



Embajada de la
República Argentina
República Argentina Democrática y Popular
Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto



ESTUDIO DE MERCADO DE CARNE OVINA Y BOVINA

Mayo 2015



ÍNDICE

SITUACIÓN ECONÓMICA GENERAL	3
PRINCIPALES INDICADORES MACROECONÓMICOS	3
CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL MERCADO DE CARNE OVINA Y BOVINA EN ARGELIA	4
PRODUCCIÓN – CONSUMO - PRECIOS	5
ACCESO AL MERCADO	6
<i>Sistema arancelario</i>	<i>7</i>
<i>Modalidades de pago</i>	<i>7</i>
<i>Medios de Transporte</i>	<i>7</i>
<i>Licitaciones</i>	<i>8</i>
COMERCIO EXTERIOR DE CARNE OVINA Y BOVINA	8
EXPORTACION DE CARNE ARGENTINA	10
FERIAS Y EXPOSICIONES	11
CONCLUSIONES Y SUGERENCIAS	12
IMPORTADORES DE CARNE OVINA Y BOVINA	13
CERTIFICADO HALAL	16



1. SITUACIÓN ECONÓMICA GENERAL DE ARGELIA

La economía argelina se caracteriza por la enorme importancia y dependencia del sector hidrocarburos (casi el 50 % del PBI, el 97 % de las exportaciones y el 70 % de los ingresos).

Los problemas estructurales de la economía argelina, la falta de preparación de la mano de obra y de cultura empresarial, así como infraestructuras institucionales y físicas deficientes hicieron que no fuera previsible un fuerte crecimiento a corto plazo.

En sus relaciones con el exterior, Argelia se enfrenta a dos desafíos: el alto volumen de importaciones –producido por el bajo nivel de industrialización del país, de ahí su escasa diversificación- y la escasa inversión extranjera.

2. PRINCIPALES INDICADORES MACROECONÓMICOS

PRINCIPALES INDICADORES MACROECONÓMICOS	2010	2011	2012	2013	2014
Sector Real					
Producto Bruto Interno, millones de dólares	159.000	198.500	212.100	214.000	227.000
Producto Bruto Interno, tasa de variación real	4%	2.5%	2.6%	1%	5%
PBI per cápita, dólares	4187	5503	5660	5789	5930
Inflación media anual %	4.05%	4.5	5.5%	3.23%	3%
Exportación FOB, millones de dólares	56665	68199	73981	65923	62956
Importación CIF, millones de dólares	40216	46453	46801	54866	58330
Desempleo %	9.9	9.9	9.7	9.8	10.6
Población	36.1	36.5	37.2	37.8	39
Sector Externo					
Cuenta Corriente, millones de dólares	11544	19651	12938	1700	-7491
Cuenta Corriente (% del PBI)	7.4	9.9	6.1	0.5%	-3.3%
Saldo Comercial, millones de dólares	16453	21746	21490	9730	4626
Déficit Comercial (% del PBI)	10.8%	15.30%	10.1%	6%	2%
Exportación FOB (% del PBI)	28%	30%	29%	32%	36%
Importación CIF (% del PBI)	25%	26%	20%	24%	27%
Inversiones Extranjeras Directas, millones de dólares	2264	2571	1500	1960	1470
Inversiones Extranjeras Directas (%del PBI)	1.9%	0.8%	0.6%	0.9%	0.4%
Deuda Externa Bruta Total, millones de dólares	5681	3263	4800	4100	3730



Deuda Externa Bruta Total (% del PBI)	2.1%	1.64%	0.5%	2%	1.7%
Deuda Pública (% del PBI)	11.1%	10%	8%	N/D	N/D
Sector Fiscal					
Déficit presupuestario (% del PBI)	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D
Tipo de cambio frente al dólar	72.32	72.42	77.54	79.38	80.56
I.V.A	17%	17%	17%	17%	17%

Fuente: Fondo Monetario Internacional-Ministerio de Finanzas

3. CARACTERISTICAS GENERALES DEL MERCADO DE CARNE OVINA Y BOVINA EN ARGELIA

De acuerdo a datos del Ministerio de Agricultura de Argelia, la demanda de carne roja es de aproximadamente un millón de toneladas / año, en este sentido, la producción 2013-2014 fue de 475.000 toneladas, frente a 450.000 toneladas la campaña anterior, lo cual implica que Argelia importe más de la mitad de carne roja para satisfacer la demanda interna.

