

**MINISTERE DU COMMERCE**

**Arrêté du 4 Moharram 1440 correspondant au 13 octobre 2018 rendant obligatoire la méthode de détermination de la teneur en matières étrangères dans les épices et les herbes aromatiques déshydratées.**

Le ministre du commerce,

Vu le décret présidentiel n° 17-243 du 25 Dhou EL Kaâda 1438 correspondant au 17 août 2017, modifié, portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990, modifié et complété, relatif au contrôle de la qualité et à la répression des fraudes, notamment son article 19 ;

Vu le décret exécutif n° 02-453 du 17 Chaoual 1423 correspondant au 21 décembre 2002 fixant les attributions du ministre du commerce ;

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

Vu le décret exécutif n° 17 - 62 du 10 Jomada El Oula 1438 correspondant au 7 février 2017 relatif aux conditions et aux caractéristiques d'apposition de marquage de conformité aux règlements techniques ainsi que les procédures de certification de conformité ;

**Arrête :**

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 19 du décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990, modifié et complété, susvisé, le présent arrêté a pour objet de rendre obligatoire la méthode de détermination de la teneur en matières étrangères dans les épices et les herbes aromatiques déshydratées.

Art. 2. — Pour la détermination de la teneur en matières étrangères dans les épices et les herbes aromatiques déshydratées, les laboratoires du contrôle de la qualité et de la répression des fraudes et les laboratoires agréés à cet effet, doivent employer la méthode jointe en annexe du présent arrêté.

Cette méthode doit être utilisée, également, par le laboratoire lorsqu'une expertise est ordonnée.

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

Fait à Alger, le 4 Moharram 1440 correspondant au 13 octobre 2018.

Saïd DJELLAB

**ANNEXE**

**METHODE DE DETERMINATION DE LA TENEUR EN MATIERES ETRANGERES DANS LES EPICES ET LES HERBES AROMATIQUES DESYDRATEES.**

**1. DOMAINE D'APPLICATION :**

La présente méthode spécifie un mode opératoire général pour l'examen à l'œil nu, ou sous un grossissement de dix (10) fois, au maximum, des épices entières afin de déterminer les matières étrangères macroscopiques.

La présente méthode s'applique aux épices et aux herbes aromatiques déshydratées.

**2. TERMES ET DEFINITIONS :**

Au sens de la présente méthode, il est entendu par :

**Matière étrangère exogène macroscopique :**

Matière étrangère perceptible à l'œil nu ou sous un grossissement de dix (10) fois, au maximum, qui ne provient pas de la plante à laquelle l'épice ou l'herbe aromatique appartient.

**Note :** Matière étrangère exogène macroscopique pouvant être d'origine non animale (tiges, pierres, paille, moisissures visibles) ou animale (excréments, insectes et leurs souillures) (Figure 1).

**Matière étrangère endogène macroscopique :**

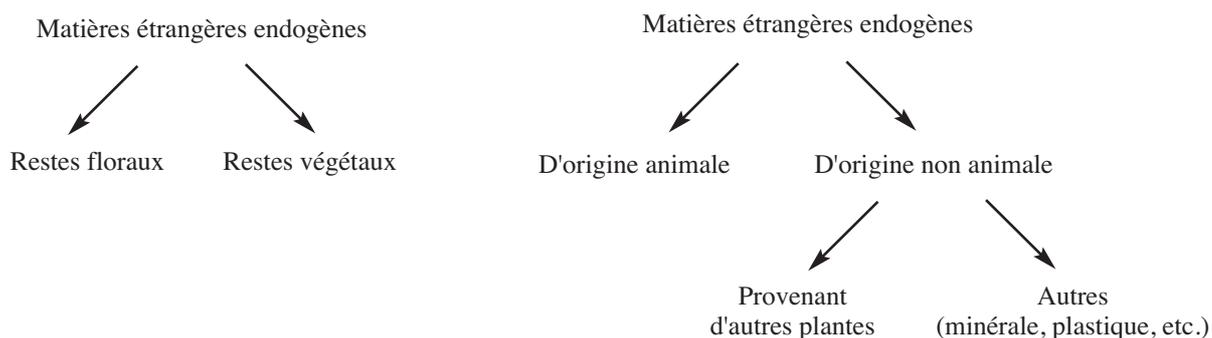
Matière perceptible à l'œil nu ou sous un grossissement de dix (10) fois, au maximum, constituée de restes de l'espèce de la plante à laquelle l'épice ou l'herbe aromatique appartient.

**Note :** Matière étrangère endogène macroscopique pouvant être constituée de restes floraux (Figure 1).

**3. PRINCIPE :**

La présente méthode est utilisée pour détecter la présence de matières étrangères endogènes et exogènes macroscopiques : moisissures suspectes sur les feuilles ou sur les graines, excréments et fèces d'animaux, corps entiers d'insectes et/ou gros fragments d'insectes, branches, tiges, pierres, verre, etc.

**Figure 1 - Illustration des définitions**



#### 4. APPAREILLAGE :

##### 4.1 Table et éclairage approprié.

4.2 **Papier**, grandes feuilles blanches et propres (si possible glacées).

4.3 **Spatules**, assortiment de petites et de grandes.

4.4 **Echantillonneur-diviseur**, échantillonneur de type *Jones* ou échantillonneur à riffles.

4.5 **Balance** pouvant lire, au moins, 0,001 g près.

4.6 **Couteau** ou tout autre instrument adapté.

