



الجمهورية الجزائرية
الديمقراطية الشعبية

الجريدة الرسمية

اتفاقات دولية، قوانين، ومراسيم
قرارات وآراء، مقررات، مناشير، إعلانات وبلاعات

JOURNAL OFFICIEL

DE LA REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

CONVENTIONS ET ACCORDS INTERNATIONAUX - LOIS ET DECRETS

ARRETES, DECISIONS, AVIS, COMMUNICATIONS ET ANNONCES

(TRADUCTION FRANÇAISE)

ABONNEMENT ANNUEL	Algérie Tunisie Maroc Libye Mauritanie	ETRANGER (Pays autres que le Maghreb)	DIRECTION ET REDACTION SECRETARIAT GENERAL DU GOUVERNEMENT WWW.JORADP.DZ Abonnement et publicité: IMPRIMERIE OFFICIELLE Les Vergers, Bir-Mourad Raïs, BP 376 ALGER-GARE Tél : 021.54.35.06 à 09 021.65.64.63 Fax : 021.54.35.12 C.C.P. 3200-50 ALGER TELEX : 65 180 IMPOF DZ BADR : 060.300.0007 68/KG ETRANGER : (Compte devises) BADR : 060.320.0600 12
	1 An	1 An	
Edition originale.....	1090,00 D.A	2675,00 D.A	
Edition originale et sa traduction....	2180,00 D.A	5350,00 D.A (Frais d'expédition en sus)	

Edition originale, le numéro : 14,00 dinars. Edition originale et sa traduction, le numéro : 28,00 dinars.

Numéros des années antérieures : suivant barème. Les tables sont fournies gratuitement aux abonnés.

Prière de joindre la dernière bande pour renouvellement, réclamation, et changement d'adresse.

Tarif des insertions : 60,00 dinars la ligne

SOMMAIRE**DECRETS**

Décret exécutif n° 19-158 du 24 Chaâbane 1440 correspondant au 30 avril 2019 définissant les établissements hôteliers et fixant les conditions et les modalités de leur exploitation, de leur classement et d'agrément de leur gérant..... 4

DECISIONS INDIVIDUELLES

Décret présidentiel du 14 Joumada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019 mettant fin aux fonctions d'une chef de service à l'institut national d'études de stratégie globale.....	27
Décret présidentiel du 8 Ramadhan 1440 correspondant au 13 mai 2019 mettant fin aux fonctions du directeur général de la modernisation de la justice au ministère de la justice.....	27
Décret présidentiel du 14 Joumada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019 mettant fin aux fonctions d'une chargée d'inspection à l'inspection générale des finances au ministère des finances.....	27
Décret présidentiel du 14 Joumada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019 mettant fin aux fonctions d'une inspectrice à l'inspection des services du budget au ministère des finances.....	27
Décret présidentiel du 14 Joumada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019 mettant fin aux fonctions du directeur des domaines à la wilaya de Aïn Témouchent.....	27
Décret présidentiel du 14 Joumada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019 mettant fin aux fonctions de la directrice de l'école nationale de conservation et de restauration des biens culturels.....	27
Décret présidentiel du 14 Joumada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019 mettant fin aux fonctions de la directrice du centre algérien de développement du cinéma.....	27
Décret présidentiel du 14 Joumada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019 mettant fin aux fonctions du directeur de l'hydraulique de la wilaya de Sidi Bel Abbès.....	27
Décret présidentiel du 14 Joumada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019 mettant fin aux fonctions du directeur du plan qualité du tourisme et de la régulation à l'ex-ministère de l'aménagement du territoire, du tourisme et de l'artisanat.....	28
Décret présidentiel du 14 Joumada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019 mettant fin aux fonctions du rapporteur général à la Cour des comptes.....	28
Décret présidentiel du 8 Ramadhan 1440 correspondant au 13 mai 2019 portant nomination du directeur des systèmes et des moyens informatiques à la Présidence de la République.....	28
Décret présidentiel du 8 Ramadhan 1440 correspondant au 13 mai 2019 portant nomination du directeur des cortèges officiels et des transports à la Présidence de la République.....	28
Décret présidentiel du 8 Ramadhan 1440 correspondant au 13 mai 2019 portant nomination du président de l'organe national de prévention et de lutte contre la corruption.....	28
Décret présidentiel du 14 Joumada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019 portant nomination du chef de division de la coordination et de la coopération internationale à l'organe national de prévention et de lutte contre la corruption.....	28
Décret présidentiel du 14 Joumada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019 portant nomination de la directrice du contrôle de la régularité des marchés publics à la division des marchés publics au ministère des finances.....	28
Décret présidentiel du 14 Joumada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019 portant nomination d'une directrice de mission à l'inspection générale des finances au ministère des finances.....	28
Décret présidentiel du 14 Joumada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019 portant nomination au ministère des ressources en eau.....	28
Décret présidentiel du 14 Joumada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019 portant nomination de directeurs des ressources en eau de wilayas.....	28

SOMMAIRE (suite)

ARRETES, DECISIONS ET AVIS

CONSEIL CONSTITUTIONNEL

Décision du 19 Chaâbane 1440 correspondant au 25 avril 2019 portant délégation de signature au secrétaire général.....	29
Décision du 19 Chaâbane 1440 correspondant au 25 avril 2019 portant délégation de signature au directeur de l'administration générale.....	29

**MINISTERE DE L'INTERIEUR, DES COLLECTIVITES LOCALES
ET DE L'AMENAGEMENT DU TERRITOIRE**

Arrêté du 25 Rajab 1440 correspondant au 1er avril 2019 portant délégation de signature au directeur des ressources et de la solidarité financière locale.....	29
--	----

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.....	30
Arrêté interministériel du 28 Moharram 1439 correspondant au 19 octobre 2017 fixant les modalités applicables en matière d'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires (rectificatif).....	32

DECRETS

Décret exécutif n° 19-158 du 24 Chaâbane 1440 correspondant au 30 avril 2019 définissant les établissements hôteliers et fixant les conditions et les modalités de leur exploitation, de leur classement et d'agrément de leur gérant.

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre du tourisme et de l'artisanat ;

Vu la Constitution, notamment ses articles 99-4° et 143 (alinéa 2) ;

Vu l'ordonnance n° 76-04 du 20 février 1976 relative aux règles applicables en matière de sécurité contre les risques d'incendie et de panique et à la création de commissions de prévention et de protection civile ;

Vu la loi n° 90-29 du 1er décembre 1990, modifiée et complétée, relative à l'aménagement et à l'urbanisme ;

Vu la loi n° 99-01 du 19 Ramadhan 1419 correspondant au 6 janvier 1999 fixant les règles relatives à l'hôtellerie ;

Vu la loi n° 03-10 du 19 Joumada El Oula 1424 correspondant au 19 juillet 2003 relative à la protection de l'environnement dans le cadre du développement durable ;

Vu la loi n° 04-08 du 27 Joumada Ethania 1425 correspondant au 14 août 2004, modifiée et complétée, relative aux conditions d'exercice des activités commerciales ;

Vu la loi n° 09-03 du 29 Safar 1430 correspondant au 25 février 2009, modifiée, relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes ;

Vu la loi n° 11-10 du 20 Rajab 1432 correspondant au 22 juin 2011 relative à la commune ;

Vu la loi n° 12-07 du 28 Rabie El Aouel 1433 correspondant au 21 février 2012 relative à la wilaya ;

Vu le décret n° 76-36 du 20 février 1976 relatif à la protection contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public ;

Vu le décret n° 85-14 du 26 janvier 1985, modifié, fixant les conditions de création et d'exploitation des terrains de camping ;

Vu le décret présidentiel n° 19-97 du 4 Rajab 1440 correspondant au 11 mars 2019 portant nomination du Premier ministre ;

Vu le décret présidentiel n° 19-111 du 24 Rajab 1440 correspondant au 31 mars 2019 portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 2000-46 du 25 Dhou El Kaâda 1420 correspondant au 1er mars 2000, complété, définissant les établissements hôteliers et fixant leur organisation, leur fonctionnement ainsi que les modalités de leur exploitation ;

Vu le décret exécutif n° 2000-130 du 8 Rabie El Aouel 1421 correspondant au 11 juin 2000, modifié, fixant les normes et les conditions de classement en catégories des établissements hôteliers ;

Vu le décret exécutif n° 2000-132 du 8 Rabie El Aouel 1421 correspondant au 11 juin 2000 fixant les modalités et les conditions de l'agrément de gérant d'établissement hôtelier ;

Vu le décret exécutif n° 2000-134 du 8 Rabie El Aouel 1421 correspondant au 11 juin 2000 déterminant le panneau afférent à la catégorie des établissements hôteliers ;

Vu le décret exécutif n° 07-69 du Aouel Safar 1428 correspondant au 19 février 2007, modifié, fixant les conditions et les modalités d'octroi de la concession d'utilisation et d'exploitation des eaux thermales ;

Vu le décret exécutif n° 16-05 du 29 Rabie El Aouel 1437 correspondant au 10 janvier 2016, modifié, fixant les attributions du ministre du tourisme et de l'artisanat ;

Décrète :

Article 1er. — En application des dispositions des articles 5, 52, 54, 55 et 64 de la loi n° 99-01 du 19 Ramadhan 1419 correspondant au 6 janvier 1999 fixant les règles relatives à l'hôtellerie, le présent décret a pour objet de définir les établissements hôteliers et de fixer les conditions et les modalités de leur exploitation, de leur classement et d'agrément de leur gérant.

CHAPITRE 1er

DE LA DEFINITION DES ETABLISSEMENTS HOTELIERS

Art. 2. — Il est entendu, au sens du présent décret, par établissement hôtelier, tout établissement à caractère commercial, qui reçoit une clientèle de passage ou de séjour mais qui n'y élit pas domicile, et lui fournit principalement des prestations d'hébergement accompagnées des prestations qui lui sont liées.

L'établissement hôtelier peut être, en fonction de son type et de son implantation, complété par des installations offrant des services de restauration, de loisirs, d'attraction, d'animation, de soins et de bien-être, de repos, de sport, de congrès, de marina, de port de plaisance, et de toutes autres activités liées au tourisme.

Art. 3. — Les établissements hôteliers, objet du présent décret, sont :

- Les hôtels ;
- Les complexes touristiques ou villages de vacances ;
- Les appart-hôtels ou résidences hôtelières ;
- Les motels ou relais routiers ;
- Les campings touristiques.

Les établissements, suscités, intégrés dans les stations thermales et centres de thalassothérapie, définis dans les dispositions du décret exécutif n° 07-69 du Aouel Safar 1428 correspondant au 19 février 2007, susvisé, sont régis par les dispositions du présent décret.

Art. 4. — L'hôtel est un établissement qui offre en location des unités d'hébergement, sous forme de chambres et éventuellement de suites, situées dans un immeuble et/ou dans des structures pavillonnaires.

Il peut également assurer des services de restauration et d'animation.

Les hôtels sont classés en cinq (5) catégories :

- 1ère catégorie : 5 Etoiles ;
- 2ème catégorie : 4 Etoiles ;
- 3ème catégorie : 3 Etoiles ;
- 4ème catégorie : 2 Etoiles ;
- 5ème catégorie : 1 Etoile.

Art. 5. — Le complexe touristique ou village de vacances est un établissement qui offre en location des unités d'hébergement, isolées ou groupées, situées dans un ou plusieurs hôtels et dans des ensembles d'appartements, de chalets ou de bungalows.

Il assure également différents services de commerce, de restauration, de détente, de jeux, de sports et de loisirs.

