

**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.**

-----

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre du commerce,

Vu la Constitution, notamment ses articles 99-4° et 143 (alinéa 2) ;

Vu la loi n° 09-03 du 29 Safar 1430 correspondant au 25 février 2009, modifiée, relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes ;

Vu la loi n° 04-04 du 5 Joumada El Oula 1425 correspondant au 23 juin 2004, modifiée et complétée, relative à la normalisation ;

Vu le décret présidentiel n° 05-118 du 2 Rabie El Aouel 1426 correspondant au 11 avril 2005 relatif à l'ionisation des denrées alimentaires ;

Vu le décret présidentiel n° 15-125 du 25 Rajab 1436 correspondant au 14 mai 2015, modifié, portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 91-04 du 19 janvier 1991 relatif aux matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires et les produits de nettoyage de ces matériaux ;

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 ;

Vu le décret exécutif n° 92-30 du 20 janvier 1992, modifié et complété, relatif aux spécifications et à la présentation des cafés ;

Vu le décret exécutif n° 04-319 du 22 Chaâbane 1425 correspondant au 7 octobre 2004 fixant les principes d'élaboration, d'adoption et de mise en œuvre des mesures sanitaires et phytosanitaires ;

Vu le décret exécutif n° 04-320 du 22 Chaâbane 1425 correspondant au 7 octobre 2004 relatif à la transparence des mesures sanitaires et phytosanitaires et des obstacles techniques au commerce ;

Vu le décret exécutif n° 12-203 du 14 Joumada Ethania 1433 correspondant au 6 mai 2012 relatif aux règles applicables en matière de sécurité des produits ;

Vu le décret exécutif n° 12-214 du 23 Joumada Ethania 1433 correspondant au 15 mai 2012 fixant les conditions et les modalités d'utilisation des additifs alimentaires dans les denrées alimentaires destinées à la consommation humaine ;

Vu le décret exécutif n° 13-378 du 5 Moharram 1435 correspondant au 9 novembre 2013 fixant les conditions et les modalités relatives à l'information du consommateur ;

Vu le décret exécutif n° 14-366 du 22 Safar 1436 correspondant au 15 décembre 2014 fixant les conditions et les modalités applicables en matière de contaminants tolérés dans les denrées alimentaires ;

Vu le décret exécutif n° 15-172 du 8 Ramadhan 1436 correspondant au 25 juin 2015 fixant les conditions et les modalités applicables en matière de spécifications microbiologiques des denrées alimentaires ;

**Décète :**

Article 1er. — Conformément aux dispositions des articles 10 et 11 de la loi n° 09-03 du 29 Safar 1430 correspondant au 25 février 2009, susvisée, le présent décret a pour objet de fixer les caractéristiques du café ainsi que les conditions et les modalités de sa mise à la consommation.

Art. 2. — Le nom "café" avec ou sans qualificatif et toute dénomination contenant soit le mot "café", soit un dérivé de ce mot, soit le nom d'une espèce, au sens de l'article 3 ci-après, ou d'une variété de ces espèces sont réservés aux produits définis au présent décret.

Art. 3. — La dénomination "café vert" ou "café brut" est réservée aux grains ou aux fèves issus des fruits de plantes des espèces cultivées du genre *Coffea*.

Le café vert est constitué de fèves d'une seule espèce botanique. Il doit être de qualité saine, loyale et marchande.

Les fèves doivent être débarrassées de leur parche, n'avoir subi aucun retranchement de leurs principes constituants, ni aucune altération ou contamination, notamment par pourriture ou moisissure, ni dégager aucune odeur mauvaise ou étrangère au café.

Les teneurs en poids admissibles en matières étrangères et en humidité, sont fixées comme suit :

- teneur en eau ou en humidité doit être inférieure à..... 12,5% ;
- teneur en matières étrangères ne doit pas dépasser..... 0,5%.

Art. 4. — La dénomination "café" sans qualificatif est réservée au produit résultant de la torréfaction de café vert, tel que défini à l'article 3 ci-dessus, et n'ayant subi aucun retranchement de ses principes constituants.

Art. 5. — Le café vert doit être torréfié à des températures conformes à la réglementation en vigueur ou, à défaut, aux normes internationales.

Art. 6. — Le café torréfié ne doit dégager aucune mauvaise odeur ni présenter de mauvais goût. Les teneurs maximales en poids admissibles en pierres ou autres matières étrangères, en cendres et en eau, sont fixées comme suit :

- teneur en pierres ou autres matières étrangères au café ..... 1 % ;
- teneur en eau ou en humidité..... 5 % ;
- teneur en cendres ..... 6 %.

