



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 : 023.41.18.89 à 92 Fax : 023.41.18.76 C.C.P. 3200-50 Clé 68 ALGER BADR : Rib 00 300 060000201930048 ETRANGER : (Compte devises) BADR : 003 00 060000014720242
	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 présidentiel n° 25-223 du 11 Safar 1447 correspondant au 5 août 2025 portant transfert de crédits, au titre du budget de l'Etat, mis à la disposition du ministre de l'intérieur, des collectivités locales et de l'aménagement du territoire	4
Décret présidentiel n° 25-224 du 11 Safar 1447 correspondant au 5 août 2025 portant transfert de crédits, au titre du budget de l'Etat, mis à la disposition du ministre des sports	4
Décret exécutif n° 25-238 du 16 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 9 septembre 2025 fixant les conditions et les modalités de délivrance du visa d'exploitation cinématographique et du visa culturel	5
Décret exécutif n° 25-242 du 23 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 16 septembre 2025 autorisant les membres du Gouvernement à déléguer leur signature	6

DECISIONS INDIVIDUELLES

Décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025 mettant fin aux fonctions de la directrice du transport, de la transformation et de la commercialisation des hydrocarbures à l'ex-ministère de l'énergie et des mines	7
Décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025 mettant fin aux fonctions d'une directrice d'études à l'ex-ministère de la transition énergétique et des énergies renouvelables	7
Décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025 mettant fin à des fonctions au ministère des moudjahidine et des ayants droit	7
Décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025 mettant fin aux fonctions d'un sous-directeur au ministère de l'industrie.....	7
Décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025 mettant fin aux fonctions de l'ex-directeur de l'industrie et des mines de la wilaya de Khenchela	7
Décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025 mettant fin aux fonctions de la directrice du budget, des moyens et du patrimoine au ministère de l'hydraulique	7
Décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025 portant nomination au ministère de l'énergie, des mines et des énergies renouvelables.....	7
Décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025 portant nomination de directeurs de la protection civile dans certaines wilayas	7
Décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025 portant nomination du chef de cabinet du wali délégué de la circonscription administrative de Ksar Chellala à la wilaya de Tiaret	8
Décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025 portant nomination du chef de cabinet du wali délégué de la circonscription administrative de Messaad à la wilaya de Djelfa.....	8
Décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025 portant nomination du directeur délégué de la réglementation, des affaires générales et de l'administration locale à la circonscription administrative de Ksar Chellala à la wilaya de Tiaret	8
Décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025 portant nomination au ministère des moudjahidine et des ayants droit	8
Décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025 portant nomination du directeur du musée national du moudjahid	8
Décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025 portant nomination d'un chargé d'études et de synthèse au ministère de la formation et de l'enseignement professionnels	8

SOMMAIRE (suite)

Décrets exécutifs du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025 portant nomination au ministère de l'agriculture, du développement rural et de la pêche	8
Décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025 portant nomination de directeurs délégués des services agricoles aux circonscriptions administratives dans certaines wilayas	9
Décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025 portant nomination du directeur du parc national de Gouraya (wilaya de Béjaïa)	9
Décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025 portant nomination du directeur du parc national de Theniet El Had (wilaya de Tissemsilt)	9
Décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025 portant nomination du directeur des start-up et des structures d'appui au ministère de l'économie de la connaissance, des start-up et des micro-entreprises.....	9

ARRETES, DECISIONS ET AVIS

MINISTERE DE LA DEFENSE NATIONALE

Arrêté du 22 Dhou El Kaâda 1446 correspondant au 20 mai 2025 complétant l'arrêté du 24 Dhou El Hidja 1423 correspondant au 25 février 2003 fixant le découpage relatif à la cartographie de base en usage en Algérie.....	9
---	---

MINISTERE DU COMMERCE INTERIEUR ET DE LA REGULATION DU MARCHE NATIONAL

Arrêté du 13 Moharram 1447 correspondant au 9 juillet 2025 rendant obligatoire la méthode de détermination de la teneur en eau dans le café torréfié moulu par la technique de détermination de la perte de masse à 103 °C	10
Arrêté du 13 Moharram 1447 correspondant au 9 juillet 2025 rendant obligatoire la méthode de détermination du résidu sec soluble dans les produits dérivés des fruits et légumes par la technique de réfractométrie.....	11
Arrêté du 13 Moharram 1447 correspondant au 9 juillet 2025 rendant obligatoire la méthode de dosage du glucose, du fructose, du sorbitol et du saccharose dans les jus de fruits et de légumes par chromatographie liquide haute performance	16
Arrêté du 13 Moharram 1447 correspondant au 9 juillet 2025 rendant obligatoire la méthode de détermination de la teneur en matière grasse du beurre, d'émulsions d'huile alimentaire et de matières grasses tartinables	20

MINISTERE DE L'HABITAT, DE L'URBANISME, DE LA VILLE ET DE L'AMENAGEMENT DU TERRITOIRE

Arrêté du 8 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 1er septembre 2025 portant nomination des membres du conseil d'administration de l'agence nationale de l'amélioration et du développement du logement.....	25
---	----

CONSEIL SUPERIEUR DE LA JEUNESSE

Décision du 21 Moharram 1447 correspondant au 17 juillet 2025 modifiant la décision du 14 Dhou El Hidja 1445 correspondant au 20 juin 2024 portant création et désignation des membres de la commission des marchés publics du Conseil supérieur de la jeunesse	26
---	----

COMMUNICATIONS ET ANNONCES

MINISTERE DES AFFAIRES ETRANGERES, DE LA COMMUNAUTE NATIONALE A L'ETRANGER ET DES AFFAIRES AFRICAINES

Avis relatif à la dénonciation de l'Accord entre le Gouvernement de la République algérienne démocratique et populaire et le Gouvernement de la République française sur l'exemption réciproque de visas de court séjour pour les titulaires de passeports diplomatiques ou de service, signé à Alger le 16 décembre 2013.....	26
--	----

DECRETS

Décret présidentiel n° 25-223 du 11 Safar 1447 correspondant au 5 août 2025 portant transfert de crédits, au titre du budget de l'Etat, mis à la disposition du ministre de l'intérieur, des collectivités locales et de l'aménagement du territoire.

Le Président de la République,

Sur le rapport conjoint du ministre des finances et du ministre de l'intérieur, des collectivités locales et de l'aménagement du territoire,

Vu la Constitution, notamment ses articles 91-7° et 141 (alinéa 1er) ;

Vu la loi organique n° 18-15 du 22 Dhou El Hidja 1439 correspondant au 2 septembre 2018, modifiée et complétée, relative aux lois de finances ;

Vu la loi n° 24-08 du 22 Joumada El Oula 1446 correspondant au 24 novembre 2024 portant loi de finances pour 2025 ;

Vu le décret exécutif n° 25-14 du 9 Rajab 1446 correspondant au 9 janvier 2025 portant répartition des autorisations d'engagement et des crédits de paiement ouverts, au titre du budget de l'Etat, par la loi de finances pour 2025, mis à la disposition du ministre de l'intérieur, des collectivités locales et de l'aménagement du territoire ;

Vu le décret exécutif n° 25-16 du 9 Rajab 1446 correspondant au 9 janvier 2025 portant répartition des autorisations d'engagement et des crédits de paiement ouverts, au titre du budget de l'Etat, par la loi de finances pour 2025, mis à la disposition du ministre des finances ;

Décrète :

Article 1er. — Il est annulé, sur les crédits ouverts, au titre du budget de l'Etat, par la loi de finances pour 2025, un montant trois cent trente millions de dinars (330.000.000 DA) en autorisations d'engagement, applicable à la dotation « Montant non assigné », imputables au titre 7 « Dépenses imprévues », gérée par le ministre des finances.

Art. 2. — Il est ouvert, sur 2025, un montant de trois cent trente millions de dinars (330.000.000 DA) en autorisations d'engagement, applicable au programme « Liberté publique et circulation des personnes et des biens », au sous-programme « Identité, titres et documents sécurisés », au titre 3 « Dépenses d'investissement » du portefeuille de programmes du ministère de l'intérieur, des collectivités locales et de l'aménagement du territoire.

Art. 3. — Le ministre des finances et le ministre de l'intérieur, des collectivités locales et de l'aménagement du territoire sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 11 Safar 1447 correspondant au 5 août 2025.

Abdelmadjid TEBBOUNE.

Décret présidentiel n° 25-224 du 11 Safar 1447 correspondant au 5 août 2025 portant transfert de crédits, au titre du budget de l'Etat, mis à la disposition du ministre des sports.

Le Président de la République,

Sur le rapport conjoint du ministre des finances et du ministre des sports,

Vu la Constitution, notamment ses articles 91-7° et 141 (alinéa 1er) ;

Vu la loi organique n° 18-15 du 22 Dhou El Hidja 1439 correspondant au 2 septembre 2018, modifiée et complétée, relative aux lois de finances ;

Vu la loi n° 24-08 du 22 Joumada El Oula 1446 correspondant au 24 novembre 2024 portant loi de finances pour 2025 ;

Vu le décret exécutif n° 25-16 du 9 Rajab 1446 correspondant au 9 janvier 2025 portant répartition des autorisations d'engagement et des crédits de paiement ouverts, au titre du budget de l'Etat, par la loi de finances pour 2025, mis à la disposition du ministre des finances ;

Vu le décret exécutif n° 25-24 du 9 Rajab 1446 correspondant au 9 janvier 2025 portant répartition des autorisations d'engagement et des crédits de paiement ouverts, au titre du budget de l'Etat, par la loi de finances pour 2025, mis à la disposition du ministre des sports ;

Décrète :

Article 1er. — Il est annulé, sur les crédits ouverts, au titre du budget de l'Etat, par la loi de finances pour 2025, un montant de deux milliards deux cent vingt-sept millions de dinars (2.227.000.000 DA) en autorisations d'engagement et en crédits de paiement, applicable à la dotation « Montant non assigné », imputables au titre 7 « Dépenses imprévues », gérée par le ministre des finances.

Art. 2. — Il est ouvert, sur 2025, un montant de deux milliards deux cent vingt-sept millions de dinars (2.227.000.000 DA) en autorisations d'engagement et en crédits de paiement, au portefeuille de programmes du ministère des sports, applicable au programme « Sports », au sous-programme « Jeunes talents, sportifs d'élite et de haut niveau » et au titre 4 « Dépenses de transfert ».

Art. 3. — Le ministre des finances et le ministre des sports sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 11 Safar 1447 correspondant au 5 août 2025.

Abdelmadjid TEBBOUNE.

**Décret exécutif n° 25-238 du 16 Rabie El Aouel 1447
correspondant au 9 septembre 2025 fixant les
conditions et les modalités de délivrance du visa
d'exploitation cinématographique et du visa culturel.**

Le Premier ministre, par intérim,

Sur le rapport du ministre de la culture et des arts,

Vu la Constitution notamment ses articles 112-5° et 141 (alinéa 2) ;

Vu l'ordonnance n° 03-05 du 19 Joumada El Oula 1424 correspondant au 19 juillet 2003 relative aux droits d'auteur et aux droits voisins ;

Vu l'ordonnance n° 21-09 du 27 Chaoual 1442 correspondant au 8 juin 2021 relative à la protection des informations et des documents administratifs ;

Vu la loi n° 23-07 du 3 Dhou El Hidja 1444 correspondant au 21 juin 2023 relative aux règles de comptabilité publique et de gestion financière ;

Vu la loi n° 24-02 du 16 Chaâbane 1445 correspondant au 26 février 2024 relative à la lutte contre le faux et l'usage de faux ;

Vu la loi n° 24-07 du 20 Chaoual 1445 correspondant au 29 avril 2024 relative à l'industrie cinématographique, notamment ses articles 36 et 40 ;

Vu la loi n° 24-08 du 22 Joumada El Oula 1446 correspondant au 24 novembre 2024 portant loi de finances pour 2025, notamment son article 121 ;

Vu le décret présidentiel n° 25-231 du 4 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 28 août 2025 chargeant le ministre de l'industrie d'assurer les missions de Premier ministre, par intérim ;

Vu le décret présidentiel n° 24-374 du 16 Joumada El Oula 1446 correspondant au 18 novembre 2024, modifié, portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 15-234 du 14 Dhou El Kaâda 1436 correspondant au 29 août 2015, modifié et complété, fixant les conditions et modalités d'exercice des activités et des professions réglementées soumises à inscription au registre du commerce ;

Vu le décret exécutif n° 22-313 du 15 Safar 1444 correspondant au 12 septembre 2022 fixant les modalités relatives à l'invitation des artistes étrangers aux fins de présenter des spectacles culturels et artistiques destinés au public ;

Vu le décret exécutif n° 25-196 du 17 Moharram 1447 correspondant au 13 juillet 2025 portant réorganisation du centre national de la cinématographie et de l'audiovisuel et changement de sa dénomination ;

Décète :

Article 1er. — En application des dispositions des articles 36 et 40 de la loi n° 24-07 du 20 Chaoual 1445 correspondant au 29 avril 2024 relative à l'industrie cinématographique, le présent décret a pour objet de fixer les conditions et les modalités de délivrance du visa d'exploitation cinématographique et du visa culturel.