Les complexes touristiques ou villages de vacances sont classés en trois (3) catégories :

- 1ère catégorie : 3 Etoiles ;
- 2ème catégorie : 2 Etoiles ;
- 3ème catégorie : 1 Etoile.

Art. 6. — L'appart-hôtel ou résidence hôtelière est un établissement qui offre en location des unités d'hébergement sous forme d'appartements dotés d'une cuisine, isolés ou groupés.

Il peut également assurer des services de restauration et de loisirs.

Les appart-hôtels ou résidences hôtelières sont classés en trois (3) catégories :

- 1ère catégorie : 3 Etoiles ;
- 2ème catégorie : 2 Etoiles ;
- 3ème catégorie : 1 Etoile.

Art. 7. — Le motel ou relais routier est un établissement, situé à proximité d'un axe routier, qui offre en location à une clientèle de passage constituée principalement d'usagers de la route, des unités d'hébergement sous forme de chambres situées dans un immeuble et/ou dans des structures pavillonnaires.

Il assure éventuellement des services de restauration et d'animation.

Les motels ou relais routiers sont classés en trois (3) catégories :

- 1ère catégorie : 3 Etoiles ;
- 2ème catégorie : 2 Etoiles ;
- 3ème catégorie : 1 Etoile.

Art. 8. — Le camping touristique est un établissement d'hébergement situé sur un terrain aménagé, clôturé et gardé, qui offre en location des chalets ou bungalows en structures légères ou des emplacements destinés à recevoir des campeurs munis d'équipements légers, nécessaires à leur séjour.

Il peut également offrir des emplacements équipés de matériel d'hébergement pour campeurs, fixes ou mobiles.

Il doit comporter des services sanitaires et de restauration collectifs.

Les campings touristiques sont classés en trois (3) catégories :

- 1ère catégorie : 3 Etoiles ;
- 2ème catégorie : 2 Etoiles ;
- 3ème catégorie : 1 Etoile.

CHAPITRE II

DES CONDITIONS ET MODALITES D'EXPLOITATION DES ETABLISSEMENTS HOTELIERS, DE LEUR CLASSEMENT ET D'AGREMENT DE LEUR GERANT

Section 1

Dispositions communes

Art. 9. — La mise en exploitation d'un établissement hôtelier, son classement en catégories et l'agrément de son gérant sont soumis, respectivement à :

- une autorisation d'exploitation,
- un arrêté de classement,
- un agrément du gérant.

Art. 10. — Le postulant à l'exploitation d'un établissement hôtelier dépose une demande auprès des services de la direction de wilaya chargée du tourisme, contre accusé de réception, accompagnée d'un dossier, pour l'obtention de l'autorisation d'exploitation, de classement et d'agrément du gérant.

Le dossier comprend les documents suivants :

- une copie de la carte nationale d'identité du demandeur ou du représentant légal de la personne morale, ainsi que celle du gérant d'établissement hôtelier, selon le cas ;
- les documents justifiant l'aptitude professionnelle du gérant d'établissement hôtelier, conforme aux conditions relatives à la norme de classement correspondante, telle que fixée ci-dessous ;
- une copie du titre de propriété, de location ou de concession de l'établissement hôtelier ;
- une copie du constat de conformité aux travaux effectués, conformément aux dispositions de la loi n° 90-29 du 1er décembre 1990, susvisée ;
- une copie du constat de conformité aux règles de sécurité contre les risques d'incendie, délivrée par les services de la protection civile, territorialement compétents ;

— une copie du constat de conformité aux règles d'hygiène et de salubrité publique, délivrée par les services de la santé territorialement compétents ;

— une copie du plan de sûreté interne de l'établissement, validée par les services de sécurité territorialement compétents ;

— un exemplaire des statuts de la personne morale, selon le cas.

Art. 11. — Les modèles-types de l'autorisation d'exploitation, de l'arrêté de classement et de l'agrément de gérant d'établissement hôtelier, sont définis par arrêté du ministre chargé du tourisme.

Section 2

De l'exploitation des établissements hôteliers

Art. 12. — Les autorisations d'exploitation des établissements hôteliers, cités à l'article 3 ci-dessus, sont délivrées par le wali territorialement compétent, sur proposition du directeur de wilaya chargé du tourisme.

Art. 13. — Sont consultés, dans le cadre de l'instruction des demandes d'autorisation d'exploitation, les services de sécurité concernés.

Art. 14. — L'autorisation est refusée :

— si les conditions nécessaires à sa délivrance ne sont pas remplies ;

— si l'enquête menée par les services de sécurité est rendue défavorable.

La décision de refus motivée est portée à la connaissance du postulant, par tous moyens appropriés.

Art. 15. — Sous peine des sanctions administratives prévues par la loi n° 99-01 du 19 Ramadhan 1419 correspondant au 6 janvier 1999, susvisée, tout changement survenant ultérieurement dans les éléments de la demande d'autorisation doit être porté à la connaissance des services de la direction de wilaya chargée du tourisme.

Art. 16. — L'autorisation d'exploitation est incessible et intransmissible.

Toutefois, en cas de décès du propriétaire, les ayants droit peuvent poursuivre l'exploitation de l'établissement hôtelier à charge pour eux de se conformer aux dispositions du présent décret dans un délai n'excédant pas une (1) année, renouvelable, à compter de la date du décès.

Art. 17. — Le titulaire de l'autorisation d'exploitation de l'établissement hôtelier est tenu d'entrer en activité dans un délai maximal de six (6) mois, à compter de la date de sa délivrance.

Lorsque le titulaire de l'autorisation n'entre pas en activité dans le délai prévu ci-dessus, l'autorité lui ayant délivré l'autorisation est tenue de le mettre en demeure de commencer l'exploitation de l'établissement hôtelier dans un délai de six (6) mois.

Lorsqu'au terme de ce délai celui-ci n'a pas obtempéré aux injonctions prévues à l'alinéa ci-dessus, l'autorité prononce le retrait de l'autorisation, dans les mêmes formes que celles qui ont prévalu à son obtention.

Section 3

Du classement des établissements hôteliers

Art. 18. — Les établissements hôteliers font l'objet de classement en catégories, conformément à des normes fixées en annexe du présent décret.

Art. 19. — Il est créé, auprès du wali, une commission de wilaya de classement des établissements hôteliers, ci-après dénommée « commission de wilaya », composée comme suit :

— du directeur de wilaya chargé du tourisme, président ;

— du directeur de wilaya chargé de la réglementation ;

— du directeur de wilaya chargé du commerce ;

— du directeur de wilaya chargé de la santé ;

— du directeur de wilaya chargé de l'environnement ;

— du directeur de wilaya chargé de la culture ;

— du directeur de la sûreté nationale de wilaya ;

— du directeur de la protection civile de wilaya ;

— du représentant du directeur général de l'agence nationale de développement du tourisme ;

— du représentant local de la corporation professionnelle la plus représentative des hôteliers.

La commission peut faire appel, à toute personne qui, en raison de sa compétence, est susceptible de l'éclairer dans ses travaux.

Le secrétariat technique de la commission de wilaya est assuré par les services de la direction de wilaya chargée du tourisme.

Art. 20. — Après avis de la commission de wilaya, le wali prononce, par arrêté, le classement en catégories des établissements hôteliers.

Art. 21. — La commission de wilaya adopte son règlement intérieur et l'adresse au wali, pour approbation.

Art. 22. — La commission de wilaya est chargée de donner un avis sur :

— la conformité des demandes de classement des établissements hôteliers aux normes correspondantes ;

— le reclassement dans une catégorie supérieure ou le déclassement dans une catégorie inférieure des établissements hôteliers.

Art. 23. — La commission de wilaya donne son avis sur la base :

— des documents prévus à l'article 10 ci-dessus ;

— du rapport d'inspection effectué par les services compétents du ministère chargé du tourisme ou des résultats de la visite des lieux réalisée par les membres de la commission de classement.

Art. 24. — Le classement est renouvelable, tous les cinq (5) ans.

La révision du classement peut être prononcée, sous réserve des dispositions suivantes :

- la confirmation du classement antérieur ;
- le classement dans une catégorie supérieure lorsque l'établissement hôtelier possède toutes les caractéristiques exigées pour cette catégorie ;
- le déclassement dans une catégorie inférieure, après mise en demeure, lorsque les caractéristiques de l'établissement hôtelier ne correspondent plus aux exigences de la catégorie de son classement antérieur.

Le classement peut être révisé, durant cette période.

Art. 25. — Le classement attribué est matérialisé par l'apposition d'un panneau officiel de classement.

Il est entendu par panneau, le panneau apposé à l'entrée principale de l'établissement hôtelier.

Le panneau est délivré sur présentation de l'arrêté de classement par l'agence nationale de développement du tourisme, avec contrepartie financière.

Art. 26. — Les caractéristiques ainsi que les indications portées sur le panneau de classement des établissements hôteliers, sont fixées par arrêté du ministre chargé du tourisme.

Section 4

De l'agrément du gérant d'établissement hôtelier

Art. 27. — Les agréments des gérants des établissements hôteliers sont délivrés par le wali, territorialement compétent, sur proposition du directeur de wilaya chargé du tourisme.

Art. 28. — Le wali se prononce sur la demande d'agrément, sur la base des documents justifiant de l'identité du gérant d'établissement hôtelier et de son aptitude professionnelle, prévus à l'article 10 ci-dessus et conforme aux conditions relatives à la norme de classement correspondante, telle que fixée en annexe du présent décret.

Art. 29. — Le gérant agréé a la responsabilité de la direction de l'établissement hôtelier. A ce titre, il est tenu de se consacrer, exclusivement, à cette activité.

Art. 30. — L'exploitant de l'établissement hôtelier est tenu de déclarer, à l'administration chargée du tourisme, dans un délai n'excédant pas un (1) mois, la démission ou la rupture du contrat de travail du gérant de l'établissement.

Par suite, il est tenu de désigner, dans un délai n'excédant pas deux (2) mois un nouveau gérant agréé, conformément aux dispositions prévues ci-dessus.

Section 5

De la commission de recours

Art. 31. — Il est créé, auprès du ministre chargé du tourisme, une commission de recours chargée de l'examen de toutes les contestations liées aux actes relatifs à l'exploitation et le classement des établissements hôteliers ainsi que l'agrément de leur gérant.

Art. 32. — La commission de recours est composée des membres suivants :

- du directeur chargé des activités hôtelières au ministère chargé du tourisme, président ;
- du représentant du ministre chargé du commerce ;
- du représentant du ministre chargé de la santé ;
- du représentant du ministre chargé de l'environnement ;
- du représentant du ministre chargé de la culture ;
- du représentant du directeur général de la sûreté nationale ;
- du représentant du directeur général de la protection civile ;
- du directeur général de l'agence nationale de développement du tourisme ;
- du représentant de la corporation professionnelle la plus représentative des hôteliers.

Le secrétariat technique de la commission de recours est assuré par les services de la direction chargée des activités hôtelières au ministère chargé du tourisme.

Art. 33. — Les membres de la commission de recours sont désignés par arrêté du ministre chargé du tourisme, sur proposition des autorités dont ils relèvent pour une période de trois (3) ans, renouvelable.

Art. 34. — La commission de recours élabore son règlement intérieur et le soumet au ministre chargé du tourisme, pour approbation.

CHAPITRE III

DISPOSITIONS FINALES

Art. 35. — Les établissements hôteliers en exploitation, prévus à l'article 3 ci-dessus, continuent à exercer leurs activités, sous réserve de se conformer aux dispositions du présent décret dans un délai n'excédant pas douze (12) mois à compter de sa date de publication au *Journal officiel*.