Toutefois, la teneur en humidité ou en eau, déterminée ci-dessus, n'est pas applicable aux cafés préemballés à condition que la quantité de matières sèches contenue dans l'emballage, représente 95 %, au moins, du poids net indiqué.

Art. 7. — La dénomination "café moulu", est réservée au produit obtenu par mouture du café torréfié, tel que défini à l'article 4 ci-dessus.

Le café moulu ne doit dégager aucune mauvaise odeur ni présenter de mauvais goût. Les teneurs en humidité ou en eau et en cendres du café moulu, sont celles qui sont fixées pour le café torréfié.

Toutefois, la teneur en eau suscitée n'est pas applicable aux cafés moulus préemballés, à condition que la quantité de matières sèches contenue dans l'emballage, représente 95 %, au moins, du poids net indiqué.

Art. 8. — Le café torréfié et le café vert, ne doivent pas renfermer un nombre élevé de fèves défectueuses ou de défauts de fèves.

La limite des défauts des cafés torréfiés et des cafés verts et le barème de calcul de ces défauts ainsi que la granulation de café, sont fixés par arrêté conjoint des ministres chargés de la protection du consommateur, de l'industrie et de l'agriculture.

Art. 9. — La dénomination "café vert décaféiné" est réservée au produit résultant de l'élimination de caféine du café vert et, qui ne contient pas plus de 0,09% en poids de caféine anhydre par rapport au produit sec.

Art. 10. — La dénomination "café décaféiné", est réservée au produit résultant de l'élimination de la caféine du café torréfié, tel que défini à l'article 4 ci-dessus, ou de la torréfaction de café vert décaféiné et qui ne contient pas une teneur en caféine anhydre supérieure à 0,1%, déterminée par rapport au produit sec.

Art. 11. — L'opération de décaféination ne doit priver le produit d'aucun de ses constituants utiles.

Le café utilisé pour la production du café décaféiné peut faire l'objet d'un traitement en vue d'éliminer des éléments de la couche d'enrobage superficielle des grains.

L'étiquetage des produits ayant fait l'objet de ce traitement doit comporter une mention précisant le procédé utilisé.

Les solvants utilisés lors des opérations mentionnées ci-dessus, et les limites résiduelles de ces solvants dans les cafés ainsi traités, doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

Art. 12. — La dénomination "extrait de café", "extrait de café soluble", "café soluble" ou "café instantané", est réservée au produit concentré obtenu par extraction des grains de café torréfiés, en utilisant uniquement l'eau comme moyen d'extraction, à l'exclusion de tout procédé d'hydrolyse par addition d'acide ou de base.

Outre les éléments insolubles technologiquement inévitables et les huiles insolubles provenant du café, l'extrait de café ne doit contenir que les principes solubles et aromatiques du café.

Art. 13. — La teneur en matière sèche provenant du café, défini à l'article 12 ci-dessus, doit être :

a) pour l'extrait de café sous forme solide : égale ou supérieure à 95% en poids ;

b) pour l'extrait de café sous forme de pâte : de 70% à 85% en poids ;

c) pour l'extrait de café sous forme liquide : de 15% à 55% en poids.

Art. 14. — L'extrait de café sous forme solide ou en pâte ne doit pas contenir d'autres éléments que ceux provenant de l'extraction du café.

L'extrait de café sous forme liquide peut contenir des sucres alimentaires, torréfiés ou non, dans une proportion ne dépassant pas 12 % en poids.

Art. 15. — Pour le café liquide prêt à boire :

— la dénomination "café", est réservée au produit obtenu à partir d'eau et de café, défini aux articles 4 et 7 ci-dessus.

— la dénomination "café décaféiné", est réservée au produit obtenu à partir d'eau et de café décaféiné, défini à l'article 10 ci-dessus.

Art. 16. — La dénomination "café moulu épicé" ou "café moulu aux épices", est réservée au mélange de café moulu et d'épices, notamment la cannelle, le gingembre, la cardamine, la girofle, le poivre blanc et la coriandre.

La proportion d'épices cumulées ne doit pas dépasser 2% de la composition du produit final.

