter toute contamination des produits ;</p> <p>les murs, les plafonds, les portes et les fenêtres doivent présenter des surfaces lisses faciles à nettoyer et à désinfecter, en matériaux résistants imperméables et en matière non absorbante ;</p> <p>le sol doit être incliné de façon à permettre l'évacuation des liquides résiduels ;</p> <p>les établissements de production doivent, en plus des conditions citées ci-dessus, permettre également la circulation dans une seule direction allant des zones dites sales vers les zones dites propres. Les différentes zones doivent être séparées les unes des autres.</p>	<b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b>
13	Toute modification dans l'installation des locaux, leur aménagement et leur équipement qui relève de l'agrément sanitaire, doit être portée à la connaissance de l'autorité vétérinaire. Cette autorité est tenue d'effectuer une nouvelle visite de l'infrastructure, des installations et des équipements afin d'actualiser l'agrément sanitaire, le cas échéant	<b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b>
16	Les moyens de transport d'animaux, des produits animaux ou d'origine animale et des produits de la pêche et de l'aquaculture doivent être identifiés par l'autorité vétérinaire, par l'attribution d'un document portant les références de cette identification.	<b>Applicable</b> <b><u>(Visite sur terrain)</u></b>

### 2.1.11. Résidus de médicaments vétérinaires:

**Tableau 11** : les listes ainsi que les limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ou de substances pharmacologiquement actives tolérées dans les denrées alimentaires d'origine animale.

Art	exigences	conformité
<i>Réglementation algérienne</i>		
<b>Arrêté interministériel du 15 Ramadhan 1437 correspondant au 20 juin 2016 fixant les listes ainsi que les limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ou de substances pharmacologiquement actives tolérées dans les denrées alimentaires d'origine animale.</b>		
<b>1</b>	le présent arrêté a pour objet de fixer les listes ainsi que les limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ou de substances pharmacologiquement actives tolérées dans les denrées alimentaires d'origine animale.	//
<b>3</b>	La liste ainsi que les limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ou de substances pharmacologiquement active tolérées dans les denrées alimentaires d'origine animale, sont fixées à l'annexe I jointe à l'original du présent arrêté.	<b>partiellement applicable</b> <b>voir action</b> <b><u>n°10</u></b> <b>(vérification du bulletin d'analyse)</b>
<b>4</b>	Les denrées alimentaires dérivées d'animaux non ciblés contenant des résidus générés par contamination croisée inévitable de substances pharmacologiquement actives appartenant au groupe de coccidiostatiques et/ou d'histomonostatiques, fixées en annexe I et utilisées en tant qu'additifs autorisés dans l'alimentation de certaines espèces d'animaux notamment les volailles, ne doivent pas être mises à la consommation lorsqu'elles dépassent les limites maximales tolérées. La liste ainsi que les limites maximales de résidus des substances pharmacologiquement actives appartenant au groupe des coccidiostatiques et/ou des histomonostatiques tolérées dans les denrées alimentaires dérivées d'animaux non ciblés, sont fixées à l'annexe II jointe à l'original du présent arrêté.	<b>partiellement applicable</b> <b>voir action</b> <b><u>n°10</u></b> <b>(vérification du bulletin d'analyse)</b>
<b>5</b>	La liste des médicaments vétérinaires ou des substances pharmacologiquement actives interdite dans les denrées alimentaires d'origine animale, est fixée à l'annexe III jointe à l'original du présent arrêté.	<b>partiellement applicable</b> <b>voir action</b> <b><u>n°10</u></b> <b>(vérification du bulletin d'analyse)</b>
<b>6</b>	Les denrées alimentaires d'origine animale contenant des résidus fixés en annexe III et les autres substances qui ne figurent pas dans la liste fixée en annexe I, ne doivent pas être mises à la consommation. Les limites de détection de ces résidus, définies à des fins de contrôle, doivent tenir compte de la concentration en résidus la plus faible pouvant être détectée, selon les méthodes d'analyse fixées par la réglementation en vigueur ou à défaut, issues des normes reconnues au plan international.	<b>partiellement applicable</b> <b>voir action</b> <b><u>n°10</u></b> <b>(vérification du bulletin d'analyse)</b>

## 2.2. Les règlements relative aux ingrédients du ketchup et mayonnaise:

### 2.2.1. L'eau :

**Tableau 12** : la nature, la périodicité et les méthodes d'analyse de L'eau de consommation humaine.

Art	exigences	conformité
<i>Réglementation algérienne</i>		
<u>Eau</u>		
<b>Décret exécutif n° 09-414 du 28 Dhou El Hidja 1430 correspondant au 15 décembre 2009 fixant la nature, la périodicité et les méthodes d'analyse de L'eau de consommation humaine.</b>		
1	le présent décret a pour objet de fixer la nature, la périodicité et les méthodes d'analyse de l'eau au niveau des ouvrages et installations de production, de traitement, d'adduction, de stockage et de distribution de l'eau de consommation humaine.	//
7	Les analyses à effectuer sur les échantillons d'eaux prélevés au point d'utilisation des eaux traitées destinées à la fabrication de boissons gazeuses et de glace ou à la préparation, au conditionnement et à la conservation des denrées alimentaires portent sur les paramètres définis au titre du contrôle complet dans l'annexe II du présent décret.	<b>Applicable (visite sur terrain)</b>
8	<p>La périodicité des analyses à effectuer sur les échantillons d'eau est fixée en fonction :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soit du débit journalier prélevé au niveau des ouvrages et installations de production destinés à l'alimentation en eau potable ;</li> <li>- Soit du volume journalier fourni par un réseau de distribution d'eau ;</li> <li>- Soit du volume journalier utilisé pour la fabrication de boissons gazeuses et de glace ou la préparation, le conditionnement et la conservation de denrées alimentaires.</li> </ul> <p>La périodicité de ces analyses est définie dans l'annexe III du présent décret.</p> <p>La répartition de la fréquence des analyses à effectuer aux fins de contrôle au niveau des différents ouvrages et installations de traitement, d'adduction, de stockage et de distribution sera précisée, par arrêté du ministre chargé des ressources en eau, en fonction des exigences de représentativité des échantillons d'eau fournie.</p>	<b>Applicable (visite sur terrain)</b>
9	Des analyses complémentaires, en termes de fréquence et de paramètres, doivent être fixées par L'administration de wilaya chargée des ressources en eau en cas de risque de dégradation de la qualité des eaux lors de la survenance d'une catastrophe.	//
10	Les méthodes référentielles d'analyse des échantillons d'eau sont définies dans l'annexe IV du présent décret.	//
11	Les analyses des échantillons d'eaux brutes ou traitées effectuées par tout exploitant d'un service public d'alimentation en eau potable ou par tout utilisateur d'eaux traitées destinées à la fabrication de boissons gazeuses et de glace ou à la préparation, au conditionnement et à la conservation des denrées alimentaires, doivent être réalisées par des laboratoires agréés conformément à la réglementation en vigueur.	<b>Applicable (visite sur terrain)</b>