Art. 36. — Les dispositions du décret exécutif n° 2000-46 du 25 Dhou El Kaâda 1420 correspondant au 1er mars 2000, complété, définissant les établissements hôteliers et fixant leur organisation, leur fonctionnement ainsi que les modalités de leur exploitation, du décret exécutif n° 2000-130 du 8 Rabie El Aouel 1421 correspondant au 11 juin 2000, modifié, fixant les normes et les conditions de classement en catégories des établissements hôteliers, du décret exécutif n° 2000-132 du 8 Rabie El Aouel 1421 correspondant au 11 juin 2000 fixant les modalités et les conditions de l'agrément de gérant d'établissement hôtelier et du décret exécutif n° 2000-134 du 8 Rabie El Aouel 1421 correspondant au 11 juin 2000, déterminant le panneau afférent à la catégorie des établissements hôteliers, sont abrogées.

Art. 37. — Le présent décret sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 24 Chaâbane 1440 correspondant au 30 avril 2019.

Nour-Eddine BEDOUI.

ANNEXE

1- Normes de classement communes des établissements hôteliers :

1. Extérieurs / Accès	<ul style="list-style-type: none"> - Entrée de la clientèle séparée de l'entrée de service. - Accès signalé, facile et éclairé la nuit. - Extérieurs et façade éclairés. - Extérieurs tenus propres (y compris la terrasse, si elle existe). - Personnes en fauteuil roulant peuvent accéder à l'établissement en autonomie.
2. Signalisation / Information :	<ul style="list-style-type: none"> - Enseigne lumineuse portant la dénomination de l'établissement visible sur la façade. - Entretien et propreté de l'ensemble de la signalétique extérieure.
3. Equipements électriques des locaux communs :	<ul style="list-style-type: none"> - Eclairage efficace dans les locaux communs, couloirs, escaliers et passages. - Eclairage permanent des sorties de secours. - Eclairage de secours, en cas de coupure d'électricité.
4. Sanitaires communs :	<ul style="list-style-type: none"> - Séparés, pour hommes et femmes. - Chaque cabinet en parfait état de propreté et d'entretien et comprenant : un lavabo avec eau courante froide et chaude, miroir, distributeurs de savon liquide, un système de séchage des mains (soit du papier ou textile à usage unique soit une soufflerie électrique) + WC. - Ventilation efficace (mécanique ou naturelle). - Eclairage suffisant. - Sanitaires accessibles aux personnes en fauteuil roulant.
5. Hall de réception :	<ul style="list-style-type: none"> - Présence d'une signalétique efficace.
6. Salons de détente dans les espaces communs :	<ul style="list-style-type: none"> - Espace permettant la détente et le repos. - Eclairage des lieux adapté aux différents usages.
7. Climatisation des espaces communs :	<ul style="list-style-type: none"> - Chauffage / Climatisation.
8. Téléphonie et communication dans les espaces communs :	<ul style="list-style-type: none"> - Téléphone à disposition 24h/24. - Service internet disponible.
9. Literie et linge de toilette dans les unités d'hébergement :	<ul style="list-style-type: none"> - Couvertures et oreillers supplémentaires. - Linge de toilette en quantité suffisante. - Changement quotidien de la literie et du linge de toilette.
10. Equipements et mobiliers des unités d'hébergement :	<ul style="list-style-type: none"> - Armoire/Penderie avec cintres. - Table de chevet avec luminaire par occupant. - Porte-bagages. - Miroir. - Corbeille. - Guide téléphonique de l'établissement. - Affichage du règlement intérieur de l'établissement. - Affichette de secours / Plan d'évacuation. - Equipements et mobiliers propres et en bon état. - Lits et possibilité de mise à disposition d'un lit supplémentaire pour enfant.

<p>11. Equipements de sécurité des clients (dans les unités d'hébergement et les espaces communs) :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Affichage des consignes de sécurité. - Signalisation des issues de secours. - Protection efficace des issues et points sensibles de l'établissement (agents de sécurité, télésurveillance, ...). - Détecteurs de fumée. - Extincteurs et réseau de lutte contre l'incendie en parfait état de fonctionnement.
<p>12. Equipements de confort des clients (dans les unités d'hébergement) :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Moyens d'occultation opaque disponible. - Moyens d'isolations phonique et thermique disponibles.
<p>13. Equipements de la salle de bain (dans les unités d'hébergement) :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lavabo. - Douche ou baignoire. - Robinet mélangeur. - Eau chaude et froide 24h/24. - Luminaire en bon état de fonctionnement.
<p>14. Boutiques :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Boutiques ou vitrines pour l'exposition des produits de l'artisanat local.
<p>15. Coffre-fort :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Existence d'un coffre-fort à la disposition de la clientèle (à la réception ou dans l'unité d'hébergement).
<p>16. Personnel d'exploitation :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Personnel de réception maîtrisant l'anglais ainsi qu'une langue étrangère. - Personnel qualifié et en nombre suffisant. - Port de tenues uniformes. - Port de badge pour le personnel en contact avec les clients. - Respect des règles d'hygiène corporelle et d'apparence physique et vestimentaire (rasage, maquillage, coiffure, ongles, chaussures cirées, cravate ...) pour le personnel en contact avec les clients. - Equipes de maintenance pour garantir la continuité et le bon fonctionnement des équipements. - Vestiaires et blocs sanitaires du personnel séparés des sanitaires réservés de la clientèle.
<p>17. Information du client :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Existence d'un site web de l'établissement. - Une signalétique interne, claire, visible, homogène et en bon état est mise en place dans les parties communes. - Les informations diffusées sont actualisées. - Mise à disposition de la clientèle des informations sur les potentialités touristiques, culturelles et artisanales locales. - Les supports d'information mis à la disposition du client sont traduits, au moins, en anglais. - Existence d'un système de collecte et de traitement des réclamations de la clientèle.
<p>18. Traitement de la réservation :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Réponse téléphonique dans un délai de cinq (5) sonneries, au maximum. - Service de réservation par internet disponible.
<p>19. Accueil du client :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Le client est accueilli aimablement et orienté d'une manière claire.
<p>20. Entretien de l'établissement :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en place d'un plan d'entretien et de rénovation de l'établissement.
<p>21. Conception de l'établissement :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Intégration des dimensions culturelles et artisanales locales dans la conception architecturale et/ou la décoration de l'établissement. - Mettre à disposition d'équipements pour handicapés moteurs dans 1 chambre/100.

<p>22- Hygiène et sécurité :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Nettoyage quotidien des unités d'hébergement. - Hygiène stricte des locaux et nettoyage permanent des espaces communs et des espaces verts, s'ils existent. - Respect du principe de la « marche en avant » dans l'agencement des locaux où sont manipulés les aliments. - Séparation des lieux des déchets et résidus des autres lieux. - Aération naturelle ou mécanique, suffisante. - Eclairage naturel ou artificiel, suffisant. - Séparation et climatisation des locaux sensibles, y compris le local de poubelles dont les murs sont carrelés et facilement lessivables. - Respect des bonnes pratiques d'hygiène, d'approvisionnement, de stockage, de préparation, de manipulation et de distribution des denrées alimentaires et de la « chaîne du froid ». - Surveillance de la qualité de l'eau, avec contrôle du risque de légionnelle dans les installations d'eau et de climatisation. - Mise en place d'un système d'auto-contrôle et d'assurance qualité. - Visites médicales et analyses de coproculture du personnel, renouvelées périodiquement. - Conservation du plat témoin. - Système efficace de lutte contre les cafards, moustiques et insectes. - Système efficace de dératisation. - Interdiction de l'accès des animaux et plus particulièrement la population féline. - Eclairage de sécurité dans tous les locaux. - Consignes de sécurité incendie, claires et visibles. - Moyens suffisants de lutte contre l'incendie. - Liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile. - Plan de secours, de panique, d'évacuation et de sécurité incendie, efficace. - Plan de sûreté interne de l'établissement, efficace. - Boîte à pharmacie. - Réserve d'eau. - Groupe électrogène de secours.
<p>23- Environnement :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tri sélectif des déchets. - Evacuation hygiénique des ordures liquides et solides, conformément aux règles environnementales. - Entretien des bacs à graisse. - Isolation des produits polluants dans des récipients adaptés. - Entretien des espaces verts. - Mesures d'économie de l'eau. - Mesures d'économie d'énergie et utilisation efficace de l'énergie solaire, particulièrement dans l'hôtellerie saharienne.

2 - Normes de classement particulières des hôtels :

Rubriques	Catégories	1 Etoile	2 Etoiles	3 Etoiles	4 Etoiles	5 Etoiles
1. Réception :		<ul style="list-style-type: none"> - Présence d'un comptoir de réception. - Hall de réception d'une superficie minimale de 20 m². - Existence d'un espace d'accueil / salon en bon état d'entretien. 	<ul style="list-style-type: none"> - Un service de réception avec: accueil, conciergerie / informations et caisse. - Hall de réception d'une superficie minimale de 30 m². - Existence d'un espace d'accueil / salon en bon état d'entretien. 	<ul style="list-style-type: none"> - Un service de réception avec: accueil, conciergerie / informations et caisse. - Hall de réception d'une superficie minimale de 50 m². - Existence d'un espace d'accueil / salon en bon état d'entretien. 	<ul style="list-style-type: none"> - Un service de réception avec: accueil, conciergerie / informations et caisse. - Hall de réception d'une superficie minimale de 70 m². - Existence d'un espace d'accueil / salon en très bon état d'entretien. - Mise à disposition de chariots à bagages. 	<ul style="list-style-type: none"> - Un service de réception avec: accueil, conciergerie / informations et caisse. - Hall de réception d'une superficie minimale de 90 m². - Existence d'un espace d'accueil/salon en excellent état d'entretien. - Mise à disposition de chariots à bagages.
2. Salons de détente :		<ul style="list-style-type: none"> - De bon confort. - Décoration harmonieuse et lieux ordonnés et confortables. 	<ul style="list-style-type: none"> - De bon confort. - Décoration harmonieuse et lieux ordonnés et confortables. 	<ul style="list-style-type: none"> - De grand confort. - Décoration harmonieuse et lieux ordonnés et d'un grand confort. 	<ul style="list-style-type: none"> - De très grand confort. - Décoration harmonieuse et lieux ordonnés et d'un très grand confort. 	<ul style="list-style-type: none"> - D'excellent confort. - Décoration harmonieuse et lieux ordonnés et d'un excellent confort.
3. Petit déjeuner :		<ul style="list-style-type: none"> - Petit déjeuner en salle. - Mobilier de bonne qualité. - Affichage des horaires de service. 	<ul style="list-style-type: none"> - Petit déjeuner en salle. - Mobilier de bonne qualité. - Affichage des horaires de service. 	<ul style="list-style-type: none"> - Petit déjeuner en salle. - Mobilier de grande qualité. - Affichage des horaires de service. - Petit déjeuner varié ou buffet. 	<ul style="list-style-type: none"> - Petit déjeuner en salle. - Mobilier de très grande qualité. - Affichage des horaires de service. - Buffet de petit déjeuner et offre variée. - Servi dans la chambre à la demande du client. 	<ul style="list-style-type: none"> - Petit déjeuner en salle. - Mobilier d'excellente qualité. - Affichage des horaires de service. - Buffet de petit déjeuner et offre variée. - Servi dans la chambre à la demande du client.
4. Restauration :		—	—	<ul style="list-style-type: none"> - 1 Restaurant classé « 3 étoiles ». - Affichage des horaires de service. 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 Restaurant classé « 4 étoiles ». - Service dans les chambres (room service) aux heures des repas. - Affichage des horaires de service. 	<ul style="list-style-type: none"> - 2 Restaurants classés « 4 étoiles ». - Service dans les chambres (room service) 24h/24. - Affichage des horaires de service.