La importación de carne en Argelia está sujeta a las normas alimenticias de la religión musulmana, por lo tanto sin el certificado Halal, el ingreso de productos cárnicos a este país está vedado. (Ver Anexo I).

Si bien no existe un registro oficial de mataderos en Argelia, se estima que existen actualmente alrededor de 25 que dependen de la sociedad estatal PRODA, holding público que agrupa a varias empresas que tienen como objetivos principales: a) el desarrollo de la actividad de producción de carne (ganadera, compra de ganado en pie del exterior, abastecimiento en carne, compra de carne a nivel internacional); b) importar carne y c) intervenir en el mercado para proveer y garantizar la disponibilidad del producto sobre todo en periodos de alto consumo como lo es el mes de Ramadán.

En 2014 el Gobierno argelino ha iniciado distintos proyectos orientados a la construcción y renovación de mataderos. El plan incluye tres nuevos mataderos, de los cuales uno de ellos estará en funcionamiento a principios de 2015 y los otros dos en 2016. Estas instalaciones permitirán una capacidad productiva de 42.000 toneladas de carne roja.

Los principales actores en el mercado de importación son: instituciones o empresas del Estado, como el ejército o la empresa de hidrocarburos del Estado, Sonatrach, los cuales concentran más del 75% del ingreso de carne a Argelia, y los pequeños importadores que cuentan con un porcentaje marginal del mercado y que abastecen al mercado minorista.

El sector ganadero argelino está compuesto principalmente por el ganado ovino, el ganado bovino y las aves de corral. Según las cifras de la Cámara de Agricultura argelina, en 2014 el ganado ovino, cuenta con número aproximado de 8 millones de cabezas, mientras que el ganado bovino tiene una población que ronda el millón y medio de cabezas.

4. PRODUCCIÓN - CONSUMO - PRECIOS

La producción local de carne roja en Argelia representa el 46% del consumo, mientras que el 54% restante debe ser importado para abastecer el mercado.

	Producción (MT) Año 2014
Carne ovina	294.400
Carne bovina	178.170

Fuente: Centro Nacional de Estadísticas de Argelia

Las tres principales regiones productivas son Aïhn El Ibel (Djelfa), con 6.350 toneladas, El Bayadh, con una producción de 2.730 toneladas, y Djelfa con 2.560 toneladas.



El precio de la carne de cordero local ronda los 12 USD / kg., la pierna de cordero local tiene un precio aproximado de 14 USD, mientras que la carne de ternera es de aproximadamente de 15 USD - 20 USD / kg.

Hay que tener en cuenta que durante el mes de Ramadán los precios aumentan considerablemente. En este sentido, el Estado realiza acciones previas al Ramadán para racionalizar el consumo y además realiza importaciones puntuales para asegurar el abastecimiento del mercado y controlar la subida de los precios.

5. ACCESO AL MERCADO

Aranceles¹ que se aplican a los productos cárnicos

Productos Ovinos

Código	Arancel General	TVA (IVA)	Observaciones
02041000	30%	17%	1,2,3,4
02042100	30%	17%	1,2,3,4, T.S.V.
02042200	30%	17%	1,2,3,4, T.S.V.
02043000	30%	17%	1,2,3,4
02044100	30%	17%	1,2,3,4
02044200	30%	17%	1,2,3,4
02044300	30%	17%	1,2,3,4