### 2.2.2. Le vinaigre :

**Tableau 13** : spécifications techniques et aux modalités et conditions de mise a la consommation des vinaigres.

Art	exigences	conformité
<b><u>Vinaigre</u></b>		
<b>Arrête interministériel du 24 Rajab 1418 correspondant au 25 novembre 1997 relatif aux spécifications techniques et aux modalités et conditions de mise a la consommation des vinaigres.</b>		
1	le présent arrêté a pour objet de définir les spécifications techniques des vinaigres destinés à la consommation humaine, ainsi que les modalités et les conditions de leur mise à la consommation.	//
5	Les vinaigres peuvent contenir les ingrédients facultatifs suivants : - herbes condimentaires, épices et fruits ou parties ou extraits de ces végétaux utilisables comme aromatisants ; - lactosérum ; - jus de fruits ou l'équivalent en concentré de jus de fruits ; - sucres; - miel; - sel de qualité alimentaire.	//
7	La teneur totale en acide exprimée en acide acétique des vinaigres de vin est fixée au minimum à 60 grammes par litre. Cette teneur est au minimum de 50 grammes par litre pour les autres vinaigres. La teneur totale en acide des vinaigres ne doit pas dépasser la quantité que l'on peut obtenir par fermentation biologique.	<b>Applicable (<u>vérification</u> <u>sur</u> <u>l'emballage</u>)</b>
8	La teneur en alcool résiduel des vinaigres exprimée en volume est limitée à : - 1% pour les vinaigres de vin ; - 0,5% pour les autres vinaigres.	<b>Applicable (<u>vérification</u> <u>sur</u> <u>l'emballage</u>)</b>
10	La concentration maximale des contaminants tolérés dans les vinaigres est déterminée comme suit: - Arsenic 1 mg/kg; - Plomb 1 mg/kg; - Total cuivre et zinc 10 mg/kg; - Fer 10 mg/kg;	<b>Applicable (<u>vérification</u> <u>des bulletins</u> <u>d'analyses</u>)</b>

### 2.2.3. Le sel iodé :

**Tableau 14** : spécifications du sel de qualité alimentaire.

Art	exigences	conformité
<b>Sel iodé</b>		
<b>Arrêté interministériel du 28 Moharram 1440 correspondant au 8 octobre 2018 portant règlement technique relatif aux spécifications du sel de qualité alimentaire.</b>		
1	le présent arrêté a pour objet de fixer les spécifications techniques du sel de qualité alimentaire.	//
2	Les dispositions du présent arrêté s'appliquent au sel de qualité destiné à la consommation humaine aussi bien à la vente directe au consommateur qu'à l'industrie alimentaire. Elles s'appliquent également au sel utilisé comme support d'additifs alimentaires et/ou d'éléments nutritifs.	//
3	Au sens du présent arrêté on entend par « sel de qualité alimentaire », le produit cristallin se composant principalement de chlorure de sodium (NaCl), provenant de marais salants, de sel gemme ou de saumures provenant de la dissolution de sel gemme.	//
4	Le sel de qualité alimentaire tel que défini à l'article 3 ci-dessus, doit contenir du chlorure de sodium (NaCl) à un taux supérieur ou égal à 97% de l'extrait sec, non compris les additifs.	<b>Applicable (vérification sur l'emballage)</b>
5	Le sel de qualité alimentaire doit être fortifié par l'iode selon les prescriptions édictées par la réglementation en vigueur.	<b>Applicable (vérification sur terrain)</b>
9	Le sel de qualité alimentaire iodé ne doit pas être exposé à la pluie, à l'humidité excessive ou à la lumière du soleil directe, à tous les stades de son entreposage, de son transport ou de sa vente. Le sel de qualité alimentaire iodé emballé doit être entreposé dans des entrepôts suffisamment aérés et ventilés	<b>Applicable (Visite sur terrain)</b>

#### 2.2.4. Le sucre :

**Tableau 15** : spécifications de certains types de sucre destinés à la consommation humaine.

Art	exigences	conformité
<u>Sucre</u>		
<b>Arrêté interministériel du 3 Dhou El Kaâda 1441 correspondant au 25 juin 2020 portant règlement technique relatif aux spécifications de certains types de sucre destinés à la consommation humaine.</b>		
1	le présent arrêté a pour objet de fixer les spécifications techniques de certains types de sucre destinés à la consommation humaine.	//
2	Les dispositions du présent arrêté s'appliquent aux types de sucre destiné à la consommation humaine dont les dénominations de ventes ainsi que les caractéristiques sont fixées à l'annexe du présent arrêté.	//
4	<p>Les seuils limites des contaminants tolérés dans les types de sucre objet du présent arrêté, doivent être conformes à la réglementation en vigueur et à défaut aux normes reconnues à l'échelle internationale.</p> <p>Les seuils limites des métaux lourds tolérés dans le sucre blanc et le sucre en poudre ou le sucre glace ne doivent pas dépasser les limites ci-après :</p> <p>Arsenic (As) ..... 1 mg / kg.            Cuivre (Cu) ..... 2 mg / kg.            Plomb (Pb) ..... 0,5 mg / kg.</p>	<p><b>partiellement applicable</b>  <u>voir action n°9</u>  <b>(vérification sur l'emballage)</b></p>

### 2.2.5. Les additifs alimentaires :

**Tableau 16** : les conditions et les modalités d'utilisation des additifs alimentaires dans les denrées alimentaires destinées à la consommation humaine.