4.7 **Loupe**.

#### 5. ECHANTILLONNAGE :

L'échantillonnage se fait dans des conditions appropriées.

#### 6. MODE OPÉRATOIRE :

##### 6.1 Taille et préparation de l'échantillon pour laboratoire

Il convient que l'échantillon pour laboratoire soit un échantillon représentatif prélevé sur différentes parties du lot.

Pour les produits ayant une masse volumique apparente élevée, il convient que la taille de l'échantillon pour laboratoire soit d'environ 500 g (Tableau 1).

Pour les produits ayant une masse volumique apparente basse, il convient que la taille de l'échantillon pour laboratoire soit d'environ 250 g (Tableau 1).

Le safran représente une exception, il convient que la taille de l'échantillon pour laboratoire soit de 3 g.

##### 6.2 Prise d'essai :

Il convient d'homogénéiser l'échantillon pour laboratoire avant de prélever la prise d'essai.

La taille d'échantillon pour laboratoire et de prise d'essai est fixée dans le tableau 1 de la présente méthode.

##### 6.3 Mode opératoire d'examen :

##### 6.3.1 Ensemble des épices et des herbes aromatiques, y compris la noix de muscade :

Peser à l'aide d'une balance (4.5), l'échantillon préparé en (6.1) et (6.2) à 0,01 g près.

Examiner l'échantillon selon les étapes suivantes :

a) étaler le produit sur une large zone bien éclairée (4.1) d'une feuille blanche (4.2) ;

b) utiliser une spatule (4.3) pour déplacer le produit de manière qu'il soit soigneusement examiné ;

c) séparer à l'aide de l'échantillonneur-diviseur (4.4) toutes les matières étrangères endogènes et/ou exogènes ;

d) peser à l'aide d'une balance (4.5) ou dénombrer selon (7.1) et (7.2) les impuretés et les matières étrangères.

Consigner toutes les matières étrangères endogènes et exogènes trouvées.

##### 6.3.2 Noix de muscade :

Casser 100 noix de muscade dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau (4.6).

Examiner les surfaces cassées pour repérer la présence éventuelle d'insectes, de fragments d'insectes, de galeries d'insectes, d'excréments ou de moisissures. Il est possible d'utiliser une loupe (4.7) pour confirmer les éventuelles observations.

Consigner la présence de matières étrangères exogènes et le nombre de noix de muscade où ces matières étrangères ont été trouvées.

#### 7. Calcul et expression des résultats :

##### 7.1 Matières étrangères endogènes et exogènes :

La fraction massique de matières étrangères endogènes,  $W_{EM}$ , et la fraction massique de matières étrangères exogènes d'origine non animale  $W_{FM}$ , exprimées en pourcentage, sont calculées en utilisant les formules ci-après :

$$W_{EM} = 100 \times \frac{m_{EM}}{m_s}$$

$$W_{FM} = 100 \times \frac{m_{FM}}{m_s}$$

où :

$m_{EM}$  : la masse en grammes de matières étrangères endogènes ;

$m_{FM}$  : la masse en grammes de matières étrangères exogènes d'origine non animale ;

$m_s$  : la masse en grammes de l'échantillon pour laboratoire ou de la prise d'essai, selon le cas.

Exprimer les résultats à une décimale près.

##### 7.2 Matières étrangères exogènes d'origine animale :

Les matières étrangères exogènes d'origine animale peuvent être exprimées selon les unités fixées au tableau 2 de la présente méthode, en termes de type, de nom, de nombre et de fraction massique en pourcentage.

**Tableau 1 - Taille d'échantillon pour laboratoire et de prise d'essai**

Masse volumique apparente du produit	Produit	Taille d'échantillon pour laboratoire (g)	Taille appropriée de prise d'essai (g)	Taille minimale de prise d'essai (g)
Elevée	Piment Jamaïque	500	100	100
	Graines d'anis		100	10
	Graines de carvi		100	10
	Graines de cardamome		100	100
	Cannelle		100	50
	Graines de céleri		100	10
	Clous de girofle		100	10
	Graines de coriandre		100	10
	Graines de cumin		100	10
	Graines d'aneth		100	10
	Graines de fenouil		100	10
	Ail		100	10
	Gingembre		100	100
	Elevée baies de genièvre		100	100
	Oignon		100	10
	Poivre (noir et blanc)		100	100
	Graines de pavot		100	10
	Graines de sésame		100	10
	Curcuma		100	100
			Noix de muscade (entière et brisures)	100 noix ou 500 g de brisures
Basse	Poivron	250	100	100
	Macis		25	25
	Herbes aromatiques		25	5
Autre	Safran	3	3	0,5

**Tableau 2 - Expression des résultats**

Matière étrangère exogène	Expression des résultats
Excréments de rongeurs	Nombre, mg/kg
Autres excréments (y compris les excréments d'insectes et d'oiseaux)	Type, Nombre, mg/kg
Insectes entiers et fragments d'insectes (morts ou vivants, y compris les acariens et les psoques)	Nom, Nombre, selon le cas
Larves	Nombre
Matériaux moisiss (toutes les graines ou les feuilles présentant des moisissures et si 1/4 ou plus de leur surface est considéré comme moisiss)	Fraction massique en pourcentage calculée selon (7.1)
Souillures d'insectes (y compris sur les feuilles, les racines et/ou les graines)	Fraction massique en pourcentage calculée selon (7.1)