Fuente: Aduana Argelina

Productos Bovinos

Código	Arancel General	TVA (IVA)	Observaciones
02011000	30%		1,2,3,4, T.S.V.
02012000	30%		1,2,3,4, T.S.V.
02013000	30%		1,2,3,4, T.S.V.
02021000	30%	17%	1,2,3,4
02022000	30%	17%	1,2,3,4
02023000	30%	17%	1,2,3,4

Fuente: Aduana Argelina

¹ isv= inspección sanitaria veterinaria; ds= derogación sanitaria; tsv= tasa sanitaria sobre la carne (entre 5 y 10% sobre el peso); cc= control de conformidad

Sistema arancelario

El Arancel de Aduanas argelino emplea la Nomenclatura del Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías. Tiene ocho cifras, seis del Sistema Armonizado, una séptima utilizada en el marco de la Unión del Magreb Árabe, y una octava para uso nacional.

Modalidades de pago²

Sufrieron un cambio sustancial a partir de la Ley Complementaria de Finanzas de julio de 2009. La misma dispuso que “el pago de importaciones se efectúa obligatoriamente por medio del crédito documentario”.

Los bancos argelinos pueden pedir, según el cliente, provisiones considerables para aceptar la apertura de un crédito documentario. Estas provisiones son, a veces, iguales o superiores al monto de la carta de crédito, y desde ese punto de vista, la capacidad de obtener un crédito documentario de un banco público argelino es buen indicador de la salud financiera del cliente en cuestión.

Medios de transporte

Las ventas a Argelia se realizan en su gran mayoría por la vía marítima, desde Argentina suelen recalar en Valencia, Algeciras y Barcelona principalmente.

² Según CESCE Argentina, organismo asegurador de crédito a la exportación, Argelia está considerada como un país políticamente estable y con una economía externa sólida.

Licitaciones

El 75% de la carne bovina y ovina que ingresa a Argelia es a través de licitaciones públicas, el ente encargado de esta tarea es la Sociedad de Gestión de Participación del Estado en la Producción Animal (Proda). Anualmente se publican entre tres y cuatro licitaciones internacionales para abastecer al mercado local. Toda empresa que quiera participar deberá estar previamente registrada ante Proda y presentar copia de inscripción del establecimiento en el país de la nacionalidad de la empresa, balance anual y estatuto.

6. COMERCIO EXTERIOR DE CARNE OVINA Y BOVINA

Para importar carne en Argelia es necesario que el producto cuente con los certificados sanitarios correspondientes, además de la certificación "halal". Cuando la mercancía llega a un puerto argelino, los servicios de sanidad animal realizan una inspección obligatoria que definirá la entrada al país.

Durante el 2014 Argelia importó por un total de 298 millones de dólares de carne bovina y ovina, lo cual representa un incremento del 20% con respecto al 2013 (250 millones de dólares).

Si bien el 91% de las importaciones en 2014 de carnes corresponden a la carne bovina, el sector ovino viene creciendo a un ritmo del 15% anual en los últimos tres años.



Importaciones³ de carne bovina 2014.

<i>Origen</i>	<i>P.A.</i>	<i>Producto</i>	<i>USD (C.I.F.)</i>
España	02011000	Carne bovina en canales o medias canales, fresca o refrigerada	18.990.162
Francia	02011000	Carne bovina en canales o medias canales, fresca o refrigerada	118.231
Polonia	02011000	Carne bovina en canales o medias canales, fresca o refrigerada	96.227
			19.204.620
Brasil	02013000	Los demás cortes de carne bovina deshuesada, fresca o refrigerada	96.098.304
India	02013000	Los demás cortes de carne bovina deshuesada, fresca o refrigerada	46.931.815
España	02013000	Los demás cortes de carne bovina deshuesada, fresca o refrigerada	1.281.915
Dinamarca	02013000	Los demás cortes de carne bovina deshuesada, fresca o refrigerada	115.049
Francia	02013000	Los demás cortes de carne bovina deshuesada, fresca o refrigerada	1.900
			144.428.984
India	02023000	Los demás cortes carne bovina deshuesados, congelada	96.992.120
Brasil	02023000	Los demás cortes carne bovina deshuesados, congelada	11.522.393
Australia	02023000	Los demás cortes carne bovina deshuesados, congelada	138.957
Vietnam	02023000	Los demás cortes carne bovina deshuesados, congelada	45.304
Rep. De Corea	02023000	Los demás cortes carne bovina deshuesados, congelada	692
			108.699.467

Total USD 272.333.071

Importaciones⁴ de carne ovina 2014.