Art	exigences	conformité
<b><u>Additifs alimentaire</u></b>		
<b>Décret exécutif n° 12-214 du 23 Joumada Ethania 1433 correspondant au 15 mai 2012 fixant les conditions et les modalités d'utilisation des additifs alimentaires dans les denrées alimentaires destinées à la consommation humaine.</b>		
<b>1</b>	le présent décret a pour objet de fixer les conditions et les modalités d'utilisation des additifs alimentaires dans les denrées alimentaires destinées à la consommation humaine.	//
<b>4</b>	Les contaminants et les résidus de pesticides ne peuvent, en aucun cas, être considérés comme des additifs alimentaires.	//
<b>5</b>	L'utilisation d'un additif alimentaire doit répondre aux conditions énumérées ci-après : — Préserver la qualité nutritionnelle de la denrée alimentaire ; — Servir de composant nécessaire dans les aliments diététiques ; — Améliorer la conservation ou la stabilité de la denrée alimentaire ou ses propriétés organoleptiques, à condition de ne pas altérer la nature ou la qualité de façon à tromper et induire en erreur le consommateur ; — Servir d'adjuvant dans une étape donnée du processus de mise à la consommation, à condition que l'additif alimentaire ne soit pas utilisé pour masquer les effets de l'utilisation d'une matière première de mauvaise qualité ou de méthodes technologiques inappropriées;	<b>Applicable</b> <b>(vérification des bulletins d'analyses)</b>
<b>6</b>	Seuls les additifs alimentaires énumérés à l'annexe 1 citée ci-dessous peuvent être mis à la consommation et incorporés d'une manière directe ou indirecte dans les denrées alimentaires, selon les conditions d'emploi fixées à l'annexe III citée ci-dessous, annexées à l'original du présent décret.	<b>Applicable</b> <b>(vérification des additifs sur les annexes)</b>
<b>7</b>	Les concentrations maximales pour les additifs alimentaires figurant à l'annexe III, annexée à l'original du présent décret, sont fixées pour le produit fini tel qu'il est consommé.	<b>Applicable</b> <b>(vérification des additifs sur les annexes)</b>
<b>8</b>	Les additifs alimentaires prévus à l'article 6 ci-dessus, doivent répondre aux spécifications d'identité et de pureté fixées par les normes algériennes ou, à défaut, par les normes admises au plan international.	<b>Applicable</b> <b>(vérification des additifs sur les annexes)</b>
<b>9</b>	Seuls des additifs alimentaires hallal peuvent être incorporés dans les denrées alimentaires.	<b>Applicable</b> <b>(vérification la liste des additifs)</b>

<p><b>10</b></p>	<p>Outre les cas d'addition directe, l'additif alimentaire peut résulter d'un transfert à partir d'une matière première ou d'autres ingrédients utilisés pour produire l'aliment, dans la mesure où :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— l'utilisation de l'additif alimentaire est autorisée par les dispositions du présent décret dans les matières premières ou d'autres ingrédients ;</li> <li>— la quantité d'additif alimentaire présente dans les matières premières ou d'autres ingrédients ne doit pas dépasser la concentration maximale fixée par le présent décret ;—</li> </ul> <p>l'aliment dans lequel l'additif alimentaire est transféré ne contient pas ce dernier en quantité supérieure à celle qui serait introduite par l'utilisation de matières premières ou d'autres ingrédients dans des conditions technologiques appropriées ou dans le respect des bonnes pratiques de fabrication et ce, conformément aux dispositions du présent décret.</p>	<p><b>Applicable</b> <b><u>(visite sur terrain)</u></b></p>
<p><b>12</b></p>	<p>Outre les prescriptions prévues par la réglementation en vigueur relative à l'information du consommateur, les additifs alimentaires incorporés dans les denrées alimentaires et ceux destinés à la vente au consommateur doivent comporter de manière lisible et visible sur leur emballage les mentions d'étiquetage suivantes :</p> <p>1 - Additifs alimentaires incorporés dans les denrées alimentaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— - Le nom de chaque additif alimentaire, qui doit être spécifique et non générique et/ou son numéro de système international de numérotation (SIN), suivi de sa (ses) fonction (s) technologique (s) ;</li> <li>— - L'expression « à des fins alimentaires » ou toute autre indication de sens analogue ;</li> <li>— la quantité maximale de chaque additif alimentaire ou groupe d'additifs alimentaires exprimée soit par : <ul style="list-style-type: none"> <li>* mesures de poids pour les additifs alimentaires solides ;</li> <li>* mesures de poids ou de volume pour les additifs alimentaires liquides</li> <li>* mesures de poids ou de volume pour les additifs alimentaires pâteux ou visqueux ;</li> <li>* selon le principe de bonne pratique de fabrication (BPF).</li> </ul> </li> </ul> <p>— Lorsque deux additifs alimentaires ou plus sont présents dans une denrée alimentaire, leurs noms doivent figurer dans une liste où ils seront énumérés par ordre décroissant selon leur masse par rapport au contenu total de la denrée alimentaire ;</p> <p>— Dans le cas d'utilisation d'un mélange de matières aromatisants, il n'est pas nécessaire d'indiquer le nom de chaque aromatisant, l'expression générique « arôme » ou « aromatisant » peut être employée à condition qu'elle soit accompagnée d'une indication de la nature de l'arôme.</p> <p>L'expression « arôme » ou « aromatisant » peut être suivie de différents adjectifs dont notamment, « naturel » ou « artificiel », ou des deux, selon le cas ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— -Lorsque les édulcorants(...)</li> <li>— - L'expression « déconseillé aux individus allergiques et/ou présentant une intolérance aux additifs alimentaires » (...)</li> </ul> <p>Pour les additifs alimentaires destinés aux industries agroalimentaires, les mentions « halal » et « nature de l'additif » alimentaire peuvent figurer soit sur l'emballage, soit dans les documents d'accompagnement du produit.</p>	<p><b>Applicable</b> <b><u>(vérification sur l'emballage)</u></b></p>