**CHAPITRE 1er
Dispositions générales**

Art. 2. — L'exploitation de tout film, à travers le territoire national, dans les salles, multiplex de salles de cinéma et dans les espaces de projection publics, ainsi que par tous supports d'enregistrement, par les chaînes de télévision et les plateformes électroniques, est soumise à l'obtention préalable du visa d'exploitation cinématographique.

Art. 3. — La projection de films cinématographiques lors des festivals et des manifestations cinématographiques organisés en Algérie, ou ceux proposés par les représentations diplomatiques étrangères et/ou les centres culturels étrangers accrédités en Algérie, est soumise à l'obtention préalable du visa culturel.

Art. 4. — Lors de la demande du visa d'exploitation cinématographique ou du visa culturel, les films cinématographiques sont soumis, selon le cas, au respect des dispositions des articles 4 et 5 de la loi n° 24-07 du 20 Chaoual 1445 correspondant au 29 avril 2024 susvisée.

Art. 5. — Conformément aux dispositions de l'article 39 de la loi n° 24-07 du 20 Chaoual 1445 correspondant au 29 avril 2024 susvisée, sont exemptés du visa d'exploitation cinématographique :

- les films produits à des fins de promotion des activités et des produits industriels et commerciaux nationaux ;
- les films produits à des fins éducatives, d'enseignement ou de formation ;
- les films produits à des fins de sensibilisation sur la santé publique et la préservation de l'environnement ;
- les films ayant pour but la promotion de la communication institutionnelle.

**CHAPITRE 2
Conditions et modalités de délivrance du visa
d'exploitation cinématographique et du visa culturel**

Art. 6. — Sans préjudice des dispositions de l'article 5 de la loi n° 24-07 du 20 Chaoual 1445 correspondant au 29 avril 2024 susvisée, le dossier de demande d'obtention du visa d'exploitation cinématographique est déposé auprès des services du centre national du cinéma, contre récépissé de dépôt.

La demande est accompagnée d'un dossier administratif et technique comportant, notamment les documents suivants :

- un formulaire de demande signé par le demandeur ;
- une copie du film ;
- une copie des contrats conclus pour la distribution ou l'exploitation du film ;
- une copie des statuts de la personne morale ;
- une copie de l'extrait du registre du commerce ;
- le numéro d'identification fiscale ;
- la date et les lieux de projection du film ;
- l'autorisation d'exercice de l'activité de distribution cinématographique, en cours de validité.

Art. 7. — Sans préjudice des dispositions de l'article 5 de la loi n° 24-07 du 20 Chaoual 1445 correspondant au 29 avril 2024 susvisée, le dossier de demande d'obtention du visa culturel est déposé quarante (40) jours avant la date pour l'organisation des festivals et des manifestations cinématographiques en Algérie ou proposés par les représentations étrangères et les centres culturels étrangers accrédités, et ce, auprès des services du centre national du cinéma, contre récépissé de dépôt.

La demande est accompagnée d'un dossier administratif et technique comportant, notamment les documents suivants :

- un formulaire de demande signé par le demandeur ;
- une copie du film ;
- le programme de la manifestation culturelle ;
- la date et les lieux de projection du film ;
- une copie des statuts s'agissant des associations culturelles.

Art. 8. — La commission de visionnage des films est chargée d'examiner les demandes d'obtention du visa d'exploitation cinématographique et du visa culturel, et d'émettre son avis d'accord ou de rejet motivé dans un délai n'excédant pas dix (10) jours, à compter de la date du dépôt de la demande, selon le cas, par un procès-verbal de délibération approuvé par le président de la commission.

Art. 9. — En cas d'acceptation de la demande par la commission de visionnage des films, le visa d'exploitation cinématographique et/ou le visa culturel est délivré par le centre national du cinéma dans un délai n'excédant pas trente (30) jours, à compter de la date du dépôt de la demande.

Art. 10. — Le visa culturel est délivré par le centre national du cinéma, après approbation préalable des services concernés sous tutelle du ministère chargé de la culture.

Art. 11. — En cas de rejet de la demande, le demandeur est notifié de l'avis de la commission de visionnage des films par le centre national du cinéma en vertu d'une décision motivée, dans un délai de quinze (15) jours, à compter de la date du dépôt de la demande.

Art. 12. — Le concerné peut introduire un recours à l'encontre de la décision de refus de délivrance du visa d'exploitation cinématographique, auprès du ministre chargé de la culture, dans les délais fixés par la législation en vigueur.

La décision de refus de délivrance du visa culturel est susceptible de recours auprès du ministre chargé de la culture, dans un délai de huit (8) jours, à compter de sa notification. Il est statué sur ce recours dans un délai n'excédant pas huit (8) jours, à compter de son dépôt, le concerné en est immédiatement notifié. En cas de rejet du recours, le concerné peut saisir la juridiction administrative compétente.

Art. 13. — Le ministre chargé de la culture peut saisir le tribunal des référés pour faire ordonner la suspension d'une projection d'un film, dont le contenu est contraire aux dispositions de l'article 4 de la loi n° 24-07 du 20 Chaoual 1445 correspondant au 29 avril 2024 susvisée, et porte atteinte à la sécurité et à l'ordre public.

Art. 14. — Tout film cinématographique importé n'ayant pas obtenu le visa d'exploitation cinématographique, est réexporté à l'étranger aux frais de l'importateur.

Art. 15. — Sans préjudice de la législation et de la réglementation en vigueur, le visa d'exploitation cinématographique ou le visa culturel, selon le cas, peut être retiré dans les cas suivants :

- le manquement aux dispositions des articles 4 et 37 de la loi n° 24-07 du 20 Chaoual 1445 correspondant au 29 avril 2024 susvisée ;
- la suppression, la modification ou l'ajout au contenu du film ;
- le manquement aux règles du code de l'éthique et de la déontologie de l'activité cinématographique ;
- la suspension ou le retrait de l'autorisation d'exercice de l'activité de distribution cinématographique.

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

Fait à Alger, le 16 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 9 septembre 2025.

Sifi GHERIEB.

-----★-----

Décret exécutif n° 25-242 du 23 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 16 septembre 2025 autorisant les membres du Gouvernement à déléguer leur signature.

Le Premier ministre,

Vu la Constitution, notamment son article 112 ;

Vu le décret présidentiel n° 25-240 du 21 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 14 septembre 2025 portant nomination du Premier ministre ;

Vu le décret présidentiel n° 25-241 du 21 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 14 septembre 2025 portant nomination des membres du Gouvernement ;

Décète :

Article 1er. — Les membres du Gouvernement peuvent, par arrêté, donner délégation aux fonctionnaires de leur administration centrale, exerçant, au moins, les fonctions de directeur, à l'effet de signer tous actes individuels et réglementaires.

Art. 2. — Les membres du Gouvernement peuvent, en la même forme, donner délégation aux fonctionnaires de leur administration centrale, exerçant, au moins, les fonctions de sous-directeur, à l'effet de signer les ordonnances de paiement, de virement et de délégation de crédits, les lettres d'avis d'ordonnances, les pièces justificatives de dépenses et les ordres de recettes ainsi que les décisions entrant dans le cadre des attributions organiques des sous-directions qui leur sont régulièrement confiées, à l'exclusion des décisions prises sous forme d'arrêté.

Art. 3. — L'arrêté de délégation doit désigner nommément le titulaire de la délégation. Il énumère les matières qui en font l'objet sans que celles-ci ne puissent excéder les limites des attributions confiées au titulaire de la délégation.

Art. 4. — La délégation prend, automatiquement, fin en même temps que prennent fin les pouvoirs du délégateur ou les fonctions du délégataire.

Art. 5. — Le présent décret sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 23 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 16 septembre 2025.

Sifi GHRIEB.

DECISIONS INDIVIDUELLES

Décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025 mettant fin aux fonctions de la directrice du transport, de la transformation et de la commercialisation des hydrocarbures à l'ex-ministère de l'énergie et des mines.

Par décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025, il est mis fin aux fonctions de directrice du transport, de la transformation et de la commercialisation des hydrocarbures à l'ex-ministère de l'énergie et des mines, exercées par Mme. Wassila Houmel, appelée à exercer une autre fonction.

-----★-----

Décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025 mettant fin aux fonctions d'une directrice d'études à l'ex-ministère de la transition énergétique et des énergies renouvelables.

Par décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025, il est mis fin aux fonctions de directrice d'études à l'ex-ministère de la transition énergétique et des énergies renouvelables, exercées par Mme. Fouzia Tebbakha, appelée à exercer une autre fonction.

-----★-----

Décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025 mettant fin à des fonctions au ministère des moudjahidine et des ayants droit.

Par décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025, il est mis fin aux fonctions au ministère des moudjahidine et des ayants droit, exercées par MM. :

- Abdelmalek Abdelaidoum, directeur des pensions et des statistiques ;
- Abdelmalek Messaid, sous-directeur des ayants droit ;
- Abdessalam Chichoune, sous-directeur des moyens généraux ;

appelés à exercer d'autres fonctions.

-----★-----

Décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025 mettant fin aux fonctions d'un sous-directeur au ministère de l'industrie.

Par décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025, il est mis fin aux fonctions de sous-directeur des industries liées aux énergies renouvelables au ministère de l'industrie, exercées par M. Nourredine Salhi, appelé à exercer une autre fonction.

Décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025 mettant fin aux fonctions de l'ex-directeur de l'industrie et des mines de la wilaya de Khenchela.

Par décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025, il est mis fin aux fonctions d'ex-directeur de l'industrie et des mines de la wilaya de Khenchela, exercées par M. El Kouachi Achi.

-----★-----

Décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025 mettant fin aux fonctions de la directrice du budget, des moyens et du patrimoine au ministère de l'hydraulique.

Par décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025, il est mis fin aux fonctions de directrice du budget, des moyens et du patrimoine au ministère de l'hydraulique, exercées par Mme. Karima Makhoulf.

-----★-----

Décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025 portant nomination au ministère de l'énergie, des mines et des énergies renouvelables.

Par décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025, sont nommés au ministère de l'énergie, des mines et des énergies renouvelables, Mmes. et M. :

- Wassila Houmel, directrice du transport, de la transformation, de la commercialisation des hydrocarbures et de la distribution des produits pétroliers ;
- Nourredine Salhi, directeur de la maîtrise de l'énergie ;
- Fouzia Tebbakha, sous-directrice de la maîtrise de l'énergie dans les secteurs résidentiel et tertiaire et au niveau des collectivités locales.

-----★-----

Décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025 portant nomination de directeurs de la protection civile dans certaines wilayas.

Par décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025, sont nommés directeurs de la protection civile aux wilayas suivantes, MM. :

- Hakim Laref, à la wilaya de Chlef ;
- Fayçal Benghellab, à la wilaya de Tébessa ;
- Nourddine Khellafi, à la wilaya de Djelfa ;

- Hichem Benabdelkader, à la wilaya de Constantine ;
- Zoubir Bensabeur Slimane, à la wilaya de Tindouf ;
- Rabai Oumaouche, à la wilaya de Mila ;
- Ahmed Belhinous, à la wilaya de Naâma ;
- Salim Ifferroudjene, à la wilaya de Djanet.

-----★-----

Décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025 portant nomination du chef de cabinet du wali délégué de la circonscription administrative de Ksar Chellala à la wilaya de Tiaret.

Par décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025, M. Boubekeur Seddik Benziada est nommé chef de cabinet du wali délégué de la circonscription administrative de Ksar Chellala à la wilaya de Tiaret.

-----★-----

Décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025 portant nomination du chef de cabinet du wali délégué de la circonscription administrative de Messaad à la wilaya de Djelfa.

