



République Algérienne Démocratique et Populaire  
Ministère de l'enseignement Supérieur et de la recherche Scientifique  
Centre Universitaire Abdelhafid Boussouf-Mila  
Département des sciences de la nature et la vie



## MASTER-1

**Biochimie Appliquée; Biotechnologies végétales ; Ecologie et Environnement**

# LÉGISLATION



**Dr. Laghouati O**

Année universitaire :2020-2021



## Contenu de la matière :

1. Notions générales sur le droit (introduction au droit, droit pénal).
2. Présentation de législation algérienne ([www.joradp.dz](http://www.joradp.dz), références des textes).
3. Règlementation générale (loi sur la protection du consommateur, hygiène, étiquetage et information, additifs alimentaires, emballage, .....).
4. Organismes de contrôle : DCP (concurrence et prix), CACQUE (centre algérien de contrôle de la qualité et de l'emballage), bureau d'hygiène, ONML (office national de métrologie légale).
5. Normalisation et accréditation (IANOR, ALGERAC).
6. Normes internationales (ISO, codex alimentarius, NA, AFNOR)



### **III. Réglementation générale**

**emballage, étiquetage et information, .....).**

# Définitions

Selon l'article **3 de décret exécutif no 05-484 du 22/12/2005:**

- ❑ **Étiquetage** : Tout texte écrit ou imprimé ou toute représentation graphique qui figure sur l'étiquette, accompagne le produit ou est placé à proximité de celui-ci pour en promouvoir la vente.
- ❑ L'étiquette est toute fiche, marque, image ou autre matière descriptive, écrite, imprimée, poncée, apposée, gravée ou appliquée sur l'emballage d'une denrée alimentaire ou jointe à celui-ci.
- ❑ **Denrée alimentaire** : Toute substance traitée ou partiellement traitée ou brute, destinée à l'alimentation humaine et englobant les boissons, la gomme à mâcher ainsi que toutes les substances utilisées dans la fabrication, la préparation ou le traitement de la denrée alimentaire, à l'exclusion des produits cosmétiques ou des tabacs ou des substances employées uniquement comme médicament.

# Définitions

Selon l'article **3 de décret exécutif no 05-484 du 22/12/2005:**

- ❑ **Allégation** : Toute représentation qui énonce, suggère ou laisse entendre qu'une denrée alimentaire possède des qualités particulières liées à son origine, ses propriétés nutritives, sa nature, sa transformation, sa composition ou toute autre qualité. (*ex : « source de fibres » ou « riche en vitamines »...*)
- ❑ **Récipient** : Tout emballage d'une denrée alimentaire destinée à être distribuée comme article individuel, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement les feuilles utilisées pour l'emballage sont comprises dans cette définition. Un récipient peut contenir plusieurs unités ou types d'emballages au moment où il est offert au consommateur.
- ❑ **Lot** : quantité définie d'une denrée alimentaire fabriquée dans des conditions analogues.

# Définitions

Selon l'article **3 de décret exécutif no 05-484 du 22/12/2005:**

- ❑ **Date de fabrication** : date à laquelle la denrée alimentaire devient conforme à la description qui en est faite.
- ❑ **Date de conditionnement** : date à laquelle le produit est placé dans le récipient immédiat dans lequel il sera vendu en dernier ressort.
- ❑ **Date limite de consommation ou date limite d'utilisation** : Date estimée d'expiration du délai après lequel, dans les conditions d'entreposage spécifiées, la denrée n'aura probablement pas la qualité que le consommateur est en droit d'attendre. Après cette date, la denrée ne doit plus être considérée comme commercialisable.

# Définitions

Selon l'article **3 de décret exécutif no 05-484 du 22/12/2005:**

- ❑ **Date limite de vente :** Dernière date à laquelle la denrée peut être mise en vente auprès du consommateur et après laquelle il reste encore une période raisonnable d'entreposage à la maison.
- ❑ **Date de durabilité minimale ou à consommer de préférence avant :** Date d'expiration du délai, dans les conditions d'entreposage indiquées (s'il y a lieu), durant laquelle la denrée alimentaire reste pleinement commercialisable et conserve toutes les qualités particulières qui lui sont implicitement ou explicitement attribuées. La denrée peut toutefois rester pleinement satisfaisante après cette date.
- ❑ **Ingrédient :** Toute substance, y compris les additifs alimentaires utilisés dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présente dans le produit fini éventuellement sous une forme modifiée.

## Les mentions obligatoires

- En vertu de la présente norme ou de toute autre norme Codex doivent être claires, bien en vue, indélébiles et facilement lisibles par le consommateur dans des conditions normales d'achat et d'utilisation.
- Doivent être facilement compréhensibles et visibles, clairement lisibles.
- La hauteur des caractères doit être de 1,2 mm au moins (sauf pour des emballages ou des récipients de petite dimension).
- Les mentions d'étiquetage obligatoire sont:



# Les mentions obligatoires

## 1. La dénomination de vente :

Chaque aliment doit avoir un nom pour la vente. Elle permet à l'acheteur de savoir précisément de quel produit il s'agit. Exemples : "**chocolat**", "**pain**", "**café**",...