<b>13</b>	La liste des additifs alimentaires autorisés, leurs définitions, leurs fonctions technologiques ainsi que leur numéro de système international de numérotation (SIN) sont fixés à l'annexe 1 jointe à l'original du présent décret.	//
<b>14</b>	La liste des catégories d'aliments dans lesquelles peuvent être incorporés les additifs alimentaires prévus à l'article 6 ci-dessus est fixée à l'annexe II jointe à l'original du présent décret.	//
<b>15</b>	La liste des additifs alimentaires pouvant être incorporés dans les denrées alimentaires ainsi que leurs limites maximales autorisées sont fixées à l'annexe III jointe à l'original du présent décret.	//

## 2.2.6. Huile végétale :

**Tableau 17** : pour les huiles végétales portant un nom spécifique.

Art	exigences	conformité
<i>Codex alimentarius</i>		
<u>Huiles végétales</u>		
<b>NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE CXS 210-1999 Adoptée en 1999. Révisée en 2001, 2003, 2009, 2017, 2019. Amendée en 2005, 2011, 2013, 2015, 2019.</b>		
<b>1 CHAMP D'APPLICATION</b>		
<b>1</b>	La présente norme s'applique aux huiles végétales décrites à la section 2.1 sous une forme propre à la consommation humaine.	//
<b>4 ADDITIFS ALIMENTAIRES</b>		
	Aucun additif n'est autorisé dans les huiles vierges et les huiles pressées à froid.	<b>Applicable</b> <b>(<u>vérification sur l'emballage</u>)</b>
<b>5 CONTAMINANTS</b>		
<b>1</b>	Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales des Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CXS 193-1995). Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides établies par la Commission du Codex Alimentarius.	<b>partiellement applicable</b> <b><u>voir action n°7 et 8</u></b> <b>(<u>vérification du bulletin d'analyse</u>)</b>

### 2.2.7. Purée de tomates mi- réduite :

**Tableau 18** : conserves de purée de tomates.

Art	exigences	conformité
<i>Réglementation algérienne</i>		
<b>purée de tomates mi- réduite</b>		
<b>Arrêté interministériel du 21 Rabie Ethania 1418 correspondant au 24 août 1997 relatif aux conserves de purée de tomates.</b>		
<b>1</b>	le présent arrêté a pour objet de définir les spécifications techniques et les règles applicables aux purées de tomates concentrées	//
<b>3</b>	<p>La dénomination "purée de tomates" accompagnée des qualificatifs "mi- réduite" "mi- concentrée", "concentrée", "double concentrée", "triple concentrée", ainsi que les dénominations abrégée telles que "tomates mi- réduites", "tomates mi- concentrées", "tomates concentrées" ou " concentrées de tomates", "tomates double concentré de tomates", etc.... sont réservées aux purée de tomates conformes aux caractères de concentrations ci-après: <b>Annexe III.</b></p> <p>La mise en vente de produits renfermant moins de 11% de résidu sec est interdit</p> <p>Le résidu sec est déterminé d'après l'indice réfractométrique; il s'entend toujours "sel déduit" c'est-à-dire déduction faite du sel effectivement ajouté, et en évaluant forfaitairement à 20% du résidu sec la teneur naturelle en chlorures de la purée de tomates.</p>	<b>Applicable (vérification du bulletin d'analyse)</b>
<b>7</b>	Les purées de tomates visées par le présent arrêté sont mises en vente, sous réserve qu'elles répondent aux spécifications ci-après <b>Annexe IV et V</b>	<b>Applicable (visite sur terrain)</b>
<b>9</b>	Les conserves qui ont une teneur en sucres totaux inférieure à 35 %, une acidité totale supérieure à 14 %, et une teneur en impuretés minérales insolubles dans l'eau supérieure à 0,15 % ou qui présenteraient une altération profonde dans leur couleur, saveur et consistance, seront déclarées impropres à la consommation humaine	<b>Applicable (vérification du bulletin d'analyse)</b>



# CHAPITRE 03

## CHAPITRE 03 : ELABORATION DES PROPOSITIONS

### D'AMELIORATION :

Après l'analyse de non-conformité déclaré, nous avons mettre en place des actions d'amélioration pour maitriser les risques .

**Tableau 19** : Proposition d'amélioration.

<b>action</b>	<b>Proposition d'amélioration</b>
<b>1</b>	Il faut augmenter la vérification de nettoyage.
<b>2</b>	Remplacer les équipements corrodés.
<b>3</b>	Les instruments, les appareils et tous ustensiles doivent être en matériaux résistants à la corrosion et maintenus en parfait état d'entretien. Ils doivent être régulièrement et soigneusement nettoyés avec de l'eau chaude et désinfectés, chaque fois qu'il est nécessaire et obligatoirement en fin de travail.
<b>4</b>	Les personnes appelées à manipuler les denrées alimentaires doivent se conformer à une propreté vestimentaire et corporelle stricte, respecter le flux de travail au niveau des locaux.
<b>5</b>	Les personnes qui manipulent les denrées alimentaires doivent : <ul style="list-style-type: none"><li>• Suivre des instructions précises pour appliquer les réglementations en vigueur ;</li><li>• programmer des sensibilisations périodiques en matière d'hygiène des aliments.</li></ul>
<b>6</b>	Le matériel du travail doit être construit et entretenu de manière à éviter les risques de contamination des denrées alimentaires et à permettre son nettoyage efficace et sa désinfection adéquate.
<b>7</b>	Exiger au fournisseur le bulletin d'analyse de la limite maximale d'arsenic.
<b>8</b>	Exiger au fournisseur le bulletin d'analyse de la limite maximale du plomb.
<b>9</b>	L'entreprise doit établir et/ou exiger au fournisseur le bulletin d'analyse des métaux lourds tolérés.
<b>10</b>	L'entreprise doit établir et /ou exiger au fournisseur le bulletin d'analyse des limites maximale des résidus médicaments

# CONCLUSION

## **Conclusion :**

La veille réglementaire est un processus formalisé d'identification et de mise à jour des exigences légales applicables.