Par décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025, M. Tahar Nait Ali est nommé chef de cabinet du wali délégué de la circonscription administrative de Messaad à la wilaya de Djelfa.

-----★-----

Décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025 portant nomination du directeur délégué de la réglementation, des affaires générales et de l'administration locale à la circonscription administrative de Ksar Chellala à la wilaya de Tiaret.

Par décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025, M. Chakib Houalef est nommé directeur délégué de la réglementation, des affaires générales et de l'administration locale à la circonscription administrative de Ksar Chellala à la wilaya de Tiaret.

-----★-----

Décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025 portant nomination au ministère des moudjahidine et des ayants droit.

Par décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025, sont nommés au ministère des moudjahidine et des ayants droit, MM. :

- Abdelmalek Abdelaïdoum, chargé d'études et de synthèse, responsable du bureau ministériel de la sûreté interne d'établissement ;

- Abdelmalek Messaid, directeur des pensions et des statistiques ;

- Abdessalam Chichoune, directeur de l'administration des moyens.

-----★-----

Décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025 portant nomination du directeur du musée national du moudjahid.

Par décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025, M. Hassen Maghdouri est nommé directeur du musée national du moudjahid.

-----★-----

Décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025 portant nomination d'un chargé d'études et de synthèse au ministère de la formation et de l'enseignement professionnels.

Par décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025, M. Mehdi Bouchetara est nommé chargé d'études et de synthèse au ministère de la formation et de l'enseignement professionnels.

-----★-----

Décrets exécutifs du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025 portant nomination au ministère de l'agriculture, du développement rural et de la pêche.

Par décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025, sont nommés au ministère de l'agriculture, du développement rural et de la pêche, Mme. et MM. :

- Lilia Gaoua, inspectrice ;
- Daoud Kahloul, inspecteur ;
- Noureddine Beskri, sous-directeur de l'élevage et de la production laitière.

Par décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025, Mme. Hanane Benkrid est nommée sous-directrice du développement de l'agriculture de montagne au ministère de l'agriculture, du développement rural et de la pêche.

Décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025 portant nomination de directeurs délégués des services agricoles aux circonscriptions administratives dans certaines wilayas.

Par décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025, sont nommés directeurs délégués des services agricoles aux circonscriptions administratives aux wilayas suivantes, MM. :

- Samir Dridi, à Barika à la wilaya de Batna ;
- Ahmed Tourir, à Aïn Oussara à la wilaya de Djelfa ;
- Ahmed Mokhtari, à Messaad à la wilaya de Djelfa ;
- Ahmed Layachi, à Bou Saâda à la wilaya de M'Sila.

-----★-----

Décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025 portant nomination du directeur du parc national de Gouraya (wilaya de Béjaïa).

Par décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025, M. Smail Benhadji est nommé directeur du parc national de Gouraya (wilaya de Béjaïa).

Décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025 portant nomination du directeur du parc national de Theniet El Had (wilaya de Tissemsilt).

Par décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025, M. Abderrazek Lahmer est nommé directeur du parc national de Theniet El Had (wilaya de Tissemsilt).

-----★-----

Décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025 portant nomination du directeur des start-up et des structures d'appui au ministère de l'économie de la connaissance, des start-up et des micro-entreprises.

Par décret exécutif du 11 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 4 septembre 2025, M. Chems Eddine Bemoussat est nommé directeur des start-up et des structures d'appui au ministère de l'économie de la connaissance, des start-up et des micro-entreprises.

ARRETES, DECISIONS ET AVIS

MINISTERE DE LA DEFENSE NATIONALE

Arrêté du 22 Dhou El Kaâda 1446 correspondant au 20 mai 2025 complétant l'arrêté du 24 Dhou El Hidja 1423 correspondant au 25 février 2003 fixant le découpage relatif à la cartographie de base en usage en Algérie.

Le ministre de la défense nationale,

Vu l'ordonnance n° 67-211 du 17 octobre 1967, modifiée, portant création et organisation de l'institut national de cartographie ;

Vu le décret n° 82-189 du 29 mai 1982 relatif aux documents cartographiques ;

Vu le décret présidentiel n° 98-337 du 8 Rajab 1419 correspondant au 29 octobre 1998 portant réaménagement des statuts de l'institut national de cartographie ;

Vu le décret présidentiel n° 09-134 du 2 Joumada El Oula 1430 correspondant au 27 avril 2009, modifié, érigeant l'institut national de cartographie et de télédétection en établissement public à caractère industriel et commercial relevant du secteur économique de l'Armée nationale populaire ;

Vu le décret présidentiel n° 24-83 du 5 Chaâbane 1445 correspondant au 15 février 2024 érigeant le service géographique et de télédétection de l'Armée nationale populaire en direction des services géospatiaux de l'Armée nationale populaire ;

Vu le décret présidentiel n° 24-374 du 16 Joumada El Oula 1446 correspondant au 18 novembre 2024, modifié, portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret présidentiel n° 24-389 du 10 Joumada Ethania 1446 correspondant au 12 décembre 2024 fixant les attributions du ministre délégué auprès du ministre de la défense nationale, chef d'Etat-major de l'Armée Nationale Populaire ;

Vu l'arrêté interministériel du 19 Rajab 1417 correspondant au 30 novembre 1996 portant cahier des clauses générales fixant les charges et sujétions de l'institut national de cartographie ;

Vu l'arrêté du 24 Dhou El Hidja 1423 correspondant au 25 février 2003 fixant le découpage relatif à la cartographie de base en usage en Algérie ;

Arrête :

Article 1er. — Les dispositions de l'article 2 de l'arrêté du 24 Dhou El Hidja 1423 correspondant au 25 février 2003 fixant le découpage relatif à la cartographie de base en usage en Algérie, sont complétées et rédigées comme suit :

« Art. 2. — Le découpage relatif à la cartographie de base en usage en Algérie est celui découlant du découpage géographique. Il est fixé comme suit :

Echelle	Extension	Nature de la couverture
1/200 000	1° X 1°	Complète
1/50 000	15'X15'	Complète
1/25 000	7'30" X 7'30"	Selon les exigences des levés topographiques dans cette échelle »

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

Fait à Alger, le 22 Dhou El Kaâda 1446 correspondant au 20 mai 2025.

Pour le ministre de la défense nationale,
le ministre délégué auprès du ministre de la défense nationale,
chef d'Etat major de l'Armée Nationale Populaire

le général d'armée

Said CHANEGRIHA

**MINISTERE DU COMMERCE INTERIEUR
ET DE LA REGULATION DU MARCHE NATIONAL**

Arrêté du 13 Moharram 1447 correspondant au 9 juillet 2025 rendant obligatoire la méthode de détermination de la teneur en eau dans le café torréfié moulu par la technique de détermination de la perte de masse à 103 °C.

Le ministre du commerce intérieur et de la régulation du marché national,

Vu le décret présidentiel n° 24-374 du 16 Joumada El Oula 1446 correspondant au 18 novembre 2024, modifié, portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990, modifié et complété, relatif au contrôle de la qualité et à la répression des fraudes, notamment son article 19 ;

Vu le décret exécutif n° 13-328 du 20 Dhou El Kaâda 1434 correspondant au 26 septembre 2013 fixant les conditions et les modalités d'agrément des laboratoires au titre de la protection du consommateur et de la répression des fraudes ;

Vu le décret exécutif n° 17-62 du 10 Joumada El Oula 1438 correspondant au 7 février 2017 relatif aux conditions et aux caractéristiques d'apposition de marquage de conformité aux règlements techniques ainsi que les procédures de certification de conformité ;

Vu le décret exécutif n° 17-99 du 29 Joumada El Oula 1438 correspondant au 26 février 2017 fixant les caractéristiques du café ainsi que les conditions et les modalités de sa mise à la consommation ;

Vu le décret exécutif n° 25-99 du 11 Ramadhan 1446 correspondant au 11 mars 2025 fixant les attributions du ministre du commerce intérieur et de la régulation du marché national.

Arrête :

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 19 du décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990 susvisé, le présent arrêté a pour objet de rendre obligatoire la méthode de détermination de la teneur en eau dans le café torréfié moulu par la technique de détermination de la perte de masse à 103 °C.

Art. 2. — Pour la détermination de la teneur en eau dans le café torréfié moulu par la technique de détermination de la perte de masse à 103 °C, les laboratoires de la répression des fraudes et les laboratoires agréés à cet effet, doivent utiliser la méthode fixée à l'annexe jointe au présent arrêté.

Cette méthode doit être utilisée par le laboratoire lorsqu'une expertise est ordonnée.

Art. 3. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 13 Moharram 1447 correspondant au 9 juillet 2025.

Tayeb ZITOUNI.

ANNEXE

Méthode de détermination de la teneur en eau dans le café torréfié moulu par la technique de détermination de la perte de masse à 103 °C

1. Domaine d'application

La présente méthode prescrit une technique de routine pour la détermination de la perte de masse à 103 °C du café torréfié moulu.

Note : Etant donné la présence de matières volatiles, en particulier de gaz carbonique en quantités variables dans le café torréfié, cette méthode convient particulièrement au café moulu torréfié et dégazé.

2. Définition

Pour les besoins de la présente méthode, la définition suivante s'applique :

2.1 Perte de masse à 103 °C : perte de masse principalement due à la vaporisation de l'eau et des matières volatiles (gaz carbonique, acides volatils, etc.) dans les conditions spécifiées dans la présente méthode.

La perte de masse est exprimée en pourcentage en masse.

3. Principe

Chauffage d'une prise d'essai à 103 °C ± 1 °C pendant deux heures (2 h) à la pression atmosphérique.

4. Appareillage

Matériel courant de laboratoire et, en particulier, ce qui suit :

4.1 Etuve, à chauffage électrique, réglable à $103\text{ °C} \pm 1\text{ °C}$.

4.2 Capsule, en métal résistant à la corrosion ou en verre, munie d'un couvercle et ayant une surface utile d'au moins, 18 cm^2 (par exemple : 50 mm de diamètre minimal et 25 mm à 30 mm de profondeur).

4.3 Dessiccateur, garni d'un agent déshydratant efficace.

4.4 Balance analytique, précise à 0,1 mg près.

5. Echantillonnage

Il est important que le laboratoire reçoive un échantillon réellement représentatif, non endommagé ou n'ayant pas subi de modification lors du transport ou de l'entreposage.

6. Préparation de l'échantillon pour essai

Mélanger soigneusement l'échantillon pour laboratoire.

7. Mode opératoire

7.1 Préparation de la capsule

Sécher la capsule (4.2) et son couvercle pendant une heure (1 h) dans l'étuve (4.1), réglée à 103 °C .

Retirer la capsule et son couvercle de l'étuve et les laisser refroidir dans le dessiccateur (4.3) jusqu'à la température ambiante.

Peser la capsule et son couvercle à 0,1 mg.

7.2 Prise d'essai

Introduire dans la capsule préparée (7.1) une prise d'essai d'environ 5 g.

Recouvrir la capsule de son couvercle et peser l'ensemble à 0,1 mg près.

7.3 Détermination

Placer la capsule contenant la prise d'essai, avec le couvercle à côté ou au-dessous de la capsule, dans l'étuve (4.1), réglée à 103 °C , et sécher pendant deux heures (2 h) \pm six (6) minutes.

Retirer la capsule, ajuster le couvercle et les placer dans le dessiccateur (4.3). Laisser l'ensemble refroidir jusqu'à la température ambiante, puis peser à 0,1 mg près.

8. Expression des résultats

La perte de masse à 103 °C , exprimée en pourcentage en masse de l'échantillon, est calculée selon la formule suivante :

$$\frac{(m_1 - m_2) \times 100}{m_1 - m_0}$$

Où

m_0 est la masse, en grammes, de la capsule et de son couvercle (7.1) ;

m_1 est la masse, en grammes, de la capsule, de la prise d'essai et du couvercle avant séchage (7.2) ;

m_2 est la masse, en grammes, de la capsule, de la prise d'essai et du couvercle après séchage (7.3).

9. Fidélité

9.1 Répétabilité

La différence absolue entre deux résultats d'essai individuels, obtenus à l'aide de la même méthode sur un matériau identique soumis à l'essai dans le même laboratoire par le même technicien utilisant le même appareillage et dans un court intervalle de temps, ne doit pas être supérieure à 0,1 %.