<i>Origen</i>	<i>P.A.</i>	<i>Producto</i>	<i>USD (C.I.F.)</i>
España	02041000	Carne ovina en canales o medias canales, fresca o refrigerada	6.273.448
			6.273.448
España	02042100	Las demás carnes ovinas en canales o medias canales, fresca o refrigerada	4.561.287
			4.561.287
Nueva Zelanda	02042200	Los demás cortes sin deshuesar, fresca o refrigerada	6.509.100
Australia	02042200	Los demás cortes sin deshuesar, fresca o refrigerada	1.212.437
			7.721.537
Nueva Zelanda	02044200	Los demás cortes sin deshuesar, congelado	3.821.440
Australia	02044200	Los demás cortes sin deshuesar, congelado	1.770.907
España	02044200	Los demás cortes sin deshuesar, congelado	1.204.181
Uruguay	02044200	Los demás cortes sin deshuesar, congelado	491.581
			7.288.110

Total USD 25.844.382

³ Aduana de Argelia

⁴ Aduana de Argelia



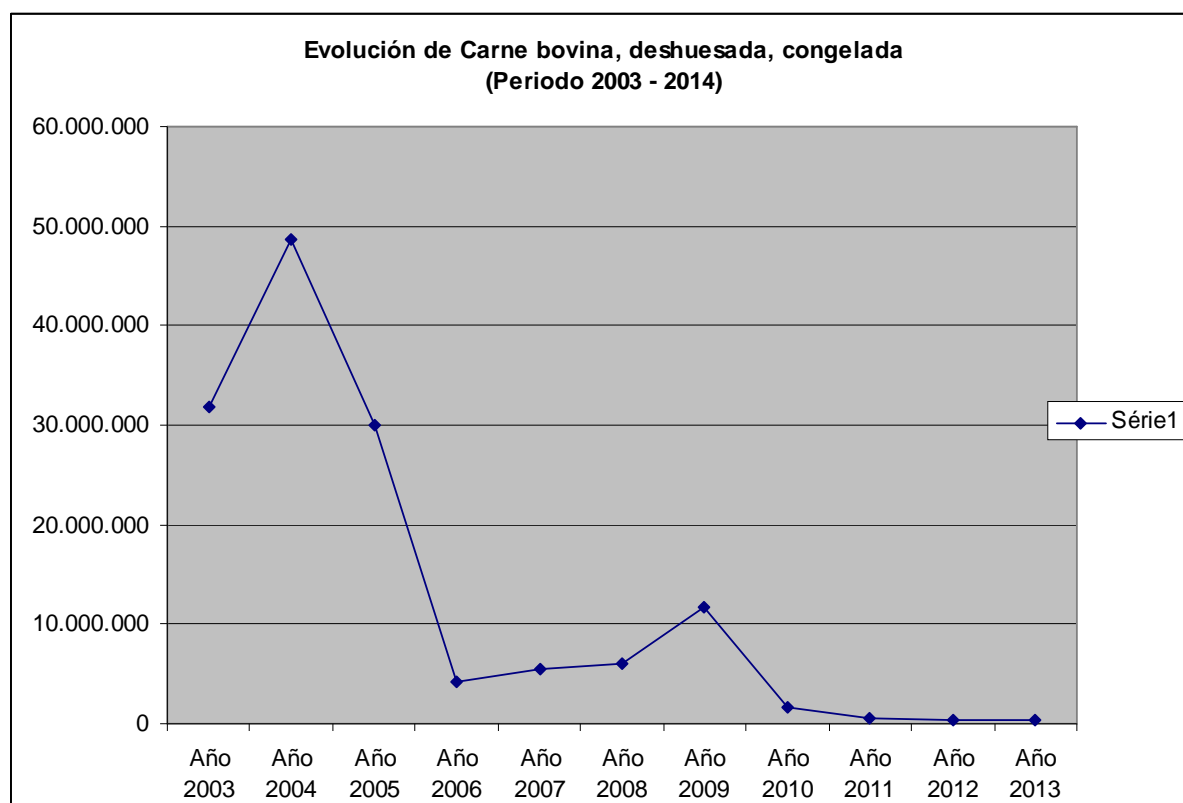
7. EXPORTACION CARNE ARGENTINA

Analizando el periodo 2003 – 2014, se observa que históricamente la posición arancelaria 02023000 (carne bovina, deshuesada, congelada) fue la que logró una participación relevante en el mercado argelino.

Período para la P.A. 02023000 ⁵	FOB us\$
Año 2003	31.851.552
Año 2004	48.664.944
Año 2005	30.072.630
Año 2006	4.168.324
Año 2007	5.402.839
Año 2008	6.029.701
Año 2009	11.729.065
Año 2010	1.665.897
Año 2011	527.903
Año 2012	315.876
Año 2013	318.691

Con un registro máximo de 48 millones de dólares exportados en 2004, las ventas de nuestro país en los últimos cinco años tienen una tendencia a la baja, en 2014 las exportaciones de este producto fue nula.

⁵ Fuente CEI en base a INDEC



Fuente: CEI en base a INDEC