Au terme de notre recherche nous pouvons affirmer que notre travail basé sur la mise en place d'une veille réglementaire.

En premier lieu nous avons identifié les textes réglementaires par rapport aux produits (mayonnaise et ketchup), la majorité de ces exigences applicables sont collecter à partir de la réglementation algérienne, en suit à partir de la réglementation internationale nous avons collecté les ingrédients qui ne sont pas identifier par le journal algérien, ce qui ce concerne le jaune d'œuf nous n'avons pas trouvé leur texte réglementaire ni dans la réglementation nationale ni internationale. Aussi pour les arômes, elle n'existe pas dans l'annexe des additifs, mais elle est validée par l'entreprise elle-même.

Après la collecte et la validation des exigences réglementaire, nous avons évalué la conformité et l'applicabilité de ces textes et nous avons constaté que la pluparts de ces exigences sont appliqué en entreprise, mais il y a des textes qui sont partiellement conforme, des textes qui ne sont pas conformes et il y a des autre textes qui ne sont pas applicables chez l'entreprise GCA.

Nous avons consulté environ 20 arrêtés, dont lesquelles 147 textes qui sont conformes, 13 qui sont partiellement conforme, 4 articles qui sont non applicable ainsi que nous n'avons pas marqué une non-conformité.

Pour bien finaliser notre objectif nous avons proposé des actions d'améliorations pour but de corriger les non conformités.

Les perspectives que nous avons constatées sont d'enrichir la veille réglementaire par la collecte des textes des autres pays, évaluer la faisabilité d'application des textes réglementaires et suivi des mises à jour de l'évolution des textes réglementaires.

# **Références bibliographie**

1. AFNOR, (1998) Association Française de Normalisation. Norme expérimentale XP X50 – 053 : Prestation de veille et mise en place d'un système de veille. Afnor, Paris.
2. Arditty, S., Schmitt, V., Giermanska-Kahn, J., Leal-Calderon, F. (2004). Materials based on solid-stabilized emulsions. *J. Colloid and Interface Science*, 275, 2, 659-664.
3. ASTHON, Bradford, W., Jonhson., Anne, K. et STACEY, Gary S. (1996), «Monitoring Science and Technology for Competitive Advantage ». *Competitive Intelligence Review*. 7, 15-126.
4. Aude, H. (2016). Réaliser un plan de veille. Rapport de stage. Université de Limoges. Carsat Centre Ouest. 46p.
5. Barthélmey, D. (1999). Droit et négociation internationales: La prise en compte des aspects scientifiques et économiques. *Economie et sociologie rurales. Actes et communication* 16, 8, 81-83.
6. Ben Romdhane, H. (2015). Comme exigence partielle de la maîtrise en gestion des pme et de leur environnement. Mémoire de fin d'étude. Université du Québec. Trois-Rivières. 112p.
7. Bernat J.-P. et al. « Les contours de la veille », *Documentaliste-Sciences de l'Information* (04-2008), Vol. 45, p. 32-44. [En ligne].
8. Berthouzoz, J., (2009), validation des points de maitrise pour la production de ketchup. 160 p. Sénégal.
9. Boutou. O (2006). Management de la sécurité des aliments : de l'HACCP à l'ISO 22000. AFNOR, 313 p, Paris.
10. Boutou. O (2014). Management de la sécurité des aliments : de l'HACCP à l'ISO 22000. AFNOR, 313 p, Paris.
11. Branger, A., Richer, M.M., Roustel, S., (2007a). Alimentation et processus technologiques. Educargri. 62 p, Dijon.
12. Brisson, D., Melot, A. (2009). La relation clients-professionnels de l'info-doc : vers une nouvelle intermédiation ?. *Documentaliste-Sciences de l'information*. 46, 3, 28-71.
13. Cacaly, S., et al. (2004). Dictionnaire de l'information. Colin, 274 p, paris.
14. Cacaly, S., et al., (2008), Dictionnaire de l'Information, Armand Colin.
15. Choo, C. W, (2002). *Information Management for the Intelligent Organization: The art of scanning the environment*. (3rd édition.). Medford, NJ. Information Today, Inc.
16. codex alimentarius, CAC/RCP 1-1969. Principes généraux d'hygiène alimentaire.
17. Diallo, A., Jdey, A. (2007) Cellule de veille : un management au service du client. Archima. 31 p.
18. DUMAS, L., (2004), Regard sur 'hôtellerie un secteur en mutation. 3, 123. [En ligne].