Art. 17. — La dénomination "café aromatisé", "café moulu aromatisé", "café décaféiné aromatisé" ou "café moulu décaféiné aromatisé", est réservée aux produits, définis aux articles 4, 7 et 10 ci-dessus, auxquels des arômes ont été ajoutés.

Art. 18. — Il n'est toléré l'adjonction aux cafés que :

— les préparations aromatisantes ou des substances aromatisantes naturelles ;

— les arômes qui proviennent du café.

Art. 19. — La dénomination "café torréfié au sucre", est réservée au café tel que défini à l'article 3 ci-dessus, auquel a été ajouté du sucre, du caramel ou de l'amidon au cours du processus de torréfaction ou pour l'enrobage des grains du café au cours de la torréfaction avec ces produits.

La proportion du sucre, du caramel ou de l'amidon ajouté, ne doit pas dépasser 3% .

Art. 20. — La dénomination "café moulu torréfié au sucre", est réservée au produit obtenu par mouture du café torréfié au sucre, tel que défini à l'article 19 ci dessus.

Art. 21. — Sont autorisées, pour les cafés torréfiés, décaféinés ou non, les opérations ci-après :

— le mélange de cafés d'espèces ou de provenances différentes, la proportion de chaque espèce doit être précisée sur l'emballage ;

— le mélange de cafés avec les succédanés du café, dans ce cas, la dénomination du produit ne doit pas contenir le mot "café" et celui-ci ne peut figurer sur l'emballage ou sur tout support d'information que dans la partie réservée à la composition du produit ;

— le mélange d'extraits de café et de succédanés, dans ce cas, la dénomination du produit ne doit pas contenir le mot "café" celui-ci ne peut figurer sur l'emballage ou sur tout support d'information que dans la partie réservée à la composition du produit ;

— les ingrédients du mélange d'extraits doivent être indiqués par ordre décroissant ;

— l'enrobage du café, au cours de la torréfaction avec une matière inoffensive, non hygroscopique, à condition que la dénomination du café soit suivie d'une mention faisant connaître cet enrobage au consommateur, ainsi que la nature et la proportion de la matière étrangère au café constituant ledit enrobage.

Art. 22. — Il peut être ajouté dans l'opération d'enrobage du café, le beurre et autres corps gras comestibles, ainsi que les additifs alimentaires autorisés par la réglementation en vigueur.

La liste des produits d'enrobage autorisés, cités ci-dessus, peut être actualisée par arrêté des ministres chargés de la protection du consommateur, de l'industrie, de l'agriculture et de la santé.

Art. 23. — Les cafés et les succédanés de café, commercialisés, contenant la substance toxique "acrylamide" dépassant les taux tolérés, cités ci-dessus, ne doivent pas être mis à la consommation.

Les taux tolérés de l'acrylamide sont fixés comme suit :

- café torréfié ..... 450 µg/kg ;
- café instantané (soluble) ..... 900 µg/kg ;

Succédanés de café :

- a) succédanés de café principalement à base de céréales..... 2000 µg/kg ;
- b) autres succédanés de café..... 4000 µg/ kg.

La liste des taux tolérés d'acrylamide, peut être actualisée par arrêté des ministres chargés de la protection du consommateur, de l'industrie, de l'agriculture et de la santé.

Art. 24. — Les taux tolérés de cette substance sont mesurés par des méthodes d'analyses fixées par la réglementation en vigueur ou, à défaut, issues des normes reconnues au plan international.

Art. 25. — Les emballages employés pour les cafés torréfiés en grains et moulus, doivent être inertes vis-à-vis du produit emballé, étanches, propres et secs.

Ces emballages doivent être conformes aux dispositions réglementaires en vigueur.

Art. 26. — Outre les dispositions prévues par le décret exécutif n° 13-378 du 5 Moharram 1435 correspondant au 9 novembre 2013, susvisé, notamment son article 12, l'étiquetage des cafés définis au présent décret, doit comporter :

A-) Pour les cafés aromatisés et les cafés épicés, la dénomination de vente doit être complétée, selon le cas, par le nom de la matière aromatique ou le nom de l'(des) épice(s) utilisée(s).

B-) La dénomination de vente "café torréfié au sucre", "café moulu torréfié au sucre", doit être complétée par l'indication du taux de type de sucre ajouté avec le même caractère et la même taille d'écriture, de manière visible, lisible et indélébile et doivent figurer dans le même champ visuel principal de l'emballage du produit.