9.2 Reproductibilité

La différence absolue entre deux résultats d'essai individuels, obtenus à l'aide de la même méthode sur un matériau identique, soumis à l'essai dans des laboratoires différents par des techniciens différents utilisant des appareillages différents, ne doit pas être supérieure à 0,5 %.

Note : La reproductibilité de cette méthode d'essai ne convient pas au café torréfié moulu ayant une teneur en eau assez basse (au-dessous de 2 % d'eau approximativement).

-----★-----

Arrêté du 13 Moharram 1447 correspondant au 9 juillet 2025 rendant obligatoire la méthode de détermination du résidu sec soluble dans les produits dérivés des fruits et légumes par la technique de réfractométrie.

Le ministre du commerce intérieur et de la régulation du marché national,

Vu le décret présidentiel n° 24-374 du 16 Joumada El Oula 1446 correspondant au 18 novembre 2024, modifié, portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990, modifié et complété, relatif au contrôle de la qualité et à la répression des fraudes, notamment son article 19 ;

Vu le décret exécutif n° 13-328 du 20 Dhou El Kaâda 1434 correspondant au 26 septembre 2013 fixant les conditions et les modalités d'agrément des laboratoires au titre de la protection du consommateur et de la répression des fraudes ;

Vu le décret exécutif n° 17-62 du 10 Joumada El Oula 1438 correspondant au 7 février 2017 relatif aux conditions et aux caractéristiques d'apposition de marquage de conformité aux règlements techniques ainsi que les procédures de certification de conformité ;

Vu le décret exécutif n° 25-99 du 11 Ramadhan 1446 correspondant au 11 mars 2025 fixant les attributions du ministre du commerce intérieur et de la régulation du marché national ;

Vu l'arrêté interministériel du 18 Chaâbane 1443 correspondant au 21 mars 2022 portant adoption du règlement technique relatif aux jus et nectars de fruits, jus de légumes et boissons aux jus de fruits et/ou de légumes ;

Arrête :

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 19 du décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990 susvisé, le présent arrêté a pour objet de rendre obligatoire la méthode de détermination du résidu sec soluble dans les produits dérivés des fruits et légumes par la technique de réfractométrie.

Art. 2. — Pour la détermination du résidu sec soluble dans les produits dérivés des fruits et légumes par la technique de réfractométrie, les laboratoires de la répression des fraudes et les laboratoires agréés à cet effet doivent utiliser la méthode fixée à l'annexe jointe au présent arrêté.

Cette méthode doit être utilisée par le laboratoire lorsqu'une expertise est ordonnée.

Art. 3. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 13 Moharram 1447 correspondant au 9 juillet 2025.

Tayeb ZITOUNI.

ANNEXE

Méthode de détermination du résidu sec soluble dans les produits dérivés des fruits et légumes par la technique de réfractométrie

1. Domaine d'application

La présente méthode spécifie une technique réfractométrique pour la détermination de l'extrait sec soluble dans les produits dérivés des fruits et légumes.

Cette méthode est particulièrement applicable aux produits denses, aux produits contenant des matières en suspension et aux produits riches en sucre.

Si les produits contiennent d'autres substances dissoutes, les résultats sont approximatifs ; néanmoins, pour plus de commodité, le résultat obtenu par cette méthode peut être considéré conventionnellement comme la teneur en résidus secs solubles.

Note :

Pour la détermination de l'extrait sec soluble dans les jus de fruits (ne contenant pas de matières en suspension) et dans les jus concentrés (clarifiés), la méthode de détermination de l'extrait sec soluble par la technique pycnométrique, fixée par des normes reconnues, est applicable.

2. Définition :

2.1 Extrait sec soluble déterminé par réfractométrie : concentration de saccharose d'une solution aqueuse ayant le même indice de réfraction que le produit analysé, dans des conditions spécifiées et liées à la préparation et à la température.

Note :

Cette concentration est exprimée en pourcentage en masse (fraction massique).

3. Principe :

L'indice de réfraction de la solution d'essai est mesuré à $20\text{ °C} \pm 0,5\text{ °C}$ à l'aide d'un réfractomètre.

L'indice de réfraction est lié à la teneur en extrait sec soluble (exprimée en concentration de saccharose) par référence aux tableaux, ou par lecture directe de la fraction massique des extraits secs solubles sur le réfractomètre.

4. Réactifs :

Utiliser uniquement des réactifs de qualité analytique reconnue.

4.1 Eau :

L'eau utilisée doit être distillée deux fois dans un appareil en verre borosilicaté, ou de pureté, au moins, équivalente.

5. Appareillage :

Matériel courant de laboratoire et, en particulier, ce qui suit :

5.1 Réfractomètre :

Utilisez l'un des réfractomètres suivants :

5.1.1 Réfractomètre indiquant l'indice de réfraction, au moyen d'une échelle graduée en 0,001, afin de permettre la lecture avec précision 0,0002.

Ce réfractomètre doit être réglé de sorte qu'à $20\text{ °C} \pm 0,5\text{ °C}$, il enregistre un indice de réfraction de 1,3330 pour l'eau distillée.

5.1.2 Réfractomètre indiquant la fraction massique du saccharose, au moyen d'une échelle graduée à 0,10 %.

Ce réfractomètre doit être réglé de sorte qu'à $20\text{ °C} \pm 0,5\text{ °C}$, il enregistre une fraction massique d'extrait sec soluble (saccharose) de zéro pour l'eau distillée.

5.2 Moyens de circulation de l'eau, pour maintenir la température des prismes du réfractomètre (5.1.1 ou 5.1.2) constante près de $20\text{ °C} \pm 0,5\text{ °C}$, soit la température de référence, il y a lieu de se référer au point (8.1).

5.3 Bécher d'une capacité de 250 ml.

6. Echantillonnage :

Il est important que le laboratoire reçoive un échantillon réellement représentatif, non endommagé n'ayant pas subi de modification lors du transport ou de l'entreposage.

7. Mode opératoire :**7.1 Préparation de la solution d'essai****7.1.1 Produits liquides et limpides**

Bien mélanger l'échantillon de laboratoire et l'utiliser directement pour la détermination.

7.1.2 Produits mi-denses (purées, etc.)

Bien mélanger l'échantillon de laboratoire. Presser une partie de l'échantillon à travers une gaze pliée en quatre, éliminer les premières gouttes du liquide et utiliser le reste pour la détermination.

7.1.3 Produits denses (confiture, gelée, etc.)

Peser dans un bécher taré (5.3), à 0,01 g près, une quantité appropriée (jusqu'à 40 g) de l'échantillon prélevé et ajouter 100 ml à 150 ml d'eau.

Chauffer le contenu du bécher jusqu'à l'ébullition et laisser bouillir doucement pendant 2 à 3 min, en remuant avec une baguette de verre. Refroidir le contenu et bien mélanger.

Après 20 min, peser à 0,01 g près, puis filtrer à travers un filtre plissé ou un entonnoir Büchner dans un récipient sec. Utiliser le filtrat pour la détermination.

7.1.4 Produits congelés

Après décongélation de l'échantillon et élimination, si nécessaire, des noyaux, des loges carpellaires, mélanger le produit avec le liquide qui s'est formé lors du processus de décongélation et procéder comme décrit aux points (7.1.2 ou 7.1.3), selon le cas.

7.1.5 Produits secs :

Couper une partie de l'échantillon pour laboratoire en petits morceaux. Éliminer, si nécessaire, les noyaux, les loges carpellaires, peser ensuite dans un bécher taré, à 0,01 g près, 10 g à 20 g de l'échantillon, ajouter une quantité d'eau distillé égale 5 à 10 fois la masse du produit et placer sur un bain d'eau bouillante pendant 30 min, en remuant de temps en temps avec une baguette de verre.

Si nécessaire, prolonger le temps de chauffage jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Refroidir le contenu du bécher et bien mélanger.

Après 20 minutes, peser à 0,01 g près, puis filtrer dans un récipient sec. Réserver le filtrat pour la détermination.

Si la solution d'essai est dense pour être lue dans le réfractomètre, diluer la solution d'essai avec une solution de sucre concentré.

Ne pas utiliser l'eau à cette fin. Mélanger les quantités pesées de la solution d'essai et de la solution de sucre concentré, à peu près, de la même concentration.

7.2 Détermination :

Ajuster la circulation de l'eau (5.2) afin de fonctionner à la température requise (entre 15 °C et 25 °C) et lui permettre de circuler pour amener les prismes du réfractomètre (5.1.1 ou 5.1.2) à la même température, ce qui doit demeurer constant à 0,5 °C près, pendant la détermination.

Porter la solution d'essai (7.1) à la température de mesure. Mettre une petite quantité de solution d'essai (2 ou 3 gouttes sont suffisantes) sur le prisme fixe du réfractomètre (5.1.1 ou 5.1.2) et ajuster immédiatement le prisme mobile. Éclairer convenablement le champ de vision. L'utilisation d'une lampe à vapeur de sodium permet d'obtenir des résultats plus précis (notamment dans le cas des produits colorés et denses).

Amener la ligne séparant la zone claire et la zone sombre de la surface dans le champ de vision jusqu'au croisement des lignes.

Lire la valeur de l'indice de réfraction ou de la fraction massique du saccharose, selon l'appareil utilisé (5.1.1 ou 5.1.2).

8. Expression des résultats :

8.1 Corrections :

8.1.1 Si la détermination a été effectuée à une température autre que 20 °C ± 0,5 °C, les corrections suivantes sont nécessaires :

a) Pour l'échelle indiquant l'indice de réfraction (5.1.1), appliquer la formule suivante :

$$n_D^{20} = n_D^t + 0,0013 (t - 20)$$

Où :

n_D^{20} est l'indice de réfraction à 20 °C ;

n_D^t est l'indice de réfraction à la température de mesure ;

t est la température de mesure, en degrés Celsius ;

b) Pour l'échelle indiquant la fraction massique du saccharose (5.1.2), corriger le résultat selon le tableau A.1.

8.1.2 Si la détermination a été effectuée pour les produits additionnés de sel, il y a lieu de corriger la lecture du réfractomètre, et exprimer la concentration du saccharose à 20 °C ± 0,5 °C, pour le sel ajouté selon la formule suivante :

$$S = (R - N) \times 1,016$$

Où :

S est la fraction massique des extraits secs solubles, en pourcentage, sous forme de saccharose, corrigée pour le NaCl ajouté ;

R est la lecture du réfractomètre, en fraction massique, de saccharose ;

N est la teneur totale en chlorure en fraction massique, exprimée en NaCl ;

1,016 est le facteur de correction pour le sel ajouté.

8.1.3 Si la détermination a été effectuée pour les produits hautement acides, tels que les jus d'agrumes et jus d'agrumes concentrés, il y a lieu de corriger la lecture du réfractomètre, et exprimer en fraction massique de saccharose à 20 °C ± 0,5 °C, en ajoutant à la lecture réfractométrique ce qui suit :

$$0,012 + 0,193 \times M - 0,0004 \times M^2$$

Où :

M est l'acidité totale exprimée en grammes pour 100 g, à pH = 8,1, exprimée en acide citrique anhydre. Les valeurs calculées pour cette expression sont mentionnées dans le tableau A.2.

8.2 Méthode de calcul

8.2.1 Réfractomètre avec échelle d'indice de réfraction

8.2.1.1 Lire dans le tableau A.3 la fraction massique des extraits secs solubles correspondant à la valeur lue en (7.2), corriger si nécessaire conformément à l'alinéa (8.1.1 a). Dans le cas de produits liquides ou semi-denses (7.1.1 ou 7.1.2), la fraction massique des extraits secs solubles est égale au nombre trouvé.

8.2.1.2 Si la détermination a été effectuée sur une solution diluée (7.1.3 ou 7.1.5), la fraction massique des extraits secs solubles, en pourcentage, est égal à :

$$(P.m_1) / m_0$$

Où :

P est la fraction massique des extraits secs solubles dans la solution diluée, en pourcentage ;

m_0 est la masse, en grammes, de l'échantillon avant dilution (7.1.3 ou 7.1.5) ;

m_1 est la masse, en grammes, de l'échantillon après dilution (7.1.3 ou 7.1.5).