19. FABIAN, F. W., WETHERINGTON, M C. (1950). Spoilage in salad and French dressing due to yeasts. *Food Res.* 15, 135-137.
20. FAO (Food and Agriculture Organization), 1997. Manuel sur le contrôle des produits alimentaire. *Inspection des denrées alimentaires importées* 15, 55-59.
21. FAO/OMS., 2007. Commission du codex Alimentarius Manuel de procédure. 17<sup>ème</sup> Ed. Rome. 30-31.
22. Fuller, G. W. (2001). Food, Consumers, and the Food Industry - Catastrophe or Opportunity? *CRC series in contemporary food science.* 185p.
23. Ha, S. (2008). Étude de faisabilité pour l'automatisation de veille réglementaire à moyens constants : le cas du Centre de documentation de l'expertise du Muséum national d'histoire naturelle. Mémoire Titre professionnel de niveau 1, Sciences et techniques de l'information, INTD. 107 p.
24. Haddad, M. (2016). La veille juridique, une source d'inspiration pour l'innovation. 4, 53, 4-6.
25. HARRISON, L J., CUNNINGHAM, F. E. (1985). Factors influencing the quality of mayonnaise. *Food Quality* 8, 1-20.
26. <http://www.cairn.info/revue-documentaliste-sciences-de-l-information-2006-2-page-108.htm> . (Mise en place d'un service de veille collective pour la recherche : déroulement du projet, évaluation et perspectives). Consulté le 02 juin 2010.
27. <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/capacity-development/food-regulations/f> (FAO). Consulter le 02.07.2021.
28. <http://www.unites.uqam.calteoros/presentations/pres> (consulté le 12 février 2005).
29. <https://www.agro-media.fr/analyse/securite-alimentaire-lindustrie-agroalimentairedeterminee-a-protoger-la-sante-des-consommateurs-33309.html> (Sécurité alimentaire : L'industrie agroalimentaire déterminée à protéger la santé des consommateurs). Consulter le 02.07.2021
30. <https://www.memoireonline.com/12/11/4977/La-mise-en-place-dun-systeme-de-veille-commerciale.html> (La mise en place d'un système de veille commerciale). consulté le 05.0.7.2021
31. Johannesson, J., Palona, I. (2010). Environmental Turbulence and the Success of a Firm's Intelligence Strategy: Development of Research Instruments . *International Journal of Management.* 27, 3, 448-458.
32. Johns, P., Van Doren, D-C. (2010). Competitive intelligence in service marketing. *Marketing Intelligence & Planning.* 28, 5, 551-570.

33. Jordan, P. (2009). Veille scientifique dans le secteur pharmaceutique : enjeux, spécificités et mutualisation. Mémoire Titre professionnel de niveau 1, Sciences et techniques de l'information, INTD. 107 p.
34. Julien, p.a., Ramangalahy, C., (2003), Competitive Strategy and Performance of Exporting SMEs: An Empirical Investigation of the Impact of Their Export Information search and Competencies. *Entrepreneurship Theory and Practice*. Spring, 227-245.
35. Lesca H., (2003), Veille stratégique. La méthode L.E.SCAning, Colombelles. 16, 1, 28-48.
36. Lounis, M. (2019). Législation alimentaire. Coure. Université Ziane Achour, Djelfa, 14 p.
37. MA, L., BARBOSA-CANOVAS, G. V. (1995). Rheological characterization of mayonnaise. Part II: Flow and viscoelastic properties at different oil and xanthan gum concentrations. *J. Food Eng.* 25, 3, 409-425.
38. Management for the Intelligent Organization: The art of scanning the environment. (3rd ed.)n . Medford, NJ. Information Today, Inc.
39. Mcgonagle, J., Vella, C., (2002). Bottom Line Competitive Intelligence. Praeger, 272 p, États-Unis.
40. Normalisation Française. Prestations de veille. Prestations et prestations de mise en place d'un système de veille. XP x 50-053 (AFNOR, 1998).
41. Ranken, M. D., Kill, R. C., & Baker, C. (1997). Food industries manual - 24th edition. *Blackie Academic . Professional*, 160 p.
42. Reg.178/2002. Règlement (CE) n° 178/2002 du parlement européen et du conseil du 28/01/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires. JO L 31 du 1.2.2002.
43. Rouach, D. (1998). La veille technologique et l'intelligence économique. PUF, Paris
44. Sahay, B., Ranjan, J., (2008), Real time business intelligence in supply chain analytics.
45. SHEN, R., LUO, S., DONG J. (2011). Application of oat dextrin for fat substitute in mayonnaise. *Food Chem.* 126, 65-71.
46. Toften, K. (2005). The influence of export information use on export knowledge and Performance. Some empirical evidence. *Marketing Intelligence & Planning*. 23, 2, 200-219.
47. Van Dam, D., Nizet, J., Dejardin, M., Streith, M. (2009). Les agricultures biologique Ruptures et innovations. *Educargri*. 19 p, Dijon.
48. Vitt, E., M., Luckevich, S. (2002). Business Intelligence, Microsoft. 184 p.

49. [www.cairn.info/revue-documentaliste-sciences-de-l-information-2008-4-page-32.htm](http://www.cairn.info/revue-documentaliste-sciences-de-l-information-2008-4-page-32.htm)  
consulté le mai 2018.
50. [www.commerce.gov.dz](http://www.commerce.gov.dz) .
51. [www.fao.org](http://www.fao.org) .
52. [www.joradp.dz](http://www.joradp.dz) .

# **Annexes**

**Annexe I:** procédure de la veille sanitaire, normative, et règlementaire

GENERALE CONDIMENTAIRE ALGERIE	<b>PROCEDURE DE LA VEILLE SANITAIRE, NORMATIVE, ET REGLEMENTAIRE</b>	Date :
		Page :

	<b>REDACTION</b>	<b>VERIFICATION</b>	<b>APPROBATION</b>
<b>Nom :</b>			
<b>Fonction :</b>			
<b>Date :</b>			
<b>Visa</b>			

<p>GENERALE CONDIMENTAIRE ALGERIE</p>	<p><b>PROCEDURE DE LA VEILLE SANITAIRE, NORMATIVE, ET REGLEMENTAIRE</b></p>	Date :
		Page :

## **I. OBJET**

Cette procédure a pour objet de définir les modalités de recherche, et le processus de mise en œuvre et de mise à jour pour assurer une veille sanitaire, normative et réglementaire, et afin de fournir dans les délais adéquats, les informations nécessaires pour évaluer les risques, modifier ou ajuster entre autres les informations documentées relatives au système de management de la sécurité des denrées alimentaires.

## **II. DOMAINE D'APPLICATION**

Cette procédure s'applique à toute la documentation liée aux activités de GCA, relatives au système de management de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaire (textes réglementaires, normatifs, et la veille sanitaire)

## **III. REFERENCE :**

ISO 9000 : 2015 : Systèmes de management de la qualité - Principes essentiels et vocabulaire.

