ARRETES, DECISIONS ET AVIS

SERVICES DU PREMIER MINISTRE

Arrêté interministériel du 26 Ramadhan 1443 correspondant au 27 avril 2022 modifiant l'arrêté interministériel du 19 Safar 1443 correspondant au 26 septembre 2021 fixant les micro-entreprises en difficulté et les conditions et modalités de leur refinancement.

———

Le ministre des finances, et

Le ministre délégué auprès du Premier ministre, chargé de la micro-entreprise,

Vu le décret présidentiel n° 96-234 du 16 Safar 1417 correspondant au 2 juillet 1996, modifié et complété, relatif au soutien à l'emploi des jeunes ;

Vu le décret présidentiel n° 21-281 du 26 Dhou El Kaâda 1442 correspondant au 7 juillet 2021, modifié, portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 95-54 du 15 Ramadhan 1415 correspondant au 15 février 1995 fixant les attributions du ministre des finances ;

Vu le décret exécutif n° 96-296 du 24 Rabie Ethani 1417 correspondant au 8 septembre 1996, modifié et complété, portant création et fixant les statuts de l'agence nationale d'appui et de développement de l'entreprenariat ;

Vu le décret exécutif n° 03-290 du 9 Rajab 1424 correspondant au 6 septembre 2003, modifié et complété, fixant les conditions et le niveau d'aide apportée aux jeunes promoteurs ;

Vu le décret exécutif n° 20-290 du 24 Safar 1442 correspondant au 12 octobre 2020 fixant les attributions du ministre délégué auprès du Premier ministre, chargé de la micro-entreprise ;

Vu l'arrêté interministériel du 19 Safar 1443 correspondant au 26 septembre 2021 fixant les micro-entreprises en difficulté et les conditions et modalités de leur refinancement ;

Arrêtent :

Article 1er. — Le présent arrêté a pour objet de modifier les dispositions de l'article 14 de l'arrêté interministériel du 19 Safar 1443 correspondant au 26 septembre 2021 fixant les micro-entreprises en difficulté et les conditions et modalités de leur refinancement, comme suit :

« *Art. 14.* — Sont exclus des procédures de refinancement, le ou les jeune (s) promoteur (s) dont les micro-entreprises sont en difficulté :

— bénéficiaire(s) du prêt supplémentaire non rémunéré d'exploitation ;

— ayant bénéficié d'éventuelles mesures exceptionnelles liées au crédit bancaire et/ou au prêt de l'agence ;

— ayant vendu et/ou liquidé leur équipement ».

Art. 2. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 26 Ramadhan 1443 correspondant au 27 avril 2022.

Le ministre des finances	Le ministre délégué auprès du Premier ministre, chargé de la micro-entreprise
Abderrahmane RAOUYA	Nassim DIAFAT

MINISTERE DE L'INDUSTRIE

Arrêté interministériel du 27 Chaâbane 1443 correspondant au 30 mars 2022 portant adoption du règlement technique fixant les spécifications techniques des fromages et des spécialités fromagères.

———

Le ministre de l'industrie,

Le ministre du commerce et de la promotion des exportations,

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

Le ministre de la santé,

Vu le décret présidentiel n° 21-281 du 26 Dhou El Kaâda 1442 correspondant au 7 juillet 2021, 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 de la répression des fraudes ;

Vu le décret exécutif n° 92-65 du 12 février 1992, modifié et complété, relatif au contrôle de la conformité des produits fabriqués localement ou importés ;

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° 04-319 du 22 Chaâbane 1425 correspondant au 7 octobre 2004 fixant les principes d'élaboration, d'adoption et de mise en œuvre des mesures sanitaires et phytosanitaires ;

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° 12-203 du 14 Joumada Ethania 1433 correspondant au 6 mai 2012 relatif aux règles applicables en matière de sécurité des produits ;

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° 13-260 du 28 Chaâbane 1434 correspondant au 7 juillet 2013 fixant le système de qualité des produits agricoles ou d'origine agricole ;

