

Art. 33. — Sont abrogées les dispositions des arrêtés des 19 décembre 1989 et 7 août 1990, susvisés.

Art. 34. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 28 mai 1991.

Ali BENFLIS.

## MINISTERE DE L'ECONOMIE

«»

### Arrêté du 21 mai 1991 relatif à la composition et aux conditions de présentation du pain mis à la consommation par les boulangers.

Le ministre de l'économie,

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 (O.A.I.C.);

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° 86-158 du 29 juillet 1986 relatif aux conditions de fixation des taux d'extraction et aux prix des farines, semoules, pains, pâtes alimentaires et couscous;

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

Vu le décret exécutif n° 90-88 du 13 mars 1990 portant classification des biens et services soumis au régime des prix réglementés;

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° 91-40 du 16 février 1991 modifiant et complétant le décret exécutif n° 86-158 du 29 juillet 1986 relatif aux conditions de fixation des taux d'extraction et aux prix de farines, semoules, pains, pâtes alimentaires et couscous;

Vu l'arrêté du 20 mars 1990 relatif à la procédure de déclaration de prix à la production de biens et services;

Vu l'arrêté du 20 mars 1990 relatif à la publicité de prix;

### Arrête :

Article 1<sup>er</sup>. — En application des dispositions des articles 2 et 3 du décret exécutif n° 91-40 du 16 février 1991 susvisé, le présent arrêté a pour objet la définition de la composition et des conditions de fabrication du pain mis à la consommation par les boulangers.

Art. 2. — Le « pain » résulte, conformément aux usagers loyaux et constants, de la cuisson dans un four répondant aux règles d'hygiène et de sécurité, d'une pâte pétrie obtenue à partir d'un mélange de farine de blé tendre, d'eau potable, de sel, de levure ou levain et, éventuellement, d'adjuvant ou substances autorisés.

L'incorporation d'adjuvants ou autres substances autorisés dans le pain est laissée à l'initiative des boulangers dans les limites des normes fixées par voie réglementaire.

Peuvent être également produits et mis à la consommation les pains dits « spéciaux » dont la pâte comprend en plus des composants de base prévus ci-dessus, un ou plusieurs autres ingrédients alimentaires.

Art. 3. — Les catégories de pains mis à la consommation telles que fixées à l'article 4 du présent arrêté peuvent être présentées selon différents grammages et formes consacrés par les usagers.

Toutefois, la mise en vente s'effectue sans préjudice des dispositions réglementaires relatives aux prix selon les grammages fixés.

Art. 4. — En application des normes relatives à la composition et aux conditions de fabrication, les pains sont mis à la consommation selon les catégories et appellations suivantes :

- pains de consommation courante ;
- pains courants améliorés ;
- pains dits « spéciaux ».

Art. 5. — Les composants et les normes minimales admises pour la fabrication et la mise en vente des catégories de pains prévus à l'article 4 ci-dessus sont fixés en annexe du présent arrêté.

Art. 6. — Les boulangers sont tenus d'assurer un étiquetage minimum des prix pour chaque catégorie de pains mis à la consommation conformément à l'arrêté du 20 mars 1990 susvisé.

L'affichage des prix doit s'effectuer pour chaque catégorie de pains mis à la vente au moyen d'un écriteau d'une longueur d'au moins 15 centimètres et d'une hauteur d'au moins 5 centimètres, fixé à la vue de la clientèle, sur l'étagère d'exposition des pains.

Art. 33. — Sont abrogées les dispositions des arrêtés des 19 décembre 1989 et 7 août 1990, susvisé.

Art. 34. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 28 mai 1991.

Ali BENFLIS.

## MINISTRE DE L'ECONOMIE



### Arrêté du 21 mai 1991 relatif à la composition et aux conditions de présentation du pain mis à la consommation par les boulangers.

Le ministre de l'économie,

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 (O.A.I.C.) ;

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° 86-158 du 29 juillet 1986 relatif aux conditions de fixation des taux d'extraction et aux prix des farines, semoules, pains, pâtes alimentaires et couscous ;

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

Vu le décret exécutif n° 90-88 du 13 mars 1990 portant classification des biens et services soumis au régime des prix réglementés ;

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° 91-40 du 16 février 1991 modifiant et complétant le décret exécutif n° 86-158 du 29 juillet 1986 relatif aux conditions de fixation des taux d'extraction et aux prix de farines, semoules, pains, pâtes alimentaires et couscous ;

Vu l'arrêté du 20 mars 1990 relatif à la procédure de déclaration de prix à la production de biens et services ;

Vu l'arrêté du 20 mars 1990 relatif à la publicité de prix ;

### Arrête :

Article 1<sup>er</sup>. — En application des dispositions des articles 2 et 3 du décret exécutif n° 91-40 du 16 février 1991 susvisé, le présent arrêté a pour objet la définition de la composition et des conditions de fabrication du pain mis à la consommation par les boulangers.