ISO 22000 : 2018 : Chapitre 8.4 Préparation et réponse aux situations d'urgences

## **IV. DEFINITION :**

- Exigence : Besoin ou attente formulés, habituellement implicites ou imposés
- Norme : Ensemble de règles, de spécifications techniques et de méthodes de travail, adoptées et approuvées par des organismes nationaux ou internationaux reconnus, auxquelles un produit doit répondre (activité, matériel, méthode). Elle est publiée par un organisme de normalisation.
- Organisme de normalisation : Organisme reconnu au niveau national ou international, dont la fonction principale, en vertu de ses statuts est la préparation et / ou la Publication de normes et / ou l'approbation de normes préparées par d'autres organismes.
- Réglementation externe\_ : Concerne tous les textes provenant de l'environnement juridique de l'entreprise tels que : Lois, Décrets, Arrêtés Ministériels ou Interministériels, Instructions et directives, résolution des actionnaires.

<p>GENERALE CONDIMENTAIRE ALGERIE</p>	<p><b>PROCEDURE DE LA VEILLE SANITAIRE, NORMATIVE, ET REGLEMENTAIRE</b></p>	Date :
		Page :

- Journal Officiel : Edition de tous les textes de loi et règlements émanant du pouvoir législatif tels que : Conventions et accords Internationaux, Lois et Décrets, Arrêtés, Décisions,
- Règlement : Un règlement a une portée générale et est obligatoire dans tous ses éléments
- Décret :Un décret émane du Président de la République ou du Premier Ministre.
- Arrêté :Un arrêté peut être interministériel ou ministériel.
- Décision : est obligatoire dans tous ses éléments pour les destinataires qu'elle désigne.
- Directive : une directive lie tout Etat membre destinataire quant au résultat à atteindre tout en laissant aux instances nationales la compétence quant à la forme et aux moyens.

## V. RESPONSABILITES

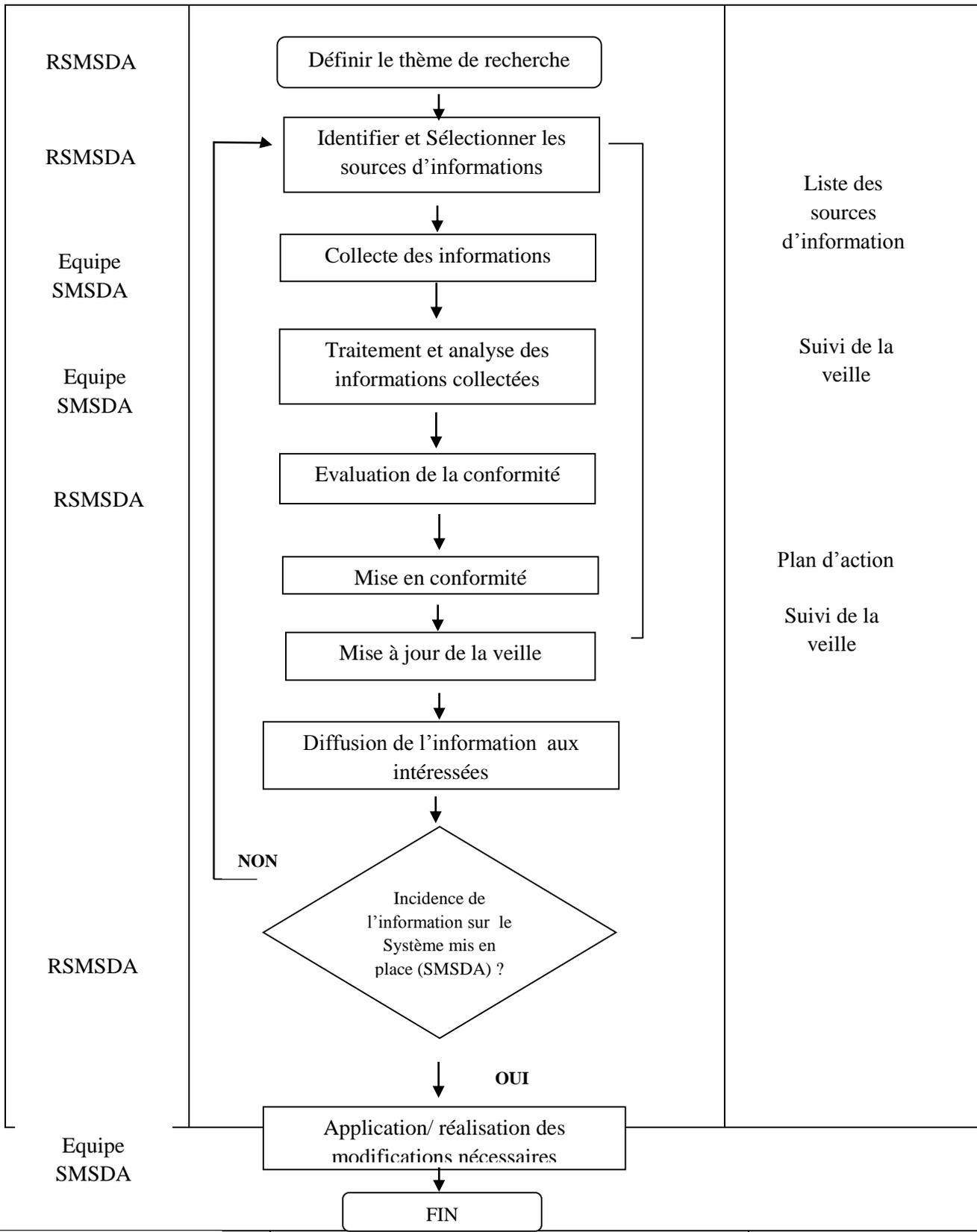
L'équipe SMSDA, et les responsables des structures sont chargés de l'application de cette procédure.