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° 14-366 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° 15-172 du 8 Ramadhan 1436 correspondant au 25 juin 2015 fixant les conditions et modalités applicables en matière des spécifications microbiologiques des denrées alimentaires ;

Vu le décret exécutif n° 16-299 du 23 Safar 1438 correspondant au 23 novembre 2016 fixant les conditions et les modalités d'utilisation des objets et des matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires ainsi que les produits de nettoyage de ces matériaux ;

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 ;

Vu le décret exécutif n° 20-128 du 28 Ramadhan 1441 correspondant au 21 mai 2020 fixant les attributions du ministre de l'agriculture et du développement rural ;

Vu le décret exécutif n° 20-393 du 8 Joumada El Oula 1442 correspondant au 23 décembre 2020 fixant les attributions du ministre de l'industrie ;

Vu l'arrêté interministériel du 29 Safar 1414 correspondant au 18 août 1993 relatif aux spécifications et à la présentation de certains laits de consommation ;

Vu l'arrêté interministériel du 15 Joumada El Oula 1435 correspondant au 17 mars 2014 portant adoption du règlement technique fixant les règles relatives aux denrées alimentaires « halal » ;

Vu l'arrêté du 17 Rajab 1420 correspondant au 27 octobre 1999, modifié et complété, relatif aux spécifications du lait en poudre industriel et aux conditions et modalités de sa présentation, sa détention, son utilisation et sa commercialisation ;

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 d'adopter le règlement technique fixant les spécifications techniques des fromages et des spécialités fromagères.

Art. 2. — Les dispositions du présent arrêté s'appliquent aux :

— fromages ;

— fromage de lactosérum ;

— fromage fondu ;

— spécialités fromagères ;

— spécialités fromagères fondues.

Art. 3. — Au sens des dispositions du présent arrêté, il est entendu par :

— **Fromage :** produit affiné ou non affiné, de consistance molle ou semi-dure, dure ou extra dure qui peut être enrobé et dans lequel le rapport entre les protéines de lactosérum / caséine, ne dépasse pas celui du lait, et qui est obtenu :

(a) Par coagulation complète ou partielle des protéines du lait, du lait écrémé, du lait partiellement écrémé, de la crème, de la crème de lactosérum ou du babeurre, seuls ou en combinaison, grâce à l'action de la présure ou d'autres agents coagulants appropriés et par égouttage partiel du lactosérum résultant de cette coagulation, tout en respectant le principe selon lequel la fabrication du fromage entraîne la concentration des protéines du lait (notamment de la caséine), la teneur en protéines du fromage étant, par conséquent, nettement plus élevée que la teneur en protéines du mélange des matières premières ci-dessus, qui a servi à la fabrication du fromage et/ou ;

(b) Par l'emploi de techniques de fabrication entraînant la coagulation des protéines du lait et/ou des produits provenant du lait, de façon à obtenir un produit fini ayant des caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques similaires à celles du produit défini à l'alinéa (a) ci-dessus.

— **Fromage affiné :** fromage qui n'est pas prêt à la consommation peu après sa fabrication, mais qui doit être maintenu pendant un certain temps à la température et dans les conditions nécessaires pour que s'opèrent les changements biochimiques et physiques caractéristiques du fromage.

— **Fromage affiné aux moisissures :** fromage affiné où l'affinage est provoqué essentiellement par la prolifération des moisissures caractéristiques, dans la masse et/ou sur la surface du fromage.

— **Fromage à pâte molle :** fromage affiné ou non ayant éventuellement subi, indépendamment de la fermentation lactique, d'autres fermentations, et dont la pâte n'est cuite ni pressée.

— **Fromage à pâte pressée :** fromage dont le caillé est pressé après soutirage, puis mis à l'affinage.

— **Fromage bleu :** fromage affiné, à pâte légèrement salée, éventuellement malaxée et persillée, en raison de la présence des moisissures internes de couleur bleu-vert à blanc-gris.

