

## ETAT ANNEXE

N° DES CHAPITRES	LIBELLES	CREDITS OUVERTS EN DA
	<b>MINISTERE DE L'INDUSTRIE ET DES MINES</b>	
	Section 1	
	Services centraux	
	TITRE III	
	<b>MOYENS DES SERVICES</b>	
	6ème partie	
	<i>Subventions de fonctionnement</i>	
36-01	Subvention à l'institut algérien du pétrole (I.A.P) .....	24.250.000
36-02	Subvention à l'institut national des hydrocarbures et de la chimie .....	15.750.000
	Total de la 6 <sup>ème</sup> partie .....	40.000.000
	Total du titre III .....	40.000.000
	TITRE IV	
	<b>INTERVENTION PUBLIQUE</b>	
	4ème partie	
	<i>Action économique, encouragements et interventions</i>	
44-01	Contribution au centre de recherche pour la valorisation des hydrocarbures et leurs dérivés (CERHYD) .....	2.500.000
	Total de la 4 <sup>ème</sup> partie .....	2.500.000
	Total du titre IV .....	2.500.000
	Total de la section 1 .....	42.500.000
	<b>Total des crédits ouverts</b> .....	<b>42.500.000</b>

**Décret exécutif n° 91-572 du 31 décembre 1991 relatif à la farine de panification et au pain.**

Le Chef du Gouvernement,

Sur le rapport conjoint du ministre de l'économie, du ministre de l'agriculture et du ministre de l'industrie et des mines,

Vu la Constitution, notamment ses articles 81-4° et 116 alinéa 2,

Vu l'ordonnance du 12 juillet 1962 relative à l'organisation du marché des céréales en Algérie et de l'office algérien interprofessionnel des céréales (Oaic),

Vu la loi n° 89-02 du 7 février 1989 relative aux règles générales de protection du consommateur,

Vu la loi n° 89-12 du 5 juillet 1989 relative aux prix,

Vu la loi n° 89-23 du 19 décembre 1989 relative à la normalisation,

Vu le décret n° 76-110 du 10 juin 1976 relatif aux taux d'extraction et aux prix des farines, semoules, pain, couscous et pâtes alimentaires,

Vu le décret n° 85-64 du 23 mars 1985 relatif aux taux d'extraction et aux prix des farines, semoules, pain, couscous et pâtes alimentaires,

Vu le décret n° 85-198 du 30 juillet 1985 relatif aux conditions de fixation des taux d'extraction et aux prix des farines, semoules, pain, couscous et pâtes alimentaires,

Vu le décret n° 86-158 du 29 juillet 1986 relatif aux conditions de fixation des taux d'extraction et aux prix des farines, semoules, pain, couscous et pâtes alimentaires,

Vu le décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990 relatif au contrôle de la qualité et à la répression des fraudes,

Vu le décret exécutif n° 90-367 du 10 novembre 1990 relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires,

Vu le décret exécutif n° 91-53 du 23 février 1991 relatif aux conditions d'hygiène lors du processus de la mise à la consommation des denrées alimentaires.

Décrète :

Section 1

**Farine de panification**

Article 1<sup>er</sup>. — La farine de panification est le produit de la mouture de graines de céréales aptes à la panification et préalablement nettoyées, sans autre modification que la soustraction partielle ou totale des germes et enveloppes ; la teneur en eau doit être inférieure ou égale à 15,5 %, l'indice de chute entre 180 et 280, le P/l entre 0,45 et 0,65, l'indice de Zélény de 22 à 30.

Les blés tendres ou les coupages de blés tendres, destinés à la farine de panification doivent présenter les spécifications suivantes :

- W au test de l'alvéographe de Chopin 130 à 180,
- P/L 0,45 à 0,65.

Art. 2. — La farine complète est constituée de tous les éléments de la graine dont elle est issue dans les proportions où ils s'y trouvaient.

Les spécifications techniques de cette farine seront fixées par arrêté interministériel.

Art. 3. — La dénomination « farine » ou « farine de panification », sans autre qualificatif, désigne la farine de blé tendre *Triticum aestivum*.

Dans tous les autres cas, cette dénomination devra être suivie de l'indication de l'espèce ou des espèces végétales dont la farine est issue. En cas de mélange, la proportion de chacun des composants, devra être indiquée dans les conditions prévues à l'article 8 ci-dessous.

Art. 4. — La farine de panification pourra recevoir l'adjonction à titre d'adjuvants, de farine de fèves dans une proportion ne dépassant pas 2% et de produits maltés dans une proportion n'excédant pas 0,3%.

Lorsque l'adjonction d'adjuvants est effectuée avant la livraison de la farine de panification à l'utilisateur, la dénomination « farine » ou « farine de panification » est remplacée par « préparation pour panification » et mention de chacune des adjonctions faites sera indiquée dans les conditions prévues à l'article 8 ci-dessous.

Art. 5. — Sauf dispositions législatives ou réglementaires contraires, la farine de panification doit être indemne de tous corps étrangers.

Art. 6. — les taux d'extraction des différents types de farine de blé tendre sont fixés comme suit :

1) **Farine de type courant :**

- minimum : 1 point au-dessous du poids spécifique (PS-1)
- maximum : 2 points au-dessus du poids spécifique (PS + 2)

2) **Farine de type supérieur :**

- minimum : 8 points au-dessous du poids spécifique (PS-8)
- maximum : 5 points au-dessous du poids spécifique (PS-5)

Les paramètres techniques nécessaires à l'exercice du contrôle de la qualité des types de farine prévus ci-dessus seront définis par le ministre chargé de la qualité.

