

# **République Algérienne Démocratique et Populaire**

## **Ministère du Commerce**

### **AVIS AUX FABRICANTS, AUX DISTRIBUTEURS ET AUX DETAILLANTS DES PRODUITS CARNES**

Le Ministère du Commerce rappelle à l'attention de l'ensemble des commerçants (fabricants, grossistes et détaillants) intervenant dans le processus de mise à la consommation des produits carnés cuits, que l'arrêté du 9 juin 2004, modifiant et complétant l'arrêté du 26 juillet 2000 relatif aux règles applicables à la composition et à la mise à la consommation des produits carnés cuits, publié au Journal Officiel n° 51 du 15 août 2004, édicte de nouvelles règles en ce qui concerne les conditions de fabrication, de conservation et de commercialisation des produits précités.

Ces dispositions énoncent ce qui suit:

1. les viandes destinées à la préparation des produits carnés doivent être reconnues par les services habilités comme étant propres à la consommation humaine ;
2. les liants amylicés (amidons) ainsi que les protéines végétales sont autorisés respectivement à 5 % et à 2% au maximum.

Les doses maximales des ingrédients et des additifs destinés à la fabrication des produits carnés doivent être impérativement respectées ;

3. les spécifications physico-chimiques des produits carnés sont :
  - humidité sur produit dégraissé : 80% au maximum ;
  - teneur en tendons, nerfs et aponévroses : 5% au maximum ;
  - rapport collagène / protéine : 35% au maximum ;
  - matière grasse totale : 25% au maximum ; ce taux s'entend par rapport à l'humidité fixée au pourcentage maximum autorisé de 80% sur le produit dégraissé ;
4. Toute personne affectée à la manutention des viandes et des produits carnés est astreinte à une hygiène corporelle et vestimentaire stricte ;

5. Les produits carnés sont préparés , traités et entreposés dans des locaux destinés uniquement à cet effet. Si toutefois les locaux servent au traitement des produits carnés non cuits, des aménagements doivent être effectués de manière à éviter toute contamination ;
6. Les ustensiles, matériels et équipements ayant servi pour les produits carnés crus ne peuvent être utilisés pour les produits carnés cuits qu'après une désinfection et un nettoyage préalables ;
7. Les produits carnés non stables à la température ambiante ne doivent pas être emmagasinés dans le même local que les produits carnés crus ;
8. La date limite de conservation des produits carnés cuits en gelée et non stables à la température ambiante, ne doit pas dépasser un (01) mois, dans les conditions de conservation prévues par la réglementation en vigueur ;
9. Les moyens et le matériel utilisés pour le transport des produits carnés cuits doivent être dotés d'un système de réfrigération permettant le maintien d'une température constante pendant toute la durée du transport.

Les infractions à ces dispositions sont réprimées par application des sanctions prévues par la législation en vigueur, notamment la loi n° 09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes.

Pour toute information complémentaire, les commerçants concernés et les consommateurs sont invités à se rapprocher des Directions de Wilayas du Commerce et/ou des Directions Régionales du Commerce ( Alger, Annaba, Oran, Sétif, Ouargla, Béchar , Saida , Batna et Blida).