## VI. DEROULEMENT :

### 6.1. Logigramme

<p>GENERALE CONDIMENTAIRE ALGERIE</p>	<p><b>PROCEDURE DE LA VEILLE SANITAIRE, NORMATIVE, ET REGLEMENTAIRE</b></p>	Date :
		Page :

<b>QUI</b>	<b>ETAPE</b>	<b>ENREGISTREMENT</b>
------------	--------------	-----------------------



GENERALE CONDIMENTAIRE ALGERIE	<b>PROCEDURE DE LA VEILLE          SANITAIRE, NORMATIVE, ET          REGLEMENTAIRE</b>	Date :
		Page :

**6.2. Thèmes couverts**

Les thèmes couverts par la veille réglementaire « Qualité et Sécurité Sanitaire des Aliments »

sont les suivants :

- Réglementation applicable aux produits destinés à l'alimentation humaine
- Normes
- Sécurité des aliments
- Hygiène des denrées alimentaires
- Huiles alimentaires
- Huile d'olive vierge extra
- Solvants d'extraction
- OGM
- Contaminants (pesticides, métaux lourds, dioxines ...)
- Adjonction (additifs, vitamines, auxiliaires technologiques...)
- Emballages
- Contrôle métrologique des préemballages
- Etiquetage des denrées alimentaires
- Transports
- Substances chimiques
- Ingrédients

## **VII. Modalités d'acquisition et source d'information**

La source de l'ensemble des informations relatives à la veille réglementaire, sanitaire et normative liés à la sécurité des denrées alimentaires sont issus à partir des sites internet mentionnés ci-dessous.

La fréquence de consultation varie entre 1 à 2 fois par mois à 1 fois à 2 fois par an

### **7.1. Veille réglementaire :**

- **Réglementation algérienne :**

[www.jora.dz](http://www.jora.dz)

- **Réglementation française et européenne:**

<http://www.journal-officiel.gouv.fr>

<http://www.legifrance.gouv.fr>

<http://europa.eu.int/eur-lex/fr>

GENERALE CONDIMENTAIRE	<b>PROCEDURE DE LA VEILLE</b>	Date :  
---------------------------	-------------------------------	----------------

ALGERIE

**7.2. Veille sanitaire :**

[www.who.int/fr](http://www.who.int/fr) Organisation mondiale de la santé (OMS)

[www.afssa.fr](http://www.afssa.fr) Agence française de la sécurité sanitaire des aliments AFSSA

<https://www.ania.net/> Association Nationale des Industries Alimentaires ANIA

[www.invs.sante.fr](http://www.invs.sante.fr) Institut de veille sanitaire français INVS

**1.1. Veille normative:**

<http://www.codexalimentarius.net> Codex Alimentarius

<https://www.iso.org/fr/about-us.html> Organisation Internationale de Normalisation ISO

**Annexe II:** Les températures de réfrigération des denrées alimentaires, un tableau définissant les températures de congélation des denrées alimentaires.

DENREES ALIMENTAIRES	TEMPERATURES MAXIMALES
1- Produit de la mer fais , notamment les poissons, crustacés , mollusque	+2°C
2- Abats.	+3°C
3- Viandes découpées de boucherie , e viande conditionnées en unité de vente au consommateur.	+3°C
4- Plats cuisinés à l'avance.	+3°C
5- Plats froids préparés le jour même, sandwichs et fond de sauce.	+3°C
6- Pâtisserie fraîche, crème pâtissière , entremets frais .	+3°C
7- Volailles , lapins , gibiers.	+4°C
8- Produits de charcuterie non stable, , notamment le cachir , le pâté et le merguez .	+4°C
9- Ovoproduits	+4°C
10-Œufs en coquilles réfrigérés	+6°C
11-Lait cru , lait pasteurisé	+6°C
12-Produit laitiers frais non stérilisé, notamment le yaourt, le lait fermenté et la crème dessert	+6°C
13-Beurre	+6°C
14-Crème fraiche , fromage frais	+6°C
15-Fromage à pate molle , fromage à pate persillée	+6°C
16-Autres fromages	entre+10°C et +15°C
17-Viandes en carcasses et en quartiers	+7°C
18-Lait destiné à l'industrie	+8°C
19-Toute semi-conserve exceptée celle à base de produits de la pêche	+10°C
20-Produits de charcuterie stables (produits stabilisés par fumage ou fumaison)	+15°C
21-Semi conserves de produits de la pêche, notamment l'anchois	+15°C

**Annexe III :** Caractères de concentrations de la purée de tomate.

DENOMINATION	TENEUR EN RESIDU SEC (SEL DEDUIT)
Purée de tomates mi-réduit 11%	11% au minimum
Purée de tomates mi-concentrée 15%	15% au minimum
Purée de tomates concentrée 22%	22% au minimum
Purée de tomates double concentrée 28%	28% au minimum
Purée de tomates triple concentrée 36%	36% au minimum

**Annexe IV:** Spécifications de la purée de tomate.

CARACTERES	SPECIFICATIONS
Couleur	Rouge caractéristique de tomates mures.
Texture et consistance	Sensiblement homogène, pas de séparation en deux phases (liquide et solide).
Impuretés	Présence tolérée d'impuretés naturelles végétale, visibles seulement après examen microscopique attentif.  L'examen microscopique, selon la méthode de Howard, ne doit pas révéler la présence de moisissures dans plus de 60% des champs.
Saveur et arôme	Absence de saveurs et d'odeurs étrangères ou anormales, notamment de goût « brûlé » ou de caramel.

**Annexe V:** Spécifications de la purée de tomate.

CARACTERES	SPECIFICATIONS
Teneur minimum en sucres totaux (exprimés en sucre inverti ) p . 100 de résidu sec « sel déduit » .....	45
Acidité totale maximum (exprimée en acide critique hydraté) p. 100 de résidu sec « sel déduit » .....	10
Acidité volatile maximum maximum (exprimée en acide critique acétique) p. 100 de résidu sec « sel déduit » .....	1
Teneur maximum en impuretés minérales insolubles dans l'eau p. 100 de résidu sec « sel déduit » .....	0,1