En el caso de la carne ovina, existen escasos registro de ventas, en este sentido, en los años 2010 y 2012 se lograron ventas de la posición arancelaria 02044200 (cortes de carne ovina s/deshuesar, congelada) por 60 mil dólares y la posición arancelaria 02043000 (Reses o medias reses, de cordero, congeladas) por un valor de 46 mil dólares. Cabe aclarar que la región patagónica al sur del paralelo 42, es la única habilitada para exportar a Argelia.

8. FERIAS Y EXPOSICIONES DEL SECTOR

Las siguientes ferias internacionales serian el espacio más apropiado para ofrecer el producto, ya que son visitadas por un público profesional (agentes comerciales, distribuidores, supermercados) y familiarizados con el sector agroalimentario. Ambos eventos registraron un promedio de 20 mil visitas en los cuatro días del show.

Feria Internacional de la industria agro-alimenticia - Djazagro -

Fecha: 22 al 25 de abril 2015

Web: www.djazagro.com

Feria Internacional de la ganadería, de la industria agro-alimenticia y del equipo agrícola -

Fecha: 15 al 18 de mayo 2015

Web: www.sipsa-dz.net

9. CONCLUSIONES Y SUGERENCIAS

La carne argentina es una marca registrada entre los importadores y comercializadores del sector. Existe una gran demanda de carne bovina envasada al vacío que actualmente es importada desde Brasil y que es consumida por los sectores medios altos de Argelia. Este segmento puede ser una gran posibilidad para el producto argentino ya que la elección siempre es por el producto de nuestro país.

Por otro lado, la importación de carne ovina presenta una alta demanda durante el mes festivo de Ramadán, en este mes no sólo existe un consumo que triplica el consumo promedio anual sino también una suba considerable del precio. Si bien la importación representa el 9% del total de importación de carne roja, siempre existen nichos que pueda ser explotados, especialmente durante el mes de Ramadán.