Rubriques / Catégories	1 Etoile	2 Etoiles	3 Etoiles	4 Etoiles	5 Etoiles
5. Salles où sont servies les boissons :	- Mobilier de bon confort. - Affichage des horaires de service.	- Mobilier de bon confort. - Affichage des horaires de service.	- Mobilier de grand confort. - Affichage des horaires de service.	- Mobilier de très grand confort. - Affichage des horaires de service.	- Mobilier d'excellent confort. - Affichage des horaires de service.
6- Couloirs, escaliers et passages (*) :	- Largeur : 1,4 m. - Eclairés en permanence. - Couverts de tapis ou moquette ignifuge ou matériau insonorisé.	- Largeur : 1,4 m. - Eclairés en permanence. - Couverts de tapis ou moquette ignifuge ou matériau insonorisé.	- Largeur : 1,5 m. - Eclairés en permanence. - Couverts de tapis ou moquette ignifuge ou matériau insonorisé.	- Largeur : 1,6 m. - Eclairés en permanence. - Couverts de tapis ou moquette ignifuge ou matériau insonorisé.	- Largeur : 1,6 m. - Eclairés en permanence. - Couverts de tapis ou moquette ignifuge ou matériau insonorisé.
7. Chambre :					
7-1. Surface pour chambre à 2 personnes (hors sanitaires, dégagements et balcons) (*) :	10 m ²	11 m ²	13 m ²	14 m ²	15 m ²
7-2. Surface de la salle de bains (*) :	3 m ²	3 m ²	4 m ²	5 m ²	6 m ²
7-3. Literie et linge de toilette :	- 2 Lits individuels (90 cm x 190 cm) ou grand lit (140 cm x 190 cm). - Literie et linge de toilette propres et en bon état.	- 2 Lits individuels (90 cm x 190 cm) ou grand lit (140 cm x 190 cm). - Literie et linge de toilette propres et en bon état.	- 2 Lits individuels (90 cm x 190 cm) ou grand lit (140 cm x 190 cm). - Literie et linge de toilette propres et de grande qualité.	- 2 Lits individuels (100 cm x 200 cm) ou grand lit (180 cm x 200 cm). - Literie et linge de toilette propres et de très grande qualité.	- 2 Lits individuels (100 cm x 200 cm) ou grand lit (180 cm x 200 cm). - Literie et linge de toilette propres et d'excellente qualité. - Changement du linge de toilette sur demande du client.
7-4. Equipements et mobiliers :	- 1 Chaise par occupant.	- 1 Chaise par occupant. - Téléviseur (à la demande).	- 1 Chaise par occupant. - Téléviseur. - Réfrigérateur. - Table / Bureau avec chaise. - Coiffeuse.	- 1 Fauteuil par occupant. - Téléviseur. - Réfrigérateur. - Table / Bureau avec chaise. - Coiffeuse.	- 1 Fauteuil par occupant. - Téléviseur. - Réfrigérateur. - Table / Bureau avec chaise. - Coiffeuse.
7-5. Téléphone et communication dans la chambre :	- Téléphone. - Accès internet.	- Téléphone. - Accès internet.	- Téléphone avec accès extérieur. - Accès internet.	- Téléphone avec accès extérieur. - Accès internet.	- Téléphone avec accès extérieur. - Accès internet.

Rubriques \ Catégories	1 Etoile	2 Etoiles	3 Etoiles	4 Etoiles	5 Etoiles
7-6. Equipements de sécurité des clients :	—	—	- Clé magnétique.	- Clé magnétique. - Coffre-fort individuel.	- Clé magnétique. - Coffre-fort individuel.
7-7. Equipements de confort des clients :	- Chauffage / Climatisation. - Service de réveil.	- Chauffage / Climatisation. - Service de réveil.	- Chauffage / Climatisation. - Service de réveil. - Mise à disposition de produits d'accueil (savon, shampoing, gel douche, bonnet de douche ...).	- Chauffage / Climatisation, avec possibilité de réglage par le client. - Service de réveil. - Mise à disposition de produits d'accueil (savon, shampoing, gel douche, bonnet de douche ...).	- Chauffage / Climatisation, avec possibilité de réglage par le client. - Service de réveil ou dispositif indépendant de réveil. - Mise à disposition de produits d'accueil (savon, shampoing, gel douche, bonnet de douche ...).
7-8. Equipements supplémentaires :	—	—	—	- Accessoire de cirage dans la chambre ou machine à cirer les chaussures à l'étage. - Mise à disposition du nécessaire pour couture. - Mise à disposition de matériel de repassage.	- Accessoire de cirage dans la chambre ou machine à cirer les chaussures à l'étage. - Mise à disposition du nécessaire pour couture. - Mise à disposition de matériel de repassage.
7-9. Equipements de la salle de bains :	- WC.	- WC.	- WC. - Prise pour rasoir électrique.	- WC. - Prise pour rasoir électrique. - Sèche-cheveux. - Téléphone dans la salle de bain.	- WC. indépendant de la salle de bains. - Prise pour rasoir électrique. - Sèche-cheveux. - Téléphone dans la salle de bain.

Rubriques / Catégories	1 Etoile	2 Etoiles	3 Etoiles	4 Etoiles	5 Etoiles
8. Services et équipements spécifiques :	- Ascenseur à partir du 3ème étage.	- Ascenseur à partir du 3ème étage.	- Ascenseur à partir du 3ème étage. - Monte-charge ou ascenseur de service indépendant de l'ascenseur de la clientèle (à partir du 3ème étage). - Parking privatif, avec emplacements suffisants. - Service lavage et repassage du linge client.	- Ascenseur à partir du 2ème étage. - Ascenseur de service, indépendant de l'ascenseur de la clientèle (à partir du 2ème étage). - Parking privatif, avec emplacements suffisants. - Service lavage et repassage du linge client. - Service secrétariat. - Salle de conférences / spectacles / banquets.	- Ascenseur à partir du 1er étage. - Ascenseur de service, indépendant de l'ascenseur de la clientèle (à partir du 1er étage). - Parking privatif, avec emplacements suffisants. - Service lavage et repassage du linge client. - Service secrétariat. - Salle de conférences / spectacles / banquets. - Espace de remise en forme. - Coiffeur / Soins esthétiques. - Navette privée d'accès à l'hôtel.
9. Directeur (Gérant d'établissement hôtelier agréé) (**):	- Licence en hôtellerie ou tourisme, - ou technicien supérieur en hôtellerie + 1 année d'expérience dans l'hôtellerie, - ou technicien en hôtellerie + 3 années d'expérience dans l'hôtellerie.	- Licence en hôtellerie ou tourisme, - ou technicien supérieur en hôtellerie + 2 années d'expérience dans l'hôtellerie, - ou technicien en hôtellerie + 4 années d'expérience dans l'hôtellerie.	- Licence en hôtellerie ou tourisme + 1 année d'expérience dans l'hôtellerie, - ou technicien supérieur en hôtellerie + 3 années d'expérience dans l'hôtellerie, - ou technicien en hôtellerie + 5 années d'expérience dans l'hôtellerie.	- Licence en hôtellerie ou tourisme + 2 années d'expérience dans l'hôtellerie, - ou technicien supérieur en hôtellerie + 4 années d'expérience dans l'hôtellerie, - ou technicien en hôtellerie + 6 années d'expérience dans l'hôtellerie.	- Licence en hôtellerie ou tourisme + 3 années d'expérience dans l'hôtellerie, - ou technicien supérieur en hôtellerie + 5 années d'expérience dans l'hôtellerie, - ou technicien en hôtellerie + 7 années d'expérience dans l'hôtellerie.

Rubriques / Catégories	1 Etoile	2 Etoiles	3 Etoiles	4 Etoiles	5 Etoiles
10. Traitement de la réservation :	<ul style="list-style-type: none"> - Réservation possible. - Confirmation de la réservation, par mail, courrier ou fax, dans un délai de 24h. 	<ul style="list-style-type: none"> - Réservation possible. - Confirmation de la réservation, par mail, courrier ou fax, dans un délai de 24h. 	<ul style="list-style-type: none"> - Réservation possible 24h/24, qu'elle soit numérique ou orale. - Confirmation de la réservation, par mail, courrier ou fax, dans un délai de 24h. 	<ul style="list-style-type: none"> - Réservation possible 24h/24, qu'elle soit numérique ou orale. - Confirmation de la réservation, par mail, courrier ou fax, dans un délai de 24h. 	<ul style="list-style-type: none"> - Réservation possible 24h/24, qu'elle soit numérique ou orale. - Confirmation de la réservation, par mail, courrier ou fax, dans un délai de 24h.
11. Accueil du client :	<ul style="list-style-type: none"> - Présence à l'accueil 8 heures minimum par jour + veilleur de nuit. 	<ul style="list-style-type: none"> - Présence à l'accueil 8 heures minimum par jour + veilleur de nuit. 	<ul style="list-style-type: none"> - Présence à l'accueil 24h/24. 	<ul style="list-style-type: none"> - Présence à l'accueil 24h/24. - Prise en charge des bagages sur demande du client. 	<ul style="list-style-type: none"> - Présence à l'accueil 24h/24. - Prise en charge des bagages sur demande du client. - Le client est accompagné dans son installation. - Rafrachissement offert à l'arrivée ou pot de bienvenue.

3 - Normes de classement particulières des complexes touristiques ou villages de vacances :

Rubriques / Catégories	1 Etoile	2 Etoiles	3 Etoiles
1. Réception :	<ul style="list-style-type: none"> - Présence d'un comptoir de réception. - Hall de réception d'une superficie minimale de 20 m². - Existence d'un espace d'accueil / salon en bon état d'entretien. 	<ul style="list-style-type: none"> - Un service de réception avec : accueil, conciergerie / informations et caisse. - Hall de réception d'une superficie minimale de 30 m². - Existence d'un espace d'accueil / salon en bon état d'entretien. 	<ul style="list-style-type: none"> - Un service de réception avec : accueil, conciergerie / informations et caisse. - Hall de réception d'une superficie minimale de 50 m². - Existence d'un espace d'accueil / salon en bon état d'entretien.
2. Salons de détente :	<ul style="list-style-type: none"> - De bon confort. - Décoration harmonieuse et lieux ordonnés et confortables. 	<ul style="list-style-type: none"> - De bon confort. - Décoration harmonieuse et lieux ordonnés et confortables. 	<ul style="list-style-type: none"> - De grand confort. - Décoration harmonieuse et lieux ordonnés et d'un grand confort.
3. Petit déjeuner :	<ul style="list-style-type: none"> - Petit déjeuner en salle. - Mobilier de bonne qualité. - Affichage des horaires de service. 	<ul style="list-style-type: none"> - Petit déjeuner en salle. - Mobilier de bonne qualité. - Affichage des horaires de service. 	<ul style="list-style-type: none"> - Petit déjeuner en salle. - Mobilier de grande qualité. - Affichage des horaires de service. - Petit déjeuner varié ou buffet.