C-) Pour les extraits de café, les mentions suivantes :

1. les dénominations de vente "extrait de café", "extrait de café soluble", "café soluble" ou "café instantané", telles que définies à l'article 12 ci-dessus, sont complétées, le cas échéant, par les termes :

- "en pâte" ou " sous forme de pâte", "liquide" ou "sous forme liquide".

Les dénominations peuvent être complétées par le terme "concentré" pour l'extrait de café liquide, à condition que la teneur en matière sèche provenant du café soit, en poids, supérieure à 25% ;

- la mention "décaféiné" pour autant que la teneur en caféine anhydre ne dépasse pas, en poids, 0,3% de la matière sèche provenant du café. Le qualificatif et la dénomination de vente doivent figurer sur le même champ visuel principal ;

- pour l'extrait de café liquide la mention: "avec .... " ou "conservé à ... " ou "conservé au ... " ou "avec ... ajouté" ou "torréfié à ... " ou "torréfié au ... " suivie de la (des) dénomination (s) du (des) type(s) de sucre (s) utilisée (s).

Ces mentions et la dénomination de vente doivent être regroupées dans le même champ visuel principal.

2. la teneur minimale en matière sèche provenant du café pour l'extrait de café en pâte ou liquide. Cette teneur est exprimée en pourcentage du poids du produit fini.

D-) Pour les succédanés et leurs mélanges destinés à la préparation d'une boisson rappelant le café ou les mélanges de succédanés et de cafés, en ce qui concerne la dénomination du produit :

1. s'il s'agit d'un seul produit, celle-ci doit indiquer la nature spécifique du produit, accompagnée du qualificatif "torréfié" ;

2. s'il s'agit d'un mélange, la dénomination doit être : "succédanés torréfiés" ou "extrait de succédanés torréfiés", selon le cas, ou toute autre dénomination de nature à éviter une confusion avec le café torréfié ou les extraits de café, dans l'esprit du consommateur.

Le modèle de la cafetière ou de l'appareil à utiliser pour préparer ces succédanés doit être mentionné sur l'emballage.

Art. 27. — Outre les dispositions prévues par le décret exécutif n° 13-378 du 5 Moharram 1435 correspondant au 9 novembre 2013, susvisé, notamment son article 58, l'étiquetage des cafés verts conditionnés en sacs et non destinés au consommateur final, doit comporter les mentions suivantes :

- les noms du produit et son espèce botanique ;
- la classification du produit exprimée par le grade défini dans le pays d'origine ;
- les quantités brutes et nettes exprimées en poids ;
- le nom ou la raison sociale, la marque déposée et l'adresse du fabricant ou, de l'importateur au cas où le produit est importé ;
- le numéro du lot et la date limite de consommation.

Outre les mentions prévues ci-dessus, les indications ci-après, doivent figurer sur les documents d'accompagnement :

- l'année de la récolte du produit ;
- le pays d'origine ou, le lieu de provenance au cas où le produit est importé ;
- le taux d'humidité exprimé en pourcentage ;

— les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation ;

— le nombre de défauts.

Art. 28. — Dans les établissements où les cafés et les succédanés de café sont commercialisés au détail, les deux produits doivent être exposés à la vente ou mis en vente distinctement, de manière à ne pas créer de confusion dans l'esprit du consommateur sur la nature des produits.

Art. 29. — Les conditions et les modalités de mise à la consommation des succédanés de café, des mélanges de cafés avec succédanés ou autres denrées alimentaires, sont fixées par arrêtés des ministres chargés de la protection du consommateur, de l'industrie, de l'agriculture et de la santé.

Art. 30. — Tout manquement aux dispositions du présent décret, est sanctionné conformément à la législation en vigueur, notamment les dispositions de la loi n° 09-03 du 29 Safar 1430 correspondant au 25 février 2009, modifiée, susvisée.

Art. 31. — Les intervenants dans le processus de mise à la consommation du café, doivent se conformer aux dispositions du présent décret, dans un délai de six (6) mois à compter de sa date de publication au *Journal officiel*.

Art. 32. — Les dispositions du décret exécutif n° 92-30 du 20 janvier 1992, modifié et complété, relatif aux spécifications et à la présentation des cafés, sont abrogées, à l'exception des dispositions des articles 8, 10, 15-3 et 15 bis qui demeurent en vigueur jusqu'à la publication des textes pris en application du présent décret.

Art. 33. — Le présent décret sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 29 Jomada El Oula 1438 correspondant au 26 février 2017.

Abdelmalek SELLAL.