Pour les types de farine éventuellement importés, les cahiers des charges doivent obligatoirement préciser le taux d'extraction, et au moins la teneur en cendres et le taux d'humidité.

Art. 7. — Les farines de panification ou les préparations pour panification destinées à la fabrication du pain de consommation courante prévu à l'article 12 ci-dessus doivent correspondre aux paramètres de la farine de type courant fixés à l'article 6 ci-dessus et présenter au test de l'alvéographe de Chopin un W au moins égal à 180.

Les espèces de céréales utilisées doivent appartenir à des variétés aptes à la panification, à l'exclusion de toutes les variétés dites « fourragères ».

Art. 8. — Les dénominations, qualificatifs et indications prévus aux articles 1<sup>er</sup> à 6 sont portés sur une étiquette solidement fixée à l'emballage de la farine ou par impression directe sur cet emballage.

En cas de vente en vrac, ces mentions sont portées sur le document commercial accompagnant la marchandise.

Section 2

**Levure et levain**

Art. 9. — La levure mentionnée à l'article 11 ci-dessus est composée d'une culture pure de *sacharomyces cervisiae* ayant une force de fermentation supérieure à 800 cm<sup>3</sup> de gaz carbonique en deux heures, à une température de 25° à 30° C.

La levure est emballée de manière à éviter toute contamination.

Chaque emballage devra comporter la mention :

- de la date de fabrication, par l'indication du jour et du mois ;
- de la température maximale à laquelle la levure fraîche devra être transportée et stockée ou consommée ainsi que la durée maximale d'utilisation dans les conditions de stockage appropriées.

La température de transport et de stockage ne doit pas dépasser 4 degrés Celsius.

L'utilisateur est tenu de respecter la température et la durée indiquées par le fabricant.

Art. 10. — Les levains mentionnés à l'article 11 ci-dessous sont constitués d'une pâte de fermentation, provenant d'un mélange de farine et d'eau, avec ou sans apport de levures, et renouvelée à partir de ce mélange, une fois qu'ils ont subi une fermentation, par addition de farine et d'eau effectuée de manière méthodique.

Section 3

**Pain**

La dénomination « pain » s'applique à la pâte fermentée composée de farine de panification ou de préparations pour panification conformes aux dispositions des articles 4 à 7 ci-dessus, additionnée d'eau, de sel, de levure et/ ou de levains et cuite conformément aux bonnes pratiques de fabrication.

Les espèces dites « levure fraîche », « levure sèche active », et « levure sèche instantanée » entrent dans la catégorie de levure mentionnée ci-dessus.

Art. 12. — Le pain de consommation courante doit satisfaire aux critères de qualité suivants :

- développement D :  $\frac{\text{Volume}}{\text{Poids}} = 4 \text{ à } 8$
- humidité globale : 35 à 40%
- acidité conforme aux normes,
- mie adhérent à la croûte avec alvéoles régulières, élastique et difficile à égréner,
- croûte croustillante et fine,
- absence d'impuretés,
- saveur et goût acceptables.

Art. 13. — La cuisson et le ressuage des pains doivent être conduits conformément aux bonnes pratiques de fabrication, afin que la croûte soit suffisamment ferme et épaisse pour éviter un ramollissement excessif, se traduisant par un affaissement des pains, et que l'humidité de la mie ne dépasse pas 40 %.

Art. 14. — Les pains dits « spéciaux » peuvent contenir, en complément de ce qui est prévu à l'article 11 du présent décret, tout ou partie des matières suivantes : son, sucre, lait, matières grasses et, d'une manière générale, toute denrée alimentaire compatible avec les procédés de fabrication de ces pains.

Des arrêtés interministériels pris par les ministres chargés de la qualité et de la santé fixeront, en tant que de besoin, les modes de fabrication des pains diététiques.

Art. 15. — Le contrôle de la qualité du pain et des matières qui le composent s'effectue conformément aux dispositions du décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990 susvisé.

Section 4

**Dispositions diverses**

Art. 16. — Les dispositions du présent décret entreront en vigueur dans un délai d'une année à compter de la date de sa publication au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Art. 17. — Les infractions aux dispositions du présent décret sont constatées et poursuivies conformément aux dispositions prévues par la loi n° 89-02 du 7 février 1989 susvisée.

Art. 18. — Toutes dispositions contraires aux dispositions du présent décret sont abrogées.

Art. 19. — Le présent décret sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 31 décembre 1991.

Sid Ahmed GHOZALI

**Décret présidentiel n° 92-01 du 4 janvier 1992 portant dissolution de l'Assemblée populaire nationale.**

Le Président de la République,

Vu la Constitution, notamment ses articles 74-6 et 120 ;

Après consultation du président de l'Assemblée populaire nationale et du Chef du Gouvernement ;

**Décète :**

Article 1<sup>er</sup>. — L'Assemblée populaire nationale est dissoute à dater de ce jour 4 janvier 1992.

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

Fait à Alger, le 4 janvier 1992.

Chadli BENDJEDID.

**Décret exécutif n° 92-02 du 4 janvier 1992 instituant une indemnité de performance et d'amélioration des prestations au profit des agents de l'administration des postes et télécommunications.**

Le Chef du Gouvernement,

Vu la Constitution, notamment ses articles 81 et 116 ;

Vu le décret n° 85-59 du 23 mars 1985 portant statut-type des travailleurs des institutions et administrations publiques ;