Embajada de la
República Argentina
República Argentina Democrática y Popular
Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto



10. IMPORTADORES DE CARNE BOVINA Y OVINA

SGP Proda SPA

22, rue des fusillés du 17 mai, 16018, Hamma, Annassers, Alger

Tel : +213 21 678809

Fax : +213 21 674014

proda@proda.dz

Agrotex SARL

Rostomia Bp66, 35460 Ouled Haddadj

Tel: +213 21 93 56 56

+213 21 93 67 78

Mov: +213 661 65 19 76

agrotexsarl@yahoo.fr

Algeria Meat SARL

Cité 216 Log bloc F, n°19 4068, 31130 Bir Al Djir

Tel: +213 41 43 21 08

Mov: +213 661 55 87 03

Fax: +213 41 43 21 30

Algeria_meat@yahoo.fr

Cazel complexe Agro-Zootecanique et Elevage EURL

Le Balvédère, Ihadadène BP90, Béjaïa

Tel : +213 34 20 19 90

+213 34 22 97 75

Mov : +213 661 45 66 52

Fax : +213 34 29 97 75

cazelefb@hotmail.com

Comarpex Algerie Cie. Maghrébine d'Avitail & Ravitail Prod Export, SPA

2, rue Jawaharlal Nehru Bp 368 RP, 16303, Baba Hassen

Tel : +213 21 34 04 79

Fax : +213 21 34 04 80

Comarpex_lm@yahoo.fr

comarpexdg@hotmail.com

comarpex.sm@gmail.com



Embajada de la
República Argentina
República Argentina Democrática y Popular
Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto



GMF Grands Magasins Frigorifiques, SARL

ZI Tahracht, 06200, Akbou

Tel : +213 34 35 87 59

+213 34 35 75 17

Fax : +213 34 35 87 60

Mov : +213 770 65 33 57

commercial@gmfchill.com

Groupe Agro Froid, SPA

Zone USTO ilot N°27 BP 9376 (31007 EL makkari)

31036, Oran

Tel : +213 41 42 96 41

Fax : +213 41 42 96 42

Groupe Batouche, EURL

Zi Taharacht, 06200 Akbou

Tel/Fax : +213 34 35 79 64

Eurltms.batouche@yahoo.fr

MAG Béjaia, Magasins Généraux Béjaia

Lot Bouali n°17 Bp 452, 0600 Béjaia.

Tel: +213 34 21 53 89

Fax: +213 34 21 54 08

magsoumam@hotmail.com

Mag Oran, Magasins Généraux de l'Oranie

2, Bd Mekki Khalifa, Oran

Tel : +213 41 34 60 52

Fax : +213 41 32 92 10

Numidis SPA

Illet D n°06 Zhun Garidi II. Kouba, Alger.

Tel: +213 21 56 37 10

+213 21 56 37 80

Fax: +213 21 56 38 95

contact@numidis-dz.com

www.numidis-dz.com



Embajada de la
República Argentina
República Argelina Democrática y Popular
Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto



Prima Viande

ZA Tahracht, 06200 Akbou, Béjaia

Tel : +213 34 35 87 59

+213 34 35 75 16

Mov : +213 770 50 22 12

commercial@primaviande.com

www.primaviande.com

Simpex Afric, SARL

ZI, voie n° 53 16013, Rouiba, Alger

Tel: +213 21 81 22 67

Fax: +213 21 8122 68

contact@simpexafri.com

www.simpexafri.com

Socov, EURL

175, rue Tripoli

16008, Hussein Dey

Tel : +213 21 49 80 93

Fax : +213 21 49 80 93

sacov@yahoo.fr



Embajada de la
República Argentina
República Argentina Democrática y Popular
Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto



CERTIFICADO HALAL

ANEXO I

MINISTERE DE LA CULTURE

Arrêté interministériel du 13 Moharram 1435 correspondant au 17 novembre 2013 portant placement en position d'activité, auprès du ministère de la culture (le centre algérien du patrimoine culturel bâti en terre), de certains corps spécifiques de l'habitat et de l'urbanisme.