— **Fromage en saumure :** fromage affiné, de consistance ferme à molle dont la pâte présente une coloration blanche à jaunâtre et une texture compacte se prêtant au découpage, et pratiquement exempte de perforations mécaniques. Ce fromage n'a pas, véritablement, de croute, affiné et conservé en saumure jusqu'au moment de sa vente, ou de son préemballage pour la vente au consommateur. Certains fromages en saumure contiennent des fines herbes et des épices qui font partie de leur identité.

— **Fromage non affiné :** fromage qui est prêt à la consommation peu de temps après sa fabrication.

— **Fromage blanc :** fromage non affiné qui, lorsqu'il est fermenté, a subi une fermentation principalement lactique.

— **Fromage frais :** fromage blanc qui doit renfermer une flore vivante au moment de sa vente au consommateur.

— **Fromage de lactosérum :** produit solide, semi solide ou à pâte molle, principalement obtenu par l'un des procédés suivants :

— la concentration du lactosérum et le moulage du produit concentré ;

— la coagulation à chaud du lactosérum avec ou sans adjonction d'acide.

Dans chaque cas, le lactosérum peut être pré-concentré avant une opération de concentration supplémentaire du lactosérum ou de coagulation des protéines de lactosérum. Le procédé peut également comprendre l'adjonction de lait, de crème ou d'autres matières premières d'origine laitière avant ou après la concentration ou la coagulation. Le rapport protéine de lactosérum/caséine dans le produit obtenu par coagulation du lactosérum doit être nettement supérieur à celui du lait. Le produit obtenu par coagulation du lactosérum peut être affiné ou non affiné.

— **Fromage fondu :** produit obtenu par la fonte et l'émulsification de fromage ou d'un mélange de fromages, sous l'action de la chaleur, à une température d'au moins 70 °C pendant 30 secondes, ou toute autre combinaison équivalente de température et de durée, additionné ou non de produits dérivés exclusivement du lait.

— **Fromage fondu allégé :** fromage fondu allégé en matière grasse.

— **Spécialité fromagère :** produit laitier autre que les fromages, fermenté ou non, affiné ou non, préparé à partir des matières premières d'origine exclusivement laitière suivantes : lait, lait partiellement ou totalement écrémé, crème, matière grasse laitière, babeurre, auxquelles d'autres matières provenant exclusivement du lait peuvent être ajoutées, utilisées seules ou en mélange. Ce produit est obtenu :

• soit par coagulation en tout ou en partie des matières premières énumérées ci-dessus, avant égouttage ou après élimination partielle de la phase aqueuse ;

• soit par d'autres techniques de fabrication entraînant leur coagulation, partielle ou totale, de façon à obtenir un produit fini ayant des caractéristiques similaires.

— **Spécialité fromagère fondue :** produit laitier autre que le fromage fondu, préparé à partir des fromages et d'autres produits laitiers. Ce produit est obtenu par des techniques de traitement qui incluent la fonte et conduisent à l'émulsification des matières premières et doit avoir subi, au cours de sa fabrication, une température d'au moins 70 °C pendant 30 secondes ou toute autre combinaison de durée et de température d'effet équivalent.

— **Spécialité fromagère fondue allégée :** spécialité fromagère fondue allégée en matière grasse.

Art. 4. — Les caractéristiques auxquelles doivent répondre certains produits définis à l'article 3 ci-dessus, sont fixées en annexe du présent arrêté.

Art. 5. — Les matières premières utilisées dans la fabrication des produits définis à l'article 3 ci-dessus, doivent être, exclusivement, d'origine laitière.

