

MINISTERE DU COMMERCE

Arrêté interministériel du 12 Rabie Ethani 1440 correspondant au 20 décembre 2018 portant règlement technique relatif aux spécifications de la margarine, des produits assimilés et des mélanges tartinables.

Le ministre du commerce,

Le ministre de l'industrie et des mines,

Le ministre de l'agriculture, du développement rural et de la pêche,

Le ministre de la santé, de la population et de la réforme hospitalière,

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° 02-453 du 17 Chaoual 1423 correspondant au 21 décembre 2002 fixant les attributions du ministre du commerce ;

Vu le décret exécutif n° 05-464 du 4 Dhou El Kaâda 1426 correspondant au 6 décembre 2005, modifié et complété, relatif à l'organisation et au fonctionnement de la normalisation, notamment son article 28 ;

Vu le décret exécutif n° 11-379 du 25 Dhou El Hidja 1432 correspondant au 21 novembre 2011 fixant les attributions du ministre de la santé, de la population et de la réforme hospitalière ;

Vu le 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 ;

Vu le décret exécutif n° 13-378 du 5 Moharram 1435 correspondant au 9 novembre 2013 fixant les conditions et les modalités relatives à l'information du consommateur ;

Vu le décret exécutif n° 14-241 du Aouel Dhou El Kaâda 1435 correspondant au 27 août 2014 fixant les attributions du ministre de l'industrie et des mines ;

Vu le décret exécutif n° 14-366 du 22 Safar 1436 correspondant au 15 décembre 2014 fixant les conditions et les modalités applicables en matière de contaminants tolérés dans les denrées alimentaires ;

Vu le décret exécutif n° 15-72 du 21 Rabie Ethani 1436 correspondant au 11 février 2015 portant création, missions, organisation et fonctionnement du comité national multisectoriel de prévention et de lutte contre les maladies non transmissibles ;

Vu le décret exécutif n° 16-242 du 20 Dhou El Hidja 1437 correspondant au 22 septembre 2016 fixant les attributions du ministre de l'agriculture, du développement rural et de la pêche ;

Vu le décret exécutif n° 17-140 du 14 Rajab 1438 correspondant au 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires ;

Arrêtent :

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 28 du décret exécutif n° 05-464 du 4 Dhou El Kaâda 1426 correspondant au 6 décembre 2005, modifié et complété, susvisé, le présent arrêté a pour objet de fixer les spécifications techniques de la margarine, des produits assimilés et des mélanges tartinables.

Art. 2. — Les dispositions du présent arrêté s'appliquent aux produits gras contenant au minimum 10% et au maximum 90% de matière grasse, destinés essentiellement à être tartinés.

Les dénominations de vente ainsi que la teneur en matières grasses de ces produits sont fixées aux annexes I et II du présent arrêté.

Art. 3. — Les dispositions du présent arrêté ne s'appliquent pas :

— aux produits dont la teneur en matière grasse est inférieure à deux tiers (2/3) de la matière sèche, sans compter le sel ;

— au beurre et aux produits laitiers à tartiner.

Art. 4. — Au sens du présent arrêté, on entend par :

— **matières grasses** : denrées alimentaires composées de glycérides d'acides gras. Elles englobent les graisses et les huiles comestibles d'origine végétale, laitière ou marine et les matières grasses qui ont été soumises à des procédés de modification physiques ou chimiques, y compris le raffinage, le fractionnement, l'interestérification ou l'hydrogénation ;

— **margarine et produits assimilés** : produits qui se présentent sous forme d'émulsions solides ou fluides, composés principalement d'eau, de matières grasses dont la teneur en matière grasse laitière ne doit pas excéder 3% de la teneur totale en matières grasses et la teneur en acides gras trans ne doit pas excéder 2% de la teneur totale en matières grasses ;

— **mélanges tartinables** : produits qui se présentent sous forme d'émulsions solides ou fluides, composés principalement d'eau, de matières grasses dont la teneur en matière grasse laitière doit être comprise entre 10% et 80% de la teneur totale en matières grasses ;

— **acides gras trans** : tous les isomères géométriques d'acides gras mono-insaturés et poly-insaturés ayant des doubles liaisons carbone-carbone non conjuguées interrompues par, au moins, un groupe méthylène dans la configuration *trans*.