Si la détermination a été effectuée sur une solution dense (7.1.5), celle-ci doit être diluée avec une solution de sucre concentrée, la fraction massique des extraits secs solubles, en pourcentage, est égale à :

$$\frac{[(m_W + m_B) C - m_B D]}{m_W}$$

Où :

m_W est la masse, en grammes, de l'échantillon dilué avec une solution de sucre ;

m_B est la masse, en grammes, de la solution de sucre utilisée pour la dilution ;

C est la fraction massique des extraits secs solubles, en pourcentage, dans le mélange ($m_W + m_B$), obtenue à partir de l'indice de réfraction ;

D est la fraction massique des extraits secs solubles, en pourcentage, dans la solution de sucre pur, obtenue à partir de son indice de réfraction.

Exprimer le résultat à une décimale près.

8.2.2 Réfractomètre avec échelle de saccharose

Dans le cas des produits liquides ou semi-denses (7.1.1 ou 7.1.2), la fraction massique des extraits secs solubles, exprimée en pourcentage de saccharose, est égale à la valeur lue en l'alinéa (8.1.1 b).

Si la détermination a été effectuée sur une solution diluée conformément à l'alinéa (7.1.3 ou 7.1.5), calculer la fraction massique des extraits secs solubles au moyen de la formule indiquée dans (8.2.1.1 ou 8.2.1.2) pour une solution dense diluée avec une solution de sucre (7.1.5).

Exprimer le résultat à une décimale près.

9. Répétabilité

La différence absolue entre deux résultats d'essais individuels indépendants, obtenus en utilisant la même méthode sur un matériau identique dans le même laboratoire, par le même technicien utilisant le même appareillage dans un court intervalle de temps ne dépassant pas 5 % des cas, 0,5 g d'extraits secs solubles par 100 g ou par 100 ml de produit.

Tableaux de correction et de conversion

Tableau A1- Correction de la lecture du réfractomètre avec échelle indiquant la teneur en saccharose à une température différente de $20\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 0,5\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Température °C	Lecture de l'échelle pour les extraits secs solubles									
	5	10	15	20	25	30	40	50	60	70
	Correction à soustraire									
15	0,29	0,31	0,33	0,34	0,34	0,35	0,37	0,38	0,39	0,40
16	0,24	0,25	0,26	0,27	0,28	0,28	0,30	0,30	0,31	0,32
17	0,18	0,19	0,20	0,21	0,21	0,21	0,22	0,23	0,23	0,24
18	0,13	0,13	0,14	0,14	0,14	0,14	0,15	0,15	0,16	0,16
19	0,06	0,06	0,07	0,07	0,07	0,07	0,08	0,08	0,08	0,08
	Correction à ajouter									
21	0,07	0,07	0,07	0,07	0,08	0,08	0,08	0,08	0,08	0,08
22	0,13	0,14	0,14	0,15	0,15	0,15	0,15	0,16	0,16	0,16
23	0,20	0,21	0,22	0,22	0,23	0,23	0,23	0,24	0,24	0,24
24	0,27	0,28	0,29	0,30	0,30	0,31	0,31	0,31	0,32	0,32
25	0,35	0,36	0,37	0,38	0,38	0,39	0,40	0,40	0,40	0,40

Tableau A2- Correction de l'acidité (jus de citron et jus de citron concentré).

Ph acide total= 8,1 exprimé en acide citrique anhydre (g acide /100g)	Valeur de la correction ^a	Ph acide total= 8,1 exprimé en acide citrique anhydre (g acide /100g)	Valeur de la correction ^a
0,2	0,04	4,2	0,81
0,4	0,08	4,4	0,85
0,6	0,12	4,6	0,89
0,8	0,16	4,8	0,93
1,0	0,20	5,0	0,97
1,2	0,24	5,2	1,01
1,4	0,28	5,4	1,04
1,6	0,32	5,6	1,07
1,8	0,36	5,8	1,11
2,0	0,39	6,0	1,15
2,2	0,43	6,2	1,19
2,4	0,47	6,4	1,23
2,6	0,51	6,6	1,27
2,8	0,55	6,8	1,30
3,0	0,58	7,0	1,34
3,2	0,62		
3,4	0,66		
3,6	0,70		
3,8	0,74		
4,0	0,78		

a) la valeur de la correction donnée doit être ajoutée au réfractomètre avec une échelle indiquant la teneur en saccharose obtenu à 20 °C ± 0,5 °C

Tableau A3- Indice de réfraction et la fraction massique des extraits secs solubles correspondante (saccharose).

Indice de réfraction n _{D20}	Extrait sec soluble (saccharose) % (en masse)	Indice de réfraction n _{D20}	Extrait sec soluble (saccharose) % (en masse)	Indice de réfraction n _{D20}	Extrait sec soluble (saccharose) % (en masse)	Indice de réfraction n _{D20}	Extrait sec soluble (saccharose) % (en masse)
1,333 0	0	1,367 2	22	1,407 6	44	1,455 8	66
1,334 4	1	1,368 9	23	1,409 6	45	1,458 2	67
1,335 9	2	1,370 6	24			1,460 6	68
1,337 3	3	1,372 3	25	1,411 7	46	1,463 0	69
1,338 8	4			1,413 7	47	1,465 4	70
1,340 3	5	1,374 0	26	1,415 8	48		
		1,375 8	27	1,417 9	49	1,467 9	71
1,341 8	6	1,377 5	28	1,420 1	50	1,470 3	72
1,343 3	7	1,379 3	29			1,472 8	73
1,344 8	8	1,381 1	30	1,422 2	51	1,475 3	74
1,346 3	9			1,424 3	52	1,477 8	75
1,347 8	10	1,382 9	31	1,426 5	53		
		1,384 7	32	1,428 6	54	1,480 3	76
1,349 4	11	1,386 5	33	1,430 8	55	1,482 9	77
1,350 9	12	1,388 3	34			1,485 4	78
1,352 5	13	1,390 2	35	1,433 0	56	1,488 0	79
1,354 1	14			1,435 2	57	1,490 6	80
1,355 7	15	1,392 0	36	1,437 4	58		
		1,393 9	37	1,439 7	59	1,493 3	81
1,357 3	16	1,395 8	38	1,441 9	60	1,495 9	82
1,358 9	17	1,397 8	39			1,498 5	83
1,360 5	18	1,399 7	40	1,444 2	61	1,501 2	84
1,362 2	19			1,446 5	62	1,503 9	85
1,363 8	20	1,401 6	41	1,448 8	63		
		1,403 6	42	1,451 1	64		
1,365 5	21	1,405 6	43	1,453 5	65		

Arrêté du 13 Moharram 1447 correspondant au 9 juillet 2025 rendant obligatoire la méthode de dosage du glucose, du fructose, du sorbitol et du saccharose dans les jus de fruits et de légumes par chromatographie liquide haute performance.

Le ministre du commerce intérieur et de la régulation du marché national,

Vu le décret présidentiel n° 24-374 du 16 Joumada El Oula 1446 correspondant au 18 novembre 2024, modifié, portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990, modifié et complété, relatif au contrôle de la qualité et à la répression des fraudes, notamment son article 19 ;

Vu le décret exécutif n° 13-328 du 20 Dhou El Kaâda 1434 correspondant au 26 septembre 2013 fixant les conditions et les modalités d'agrément des laboratoires au titre de la protection du consommateur et de la répression des fraudes ;

Vu le décret exécutif n° 17-62 du 10 Joumada El Oula 1438 correspondant au 7 février 2017 relatif aux conditions et aux caractéristiques d'apposition de marquage de conformité aux règlements techniques ainsi que les procédures de certification de conformité ;

Vu le décret exécutif n° 25-99 du 11 Ramadhan 1446 correspondant au 11 mars 2025 fixant les attributions du ministre du commerce intérieur et de la régulation du marché national ;

Vu l'arrêté interministériel du 18 Chaâbane 1443 correspondant au 21 mars 2022 portant adoption du règlement technique relatif aux jus et nectars de fruits, jus de légumes et boissons aux jus de fruits et/ou de légumes ;

Arrête :

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 19 du décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990 susvisé, le présent arrêté a pour objet de rendre obligatoire la méthode de dosage du glucose, du fructose, du sorbitol et du saccharose dans les jus de fruits et de légumes par chromatographie liquide haute performance.

Art. 2. — Pour le dosage du glucose, du fructose, du sorbitol et du saccharose dans les jus de fruits et de légumes par chromatographie liquide haute performance, les laboratoires de la répression des fraudes et les laboratoires agréés à cet effet doivent utiliser la méthode fixée à l'annexe jointe au présent arrêté.

Cette méthode doit être utilisée par le laboratoire lorsqu'une expertise est ordonnée.

Art. 3. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 13 Moharram 1447 correspondant au 9 juillet 2025.

Tayeb ZITOUNI.

ANNEXE

Méthode de dosage du glucose, du fructose, du sorbitol et du saccharose dans les jus de fruits et de légumes par chromatographie liquide haute performance

1. Domaine d'application

La présente méthode spécifie une technique de dosage de la teneur en glucose, fructose, sorbitol et saccharose dans les jus de fruits et de légumes et leurs produits dérivés par chromatographie liquide à haute performance (CLHP).

Cette méthode ne permet pas le dosage du saccharose en présence de maltose en raison du chevauchement des pics.

2. Symboles et abréviations

Pour les besoins de la présente méthode, les symboles et les abréviations suivants s'appliquent :

2.1 Symboles

c : concentration en substance ;
 ρ : concentration massique ;
 g : accélération due à la pesanteur à la surface de la terre, (9,81 ms⁻²).

2.2 Abréviations

CLHP : chromatographie liquide à haute performance ;
 EDTA : acide éthylène diamine tétracétique.

3. Principe

Les sucres et le sorbitol sont séparés sur une résine échangeuse de cations (copolymère du polystyrène-divinylbenzène sulfonée sous la forme ca²⁺), par élution isocratique à l'aide d'une solution aqueuse de sel disodique de l'acide éthylène diaminetétracétique (EDTA), comme phase mobile. Les sucres et le sorbitol sont détectés par un réfractomètre différentiel et quantifiés par rapport à un étalon externe.

4. Réactifs

N'utiliser que des réactifs de qualité analytique reconnue et de l'eau correspondant, au moins, à la qualité 3.

4.1 Solution de calcium disodique d'EDTA, c(C₁₀ H₁₂ N₂ O₈ CaNa₂.xH₂O)= 0,1 mmol/l dans un litre d'eau de qualité CLHP.

4.2 Solution étalon

Préparer une solution étalon de glucose, fructose, sorbitol et saccharose à la concentration de 10 g/l dans de l'eau.

5. Appareillage

Appareillage courant de laboratoire et, en particulier, les appareils suivants :

5.1 Composants de la chromatographie liquide haute performance

Se composant d'une pompe chromatographie liquide haute performance, d'une colonne CLHP (5.2) avec réfractomètre différentiel, et d'un système de chauffage de la colonne.

5.2 Colonne chromatographie liquide haute performance

Colonne échangeuse de cations en polystyrène-divinylbenzène sulfonée sous la forme calcium, dimension de particules 10 μm , longueur 30 cm, diamètre intérieur 6,5 mm ; une colonne ayant d'autres dimensions peut être utilisée si elle donne des résultats similaires.

5.3 Dispositif de filtration à seringue, avec filtre hydrophile non stérile, de dimension de pores 0,45 μm .

5.4 Centrifugeuse

Capable de produire une accélération centrifuge de 1400 g.

Note : L'équation suivante permet de calculer la fréquence de rotation requise, afin d'obtenir l'accélération centrifuge correcte :

$$a = 11,18 \times r \times (n/1\ 000)^2 \quad \dots (1)$$

Où :

a est l'accélération centrifuge ;

r est le rayon de la centrifugeuse, en centimètres, mesuré entre le centre (axe de la centrifugeuse) et le fond du tube lorsque ce dernier est centrifugé ;

n est la fréquence de rotation par minute.

5.5 Tubes à centrifuger

6 . Mode opératoire

6.1 Généralités

L'analyse par cette méthode doit se faire sur une base volumétrique, les résultats étant exprimés par litre d'échantillon. Il est, également, possible d'effectuer l'analyse d'échantillons concentrés sur une base volumétrique, après dilution à une densité connue.

Dans ce cas, la densité relative doit être indiquée.

Sur la base d'un échantillon pesé et compte tenu du facteur de dilution de l'analyse, on peut, également, exprimer les résultats par kilogramme de produit.

Lorsque les produits ont une viscosité élevée et/ou un très grand nombre de cellules (par exemple les pulpes), le dosage se fait habituellement sur la base d'un échantillon pour essai pesé.