Rubriques \ Catégories	1 Étoile	2 Étoiles	3 Étoiles
4. Restauration :	- 1 Restaurant classé « 1 étoile ». - Affichage des horaires de service.	- 1 Restaurant classé « 2 étoiles ». - Affichage des horaires de service.	- 1 Restaurant classé « 3 étoiles ». - Affichage des horaires de service.
5. Salles où sont servies les boissons :	- Mobilier de bon confort. - Affichage des horaires de service.	- Mobilier de bon confort. - Affichage des horaires de service.	- Mobilier de grand confort. - Affichage des horaires de service.
6. Couloirs, escaliers et passages (*) :	- Largeur : 1,4 m. - Eclairés en permanence. - Couverts de tapis ou moquette ignifuge ou matériau insonorisé.	- Largeur : 1,4 m. - Eclairés en permanence. - Couverts de tapis ou moquette ignifuge ou matériau insonorisé.	- Largeur : 1,5 m. - Eclairés en permanence. - Couverts de tapis ou moquette ignifuge ou matériau insonorisé.
7. Unité d'hébergement :			
7-1. Surface habitable pour chambre à coucher à 2 personnes, dans les unités d'hébergement (hors sanitaires, dégagements, balcons et coin cuisine) (*) :	10 m ²	11 m ²	13 m ²
7-2. Surface pour chaque chambre supplémentaire, dans les appartements (hors sanitaires, dégagements et balcons) (*) :	8 m ²	9 m ²	10 m ²
7-3. Surface de la salle de bains (*) :	3 m ²	3 m ²	4 m ²
7-4. Cuisine (kitchenette) dans les appartements :	Cuisine ou coin cuisine doté de : - Evier avec robinet mélangeur. - Placards de rangement. - Table avec sièges en nombre suffisant. - Vaisselle en quantité suffisante. - Ustensiles de cuisine en quantité suffisante. - Réfrigérateur. - Feux ou plaque de cuisson. - Poubelle fermée et en bon état. - Aération et ventilation efficaces. - Hotte aspirante.	Cuisine ou coin cuisine doté de : - Evier avec robinet mélangeur. - Placards de rangement. - Table avec sièges en nombre suffisant. - Vaisselle en quantité suffisante. - Ustensiles de cuisine en quantité suffisante. - Réfrigérateur. - Feux ou plaque de cuisson. - Poubelle fermée et en bon état. - Aération et ventilation efficaces. - Hotte aspirante.	Cuisine ou coin cuisine doté de : - Evier avec robinet mélangeur. - Placards de rangement. - Table avec sièges en nombre suffisant. - Vaisselle en quantité suffisante. - Ustensiles de cuisine en quantité suffisante. - Réfrigérateur. - Feux ou plaque de cuisson. - Poubelle fermée et en bon état. - Aération et ventilation efficaces. - Hotte aspirante.
7-5. Literie et linge de toilette des unités d'hébergement :	- 2 Lits individuels (90 cm x 190 cm) ou grand lit (140 cm x 190 cm). - Literie et linge de toilette propres et en bon état.	- 2 Lits individuels (90 cm x 190 cm) ou grand lit (140 cm x 190 cm). - Literie et linge de toilette propres et en bon état.	- 2 Lits individuels (90 cm x 190 cm) ou grand lit (140 cm x 190 cm). - Literie et linge de toilette propres et de bonne qualité.

Rubriques \ Catégories	1 Etoile	2 Etoiles	3 Etoiles
7-6. Equipements et mobiliers des unités d'hébergement :	- 1 Chaise par occupant.	- 1 Chaise par occupant. - Téléviseur (à la demande).	- 1 Fauteuil par occupant. - Téléviseur. - Réfrigérateur. - Table / Bureau avec chaise. - Coiffeuse.
7-7. Téléphone et communication dans l'unité d'hébergement :	- Téléphone. - Accès internet.	- Téléphone. - Accès internet.	- Téléphone avec accès extérieur. - Accès internet.
7-8. Equipements de sécurité des clients :	—	—	- Clé magnétique.
7-9. Equipements de confort des clients :	- Chauffage / Climatisation. - Service de réveil.	- Chauffage / Climatisation. - Service de réveil.	- Chauffage / Climatisation. - Service de réveil. - Mise à disposition de produits d'accueil (savon, shampoing, gel douche, bonnet de douche ...).
7-10. Equipements de la salle de bains :	- WC. - Prise pour rasoir électrique.	- WC. - Prise pour rasoir électrique.	- WC. - Prise pour rasoir électrique.
8. Services et équipements spécifiques :	- Ascenseur à partir du 3ème étage. - Parking privatif, avec emplacements suffisants. - Circulation des véhicules interdite à l'intérieur des zones d'habitation. - Service lavage et repassage du linge client. - Salle de conférences / spectacles / banquets. - Espace de remise en forme. - Boutiques pour la vente des produits de première nécessité. - Service médical au profit de la clientèle.	- Ascenseur à partir du 3ème étage. - Parking privatif, avec emplacements suffisants. - Circulation des véhicules interdite à l'intérieur des zones d'habitation. - Service lavage et repassage du linge client. - Salle de conférences / spectacles / banquets. - Espace de remise en forme. - Boutiques pour la vente des produits de première nécessité. - Service médical au profit de la clientèle.	- Ascenseur à partir du 3ème étage. - Monte-charge ou ascenseur de service indépendant de l'ascenseur de la clientèle (à partir du 3ème étage). - Parking privatif, avec emplacements suffisants. - Circulation des véhicules interdite à l'intérieur des zones d'habitation. - Service lavage et repassage du linge client. - Salle de conférences / spectacles / banquets. - Espace de remise en forme. - Boutiques pour la vente des produits de première nécessité. - Coiffeur / Soins esthétiques. - Service médical au profit de la clientèle.
9. Espaces verts :	- Espaces bien entretenus. - Bancs ou chaises de détente. - Aire de jeux pour enfants.	- Espaces bien entretenus. - Bancs ou chaises de détente. - Aire de jeux pour enfants.	- Espaces bien entretenus. - Bancs ou chaises de détente. - Aire de jeux pour enfants.

Rubriques / Catégories	1 Etoile	2 Etoiles	3 Etoiles
10. Equipements sportifs et de loisirs :	<ul style="list-style-type: none"> - Divers équipements collectifs sportifs et de loisirs. - Salles de jeux. - Animations pour adultes. - Animations et garderie des enfants. 	<ul style="list-style-type: none"> - Divers équipements collectifs sportifs et de loisirs. - Salles de jeux. - Animations pour adultes. - Animations et garderie des enfants. 	<ul style="list-style-type: none"> - Divers équipements collectifs sportifs et de loisirs. - Salles de jeux. - Animations pour adultes. - Animations et garderie des enfants.
11. Directeur (Gérant d'établissement hôtelier agréé) (**):	<ul style="list-style-type: none"> - Licence en hôtellerie ou tourisme, - ou technicien supérieur en hôtellerie + 1 année d'expérience dans l'hôtellerie, - ou technicien en hôtellerie + 3 années d'expérience dans l'hôtellerie. 	<ul style="list-style-type: none"> - Licence en hôtellerie ou tourisme, - ou technicien supérieur en hôtellerie + 2 années d'expérience dans l'hôtellerie, - ou technicien en hôtellerie + 4 années d'expérience dans l'hôtellerie. 	<ul style="list-style-type: none"> - Licence en hôtellerie ou tourisme + 1 année d'expérience dans l'hôtellerie, - ou technicien supérieur en hôtellerie + 3 années d'expérience dans l'hôtellerie, - ou technicien en hôtellerie + 5 années d'expérience dans l'hôtellerie.
12. Traitement de la réservation :	<ul style="list-style-type: none"> - Réservation possible. - Confirmation de la réservation, par mail, courrier ou fax, dans un délai de 24h. 	<ul style="list-style-type: none"> - Réservation possible. - Confirmation de la réservation, par mail, courrier ou fax, dans un délai de 24h. 	<ul style="list-style-type: none"> - Réservation possible 24h/24, qu'elle soit numérique ou orale. - Confirmation de la réservation, par mail, courrier ou fax, dans un délai de 24h.
13. Accueil du client :	<ul style="list-style-type: none"> - Présence à l'accueil 8 heures minimum par jour + veilleur de nuit. - Accompagnement au logement. 	<ul style="list-style-type: none"> - Présence à l'accueil 8 heures minimum par jour + veilleur de nuit. - Accompagnement au logement. 	<ul style="list-style-type: none"> - Présence à l'accueil 24h/24. - Accompagnement au logement.

4 - Normes de classement particulières des appartements-hôtels ou résidences hôtelières :

Rubriques / Catégories	1 Etoile	2 Etoiles	3 Etoiles
1. Réception :	<ul style="list-style-type: none"> - Présence d'un comptoir de réception. - Hall de réception d'une superficie minimale de 20 m². - Existence d'un espace d'accueil / salon en bon état d'entretien. 	<ul style="list-style-type: none"> - Un service de réception avec : accueil, conciergerie / informations et caisse. - Hall de réception d'une superficie minimale de 30 m². - Existence d'un espace d'accueil / salon en bon état d'entretien. 	<ul style="list-style-type: none"> - Un service de réception avec : accueil, conciergerie / informations et caisse. - Hall de réception d'une superficie minimale de 50 m². - Existence d'un espace d'accueil / salon en bon état d'entretien.
2. Salons de détente :	<ul style="list-style-type: none"> - De bon confort. - Décoration harmonieuse et lieux ordonnés et confortables. 	<ul style="list-style-type: none"> - De bon confort. - Décoration harmonieuse et lieux ordonnés et confortables. 	<ul style="list-style-type: none"> - De bon confort. - Décoration harmonieuse et lieux ordonnés et d'un grand confort

Rubriques / Catégories	1 Etoile	2 Etoiles	3 Etoiles
3. Petit déjeuner :	- Petit déjeuner en salle. - Mobilier de bonne qualité. - Affichage des horaires de service.	- Petit déjeuner en salle. - Mobilier de bonne qualité. - Affichage des horaires de service.	- Petit déjeuner en salle. - Mobilier de grande qualité. - Affichage des horaires de service. - Petit déjeuner varié ou buffet.
4. Restauration :	- 1 Restaurant classé « 1 étoile ». - Affichage des horaires de service.	- 1 Restaurant classé « 2 étoiles ». - Affichage des horaires de service.	- 1 Restaurant classé « 3 étoiles ». - Affichage des horaires de service.
5. Salles où sont servies les boissons :	- Mobilier de bon confort. - Affichage des horaires de service.	- Mobilier de bon confort. - Affichage des horaires de service.	- Mobilier de grand confort. - Affichage des horaires de service.
6. Couloirs, escaliers et passages (*) :	- Largeur : 1,4 m. - Eclairés en permanence. - Couverts de tapis ou moquette ignifuge ou matériau insonorisé.	- Largeur : 1,4 m. - Eclairés en permanence. - Couverts de tapis ou moquette ignifuge ou matériau insonorisé.	- Largeur : 1,5 m. - Eclairés en permanence. - Couverts de tapis ou moquette ignifuge ou matériau insonorisé.
7. Appartement :			
7-1. Surface habitable pour chambre à coucher à 2 personnes (hors sanitaires, dégagements, balcons et coin cuisine) (*) :	10 m ²	11 m ²	13 m ²
7-2. Surface pour chaque chambre supplémentaire (hors sanitaires, dégagements et balcons) (*) :	8 m ²	9 m ²	10 m ²
7-3. Surface de la salle de bains (*) :	3 m ²	3 m ²	4 m ²
7-4. Cuisine (kitchenette):	Cuisine ou coin cuisine doté de : - Evier avec robinet mélangeur. - Placards de rangement. - Table avec sièges en nombre suffisant. - Vaisselle en quantité suffisante. - Ustensiles de cuisine en quantité suffisante. - Réfrigérateur. - Feux ou plaque de cuisson. - Poubelle fermée et en bon état. - Aération et ventilation efficaces. - Hotte aspirante.	Cuisine ou coin cuisine doté de : - Evier avec robinet mélangeur. - Placards de rangement. - Table avec sièges en nombre suffisant. - Vaisselle en quantité suffisante. - Ustensiles de cuisine en quantité suffisante. - Réfrigérateur. - Feux ou plaque de cuisson. - Poubelle fermée et en bon état. - Aération et ventilation efficaces. - Hotte aspirante.	Cuisine ou coin cuisine doté de : - Evier avec robinet mélangeur. - Placards de rangement. - Table avec sièges en nombre suffisant. - Vaisselle en quantité suffisante. - Ustensiles de cuisine en quantité suffisante. - Réfrigérateur. - Feux ou plaque de cuisson. - Poubelle fermée et en bon état. - Aération et ventilation efficaces. - Hotte aspirante.