Art. 5. — Conformément à la réglementation en vigueur, peuvent-être ajoutées aux produits objet du présent arrêté, les substances suivantes :

- vitamines :
 - vitamine A et ses esters ;
 - vitamine D ;
 - vitamine E et ses esters.
- chlorure de sodium (sel de qualité alimentaire) ;
- sucres ;
- protéines comestibles, appropriées ;
- d'autres ingrédients appropriés, y compris les minéraux.

Art. 6. — La margarine, les produits assimilés et les mélanges tartinables objet du présent arrêté ne doivent présenter aucun risque pour la santé du consommateur et doivent répondre aux exigences prévues par la réglementation en vigueur notamment, celles relatives aux additifs alimentaires, aux contaminants, aux spécifications microbiologiques, aux objets et aux matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires et à l'hygiène et à la salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires.

Art. 7. — Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation en vigueur relative à l'information du consommateur, l'étiquetage de la margarine, des produits assimilés et des mélanges tartinables préemballés doit comporter :

- la dénomination de vente, fixée aux annexes I ou II du présent arrêté, selon le cas ;
- la quantité des matières grasses entrant dans la composition du produit ;
- la quantité de matière grasse laitière, par rapport au poids total, quand celle-ci est présente ;
- la quantité de sel de qualité alimentaire utilisée.

Art. 8. — Les dispositions du présent arrêté entrent en vigueur une (1) année, après sa publication au *Journal officiel*.

Art. 9. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 12 Rabie Ethani 1440 correspondant au 20 décembre 2018.

Le ministre du commerce Le ministre de l'industrie
et des mines

Saïd DJELLAB Youcef YOUSFI

Le ministre de l'agriculture, Le ministre de la santé,
du développement rural de la population
et de la pêche et de la réforme hospitalière

Abdelkader BOUAZGHI Mokhtar HASBELLAOUI

ANNEXE I

Dénominations de vente et teneur en matières grasses de la margarine et des produits assimilés

Dénomination de vente *	Teneur en matières grasses en pourcentage (%) du poids
1- Margarine	Produit obtenu à partir de matières grasses, avec une teneur en matières grasses égale ou supérieure à 80% et inférieure à 90%.
2- Produits assimilés :	
- Trois quarts margarine, ou margarine allégée, ou margarine à teneur en matières grasses.	Produit obtenu à partir de matières grasses, avec une teneur en matières grasses de 60%, au moins, et de 62%, au maximum.
- Demi-margarine, ou minarine, ou margarine légère, ou margarine à faible teneur en matières grasses, ou margarine light.	Produit obtenu à partir de matières grasses, avec une teneur en matières grasses de 39%, au moins, et de 41%, au maximum.
- Matière grasse à tartiner à X % où X% : représente la teneur en matières grasses.	Produit obtenu à partir de matières grasses, avec les teneurs en matières grasses suivantes : <ul style="list-style-type: none"> — inférieure à 39% ; — supérieure à 41 % et inférieure à 60% ; — supérieure à 62% et inférieure à 80%.

*Le terme « végétal » peut être utilisé avec les dénominations de vente fixées ci-dessus, à condition que le produit ne contienne que des matières grasses d'origine végétale, avec une tolérance de 2% de matière grasse d'origine laitière ou marine de la teneur en matières grasses totales. Cette tolérance est également applicable en cas de référence à une espèce végétale.

ANNEXE II

Dénominations de vente et teneur en matières grasses des mélanges tartinables

Dénomination de vente	Teneur en matières grasses en pourcentage (%) du poids
1- Matière grasse composée à tartiner	Produit obtenu à partir d'un mélange de matières grasses, avec une teneur en matières grasses égale ou supérieure à 80% et inférieure à 90%.
2- Trois quarts matière grasse composée à tartiner ou matière grasse composée allégée à tartiner	Produit obtenu à partir d'un mélange de matières grasses, avec une teneur en matières grasses égale ou supérieure à 60% et de 62%, au maximum.
3- Demi-matière grasse composée à tartiner ou matière grasse composée légère à tartiner ou matière grasse composée light à tartiner	Produit obtenu à partir d'un mélange de matières grasses, avec une teneur en matières grasses de 39%, au moins, et de 41%, au maximum.
4- Mélange de matières grasses à tartiner à X % où X% : représente la teneur en matières grasses.	Produit obtenu à partir d'un mélange de matières grasses, avec les teneurs en matières grasses suivantes : <ul style="list-style-type: none"> — inférieure à 39% ; — supérieure à 41 % et inférieure à 60% ; — supérieure à 62% et inférieure à 80%.