6.2 Préparation de l'échantillon pour essai

Bien mélanger les échantillons troubles avant dilution. Diluer, préalablement, les jus de concentration initiale à une part en volume de jus et quatre parts en volume d'eau et centrifuger à 1400g pendant 15 min. Après filtrage sur le dispositif de filtration à seringue (5.3), l'échantillon est prêt pour l'analyse CLHP.

6.3 Conditions de la chromatographie liquide haute performance

Solvant Solution de calcium disodique d'EDTA (4.2) ;
Débit 0,5 ml/min ;

Température de la colonne 90 °C (ou suivant les instructions du fabricant de colonnes) ;

Volume injecté 10 μl (en règle générale).

Note : Il convient de maintenir le réfractomètre différentiel à température constante, proche de la température ambiante (25 °C à 35 °C).

6.4 Analyse chromatographie liquide haute performance

Après équilibrage des composants de la CLHP et de la colonne, déterminer les temps de rétention des sucres et du sorbitol par injection de solutions constituées d'un seul composant. On doit vérifier qu'il ne se produit pas d'inversion du saccharose dans la colonne dans les conditions choisies. On peut poursuivre l'analyse sur un échantillon étalon mixte. Intercaler, à intervalles réguliers, des injections de solutions étalons entre les injections d'échantillons pour essai (par exemple toutes les cinq ou sept injections).

Le modèle A présente un chromatogramme de dosage des sucres et du sorbitol par CLHP.

7. Calcul

Les concentrations en sucres et en sorbitol sont déterminées par la méthode des étalons externes, en fonction des aires ou des hauteurs de pic. Le calcul doit tenir compte du facteur de dilution éventuel et du rapport entre les concentrations massiques ou volumiques. S'il s'agit d'un jus reconstitué à partir d'un produit concentré, il y a lieu d'indiquer la densité relative de l'échantillon de jus. Calculer la concentration en sucres et en sorbitol à l'aide de l'équation suivante :

$$\rho = \frac{P}{RF} \times F \quad \dots (2)$$

Où :

P est l'aire ou la hauteur du pic du sucre ou du sorbitol analysé, selon la méthode choisie ;

F est le facteur de dilution (5 pour les jus, pour les concentrés dilués le facteur de dilution doit être calculé) ;

RF est le facteur de réponse approprié pour le sucre ou le sorbitol analysé, qui se calcule à l'aide de l'équation suivante :

$$RF = \frac{P_S}{\rho_S} \quad \dots (3)$$

Où :

P_S est l'aire ou la hauteur du pic de sucre analysé ou du sorbitol sur le chromatogramme étalon ;

ρ_S est la concentration massique en sucre analysé ou sorbitol de la solution étalon.

Il y a lieu d'indiquer la concentration en glucose, en fructose, en sorbitol et en saccharose, en grammes par litre, à une décimale près.

Note 1 : Des facteurs de réponse séparés sont déterminés pour le glucose, le fructose, le sorbitol et le saccharose à l'aide des équations citées ci-dessus, et des données appropriées.

Note 2 : Lors de l'évaluation de la méthode par l'essais inter laboratoires, les concentrations en sucres ont, également, été déterminées par des méthodes enzymatiques. Il s'est avéré que des méthodes enzymatiques donnaient une meilleure reproductibilité pour le glucose et le fructose alors que pour le saccharose, la méthode donnant la meilleure reproductibilité était la méthode de CLHP.

8. Fidélité

8.1 Répétabilité

La différence absolue entre deux résultats individuels obtenus sur une matière identique soumise à essai, par un technicien utilisant le même appareillage dans l'intervalle de temps le plus court, ne dépassera pas la valeur de répétabilité (r) dans plus de 5 % des cas.

Les valeurs sont les suivantes :

Tableau 1

Echantillon	Glucose (g/l)	Fructose (g/l)	Saccharose (g/l)	Sorbitol (g/l)
Jus de pomme	1,3	1,6	0,9	0,3
Jus d'orange	1,1	1,1	1,4	nm ¹⁾
Nectar de cerise	1,4	1,2	2,4	0,5
Jus de raisin	2,0	1,7	nm ¹⁾	nm ¹⁾

¹⁾ nm = non mesuré car non présent dans le jus considéré

8.2 Reproductibilité

La différence absolue entre deux résultats individuels obtenus sur une matière identique soumise à essai dans deux laboratoires, ne dépassera pas la valeur de reproductibilité (R) dans plus de 5 % des cas.

Les valeurs sont les suivantes :

Tableau 2

Fruit	Glucose (g/l)	Fructose (g/l)	Saccharose (g/l)	Sorbitol (g/l)
Jus de pomme	2,9	6,1	3,0	0,9
Jus d'orange	3,1	3,1	2,5	nm ¹⁾
Nectar de cerise	6,2	6,5	8,3	1,7
Jus de raisin	5,1	9,0	nm ¹⁾	nm ¹⁾

¹⁾ nm = non mesuré car non présent dans le jus considéré

Modèle A

Exemple de chromatogramme de dosage des sucres et du sorbitol par chromatographie liquide haute performance

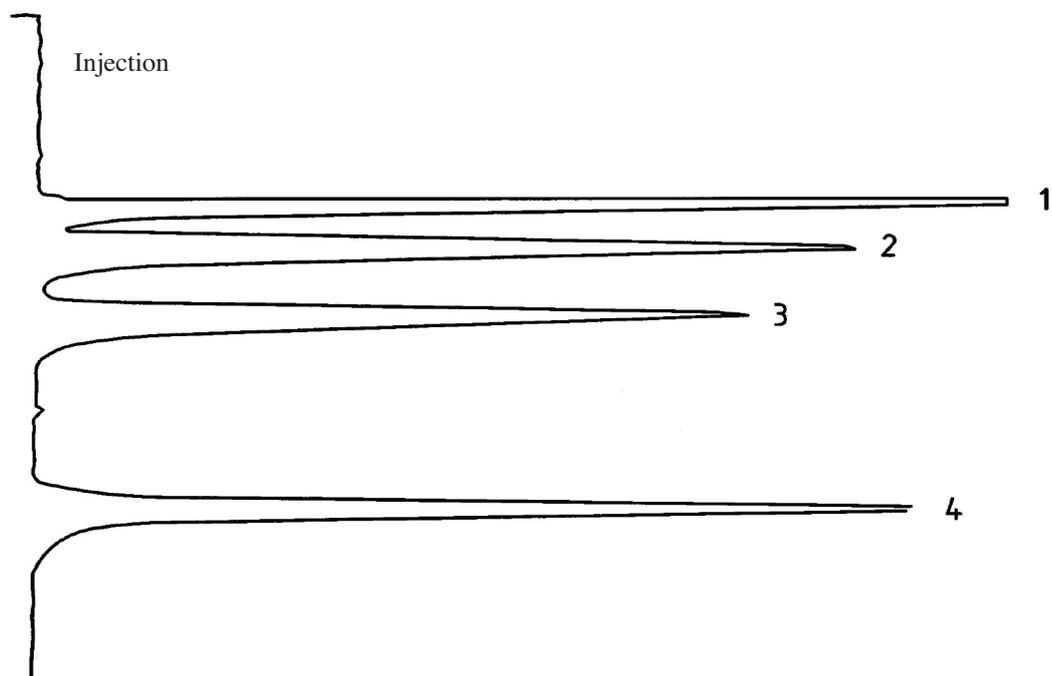


Figure A.1 : Exemple de chromatogramme de dosage des sucres et du sorbitol par chromatographie liquide haute performance.

Colonne Indiquée à l'alinéa (5.2)
 Eluant Calcium disodique d'EDTA (4.1) dans de l'eau (4)
 Débit 0,5 ml/min
 Détecteur RI (5.1)
 Volume d'injection 10 µl
 Etalons Environ 10 mg/ml de chaque substance dans de l'eau (4)

Tableau

Pic	Substance	Temps de rétention (min)
1	Saccharose	7,26
2	Glucose	8,86
3	Fructose	11,40
4	Sorbitol	18,53

Arrêté du 13 Moharram 1447 correspondant au 9 juillet 2025 rendant obligatoire la méthode de détermination de la teneur en matière grasse du beurre, d'émulsions d'huile alimentaire et de matières grasses tartinables.

— — — —

Le ministre du commerce intérieur et de la régulation du marché national,

Vu le décret présidentiel n° 24-374 du 16 Joumada El Oula 1446 correspondant au 18 novembre 2024, modifié, portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990, modifié et complété, relatif au contrôle de la qualité et à la répression des fraudes, notamment son article 19 ;

Vu le décret exécutif n° 13-328 du 20 Dhou El Kaâda 1434 correspondant au 26 septembre 2013 fixant les conditions et les modalités d'agrément des laboratoires au titre de la protection du consommateur et de la répression des fraudes ;

Vu le décret exécutif n° 17-62 du 10 Joumada El Oula 1438 correspondant au 7 février 2017 relatif aux conditions et aux caractéristiques d'apposition de marquage de conformité aux règlements techniques ainsi que les procédures de certification de conformité ;

Vu le décret exécutif n° 25-99 du 11 Ramadhan 1446 correspondant au 11 mars 2025 fixant les attributions du ministre du commerce intérieur et de la régulation du marché national ;

Vu l'arrêté interministériel du 21 Chaâbane 1419 correspondant au 10 décembre 1998 relatif aux spécifications techniques des beurres et aux modalités de leur mise à la consommation ;

Vu l'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 ;

Arrête :

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 19 du décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990 susvisé, le présent arrêté a pour objet de rendre obligatoire la méthode de détermination de la teneur en matière grasse du beurre, d'émulsions d'huile alimentaire et de matières grasses tartinables.

Art. 2. — Pour la détermination de la teneur en matière grasse du beurre, d'émulsions d'huile alimentaire et de matières grasses tartinables, les laboratoires de la répression des fraudes et les laboratoires agréés à cet effet doivent utiliser la méthode fixée à l'annexe jointe au présent arrêté.

Cette méthode doit être utilisée par le laboratoire lorsqu'une expertise est ordonnée.

Art. 3. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 13 Moharram 1447 correspondant au 9 juillet 2025.

Tayeb ZITOUNI.

ANNEXE

Méthode de détermination de la teneur en matière grasse du beurre, d'émulsions d'huile alimentaire et de matières grasses tartinables

— — — —

1. Domaine d'application

La présente méthode spécifie une technique pour la détermination de la teneur en matière grasse du beurre, d'émulsions d'huile alimentaire (2.2) et de matières grasses tartinables (margarine, matière grasse tartinable végétale, matière grasse tartinable laitière et matière grasse tartinable végétale et animale).

2. Définitions

Pour les besoins de la présente méthode, les définitions suivantes s'appliquent :

2.1 teneur en matière grasse

Fraction massique de substances, déterminée selon le mode opératoire décrit dans la présente méthode.

Note : La teneur en matière grasse est exprimée comme une fraction massique, en pourcentage.

2.2 émulsion d'huile alimentaire

Produit à teneur en matière grasse élevée (> 75 % de matière grasse), constitué des mêmes éléments que le beurre mais dont la composition ne correspond pas à la définition décrite dans la réglementation en vigueur.

Note : Les beurres allégés en matières grasses (par exemple 3/4 matière grasse, 1/2 matière grasse) sont considérés comme appartenant à la classe des matières grasses tartinables.

3. Principe

La matière grasse est extraite de la prise d'essai à l'aide d'un solvant approprié. La phase solvant/matière grasse est séparée de la phase aqueuse et transférée quantitativement dans un récipient de récupération de la matière grasse. Le solvant est éliminé par distillation ou évaporation et la masse des substances extraites est déterminée.

4. Réactifs

Sauf spécification contraire, utiliser exclusivement des réactifs de qualité analytique reconnue et de l'eau distillée, de l'eau déminéralisée ou de l'eau de pureté équivalente.

Lorsque la détermination est effectuée selon la méthode spécifiée, les réactifs ne doivent pas laisser de résidu appréciable après l'évaporation, conformément à l'alinéa (8.1.2).

4.1 Solvant d'extraction : Ether de pétrole ayant un point d'ébullition compris entre 30 °C et 60 °C ou, comme équivalent, de l'n-hexane [CH₃(CH₂)₄CH₃] ayant un point d'ébullition de 69 °C; ces deux solvants satisfont aux exigences relatives au solvant d'extraction utilisé pour l'essai à blanc, conformément à l'alinéa (8.1.2).