Rubriques / Catégories	1 Etoile	2 Etoiles	3 Etoiles
7-5. Literie et linge de toilette des unités d'hébergement :	- 2 Lits individuels (90 cm x 190 cm) ou grand lit (140 cm x 190 cm). - Literie et linge de toilette propres et en bon état.	- 2 Lits individuels (90 cm x 190 cm) ou grand lit (140 cm x 190 cm). - Literie et linge de toilette propres et en bon état.	- 2 Lits individuels (90 cm x 190 cm) ou grand lit (140 cm x 190 cm). - Literie et linge de toilette propres et de bonne qualité.
7-6. Equipements et mobiliers des unités d'hébergement :	- 1 Chaise par occupant.	- 1 Chaise par occupant. - Téléviseur (à la demande).	- 1 Fauteuil par occupant. - Téléviseur. - Réfrigérateur. - Table / Bureau avec chaise. - Coiffeuse.
7-7. Téléphone et communication dans l'appartement :	- Téléphone. - Accès internet.	- Téléphone. - Accès internet.	- Téléphone avec accès extérieur. - Accès internet.
7-8. Equipements de sécurité des clients :	—	—	- Clé magnétique.
7-9. Equipements de confort des clients :	- Chauffage / Climatisation. - Service de réveil.	- Chauffage / Climatisation. - Service de réveil.	- Chauffage / Climatisation. - Service de réveil. - Mise à disposition de produits d'accueil (savon, shampoing, gel douche, bonnet de douche ...).
7-10. Equipements de la salle de bains :	- WC. - Prise pour rasoir électrique.	- WC. - Prise pour rasoir électrique.	- WC. - Prise pour rasoir électrique.
8. Services et équipements spécifiques :	- Ascenseur à partir du 3ème étage. - Parking privatif, avec emplacements suffisants. - Service médical au profit de la clientèle.	- Ascenseur à partir du 3ème étage. - Parking privatif, avec emplacements suffisants. - Service médical au profit de la clientèle.	- Ascenseur à partir du 3ème étage. - Monte-charge ou ascenseur de service indépendant de l'ascenseur de la clientèle (à partir du 3ème étage). - Parking privatif, avec emplacements suffisants. - Service lavage et repassage du linge client. - Boutiques pour la vente des produits de première nécessité. - Service médical au profit de la clientèle.
9. Directeur (Gérant d'établissement hôtelier agréé) (**):	- Licence en hôtellerie ou tourisme, - ou technicien supérieur en hôtellerie + 1 année d'expérience dans l'hôtellerie, - ou technicien en hôtellerie + 3 années d'expérience dans l'hôtellerie.	- Licence en hôtellerie ou tourisme, - ou technicien supérieur en hôtellerie + 2 années d'expérience dans l'hôtellerie, - ou technicien en hôtellerie + 4 années d'expérience dans l'hôtellerie.	- Licence en hôtellerie ou tourisme + 1 année d'expérience dans l'hôtellerie, - ou technicien supérieur en hôtellerie + 3 années d'expérience dans l'hôtellerie, - ou technicien en hôtellerie + 5 années d'expérience dans l'hôtellerie.

Rubriques / Catégories	1 Etoile	2 Etoiles	3 Etoiles
10. Traitement de la réservation :	- Réservation possible. - Confirmation de la réservation, par mail, courrier ou fax, dans un délai de 24h.	- Réservation possible. - Confirmation de la réservation, par mail, courrier ou fax, dans un délai de 24h.	- Réservation possible 24h/24, qu'elle soit numérique ou orale. - Confirmation de la réservation, par mail, courrier ou fax, dans un délai de 24h.
11. Accueil du client :	- Présence à l'accueil 8 heures minimum par jour + veilleur de nuit.	- Présence à l'accueil 8 heures minimum par jour + veilleur de nuit.	- Présence à l'accueil 24h/24.

5 - Normes de classement particulières des motels ou relais routiers :

Rubriques / Catégories	1 Etoile	2 Etoiles	3 Etoiles
1. Réception :	- Présence d'un comptoir de réception. - Hall de réception d'une superficie minimale de 20 m ² . - Existence d'un espace d'accueil / salon en bon état d'entretien.	- Un service de réception avec : accueil, conciergerie / informations et caisse. - Hall de réception d'une superficie minimale de 30 m ² . - Existence d'un espace d'accueil / salon en bon état d'entretien.	- Un service de réception avec : accueil, conciergerie/informations et caisse. - Hall de réception d'une superficie minimale de 50 m ² . - Existence d'un espace d'accueil / salon en bon état d'entretien.
2. Salons de détente :	- De bon confort. - Décoration harmonieuse et lieux ordonnés et confortables.	- De bon confort. - Décoration harmonieuse et lieux ordonnés et confortables.	- De grand confort. - Décoration harmonieuse et lieux ordonnés et d'un grand confort.
3. Petit déjeuner :	- Petit déjeuner en salle. - Mobilier de bonne qualité. - Affichage des horaires de service.	- Petit déjeuner en salle. - Mobilier de bonne qualité. - Affichage des horaires de service.	- Petit déjeuner en salle. - Mobilier de grande qualité. - Affichage des horaires de service. - Petit déjeuner varié ou buffet.
4. Restauration :	- 1 Restaurant classé « 1 étoile ». - Affichage des horaires de service.	- 1 Restaurant classé « 2 étoiles ». - Affichage des horaires de service.	- 1 Restaurant classé « 3 étoiles ». - Affichage des horaires de service.
5. Salles où sont servies les boissons :	- Mobilier de bon confort. - Affichage des horaires de service.	- Mobilier de bon confort. - Affichage des horaires de service.	- De grand confort. - Affichage des horaires de service.
6. Couloirs, escaliers et passages (*) :	- Largeur : 1,4 m. - Eclairés en permanence. - Couverts de tapis ou moquette ignifuge ou matériau insonorisé.	- Largeur : 1,4 m. - Eclairés en permanence. - Couverts de tapis ou moquette ignifuge ou matériau insonorisé.	- Largeur : 1,5 m. - Eclairés en permanence. - Couverts de tapis ou moquette ignifuge ou matériau insonorisé.

Rubriques	Catégories	1 Etoile	2 Etoiles	3 Etoiles
7. Chambre :				
7-1. Surface pour chambre à 2 personnes (hors sanitaires, dégagements et balcons) (*) :		10 m ²	11 m ²	13 m ²
7-2. Surface de la salle de bains (*) :		3 m ²	3 m ²	4 m ²
7-3. Literie et linge de toilette :		- 2 Lits individuels (90 cm x 190 cm) ou grand lit (140 cm x 190 cm). - Literie et linge de toilette propres et en bon état.	- 2 Lits individuels (90 cm x 190 cm) ou grand lit (140 cm x 190 cm). - Literie et linge de toilette propres et en bon état.	- 2 Lits individuels (90 cm x 190 cm) ou grand lit (140 cm x 190 cm). - Literie et linge de toilette propres et de bonne qualité.
7-4. Equipements et mobiliers :		- 1 Chaise par occupant.	- 1 Chaise par occupant. - Téléviseur (à la demande).	- 1 Fauteuil par occupant. - Téléviseur. - Réfrigérateur. - Table / Bureau avec chaise. - Coiffeuse.
7-5. Téléphone et communication dans la chambre :		- Téléphone. - Accès internet.	- Téléphone. - Accès internet.	- Téléphone avec accès extérieur. - Accès internet.
7-6. Equipements de sécurité des clients :		—	—	- Clé magnétique.
7-7. Equipements de confort des clients :		- Chauffage / Climatisation. - Service de réveil.	- Chauffage / Climatisation. - Service de réveil.	- Chauffage / Climatisation. - Service de réveil. - Mise à disposition de produits d'accueil (savon, shampoing, gel douche, bonnet de douche ...).
7-8. Equipements de la salle de bains :		- WC. - Prise pour rasoir électrique.	- WC. - Prise pour rasoir électrique.	- WC. - Prise pour rasoir électrique.
8. Services et équipements spécifiques :		- Ascenseur à partir du 3ème étage. - Parking pour véhicules, avec emplacements suffisants. - Parking pour autocars. - Boutiques pour la vente des produits de première nécessité.	- Ascenseur à partir du 3ème étage. - Parking pour véhicules, avec emplacements suffisants. - Parking pour autocars. - Boutiques pour la vente des produits de première nécessité.	- Ascenseur à partir du 3ème étage. - Monte-charge ou ascenseur de service indépendant de l'ascenseur de la clientèle (à partir du 3ème étage). - Parking pour véhicules, avec emplacements suffisants. - Parking pour autocars. - Boutiques pour la vente des produits de première nécessité.
9. Espaces verts :		- Espaces bien entretenus. - Bancs ou chaises de détente. - Aire de jeux pour enfants.	- Espaces bien entretenus. - Bancs ou chaises de détente. - Aire de jeux pour enfants.	- Espaces bien entretenus. - Bancs ou chaises de détente. - Aire de jeux pour enfants.

Rubriques / Catégories	1 Etoile	2 Etoiles	3 Etoiles
10. Directeur (Gérant d'établissement hôtelier agréé) (**):	- Licence en hôtellerie ou tourisme, - ou technicien supérieur en hôtellerie + 1 année d'expérience dans l'hôtellerie, - ou technicien en hôtellerie + 3 années d'expérience dans l'hôtellerie.	- Licence en hôtellerie ou tourisme, - ou technicien supérieur en hôtellerie + 2 années d'expérience dans l'hôtellerie, - ou technicien en hôtellerie + 4 années d'expérience dans l'hôtellerie.	- Licence en hôtellerie ou tourisme + 1 année d'expérience dans l'hôtellerie, - ou technicien supérieur en hôtellerie + 3 années d'expérience dans l'hôtellerie, - ou technicien en hôtellerie + 5 années d'expérience dans l'hôtellerie.
11. Traitement de la réservation :	- Réservation possible. - Confirmation de la réservation, par mail, courrier ou fax, dans un délai de 24h.	- Réservation possible. - Confirmation de la réservation, par mail, courrier ou fax, dans un délai de 24h.	- Réservation possible 24h/24, qu'elle soit numérique ou orale. - Confirmation de la réservation, par mail, courrier ou fax, dans un délai de 24h.
12. Accueil du client :	- Présence à l'accueil 24h/24.	- Présence à l'accueil 24h/24.	- Présence à l'accueil 24h/24.