Art. 6. — Conformément à la réglementation en vigueur, peuvent-être ajoutés aux produits objets du présent arrêté, les ingrédients suivants :

— sel et substituts du sel de qualité alimentaire ;

— lait et produits dérivés, exclusivement, du lait ;

— épices et plantes aromatiques et leurs extraits ;

— arômes et ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes ;

— denrées alimentaires conférant une saveur spécifique au produit fini, dans une limite de 30% en poids du produit fini, toutefois, l'incorporation de matières grasses et protéiques ne provenant pas du lait est interdite ;

— vitamines et minéraux et autres substances à but nutritionnel ou physiologique ;

— cultures de bactéries lactiques inoffensives et/ou bactéries productrices d'arômes inoffensives et cultures d'autres micro-organismes inoffensifs ;

— présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées ;

— eau potable ;

— vinaigre ;

— les céréales, les protéagineux ou les oléagineux, les fibres alimentaires, sous diverses formes pour l'enrobage des produits autres que râpés ou moulus ;

— les spécialités fromagères, ainsi que les spécialités fromagères fondues, allégées ou non, peuvent incorporer de la gélatine ou de l'amidon dans la limite maximale de 20 g/kg de produit fini, seuls ou combinés ou en combinaison avec les stabilisants ou épaississants autorisés en tant qu'additifs alimentaires ;

— amidon et amidons modifiés, dans les fromages vendus sous forme râpée, moulue ou en poudre, en tant qu'anti-mottant, par addition au fromage râpé et non au fromage lui-même, dans la limite maximale de 20 g/kg. Le fromage, avant râpage et adjonction de ces substances, doit respecter l'ensemble des critères tels que définis par le présent arrêté, notamment en extrait sec et matière grasse.

Art. 7. — La teneur maximale en lactose ne doit pas dépasser 5% dans le produit fini, lors de l'incorporation des ingrédients d'origine laitière pendant la production du fromage fondu.

Les dispositions de cet article entrent en vigueur après deux (2) années, à compter de la date de publication du présent arrêté.

Art. 8. — Les produits définis à l'article 3 du présent arrêté, peuvent être désignés par une appellation ou un nom de variété prévue par la réglementation en vigueur, ou à défaut par les normes reconnues au plan international et doivent être conformes à la réglemention en vigueur ou, à défaut, aux normes reconnues au plan international.

Art. 9. — Les produits objets 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, à l'hygiène et à la salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires et aux exigences « halal ».

Art. 10. — Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation en vigueur relative à l'information du consommateur, l'étiquetage des produits objet du présent arrêté autre que le fromage de lactosérum, doit comporter :

— la dénomination de vente de l'un des produits suivants : fromage, fromage bleu, fromage en saumure, fromage blanc, fromage frais, spécialité fromagère, fromage fondu, spécialité fromagère fondue, ou l'appellation ou le nom de variété prévue par la réglementation en vigueur ou, à défaut, par les normes reconnues au plan international, complétée selon le cas par :

• l'indication de l'espèce animale lorsque les matières premières laitières proviennent d'une seule espèce animale autre que la vache ;

• la mention « au lait de mélange » pour les produits fabriqués à partir de matières premières laitières provenant d'au moins deux (2) espèces animales. Lorsque le fromage ou la spécialité fromagère est préparé avec un mélange de matières premières laitières provenant de la chèvre et de la vache dont, au minimum, 50 % de l'extrait sec est d'origine caprine, la mention « mi-chèvre » peut être employée ;

• le qualificatif « aromatisé », suivi des mots : « saveur fromage » ou « goût fromage » ou du nom du ou des autres produits laitiers utilisés, en cas d'addition d'arôme de fromages ou d'arômes d'autres produits laitiers. Ces dispositions ne s'appliquent pas lorsque des produits laitiers eux-mêmes sont utilisés à des fins aromatiques ou lorsque l'aromatisation est réalisée au moyen d'arômes naturels obtenus à partir de matières premières strictement laitières ;

• le qualificatif « allégé » pour le fromage fondu et la spécialité fromagère fondue, dans le cas où le produit satisfait aux spécifications mentionnées à l'annexe du présent arrêté.