4.2 Ethanol (C₂H₅OH), de concentration d'au moins 94 % (fraction volumique).

4.3 Solution de rouge Congo

Dans une fiole jaugée à un trait de 100 ml, dissoudre 1 g de rouge Congo dans environ 50 ml d'eau. Compléter avec de l'eau jusqu'au trait.

Note importante : Prendre toutes les précautions de sécurité utiles lors de la manipulation du rouge Congo solide car ce produit chimique peut être cancérigène.

Note : L'utilisation de cette solution, qui sert à faciliter le travail de l'analyste en permettant de mieux observer l'interface entre la phase organique et la phase aqueuse, est facultative, conformément à l'alinéa (8.4.1). D'autres indicateurs aqueux colorés peuvent être utilisés, à condition qu'ils n'agissent pas sur la détermination de la teneur en matière grasse.

5. Appareillage

Du fait que la détermination implique l'utilisation de solvants volatils inflammables, l'appareillage électrique utilisé doit être conforme à la législation en ce qui concerne les risques liés à l'utilisation de tels solvants.

Matériel courant de laboratoire et, en particulier, ce qui suit :

5.1 Balance analytique, avec une précision de lecture de 0,1 mg.

5.2 Etuve à dessiccation, électrique, ventilée, contrôlée par thermostat et pouvant maintenir une température uniforme de 102 °C ± 2 °C, en tous points, du volume utile de l'étuve de dessiccation.

L'étuve doit être dotée d'un thermomètre approprié.

5.3 Dessiccateur, contenant un agent déshydratant approprié, comme du gel de silice fraîchement séché, avec indicateur hygrométrique.

Si la méthode est uniquement utilisée pour des essais de routine pour lesquels une grande exactitude et une grande fidélité ne sont pas indispensables, il est possible de refroidir le récipient de récupération de la matière grasse à la température de la salle des balances sur la paillasse à l'abri de la poussière.

5.4 Récipients de récupération de la matière grasse, tels que des fioles en verre résistant à l'ébullition à col rodé, d'une capacité de 125 ml, ou des capsules en métal.

Concernant les capsules en métal, il est recommandé d'utiliser des récipients dotés de parois relativement hautes (par exemple 6 cm), afin de limiter le risque de perte de matière grasse du fait d'éclaboussures de solvant lors du transvasement du tube de centrifugation dans le récipient de récupération de la matière grasse ou d'une ébullition importante lors de son évaporation.

5.5 Régulateurs d'ébullition, exempts de matière grasse, en porcelaine non poreuse ou en carbure de silicium (facultatifs en cas d'utilisation de capsules en métal).

5.6 Pinces métalliques ou gants en coton, pour pouvoir tenir les récipients de récupération de la matière grasse (5.4).

5.7 Tubes de centrifugation étanches, d'une capacité de 50 ml, munis de capsules filetées et faits en matière plastique résistant au solvant (4.1) pendant, au moins, la durée de l'essai.

Note : Il est préférable d'utiliser des tubes de diamètre important (par exemple 25 mm à 35 mm) pour faciliter l'ajout de la prise d'essai.

5.8 Agitateur-mélangeur à vortex.

5.9 Centrifugeuse pouvant contenir les tubes de centrifugation étanches (5.7) et produire une accélération radiale comprise entre 50 g et 100 g à l'extrémité extérieure de ceux-ci.

Note : L'utilisation d'une centrifugeuse est facultative mais recommandée, comme décrit à l'alinéa (8.4.3).

5.10 Pipetteur automatique ou autre appareil approprié au transvasement de liquide (par exemple de capacité 5 ml), pour le transvasement quantitatif de la phase solvant/matière grasse.

5.11 Appareil de distillation ou d'évaporation (par exemple un bain de vapeur d'eau), pour la distillation ou l'évaporation des solvants des récipients de récupération de la matière grasse, comme décrit à l'alinéa (8.4.8).

5.12 Distributeurs de solvant ou éprouvettes graduées, de capacités 10 ml et 20 ml.

6. Echantillonnage

Il est important que le laboratoire reçoive un échantillon réellement représentatif, non endommagé n'ayant pas subi de modification lors du transport ou de l'entreposage.

Il est recommandé que l'échantillon pour essai soit transporté dans un récipient étanche à l'air, dont la contenance doit être telle que l'échantillon remplisse entre la moitié (1/2) et les deux tiers (2/3) de sa capacité totale.

Conserver les échantillons dans le récipient fermé à une température comprise entre 5 °C et 14 °C jusqu'à la préparation de l'échantillon pour essai.

7. Préparation de l'échantillon pour essai

7.1 Chauffer l'échantillon pour essai dans son récipient d'origine non ouvert à une température à laquelle il sera suffisamment mou pour être remué (soit à l'aide d'un agitateur ou à la main) jusqu'à obtenir une masse homogène sans rupture de l'émulsion. La température ne doit généralement pas dépasser 35 °C pour des échantillons de beurre et d'émulsions d'huile alimentaire, ou 30 °C dans le cas d'échantillons de matières grasses tartinables.

7.2 Selon le cas, refroidir l'échantillon pour essai, tout en le remuant jusqu'à température ambiante. Après refroidissement, ouvrir le récipient contenant l'échantillon dès que possible et, avant de le peser, remuer l'échantillon pour essai, à l'aide d'un instrument approprié (par exemple cuillère ou spatule), pendant un laps de temps n'excédant pas 10 s.

8 Mode opératoire

8.1 Essais à blanc

8.1.1 Essai à blanc pour la méthode

Parallèlement à la détermination de la prise d'essai (8.4), effectuer un essai à blanc en suivant le même mode opératoire que pour la préparation du récipient de récupération de la matière grasse (8.2), mais sans peser la prise d'essai (8.3) et sans ajouter de solution de rouge Congo, comme décrit à l'alinéa (8.4.1), (autrement dit, ajouter uniquement les solvants).

8.1.2 Essai à blanc pour le solvant d'extraction

Pour vérifier la qualité du solvant d'extraction (4.1), évaporer 60 ml de solvant dans un récipient de récupération de la matière grasse préparé et vide (8.2). Parallèlement, utiliser un autre récipient de récupération de la matière grasse préparé et vide (8.2) à des fins de contrôle de la masse. Le solvant d'extraction ne doit pas laisser plus de 1,0 mg de résidu (11.1 et 11.2). Remplacer ou redistiller le solvant d'extraction s'il ne satisfait pas aux exigences.

8.2 Préparation du récipient de récupération de la matière grasse

8.2.1 Sécher le récipient de récupération de la matière grasse vide (5.4), mais auquel on aura ajouté quelques régulateurs d'ébullition (5.5) pendant, au moins, 30 min dans l'étuve à dessiccation (5.2) réglée à 102 °C.

8.2.2 Laisser refroidir le récipient de récupération de la matière grasse dans le dessiccateur (5.3) jusqu'à la température de la salle des balances, puis peser le récipient. Enregistrer la masse du récipient de récupération de la matière grasse contenant les régulateurs d'ébullition à 0,1 mg près.

La durée de refroidissement est en fonction du nombre de récipients de récupération de la matière grasse et de la capacité du dessiccateur utilisé. Il y a lieu de s'assurer que la durée de refroidissement du récipient de récupération de la matière grasse vide est quasiment égale au temps de refroidissement du récipient de récupération de la matière grasse contenant la matière grasse extraite.

8.3 Préparation de la prise d'essai

8.3.1 Beurre et émulsions d'huile alimentaire

Peser de 4 g à 6 g d'échantillon pour essai (7.2) dans le tube de centrifugation étanche (5.7). Dans le cas de la séparation des phases par gravité, comme décrit à l'alinéa (8.4.3), peser de 2 g à 3 g d'échantillon pour essai dans le tube de centrifugation étanche. Dans les deux cas, enregistrer la masse de la prise d'essai à 0,1 mg près.

8.3.2 Matières grasses tartinables

Peser de 1 g à 2 g d'échantillon pour essai (7.2) dans le tube de centrifugation étanche (5.7). Enregistrer la masse de la prise d'essai à 0,1 mg près.

8.4 Détermination

8.4.1 Ajouter 20 ml de solvant d'extraction (4.1) et une goutte de solution de rouge Congo (4.3) à la prise d'essai (8.3.1 ou 8.3.2) dans le tube de centrifugation étanche. Visser à fond le capuchon du tube de centrifugation.

Note 1 : Le nombre d'extractions et le volume de solvant nécessaire aux différentes extractions, dépend du type de produit et des moyens disponibles pour séparer les phases (tableau 1).

Note 2 : L'utilisation de la solution de rouge Congo (4.3) est facultative, mais elle est particulièrement utile dans le cas des matières grasses tartinables produisant une phase aqueuse transparente.

8.4.2 Mélanger le contenu du tube de centrifugation étanche fermé, comme décrit à l'alinéa (8.4.1), en utilisant l'agitateur mélangeur à vortex (5.8) jusqu'à dissolution complète et disparition des morceaux.

8.4.3 Centrifuger le tube de centrifugation étanche fermé jusqu'à obtention d'une phase de solvant d'extraction limpide. Pour la centrifugation de tubes contenant de l'éther, prendre des mesures de sécurité appropriées.

Note : La vitesse de centrifugation dépend du type de centrifugeuse utilisée (5.9). En général, une phase organique d'extraction limpide s'obtient en 3 min à 5 min avec une accélération radiale comprise entre 50 g et 100 g.

Si aucune centrifugeuse appropriée (5.9) n'est disponible, laisser les deux phases se séparer sous l'action de la gravité jusqu'à obtention d'une phase organique limpide et distincte de la phase aqueuse.

Si, dans le cas d'une prise d'essai de matières grasses tartinables et après séparation des phases, une phase de solvant trouble ou une émulsion persistante est obtenue, dévisser le capuchon et ajouter 2 ml d'éthanol (4.2) au contenu du tube de centrifugation.

Refermer le tube de centrifugation, mélanger son contenu et centrifuger le tube comme indiqué ci-dessus.

8.4.4 Dévisser le capuchon et inspecter l'extérieur du bord du tube afin de déceler toute fuite éventuelle de matière grasse. Recommencer l'analyse en cas de perte de matière grasse.

A l'aide d'un pipetteur (5.10) transférer quantitativement autant de la phase de solvant d'extraction que possible dans le récipient de récupération de la matière grasse correspondant, conformément à l'alinéa (8.2.2), en prenant soin de ne pas transvaser la moindre quantité de phase aqueuse. Transférer le solvant au-dessus d'une enceinte d'aspiration ou sous une hotte.

Ne pas immerger trop en profondeur la pointe de la pipette dans la phase de solvant d'extraction. Il y a lieu de placer la pointe de la pipette juste en dessous de la surface et aller plus en profondeur au fur et à mesure que le solvant est aspiré.

Note 1 : La technique indiquée ci-dessus, contribue grandement à réduire la quantité de matière grasse restant sur la paroi externe de la pointe de la pipette.

Eviter toute contamination croisée de la matière grasse d'un échantillon à l'autre. Si un pipetteur automatique est utilisé pour transférer le solvant, utiliser une pointe différente (numérotée si besoin est) pour chaque récipient de récupération de la matière grasse. Une fois le transfert effectué, la présence d'un résidu de matière grasse sur la paroi externe de la pointe de la pipette est possible. Positionner la pointe de façon à éviter de perdre cette matière grasse.

Les joints en caoutchouc des pipetteurs (5.10) servant au transfert du solvant d'extraction peuvent se détériorer. Vérifier s'il est possible d'utiliser le pipetteur pour transférer le solvant, ou le consacrer exclusivement à cette technique.

Note 2 : Pendant la première étape de l'extraction, la phase de solvant d'extraction a une concentration en matière grasse relativement élevée. Des pertes, aussi faibles soient-elles, de la phase de solvant d'extraction au cours du transvasement du tube dans le récipient de récupération de la matière grasse peuvent considérablement modifier le résultat de la détermination de la teneur en matière grasse.

8.4.5 Réaliser une deuxième extraction en ajoutant un volume donné de solvant d'extraction (4.1) au tube de centrifugation ; ce volume, spécifié dans le tableau 1, dépend de l'échantillon pour essai et du mode opératoire de séparation. Pendant l'adjonction de solvant, rincer les parois interne et externe de l'extrémité inférieure de la pointe de la pipette.

