

MINISTERE DU COMMERCE

Arrêté du 24 Moharram 1439 correspondant au 15 octobre 2017 rendant obligatoire la méthode de préparation d'un échantillon d'épice moulu en vue de l'analyse.

Le ministre du commerce,

Vu le décret présidentiel n° 17-243 du 25 Dhou El Kaâda 1438 correspondant au 17 août 2017 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° 02-453 du 17 Chaoual 1423 correspondant au 21 décembre 2002 fixant les attributions du ministre du commerce ;

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 ;

Arrête :

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 19 du décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990, modifié et complété, susvisé, le présent arrêté a pour objet de rendre obligatoire la méthode de préparation d'un échantillon d'épice moulu en vue de l'analyse.

Art. 2. — Pour la préparation d'un échantillon d'épice moulu en vue de l'analyse, les laboratoires de la répression des fraudes et les laboratoires agréés à cet effet, doivent employer la méthode jointe en annexe.

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 24 Moharram 1439 correspondant au 15 octobre 2017.

Mohamed BENMERADI.

ANNEXE

**METHODE DE PREPARATION
D'UN ECHANTILLON D'EPICE MOULU
EN VUE DE L'ANALYSE**

1. DOMAINE D'APPLICATION :

La présente méthode spécifie une technique de préparation d'un échantillon d'épice moulu en vue de l'analyse à partir d'un échantillon pour laboratoire.

Toutefois, en raison du nombre et de la diversité des épices, il peut être nécessaire, dans quelques cas particuliers, par exemple : grande dureté ou teneur élevée en eau, en huiles essentielles ou en matière grasse, d'utiliser un mode opératoire spécifique ou de choisir une autre méthode plus appropriée. Un tel mode opératoire spécifique ou une telle variante est indiqué(e) dans la méthode relative à l'épice concernée.

2. PRINCIPE :

Broyage de l'échantillon pour laboratoire, préalablement mélanger jusqu'à l'obtention de la dimension de particule spécifiée dans la méthode relative à l'échantillonnage de l'épice concernée. Si une telle dimension n'est pas spécifiée, broyer jusqu'à obtention d'une dimension de particule d'environ 1 mm.

3. APPAREILLAGE :

3.1 Broyeur :

- construit en matériau n'absorbant pas l'humidité ;
- facile à nettoyer et présentant un espace mort minimal ;
- permettant un broyage rapide et uniforme sans provoquer d'échauffement sensible et en évitant au maximum le contact avec l'air extérieur ;

— pouvant être réglé de façon à obtenir la dimension de particule spécifiée dans la méthode relative à l'épice concernée. Si une telle dimension n'est pas spécifiée, broyer jusqu'à obtention d'une dimension de particule d'environ 1 mm.

3.2 Récipient pour échantillon, propre, sec, étanche et en verre ou toute autre matière appropriée sans effet sur l'échantillon, de capacité appropriée de façon que l'échantillon moulu le remplisse presque complètement.

4. MODE OPERATOIRE :

4.1 Utiliser l'échantillon pour laboratoire obtenu selon la méthode d'analyse relative à l'échantillonnage de l'épice concernée.

4.2 Mélanger soigneusement l'échantillon pour laboratoire et moule en utilisant le broyeur (3.1), une petite quantité de cet échantillon, ensuite la jeter.

4.3 Moule rapidement une quantité d'échantillon légèrement supérieure à celle nécessaire pour les essais afin d'obtenir des particules de dimensions spécifiées dans la méthode relative à l'épice concernée. Si une telle dimension n'est pas spécifiée, broyer jusqu'à obtention d'une dimension de particule d'environ 1 mm.

Note : Eviter un échauffement excessif de l'appareil pendant l'opération de broyage.

Mélanger soigneusement afin d'éviter la stratification, transverse la mouture dans le récipient pour échantillon (3.2) préalablement séché et le fermer immédiatement.

-----★-----