— l'indication de la teneur en matière grasse pour 100 grammes de produit fini. Toutefois, cette mention n'est pas exigée lorsque le produit comporte un étiquetage nutritionnel incluant l'indication de la teneur en lipides pour 100 grammes ;

— l'indication du type de traitement thermique appliqué aux matières premières (lait et/ou crème), lorsque le produit fini n'a subi aucun traitement thermique lors de sa fabrication ;

— l'indication, en pourcentage, de la quantité ajoutée des denrées alimentaires conférant une saveur spécifique au produit ;

— la mention « fromage à pâte pressée cuite » pour les fromages à pâte pressée, dont le processus de fabrication inclut une cuisson à une température supérieure ou égale à 50 °C.

Pour le produit désigné par la seule appellation **« fromage »,** la dénomination complétée selon le cas par :

* L'une des indications du degré d'affinage principal suivant :

- « affiné » ;
- « affiné aux moisissures » ;
- « affiné en saumure » ;
- « non affiné ».

* Et/ou, l'une des indications de la fermeté suivante :

- « à pâte extra-dure » : lorsque la TEFD < 51% ;
- « à pâte dure » : lorsque la TEFD entre 49% et 56% ;
- « à pâte ferme ou semi -dure » : lorsque la TEFD est entre 54% et 69% ;
- « à pâte molle » : lorsque la TEFD > 67%.

TEFD = Pourcentage de la teneur en eau dans le fromage dégraissé, calculé selon l'équation suivante :

$$\frac{\text{Poids de l'eau dans le fromage} \times 100}{\text{Poids total du fromage} - \text{Poids de la matière grasse dans le fromage}}$$

En outre, l'étiquetage des produits objet du présent article, peut comporter également :

La mention « au lait frais » dans le cas où le produit est fabriqué uniquement à partir du lait de vache frais et sans adjonction de poudre de lait.

Pour les fromages blancs et les spécialités fromagères non affinées, l'une des mentions suivantes :

— **« Contient plus de 82% d'humidité »** lorsque la teneur en matière sèche du produit est inférieure à 18 grammes pour 100 grammes et d'au moins 15 grammes pour 100 grammes de produit fini.

— **« Contient plus de 85% d'humidité »** lorsque la teneur en matière sèche du produit est inférieure à 15 grammes pour 100 grammes et d'au moins 10 grammes pour 100 grammes de produit fini.

Pour les produits objet du présent article, autres que le fromage fondu et la spécialité fromagère fondue, l'une des mentions suivantes :

- **« Extra gras ou double crème » :** si le produit renferme une teneur en matière grasse égale ou supérieure à 60% dans le produit fini, après complète dessiccation.
- **« Tout gras ou au lait entier ou crème » :** si le produit renferme une teneur en matière grasse égale ou supérieure à 45% et inférieure à 60% dans le produit fini après complète dessiccation.
- **« Mi-gras ou demi-écrémé » :** si le produit renferme une teneur en matière grasse égale ou supérieure à 25% et inférieure à 45% dans le produit fini, après complète dessiccation.
- **« Partiellement écrémé » :** si le produit renferme une teneur en matière grasse égale ou supérieure à 10% et inférieure à 25% dans le produit fini, après complète dessiccation.
- **« Maigre ou écrémé » :** si le produit renferme une teneur en matière grasse inférieure à 10% dans le produit fini, après complète dessiccation.

Pour le fromage fondu et la spécialité fromagère fondue, l'une des mentions suivantes :

- **« Crème de... »** précédant la dénomination « fromage fondu » ou « spécialité fromagère fondue », lorsque le produit renferme de 50 à moins de 60 grammes de matière grasse pour 100 grammes de produit, après complète dessiccation.
- **« Double crème »** lorsque le produit renferme de 60 grammes à moins de 75 grammes de matière grasse pour 100 grammes de produit, après complète dessiccation.
- **« Triple crème »** lorsque le produit renferme, au moins, 75 grammes de matière grasse pour 100 grammes de produit, après complète dessiccation.