Pour un grand nombre de produits, la dénomination du produit est protégée ou décrite avec précision par la réglementation. Par exemple, pour qu'un produit puisse porter la dénomination "**yaourt**", celui-ci doit répondre notamment aux conditions suivantes: **être fabriqué avec au moins deux espèces définies de bactéries, contenir au minimum un million de bactéries vivantes par millilitre, ne pas avoir été chauffé, ne pas avoir été préparé avec d'autres types de bactéries.**

# Les mentions obligatoires

## 1. La dénomination de vente :

Ainsi, la dénomination de vente doit comporter, en outre, une indication sur l'état physique et le procédé de traitement de la denrée (ex: en poudre, lyophilisé, surgelé, concentré, fumé...) lorsque son omission serait susceptible d'entraîner de la confusion.

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 (indique la nature exacte de la denrée, utilisation une dénomination habituelle ou courante).

# Les mentions obligatoires

## 2. La liste des ingrédients

La liste des ingrédients doit être surmontée ou précédée d'un titre approprié constitué du terme «**ingrédient**» ou le comprenant. Tous les ingrédients doivent être énumérés dans l'ordre décroissant de leur **poids initial** au moment de la **fabrication du produit**.

Lorsqu'un ingrédient d'une denrée alimentaire est lui-même constitué de deux ou plusieurs ingrédients, cet **ingrédient composé** peut être déclaré dans la liste des ingrédients, à condition d'être immédiatement suivi d'une liste entre parenthèses de ses propres ingrédients énumérés dans l'ordre décroissant de leur proportion.

# Les mentions obligatoires

## 3. Déclaration des allergènes

- Il est établi qu'une série d'ingrédients utilisés dans la fabrication de denrées alimentaires sont à l'origine de réactions allergiques.
- Si des agents allergènes sont présents dans la denrée alimentaire, ils doivent être clairement indiqués et mis en évidence dans la liste des ingrédients figurant sur l'emballage.
- Les obligations en matière d'informations relatives aux agents allergènes couvrent également les denrées non préemballées, dont celles vendues dans les restaurants et les cafés

# Les mentions obligatoires

## 4.La quantité nette

La quantité nette doit être déclarée selon le système métrique (unités du «Système international») ; de manière suivante :

- ✓ En mesures de volume pour les aliments liquides.
- ✓ En mesures de poids pour les aliments solides.
- ✓ En poids ou en volume pour les denrées pâteuses ou visqueuses

Outre la déclaration du contenu net moyen, les denrées conditionnées dans un milieu liquide doivent porter une déclaration exprimée en unités métriques du poids égoutté du produit.

# Les mentions obligatoires

## 5. Indication de la date

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... ». 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. La date se compose de l'indication en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et de l'année

Toutefois, pour les denrées alimentaires dont la durabilité est :

- Inférieure ou égale à trois (3) mois, l'indication du jour et du mois suffit ;
- Supérieure à trois (3) mois, l'indication du mois et de l'année suffit.
- ❖ Date de fabrication ; Date de conditionnement ; Date limite de vente ; Date de durabilité minimale « à consommer de préférence avant ; Date limite d'utilisation : (date limite de consommation recommandée) (date de péremption)

# Les mentions obligatoires

## 6. Les conditions particulières de conservation

Les conditions particulières de conservation ou d'utilisation de la denrée alimentaire doivent être mentionnées sur l'étiquetage. Par exemple : conserver au sec, au frigo après ouverture, produit surgelé.

## 7. Responsable

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

## 8. Le pays d'origine et/ou de provenance

Le pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur. Lorsqu'une denrée alimentaire subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

# Les mentions obligatoires

## 9. Le mode d'emploi

- Le mode d'emploi d'une denrée alimentaire doit être indiqué de façon à permettre un usage approprié de cette denrée. Pour certaines denrées alimentaires, les modalités du mode d'emploi peuvent être indiquées.
- 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.

## 10. Le titre alcoométrique

La mention du titre « alcoométrique volumique acquis » pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume.



# Les mentions obligatoires

## 11. Le numéro de lot

- «lot» une quantité définie d'une denrée produite dans des conditions analogues.
- 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 ».
- La date de fabrication est désignée par le jour de fabrication ou de conditionnement ou le jour de la surgélation pour les denrées alimentaires surgelées ou celui de la congélation pour les denrées alimentaires congelées

## La langue

- 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.
- Si la langue employée sur l'étiquette originale n'est pas acceptable par le consommateur auquel le produit est destiné, on peut, au lieu de remplacer cette étiquette, en ajouter une seconde sur laquelle figurent toutes les mentions obligatoires dans la langue requise.
- Dans le cas où l'étiquette est remplacée ou complétée par une autre, les mentions obligatoires doivent refléter fidèlement celles qui apparaissent sur l'étiquette originale



*Merci*

*D<sup>r</sup> Laghouati ©*