6 - Normes de classement particulières des campings touristiques :

Rubriques / Catégories	1 Etoile	2 Etoiles	3 Etoiles
1. Conditions générales :			
1-1. Densité à l'hectare :	- Terrain de camping clôturé et gardé en permanence. - 100 emplacements au maximum par hectare. - Emplacements délimités et numérotés.	- Terrain de camping clôturé et gardé en permanence. - 100 emplacements au maximum par hectare. - Emplacements délimités et numérotés.	- Terrain de camping clôturé et gardé en permanence. - 80 emplacements au maximum par hectare. - Emplacements délimités et numérotés.
1-2. Accès, parking et voirie :	- Accès véhicule sécurisé. - Places de parking à l'entrée, en nombre suffisant. - Voies intérieures réalisées sur un sol stabilisé.	- Accès véhicule sécurisé. - Places de parking à l'entrée, en nombre suffisant. - Voies intérieures réalisées sur un sol stabilisé.	- Accès véhicule sécurisé. - Places de parking à l'entrée, en nombre suffisant. - Voies intérieures réalisées sur un sol stabilisé.
1-3. Alimentation en eau potable :	- Eau potable en permanence. - Robinets d'eau en nombre suffisant.	- Eau potable en permanence. - Robinets d'eau en nombre suffisant.	- Eau potable en permanence. - Robinets d'eau en nombre suffisant.

Rubriques \ Catégories	1 Etoile	2 Etoiles	3 Etoiles
1-4. Assainissement :	- Raccordement au réseau public d'assainissement ou création de moyens particuliers d'évacuation conformes aux règlements sanitaires.	- Raccordement au réseau public d'assainissement ou création de moyens particuliers d'évacuation conformes aux règlements sanitaires.	- Raccordement au réseau public d'assainissement ou création de moyens particuliers d'évacuation conformes aux règlements sanitaires.
1-5. Ordures ménagères :	- Système de collecte des ordures ménagères ou poubelles réparties en différents points du terrain de camping. - Désinfection régulière des enclos d'entreposage des ordures ménagères. - Ramassage quotidien des ordures.	- Système de collecte des ordures ménagères ou poubelles réparties en différents points du terrain de camping. - Désinfection régulière des enclos d'entreposage des ordures ménagères. - Ramassage quotidien des ordures.	- Système de collecte des ordures ménagères ou poubelles réparties en différents points du terrain de camping. - Désinfection régulière des enclos d'entreposage des ordures ménagères. - Ramassage quotidien des ordures.
1-6. Eclairage :	- Eclairage nocturne de tous les espaces communs, les voies intérieures, les emplacements et les allées réservées aux véhicules.	- Eclairage nocturne de tous les espaces communs, les voies intérieures, les emplacements et les allées réservées aux véhicules.	- Eclairage nocturne de tous les espaces communs, les voies intérieures, les emplacements et les allées réservées aux véhicules.
1-7. Espaces verts :	- Bien entretenus. - Bancs de détente.	- Bien entretenus. - Bancs de détente.	- Bien entretenus. - Bancs de détente.
1-8. Equipements de lutte contre l'incendie :	- Equipements en bon état de fonctionnement. - Affichage des instructions de secours.	- Equipements en bon état de fonctionnement. - Affichage des instructions de secours.	- Equipements en bon état de fonctionnement. - Affichage des instructions de secours.
1-9. Service médical :	- Trousse de secours. - Dispositif d'évacuation d'urgence.	- Trousse de secours. - Dispositif d'évacuation d'urgence.	- Trousse de secours. - Dispositif d'évacuation d'urgence.
2. Installations communes :			
2-1. Entrée :	- Signalée, éclairée la nuit et gardée en permanence.	- Signalée, éclairée la nuit et gardée en permanence.	- Signalée, éclairée la nuit et gardée en permanence.
2-2. Réception :	- Un bureau d'accueil. - Un coffre-fort pour l'entreposage des objets de valeur de la clientèle. - Des magasins de commerce des produits de première nécessité.	- Un bureau d'accueil. - Un coffre-fort pour l'entreposage des objets de valeur de la clientèle. - Des magasins de commerce des produits de première nécessité.	- Un bureau d'accueil. - Un coffre-fort pour l'entreposage des objets de valeur de la clientèle. - Des magasins de commerce des produits de première nécessité.
2-3. Salle polyvalente :	- Pouvant servir de lieu de détente, de rencontre et d'animation.	- Pouvant servir de lieu de détente, de rencontre et d'animation.	- Pouvant servir de lieu de détente, de rencontre et d'animation.

Rubriques / Catégories	1 Etoile	2 Etoiles	3 Etoiles
2-4. Restauration :	<ul style="list-style-type: none"> - Restauration à proximité (au maximum à 1 kilomètre), sinon restauration rapide proposée. - Cafétéria (au niveau de la salle polyvalente). - Distributeurs de boissons. - Affichage des horaires de service. 	<ul style="list-style-type: none"> - Restauration à proximité (au maximum à 1 kilomètre), sinon restauration rapide proposée. - Cafétéria (au niveau de la salle polyvalente). - Distributeurs de boissons. - Affichage des horaires de service. 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 Restaurant classé « 1 étoile ». - Cafétéria (au niveau de la salle polyvalente). - Distributeurs de boissons. - Affichage des horaires de service.
2-5. Cuisine collective :	<ul style="list-style-type: none"> - Bloc de cuisine collective avec feux de cuisson en nombre suffisant. - Sol du bloc de cuisine carrelé et murs revêtus de faïence. - Eviers de cuisine en nombre suffisant (1 évier par 40 personnes au maximum). - Vaisselle, ustensiles et moyens de réfrigération à la disposition de la clientèle. - Eau courante chaude et froide. - Entretien permanent du bloc de cuisine. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bloc de cuisine collective avec feux de cuisson en nombre suffisant. - Sol du bloc de cuisine carrelé et murs revêtus de faïence. - Eviers de cuisine en nombre suffisant (1 évier par 30 personnes au maximum). - Vaisselle, ustensiles et moyens de réfrigération à la disposition de la clientèle. - Eau courante chaude et froide. - Entretien permanent du bloc de cuisine. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bloc de cuisine collective avec feux de cuisson en nombre suffisant. - Sol du bloc de cuisine carrelé et murs revêtus de faïence. - Eviers de cuisine en nombre suffisant (1 évier par 25 personnes au maximum). - Vaisselle, ustensiles et moyens de réfrigération à la disposition de la clientèle. - Eau courante chaude et froide. - Entretien permanent du bloc de cuisine.
2-6. Installations sanitaires :	<ul style="list-style-type: none"> - Blocs sanitaires, séparés pour hommes et dames, en nombre suffisant et comprenant : lavabos (1 lavabo par 20 personnes au maximum), WC (1 WC par 30 personnes au maximum) et douches (1 douche par 50 personnes au maximum). - Eau courante chaude et froide. - Sol du bloc sanitaire carrelé et murs revêtus de faïence. - Bacs de lavage du linge en nombre suffisant (1 bac pour 100 personnes au maximum). - Entretien permanent du bloc sanitaire. 	<ul style="list-style-type: none"> - Blocs sanitaires, séparés pour hommes et dames, en nombre suffisant et comprenant : lavabos (1 lavabo par 15 personnes au maximum), WC (1 WC par 25 personnes au maximum) et douches (1 douche par 40 personnes au maximum). - Eau courante chaude et froide. - Sol du bloc sanitaire carrelé et murs revêtus de faïence. - Bacs de lavage du linge en nombre suffisant (1 bac pour 75 personnes au maximum). - Entretien permanent du bloc sanitaire. 	<ul style="list-style-type: none"> - Blocs sanitaires, séparés pour hommes et dames, en nombre suffisant et comprenant : lavabos (1 lavabo par 10 personnes au maximum), WC (1 WC par 20 personnes au maximum) et douches (1 douche par 30 personnes au maximum). - Eau courante chaude et froide. - Sol du bloc sanitaire carrelé et murs revêtus de faïence. - Bacs de lavage du linge en nombre suffisant (1 bac pour 50 personnes au maximum). - Entretien permanent du bloc sanitaire.
2-7. Equipements de distraction :	<ul style="list-style-type: none"> - Terrains de jeux collectifs. - Aires de jeux pour enfants. 	<ul style="list-style-type: none"> - Terrains de jeux collectifs. - Aires de jeux pour enfants. 	<ul style="list-style-type: none"> - Terrains de jeux collectifs. - Aires de jeux pour enfants.

Rubriques	Catégories	1 Etoile	2 Etoiles	3 Etoiles
3. Unité d'hébergement :				
3-1. Surface pour unité d'hébergement à 2 personnes :		10 m ²	11 m ²	13 m ²
3-2. Surface pour chaque personne supplémentaire :		4 m ²	4,5 m ²	5 m ²
3-3. Literie et linge de toilette :		- Lit individuel (90 cm x 190 cm). - Literie et linge de toilette propres et en bon état.	- Lit individuel (90 cm x 190 cm). - Literie et linge de toilette propres et en bon état.	- Lit individuel (90 cm x 190 cm). - Literie et linge de toilette propres et de bonne qualité.
3-4. Equipements et mobiliers :		- 1 Chaise par occupant. - 1 Table.	- 1 Chaise par occupant. - 1 Table.	- 1 Chaise par occupant. - 1 Table.
3-5. Téléphone et communication :		- Téléphone. - Accès internet aux emplacements.	- Téléphone. - Accès internet aux emplacements.	- Téléphone. - Accès internet aux emplacements.
3-6. Equipements de confort des clients :		—	—	- Climatisation.
4. Directeur (Gérant d'établissement hôtelier agréé) (**):		- Licence en hôtellerie ou tourisme, - ou technicien supérieur en hôtellerie + 1 année d'expérience dans l'hôtellerie, - ou technicien en hôtellerie + 3 années d'expérience dans l'hôtellerie.	- Licence en hôtellerie ou tourisme, - ou technicien supérieur en hôtellerie + 2 années d'expérience dans l'hôtellerie, - ou technicien en hôtellerie + 4 années d'expérience dans l'hôtellerie.	- Licence en hôtellerie ou tourisme+ 1 année d'expérience dans l'hôtellerie, - ou technicien supérieur en hôtellerie + 3 années d'expérience dans l'hôtellerie, - ou technicien en hôtellerie + 5 années d'expérience dans l'hôtellerie.
5. Traitement de la réservation :		- Réservation possible. - Confirmation de la réservation, par mail, courrier ou fax, dans un délai de 24h.	- Réservation possible. - Confirmation de la réservation, par mail, courrier ou fax, dans un délai de 24h.	- Réservation possible 24h/24, qu'elle soit numérique ou orale. - Confirmation de la réservation, par mail, courrier ou fax, dans un délai de 24h.
6. Accueil du client :		- Présence à l'accueil 24h/24.	- Présence à l'accueil 24h/24.	- Présence à l'accueil 24h/24.

(*) : En raison de leur conception architecturale, les établissements hôteliers construits avant la parution du présent décret peuvent être dispensés des nouvelles normes dimensionnelles.

(**) : Les gérants agréés avant la parution du présent décret ne sont pas soumis à un nouvel agrément.

DECISIONS INDIVIDUELLES

Décret présidentiel du 14 Jomada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019 mettant fin aux fonctions d'une chef de service à l'institut national d'études de stratégie globale.

Par décret présidentiel du 14 Jomada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019, il est mis fin aux fonctions de chef de service exploitation à l'institut national d'études de stratégie globale, exercées par Mme. Cherifa Ouitis, admise à la retraite.

-----★-----

Décret présidentiel du 8 Ramadhan 1440 correspondant au 13 mai 2019 mettant fin aux fonctions du directeur général de la modernisation de la justice au ministère de la justice.

Par décret présidentiel du 8 Ramadhan 1440 correspondant au 13 mai 2019, il est mis fin aux fonctions de directeur général de la modernisation de la justice au ministère de la justice, exercées par M. Abdelhakim Akka, appelé à exercer une autre fonction.

-----★-----

Décret présidentiel du 14 Jomada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019 mettant fin aux fonctions d'une chargée d'inspection à l'inspection générale des finances au ministère des finances.