Art. 11. — A condition que le mélange ou l'assemblage n'incorpore pas des ingrédients autres que ceux qui sont autorisés par l'article 6 ci-dessus, les dénominations de ventes « fromage » ou « spécialité fromagère » ou « fromage fondu », peuvent être utilisées selon le cas :

— la dénomination **« fromage » :** pour les produits issus du mélange où assemblage entre deux ou plusieurs fromages suivants : fromage, fromage blanc, fromage frais, fromage bleu, tel que définis à l'article 3 ci-dessus, ou avec des matières d'origine exclusivement laitière suivantes : lait, lait partiellement ou totalement écrémé, crème, matière grasse laitière, babeurre.

— la dénomination **« spécialité fromagère » :** pour les produits issus du mélange ou de l'assemblage d'un ou plusieurs fromages suivants : fromage, fromage blanc, fromage frais, fromage bleu, tels que définis à l'article 3 ci-dessus, avec des spécialités fromagères ou fromage de lactosérum ou avec des matières d'origine exclusivement laitière suivantes : lait, lait partiellement ou totalement écrémé, crème, matière grasse laitière, babeurre.

— pour la dénomination **« fromage fondu » :** le mot « fromage » peut être remplacé par une appellation ou un nom de variété prévu par la réglementation en vigueur, ou à défaut par les normes reconnues au plan international, lorsque celui-ci constitue, au moins, 50 % du poids total des matières premières laitières mises en œuvre.

Art. 12. — Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation en vigueur relative à l'information du consommateur, l'étiquetage de fromage de lactosérum, doit comporter :

— la dénomination de vente « fromage de lactosérum » ou une appellation ou un nom de variété prévue par la réglementation en vigueur, ou à défaut par les normes reconnues au plan international, complétée par l'indication de la ou des espèce(s) animale(s), lorsque les matières premières proviennent d'une espèce autre que la vache ou de plusieurs espèces animales ;

— la mention « produit pasteurisé » ou « produit cuit » ou « produit ayant subi une cuisson, au moins, équivalente à une pasteurisation » ;

— l'indication de la teneur en matière grasse pour 100 grammes de produit fini. Cette mention n'est toutefois pas exigée lorsque le produit comporte un étiquetage nutritionnel incluant l'indication de la teneur en lipides pour 100 grammes ;

— l'indication, en pourcentage, de la quantité ajoutée des denrées alimentaires conférant une saveur spécifique au produit.

Pour le fromage de lactosérum obtenu par coagulation du lactosérum et désigné par la seule appellation « fromage de lactosérum », la dénomination complétée selon le cas par :

* L'une des indications du degré d'affinage principal suivant :

• « affiné » ;

• « affiné aux moisissures » ;

• « affiné en saumure » ;

• « non affiné ».

* Et/ou, l'une des indications de la fermeté suivante :

• « à pâte extra-dure » : lorsque la TEFD < 51% ;

• « à pâte dure » : lorsque la TEFD entre 49% et 56% ;

• « à pâte ferme ou semi-dure » : lorsque la TEFD est entre 54% et 69% ;

• « à pâte molle » : lorsque la TEFD > 67%.

TEFD = Pourcentage de la teneur en eau dans le fromage dégraissé, calculé selon l'équation suivante :

$$\frac{\text{Poids de l'eau dans le fromage} \times 100}{\text{Poids total du fromage} - \text{Poids de la matière grasse dans le fromage}}$$

En outre, l'étiquetage de fromage de lactosérum, peut comporter également :

— pour les fromages de lactosérum non affinés obtenus par concentration du lactosérum, une désignation par leur teneur en matière grasse, au lieu de la dénomination de vente, selon les dispositions du point ci-dessous ;

— pour les fromages obtenus par concentration du lactosérum, la déclaration de teneur en matière grasse laitière dans l'extrait sec[(1)], peut être accompagnée d'une indication de la teneur en matière grasse, comme suit :

• **« Fromage de lactosérum à la crème » :** si le produit renferme une teneur en matière grasse sur la base de l'extrait sec, au minimum, 33% ;

• **« Fromage de lactosérum » :** si le produit renferme une teneur en matière grasse sur la base de l'extrait sec, au minimum, 10 % et moins de 33 % ;

• **« Fromage de lactosérum écrémé » :** si le produit renferme une teneur en matière grasse sur la base de l'extrait sec moins de 10 %.

