

— la dénomination de vente : « Sel de qualité alimentaire iodé » ou « Sel de table iodé » ou « Sel de cuisine iodé » ou « Sel de cuisson iodé » ;

— la dénomination de vente « Sel dendritique » est réservée seulement au sel contenant un ou plusieurs sels de ferrocyanure, ajouté à la saumure pendant le processus de cristallisation ;

— la mention « Tenir à l'abri de l'humidité, de la chaleur et de la lumière ».

Art. 8. — Le sel de qualité alimentaire peut être utilisé comme support d'un ou de plusieurs éléments nutritifs et vendu comme tel pour des raisons de santé publique.

Les modalités d'application de cet article sont précisées, le cas échéant, par arrêté du ministre chargé de la santé.

Art. 9. — Le sel de qualité alimentaire iodé ne doit pas être exposé à la pluie, à l'humidité excessive ou à la lumière du soleil directe, à tous les stades de son entreposage, de son transport ou de sa vente.

Le sel de qualité alimentaire iodé emballé doit être entreposé dans des entrepôts suffisamment aérés et ventilés.

Art. 10. — Les dispositions du présent arrêté entrent en vigueur une (1) année, après sa publication au *Journal officiel*.

Art. 11. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 28 Moharram 1440 correspondant au 8 octobre 2018.

Le ministre du commerce      Le ministre de l'industrie et  
des mines

Saïd DJELLAB

Youcef YOUSFI

Le ministre de l'agriculture,  
du développement rural  
et de la pêche      Le ministre de la santé, de  
la population et de la  
réforme hospitalière

Abdelkader BOUAZGHI

Mokhtar HASBELLAOUI

-----★-----

**Arrêté du 9 Dhou El Kaâda 1439 correspondant au 22 juillet 2018 rendant obligatoire la méthode de détermination de la teneur en acide ascorbique dans les fruits et légumes et leurs produits dérivés.**

-----

Le ministre du commerce,

Vu le décret présidentiel n° 17-243 du 25 Dhou El Kaâda 1438 correspondant au 17 août 2017, modifié, portant nomination des membres du Gouvernement ;

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

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 détermination de la teneur en acide ascorbique dans les fruits et légumes et leurs produits dérivés.

Art. 2. — Pour la détermination de la teneur en acide ascorbique dans les fruits et légumes et leurs produits dérivés, les laboratoires du contrôle de la qualité et de la répression des fraudes et les laboratoires agréés à cet effet, doivent employer la méthode jointe en annexe du 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 9 Dhou El Kaâda 1439 correspondant au 22 juillet 2018.

Saïd DJELLAB.

-----

#### ANNEXE

#### METHODE DE DETERMINATION DE LA TENEUR EN ACIDE ASCORBIQUE DANS LES FRUITS ET LEGUMES ET LEURS PRODUITS DERIVES

##### 1. DOMAINE D'APPLICATION :

La présente méthode spécifie une technique pour la détermination de la teneur globale en acide ascorbique et en acide déhydroascorbique par spectrométrie de fluorescence moléculaire dans les fruits et légumes et leurs produits dérivés.