Remettre le capuchon fileté, mélanger à l'aide de l'agitateur-mélangeur à vortex (5.8) pendant 15 s et la centrifugation est effectuée comme décrit à l'alinéa (8.4.3). Renouveler le transfert de solvant d'extraction comme décrit à l'alinéa (8.4.4), en ajoutant la phase de solvant d'extraction à l'extrait précédent dans le récipient de récupération de la matière grasse.

8.4.6 Réaliser une troisième extraction selon le mode opératoire décrit à l'alinéa (8.4.5), en ajoutant un volume de solvant d'extraction (4.1) tel que spécifié dans le tableau 1 pour la troisième extraction ; ce volume dépend de l'échantillon pour essai et du mode opératoire de séparation. Ajouter la troisième phase de solvant d'extraction aux deux extraits précédents dans le récipient de récupération de la matière grasse.

8.4.7 En cas de séparation des phases par gravité, réaliser une quatrième extraction à l'aide de solvant d'extraction (4.1) selon le mode opératoire décrit à l'alinéa (8.4.5), en ajoutant un volume donné de solvant qui dépend de l'échantillon pour essai spécifié dans le tableau 1 pour la quatrième extraction. Ajouter la quatrième phase de solvant d'extraction aux trois extraits précédents dans le récipient de récupération de la matière grasse.

8.4.8 Eliminer autant de solvant d'extraction que possible du récipient de récupération de la matière grasse, comme décrit à l'alinéa (8.4.6 ou 8.4.7), à l'aide de l'appareil de distillation ou d'évaporation (5.11). Tout en distillant ou en évaporant le solvant d'extraction. Il est impératif de prendre toutes les mesures de sécurité appropriées, afin d'écartier tout risque d'incendie.

8.4.9 Placer le récipient de récupération de la matière grasse contenant la matière grasse, conformément à l'alinéa (8.4.8), pendant 30 min dans l'étuve à dessiccation (5.2) réglée à 102 °C. Refroidir dans le dessiccateur, comme décrit à l'alinéa (8.2.2). Peser le récipient et enregistrer sa masse à 0,1 mg près.

Répéter les opérations de dessiccation et de refroidissement jusqu'à ce que l'écart entre deux pesées consécutives du récipient de récupération de la matière grasse, après prise en compte de la valeur du blanc, ne dépasse pas 1,0 mg ou jusqu'à ce que la masse augmente par rapport à la pesée précédente. Pour procéder aux calculs, il faut prendre la plus petite des masses.

Note : La durée de séchage dépend du type de récipient de récupération de la matière grasse utilisé. Pour les capsules en métal, 30 min suffisent en général, mais pour les fioles en verre, une durée de 1 h peut se révéler plus appropriée, en vue de diminuer le nombre de cycles de séchage et de refroidissement.

Si plus d'une analyse est réalisée, peser le récipient de récupération de la matière grasse de l'essai à blanc pour la méthode en même temps que ceux des prises d'essai jusqu'à ce que le dernier récipient de récupération de la matière grasse parvienne à une masse constante.

Si est nécessaire d'avoir un nombre différent de pesées des récipients de récupération de la matière grasse pour parvenir à une masse constante, il doit être utilisé pour le calcul de la teneur en matière grasse, la valeur de l'échantillon à blanc correspondant au récipient ayant la plus faible masse.

Tableau 1 — Nombre d'extractions et volume de solvant d'extraction utilisé par extraction pour la séparation des phases par centrifugation et la séparation des phases par gravité des différents échantillons pour essai

Echantillon pour essai	Solvant d'extraction (4.1) ml						
	Séparation par centrifugation			Séparation par gravité			
	Nombre d'extractions			Nombre d'extractions			
	1	2	3	1	2	3	4
Beurre et émulsions d'huile alimentaire	20	10	10	20	20	10	10
Matières grasses tartinables	20	20	20	20	20	20	20

Note : Le fait de réduire des volumes de solvant d'extraction en dessous des valeurs indiquées dans le présent tableau, peut provoquer une récupération incomplète de la matière grasse.

9. Calcul et expression des résultats

9.1 Calcul

Calculer la teneur en matière grasse, w , de l'échantillon, exprimée sous forme de pourcentage en masse, à l'aide de l'équation suivante :

$$w = \frac{(m_1 - m_2) - (m_3 - m_4)}{m_0} \times 100 \%$$

Où

m_0 est la masse, en grammes, de la prise d'essai comme décrit à l'alinéa (8.3.1 ou 8.3.2) ;

m_1 est la masse, en grammes, du récipient de récupération de la matière grasse et de la matière extraite, déterminée à l'alinéa (8.4.9) ;

m_2 est la masse, en grammes, du récipient de récupération de la matière grasse préparé comme décrit à l'alinéa (8.2.2) ;

m_3 est la masse, en grammes, du récipient de récupération de la matière grasse utilisé pour l'essai à blanc et de la matière extraite éventuelle, déterminée à l'alinéa (8.4.9) ;

m_4 est la masse, en grammes, du récipient de récupération de la matière grasse utilisé pour l'essai à blanc comme décrit à l'alinéa (8.2.2).

9.2 Expression des résultats

Exprimer les résultats de l'essai avec deux décimales.

10 Fidélité

10.1 Répétabilité

La différence absolue entre deux résultats d'essai individuels indépendants, obtenus à l'aide de la même méthode sur un matériau identique, soumis à l'essai dans le même laboratoire par le même technicien utilisant le même appareillage dans un court intervalle de temps, n'excédera 0,26 % (en masse) que dans 5 % des cas au plus.

10.2 Reproductibilité

La différence absolue entre deux résultats d'essai individuels, obtenus à l'aide de la même méthode sur un matériau identique, soumis à l'essai dans des laboratoires différents, par des techniciens différents utilisant des appareillages différents, n'excédera 0,45 % (en masse) que dans 5 % des cas au plus.

11. Essai à blanc de vérification du solvant d'extraction

11.1 Pour cet essai à blanc comme décrit à l'alinéa (8.1.2), utiliser un récipient de récupération de la matière grasse (5.4) à des fins de contrôle de la masse, afin que les changements de conditions atmosphériques ou les effets de la température sur le récipient de récupération de la matière grasse ne suggère, à tort, la présence ou l'absence de matières non volatiles dans le récipient. Ce récipient de récupération de la matière grasse peut être utilisé comme un contrepoids dans le cas de l'utilisation d'une balance à plateaux. Pour le blanc de solvant, le critère est que le changement de masse apparente du récipient de récupération de la matière grasse duquel le solvant d'extraction a été évaporé, corrigé par le changement de masse du récipient de récupération de la matière grasse à des fins de contrôle, ne doit pas présenter une augmentation en masse supérieure à 1,0 mg.

11.2 Il peut arriver que les solvants d'extraction (4.1) contiennent des matières volatiles fortement retenues dans la matière grasse. Pour rechercher la présence de telles substances, effectuer des essais à blanc pour le solvant, en utilisant un récipient de récupération de la matière grasse avec environ 4 g de matière grasse du beurre anhydre.

Utiliser un récipient de récupération de la matière grasse contenant 4 g de matière grasse du beurre anhydre à des fins de contrôle de la masse, de telle sorte que l'oxydation de la crème du lait, les changements dans les conditions atmosphériques ou les effets de la température sur le récipient de récupération de la matière grasse soient corrigés. Si nécessaire, redistiller le solvant d'extraction (4.1) en présence de 1 g de matière grasse du beurre anhydre pour 100 ml de solvant. Utiliser les solvants ainsi obtenus rapidement après redistillation.

MINISTERE DE L'HABITAT, DE L'URBANISME, DE LA VILLE ET DE L'AMENAGEMENT DU TERRITOIRE

Arrêté du 8 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 1er septembre 2025 portant nomination des membres du conseil d'administration de l'agence nationale de l'amélioration et du développement du logement.

— — — —

Par arrêté du 8 Rabie El Aouel 1447 correspondant au 1er septembre 2025, les membres dont les noms suivent, sont nommés, en application des dispositions de l'article 8 du décret exécutif n° 91-148 du 12 mai 1991, modifié et complété, portant création de l'agence nationale de l'amélioration et du développement du logement, au conseil d'administration de l'agence nationale de l'amélioration et du développement du logement (AADL), pour une durée de (3) trois années :

- M. Said Attia, représentant du ministre chargé de l'habitat, président ;
- Mme. Aziza Ould Matari, représentante du ministre des finances (direction générale du Trésor) ;
- M. Hamid Ibsaine, représentant du ministre des finances (direction générale du domaine national).

Les experts, dont les noms suivent :

Pour le ministère de l'habitat, de l'urbanisme et de la ville :

- M. Mohamed Merdjani ;
- M. Foudil Azoug.

Pour le ministère de l'intérieur, des collectivités locales et de l'aménagement du territoire :

- M. Cherif Mohamed Bouziane ;
- Mme. Nahla Sanadiki.

Pour le ministère des finances :

- M. Djeloul Gharbi ;
- M. Hamza Bentouati ;
- Mme. Hassina Bouazza.

Pour le ministère du travail, de l'emploi et de la sécurité sociale :

- M. Farid Abergane.

CONSEIL SUPERIEUR DE LA JEUNESSE

Décision du 21 Moharram 1447 correspondant au 17 juillet 2025 modifiant la décision du 14 Dhou El Hidja 1445 correspondant au 20 juin 2024 portant création et désignation des membres de la commission des marchés publics du Conseil supérieur de la jeunesse.

Le président du Conseil supérieur de la jeunesse,

Vu la loi n° 23-12 du 18 Moharram 1445 correspondant au 5 août 2023 fixant les règles générales relatives aux marchés publics ;

Vu le décret présidentiel n° 21-416 du 20 Rabie El Aouel 1443 correspondant au 27 octobre 2021, modifié et complété, fixant les attributions, la composition, l'organisation et le fonctionnement du Conseil supérieur de la jeunesse ;

Vu le décret présidentiel du 14 Dhou El Kaâda 1443 correspondant au 14 juin 2022 portant nomination du président du Conseil supérieur de la jeunesse ;

Vu le décret exécutif n° 22 - 402 du 29 Rabie Ethani 1444 correspondant au 24 novembre 2022 fixant l'organisation et le fonctionnement du secrétariat administratif et technique du Conseil supérieur de la jeunesse ;

Vu la décision du 14 Dhou El Hidja 1445 correspondant au 20 juin 2024 portant création et désignation des membres de la commission des marchés publics du Conseil supérieur de la jeunesse ;

Décide :

Article 1er. — Les dispositions des *articles 1er* et 2 de la décision du 14 Dhou El Hidja 1445 correspondant au 20 juin 2024 portant création et désignation des membres de la commission des marchés publics du Conseil supérieur de la jeunesse, sont modifiées comme suit :

« *Article 1er.* — (sans changement jusqu'à) de la jeunesse, président ;

— M. Walid Belhaddad, représentant du président du Conseil supérieur de la jeunesse, vice-président.

..... (le reste sans changement) ».

« *Art. 2.* — Le secrétariat de la commission des marchés publics du Conseil supérieur de la jeunesse est assuré par M. Nadir Abdelhafid.

..... (le reste sans changement) ».

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

Fait à Alger, le 21 Moharram 1447 correspondant au 17 juillet 2025.

Mustapha HIDAOUI.

COMMUNICATIONS ET ANNONCES

MINISTERE DES AFFAIRES ETRANGERES, DE LA COMMUNAUTE NATIONALE A L'ETRANGER ET DES AFFAIRES AFRICAINES

Avis relatif à la dénonciation de l'Accord entre le Gouvernement de la République algérienne démocratique et populaire et le Gouvernement de la République française sur l'exemption réciproque de visas de court séjour pour les titulaires de passeports diplomatiques ou de service, signé à Alger le 16 décembre 2013.

En date du 7 août 2025, le ministère des affaires étrangères, de la communauté nationale à l'étranger et des affaires africaines a transmis une notification écrite à l'ambassade de la République française en Algérie, l'informant de la décision du Gouvernement algérien de dénoncer l'accord entre le Gouvernement de la République algérienne démocratique et populaire et le Gouvernement de la République française sur l'exemption réciproque de visas de court séjour pour les titulaires de passeports diplomatiques ou de service, signé à Alger le 16 décembre 2013.

En conséquence de la suspension de cet accord par la partie française, le Gouvernement algérien a informé le Gouvernement français également, le 7 août 2025, de sa décision de soumettre, avec effet immédiat, les ressortissants français titulaires de passeports diplomatiques ou de service, à l'obligation de l'obtention de visa.