Art. 2. — Le « pain » résulte, conformément au usagers loyaux et constants, de la cuisson dans un four répondant aux règles d'hygiène et de sécurité, d'une pâte pétrie obtenue à partir d'un mélange de farine de blé tendre, d'eau potable, de sel, de levure ou levain et, éventuellement, d'adjuvant ou substances autorisés.

L'incorporation d'adjuvants ou autres substances autorisés dans le pain est laissée à l'initiative des boulangers dans les limites des normes fixées par voie réglementaire.

Peuvent être également produits et mis à la consommation les pains dits « spéciaux » dont la pâte comprend en plus des composants de base prévus ci-dessus, un ou plusieurs autres ingrédients alimentaires.

Art. 3. — Les catégories de pains mis à la consommation telles que fixées à l'article 4 du présent arrêté peuvent être présentées selon différents grammages et formes consacrés par les usagers.

Toutefois, la mise en vente s'effectue sans préjudice des dispositions réglementaires relatives aux prix selon les grammages fixés.

Art. 4. — En application des normes relatives à la composition et aux conditions de fabrication, les pains sont mis à la consommation selon les catégories et appellations suivantes :

- pains de consommation courante ;
- pains courants améliorés ;
- pains dits « spéciaux ».

Art. 5. — Les composants et les normes minimales admises pour la fabrication et la mise en vente des catégories de pains prévus à l'article 4 ci-dessus sont fixés en annexe du présent arrêté.

Art. 6. — Les boulangers sont tenus d'assurer un étiquetage minimum des prix pour chaque catégorie de pains mis à la consommation conformément à l'arrêté du 20 mars 1990 susvisé.

L'affichage des prix doit s'effectuer pour chaque catégorie de pains mis à la vente au moyen d'un écriteau d'une longueur d'au moins 15 centimètres et d'une hauteur d'au moins 5 centimètres, fixé à la vue de la clientèle, sur l'étagère d'exposition des pains.

Cet écriteau doit comporter les indications suivantes :

- dénomination exacte du type de pain ;
- poids unitaire exprimé en « grammes » ;
- prix de vente à la pièce, exprimé en dinars algérien.

Art. 7. — En application des dispositions légales en matière de prix, les boulangers sont tenus de procéder à la déclaration de prix des pains dits « spéciaux » mis à la consommation dans les conditions fixées par l'arrêté du 20 mars 1990 relatif à la procédure de déclaration de prix à la production des biens et services.

Art. 8. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 21 mai 1991.

P. le ministre de l'économie,  
le ministre délégué à l'organisation  
du commerce

Ismail GOUMEZIANE.

## ANNEXE

### COMPOSITION DU PAIN

#### 1. Pain de consommation courante :

- Farine panifiable ..... 100 Kg.
- Sel ..... 2 Kg.
- Levure ..... 2 Kg.
- Eau ..... 60 L.

#### 2. Pain courant amélioré :

- Farine panifiable ..... 100 Kg.
- Sel ..... 2 Kg.
- Matière grasses ..... 2 Kg.
- Sucre ..... 1 Kg.
- Levure ..... 2 Kg.
- Eau ..... 60 L.

#### 3. Pains spéciaux :

##### 3.1. Pains viennois dit « scoubidou » et « mahonnais » :

- Farine panifiable ..... 100 Kg.
- Sel ..... 2 Kg.
- Matière grasses ..... 10 Kg.
- Sucre ..... 5 Kg.
- Levure ..... 2 Kg.

- Lait en poudre ..... 2 Kg.
- Eau ..... 60 L.

##### 3.2. Pains viennois dit « sanhoudj » :

- Farine panifiable ..... 100 Kg.
- Sel ..... 2 Kg.
- Matière grasses ..... 10 Kg.
- Sucre ..... 5 Kg.
- Levure ..... 2 Kg.
- Lait en poudre ..... 2 Kg.
- Grains d'anis ..... 2,5 Kg.
- Eau ..... 60 L.

##### 3.3. Pain de semoule :

- Semoule ..... 50 Kg.
- Farine panifiable ..... 50 Kg.
- Sel ..... 2 Kg.
- Matières grasses ..... 2 Kg.
- Levure ..... 4 Kg.
- Eau ..... 60 L.

##### 3.4. Pain d'orge :

- Farine d'orge ..... 50 Kg.
- Farine panifiable ..... 50 Kg.
- Sel ..... 2 Kg.
- Matières grasses ..... 2 Kg.
- Levure ..... 4 Kg.
- Eau ..... 60 L.

##### 3.5. Pain de mie :

- Farine panifiable ..... 100 Kg.
- Sel ..... 2 Kg.
- Matières grasses ..... 10 Kg.
- Sucre en poudre ..... 2,5 Kg.
- Lait en poudre ..... 2 Kg.
- Levure ..... 4 Kg.
- Eau ..... 60 L.

##### 3.6. Pain brioché :

- Farine panifiable ..... 100 Kg.
- Margarine ..... 15 Kg.
- Sucre en poudre ..... 15 Kg.
- Lait en poudre ..... 2,5 Kg.
- Œufs ..... 200 unités.
- Levure ..... 3 Kg.
- Eau ..... 60 L.