Par décret présidentiel du 14 Jomada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019, il est mis fin aux fonctions de chargée d'inspection à l'inspection générale des finances au ministère des finances, exercées par Mme. Louiza Oulebsir, appelée à exercer une autre fonction.

-----★-----

Décret présidentiel du 14 Jomada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019 mettant fin aux fonctions d'une inspectrice à l'inspection des services du budget au ministère des finances.

Par décret présidentiel du 14 Jomada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019, il est mis fin aux fonctions d'inspectrice à l'inspection des services du budget au ministère des finances, exercées par Mme. Zheira Raouya, appelée à exercer une autre fonction.

Décret présidentiel du 14 Jomada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019 mettant fin aux fonctions du directeur des domaines à la wilaya de Aïn Témouchent.

Par décret présidentiel du 14 Jomada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019, il est mis fin aux fonctions de directeur des domaines à la wilaya de Aïn Témouchent, exercées par M. Larbi Benturquia, appelé à réintégrer son grade d'origine.

-----★-----

Décret présidentiel du 14 Jomada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019 mettant fin aux fonctions de la directrice de l'école nationale de conservation et de restauration des biens culturels.

Par décret présidentiel du 14 Jomada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019, il est mis fin aux fonctions de directrice de l'école nationale de conservation et de restauration des biens culturels, exercées par Mme. Naïma Abdelouahab, sur sa demande.

-----★-----

Décret présidentiel du 14 Jomada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019 mettant fin aux fonctions de la directrice du centre algérien de développement du cinéma.

Par décret présidentiel du 14 Jomada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019, il est mis fin aux fonctions de directrice du centre algérien de développement du cinéma, exercées par Mme. Chahinez Mohamadi.

-----★-----

Décret présidentiel du 14 Jomada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019 mettant fin aux fonctions du directeur de l'hydraulique de la wilaya de Sidi Bel Abbès.

Par décret présidentiel du 14 Jomada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019, il est mis fin aux fonctions de directeur de l'hydraulique de la wilaya de Sidi Bel Abbès, exercées par M. Abdelkader Lattab, admis à la retraite.

Décret présidentiel du 14 Joumada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019 mettant fin aux fonctions du directeur du plan qualité du tourisme et de la régulation à l'ex-ministère de l'aménagement du territoire, du tourisme et de l'artisanat.

Par décret présidentiel du 14 Joumada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019, il est mis fin aux fonctions de directeur du plan qualité du tourisme et de la régulation à l'ex-ministère de l'aménagement du territoire, du tourisme et de l'artisanat, exercées par M. Noureddine Ahmed-Sid.

-----★-----

Décret présidentiel du 14 Joumada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019 mettant fin aux fonctions du rapporteur général à la Cour des comptes.

Par décret présidentiel du 14 Joumada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019, il est mis fin aux fonctions de rapporteur général à la Cour des comptes, exercées par M. Mohammed Seghir Mebarki, admis à la retraite.

-----★-----

Décret présidentiel du 8 Ramadhan 1440 correspondant au 13 mai 2019 portant nomination du directeur des systèmes et des moyens informatiques à la Présidence de la République.

Par décret présidentiel du 8 Ramadhan 1440 correspondant au 13 mai 2019, M. Abdelhakim Akka, est nommé directeur des systèmes et des moyens informatiques à la Présidence de la République.

-----★-----

Décret présidentiel du 8 Ramadhan 1440 correspondant au 13 mai 2019 portant nomination du directeur des cortèges officiels et des transports à la Présidence de la République.

Par décret présidentiel du 8 Ramadhan 1440 correspondant au 13 mai 2019, M. Naceurdine Bouachria, est nommé directeur des cortèges officiels et des transports à la Présidence de la République.

-----★-----

Décret présidentiel du 8 Ramadhan 1440 correspondant au 13 mai 2019 portant nomination du président de l'organe national de prévention et de lutte contre la corruption.

Par décret présidentiel du 8 Ramadhan 1440 correspondant au 13 mai 2019, M. Tarek Kour, est nommé président de l'organe national de prévention et de lutte contre la corruption.

Décret présidentiel du 14 Joumada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019 portant nomination du chef de division de la coordination et de la coopération internationale à l'organe national de prévention et de lutte contre la corruption.

Par décret présidentiel du 14 Joumada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019, M. Moulay Larbi Chaâlal, est nommé chef de division de la coordination et de la coopération internationale à l'organe national de prévention et de lutte contre la corruption.

-----★-----

Décret présidentiel du 14 Joumada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019 portant nomination de la directrice du contrôle de la régularité des marchés publics à la division des marchés publics au ministère des finances.

Par décret présidentiel du 14 Joumada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019, Mme. Zheira Raouya, est nommée directrice du contrôle de la régularité des marchés publics à la division des marchés publics au ministère des finances.

-----★-----

Décret présidentiel du 14 Joumada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019 portant nomination d'une directrice de mission à l'inspection générale des finances au ministère des finances.

Par décret présidentiel du 14 Joumada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019, Mme. Louiza Oulebsir, est nommée directrice de mission à l'inspection générale des finances au ministère des finances.

-----★-----

Décret présidentiel du 14 Joumada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019 portant nomination au ministère des ressources en eau.

Par décret présidentiel du 14 Joumada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019, sont nommés au ministère des ressources en eau, Mmes. et M. :

— Nora Ziani, directrice de l'assainissement et de la protection de l'environnement ;

— Meriem Ouali, chef d'études au bureau ministériel de la sûreté interne d'établissement ;

— Messaoud Grainat, chef d'études au bureau ministériel de la sûreté interne d'établissement.

-----★-----

Décret présidentiel du 14 Joumada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019 portant nomination de directeurs des ressources en eau de wilayas.

Par décret présidentiel du 14 Joumada El Oula 1440 correspondant au 21 janvier 2019, sont nommés directeurs des ressources en eau aux wilayas suivantes MM. :

— Mohamed Benahmed Aissa, à la wilaya de Tissemsilt ;

— Tahar Rouabhia, à la wilaya de Souk Ahras.

ARRETES, DECISIONS ET AVIS

CONSEIL CONSTITUTIONNEL

Décision du 19 Chaâbane 1440 correspondant au 25 avril 2019 portant délégation de signature au secrétaire général.

Le président du Conseil constitutionnel,

Vu le décret présidentiel n° 16-201 du 11 Chaoual 1437 correspondant au 16 juillet 2016 relatif aux règles se rapportant à l'organisation du Conseil constitutionnel ;

Vu le décret présidentiel n° 19-133 du 10 Chaâbane 1440 correspondant au 16 avril 2019 portant désignation de M. Kamel Feniche, en qualité de président du Conseil constitutionnel ;

Vu le décret présidentiel du 26 Rabie Ethani 1440 correspondant au 3 janvier 2019 portant nomination de M. Mohamed Dif, en qualité de secrétaire général au Conseil constitutionnel ;

Décide :

Article 1er. — Dans la limite de ses attributions, délégation est donnée à M. Mohamed Dif, secrétaire général, à l'effet de signer, au nom du président du Conseil constitutionnel, tous les actes de gestion administrative, financière et comptable du Conseil constitutionnel.

Art. 2. — La présente décision sera publiée au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 19 Chaâbane 1440 correspondant au 25 avril 2019.

Kamel FENICHE.

-----★-----

Décision du 19 Chaâbane 1440 correspondant au 25 avril 2019 portant délégation de signature au directeur de l'administration générale.

Le président du Conseil constitutionnel,

Vu le décret présidentiel n° 16-201 du 11 Chaoual 1437 correspondant au 16 juillet 2016 relatif aux règles se rapportant à l'organisation du Conseil constitutionnel ;

Vu le décret présidentiel n° 19-133 du 10 Chaâbane 1440 correspondant au 16 avril 2019 portant désignation de M. Kamel Feniche, en qualité de président du Conseil constitutionnel ;

Vu le décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination de M. Abdelmadjid Tabbech, en qualité de directeur de l'administration générale au Conseil constitutionnel ;

Décide :

Article 1er. — Dans la limite de ses attributions, délégation est donnée à M. Abdelmadjid Tabbech, en qualité de directeur de l'administration générale, à l'effet de signer, au nom du président du Conseil constitutionnel, tous les actes de gestion administrative, financière et comptable du Conseil constitutionnel.

Art. 2. — La présente décision sera publiée au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 19 Chaâbane 1440 correspondant au 25 avril 2019.

Kamel FENICHE.

MINISTERE DE L'INTERIEUR, DES COLLECTIVITES LOCALES ET DE L'AMENAGEMENT DU TERRITOIRE

Arrêté du 25 Rajab 1440 correspondant au 1er avril 2019 portant délégation de signature au directeur des ressources et de la solidarité financière locale.

Le ministre de l'intérieur, des collectivités locales et de l'aménagement du territoire,

Vu le décret présidentiel n° 19-111 du 24 Rajab 1440 correspondant au 31 mars 2019 portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 14-104 du 10 Jomada El Oula 1435 correspondant au 12 mars 2014, modifié et complété, portant organisation de l'administration centrale du ministère de l'intérieur et des collectivités locales ;

Vu le décret exécutif n° 16-119 du 28 Jomada Ethania 1437 correspondant au 6 avril 2016, modifié et complété, fixant les modalités de fonctionnement du compte d'affectation spéciale n° 302-020 intitulé « Fonds de solidarité des collectivités locales » ;

Vu le décret exécutif n° 16-120 du 28 Jomada Ethania 1437 correspondant au 6 avril 2016 fixant les modalités de fonctionnement du compte d'affectation spéciale n° 302-130 intitulé « Fonds de garantie des collectivités locales » ;

Vu le décret exécutif n° 18-331 du 14 Rabie Ethani 1440 correspondant au 22 décembre 2018 fixant les attributions du ministre de l'intérieur, des collectivités locales et de l'aménagement du territoire ;

Vu le décret présidentiel du 20 Rabie El Aouel 1440 correspondant au 28 novembre 2018 portant nomination de M. Mohamed Ferrari en qualité de directeur des ressources et de la solidarité financière locale, au ministère de l'intérieur, des collectivités locales et de l'aménagement du territoire ;

Arrête :

Article 1er. — Dans la limite de ses attributions, délégation est donnée à M. Mohamed Ferrari, directeur des ressources et de la solidarité financière locale, à l'effet de signer, au nom du ministre de l'intérieur, des collectivités locales et de l'aménagement du territoire, tous actes et décisions relatifs aux comptes d'affectation spéciale n° 302-020 intitulé « Fonds de solidarité des collectivités locales » et n° 302-130 intitulé « Fonds de garantie des collectivités locales », à l'exclusion des arrêtés.

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

Fait à Alger, le 25 Rajab 1440 correspondant au 1er avril 2019.

Salah Eddine DAHMOUNE.

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%.

Arrêté interministériel du 28 Moharram 1439 correspondant au 19 octobre 2017 fixant les modalités applicables en matière d'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires (rectificatif).

**J.O. n° 25 du 16 Chaâbane 1439
correspondant au 2 mai 2018**

1- Page 24 - tableau 1 (Vitamines) — 2ème colonne — 3ème case

Au lieu de :

Vitamine E	μ g
------------	---------	-------

Lire :

Vitamine E	mg
------------	----	-------

... (le reste sans changement) ...

2- Page 24 - tableau 1 (Métaux) — 2ème colonne — avant dernière case

Au lieu de :

Manganèse	μ g
-----------	---------	-------

Lire :

Manganèse	mg
-----------	----	-------

..... (le reste sans changement)