(1) La teneur en extrait sec du fromage de lactosérum comprend l'eau de cristallisation du lactose.

Art. 13. — Lorsqu'une matière grasse végétale a été ajoutée aux produits objet du présent arrêté, l'étiquetage de ce produit doit comporter, outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation en vigueur relative à l'information du consommateur, la dénomination de vente « préparation alimentaire au ... » complétée directement par les indications suivantes :

— le type de produit utilisé conformément aux dispositions prévues par les articles 3, 8 et 11 du présent arrêté, ainsi que sa teneur en pourcentage dans le produit fini ;

— l'indication de la matière grasse végétale ajoutée, ainsi que sa teneur en pourcentage dans le produit fini.

En outre, le produit défini au présent article, peut incorporer de l'amidon en quantité strictement limitée à la dose nécessaire pour obtenir l'effet technologique recherché et selon les bonnes pratiques de fabrication.

Art. 14. — Les spécialités fromagères et les préparations alimentaires visées par le présent arrêté, doivent satisfaire aux critères microbiologiques applicables aux fromages, selon le traitement thermique appliqué.

Art. 15. — L'entrée en vigueur des dispositions du présent arrêté est fixée à une (1) année, à compter de la date de sa publication au *Journal officiel*, à l'exception des dispositions de l'article 7 cité ci-dessus.

Art. 16. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 27 Chaâbane 1443 correspondant au 30 mars 2022.

Le ministre de l'industrie	Le ministre du commerce et de la promotion des exportations
Ahmed ZEGHDAR	Kamel REZIG
Le ministre de l'agriculture et du développement rural	Le ministre de la santé
Mohamed Abdelhafid HENNI	Abderrahmane BENBOUZID

ANNEXE

CARACTERISTIQUES AUXQUELLES DOIVENT REPONDRE CERTAINS PRODUITS

PRODUITS	CARACTERISTIQUES
Fromage	— La teneur minimale en matière sèche est de 23 grammes pour 100 grammes de fromage.
Fromage blanc et fromage frais	— La teneur minimale en matière sèche est de 10 grammes pour 100 grammes de fromage.
Fromage en saumure à pâte molle	— La teneur minimale en pourcentage de la matière grasse dans l'extrait sec est de 40 %. — La teneur minimale en pourcentage de l'extrait sec est de 40 %.
Fromage en saumure à pâte ferme	— La teneur minimale en pourcentage de la matière grasse dans l'extrait sec est de 40 %. — La teneur minimale en pourcentage de l'extrait sec est de 52 %.
Fromage fondu	— La teneur minimale en matière sèche est de 40 grammes pour 100 grammes de produit fini.
Fromage fondu allégé	— La teneur minimale en matière sèche est de 30 grammes pour 100 grammes de produit fini.
Spécialité fromagère affinée	— La teneur minimale en matière sèche est de 20 grammes pour 100 grammes de produit fini.
Spécialité fromagère non affinée	— La teneur minimale en matière sèche est de 10 grammes pour 100 grammes de produit fini.
Spécialité fromagère fondue	— La teneur minimale en matière sèche est de 25 grammes pour 100 grammes de produit fini.
Spécialité fromagère fondue allégée	— La teneur minimale en matière sèche est de 20 grammes pour 100 grammes de produit fini.

Imprimerie Officielle - Les Vergers, Bir-Mourad Raïs, BP 376 - ALGER-GARE