Le ministre, secrétaire général du Gouvernement,

La ministre de la culture,

Le ministre de l'habitat, de l'urbanisme et de la ville,

Vu le décret présidentiel n° 13-312 du 5 Dhou El Kaada 1434 correspondant au 11 septembre 2013 portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret présidentiel n° 13-313 du 5 Dhou El Kaada 1434 correspondant au 11 septembre 2013 portant nomination du ministre, secrétaire général du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 09-241 du 29 Rajab 1430 correspondant au 22 juillet 2009 portant statut particulier des fonctionnaires appartenant aux corps techniques spécifiques de l'administration chargée de l'habitat et de l'urbanisme ;

Vu le décret exécutif n° 12-79 du 19 Rabie El Aouel 1433 correspondant au 12 février 2012 portant création du centre algérien du patrimoine culturel bâti en terre et fixant son organisation et son fonctionnement ;

Arrêtent :

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 2 du décret exécutif n° 09-241 du 29 Rajab 1430 correspondant au 22 juillet 2009, susvisé, sont mis en position d'activité auprès du ministère de la culture (le centre algérien du patrimoine culturel bâti en terre) et dans la limite des effectifs prévus par le présent arrêté, les fonctionnaires appartenant à l'un des corps suivants :

CORPS	EFFECTIF
Ingénieurs de l'habitat et de l'urbanisme	4
Techniciens de l'habitat et de l'urbanisme	2

Art. 2. — La gestion de la carrière des fonctionnaires appartenant aux corps cités à l'article 1er ci-dessus, est assurée par l'institution ou l'administration auprès de laquelle ils sont mis en position d'activité, conformément aux dispositions statutaires fixées par le décret exécutif n° 09-241 du 29 Rajab 1430 correspondant au 22 juillet 2009, susvisé.

Art. 3. — Les fonctionnaires mis en position d'activité bénéficient du droit à la promotion, conformément aux dispositions du décret exécutif n° 09-241 du 29 Rajab 1430 correspondant au 22 juillet 2009, susvisé.

Art. 4. — Le grade occupé par le fonctionnaire ayant bénéficié d'une promotion fait l'objet d'une translation sur le nouveau grade.

Art. 5. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 13 Moharram 1435 correspondant au 17 novembre 2013.

La ministre de la culture Le ministre de l'habitat,
de l'urbanisme et de la ville

Khalida TOUMI

Abdelmadjid TEBBOUNE

Pour le ministre, secrétaire général du Gouvernement
et par déléation,

Le directeur général de la fonction publique

Belkacem BOUCHEMAL

MINISTERE DU COMMERCE

Arrêté interministériel du 15 Joumada El Oula 1435 correspondant au 17 mars 2014 portant adoption du règlement technique fixant les règles relatives aux denrées alimentaires "halal".

Le ministre du commerce,

Le ministre du développement industriel et de la promotion de l'investissement ;

Le ministre de l'agriculture et du développement rural,

Le ministre des affaires religieuses et des wakfs,

Le ministre de la santé, de la population et de la réforme hospitalière,

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

Vu le décret présidentiel n° 13-312 du 5 Dhou El Kaada 1434 correspondant au 11 septembre 2013 portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 89-99 du 27 juin 1989 fixant les attributions du ministre des affaires religieuses ;

Vu le décret exécutif n° 90-12 du 1er janvier 1990, modifié et complété, fixant les attributions du ministre de l'agriculture ;

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° 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° 91-514 du 22 décembre 1991 relatif aux animaux interdits à l'abattage ;

Vu le décret exécutif n° 92-65 du 12 février 1992, modifié et complété, relatif au contrôle de la conformité des produits fabriqués localement ou importés ;

Vu le décret exécutif n° 95-363 du 18 Jomada Ethania 1416 correspondant au 11 novembre 1995, complété, fixant les modalités d'inspection vétérinaire des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale destinés à la consommation humaine ;

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° 04-82 du 26 Moharram 1425 correspondant au 18 mars 2004, complété, fixant les conditions et modalités d'agrément sanitaire des établissements dont l'activité est liée aux animaux, produits animaux et d'origine animale ainsi que de leur transport ;

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° 05-464 du 4 Dhou El Kaada 1426 correspondant au 6 décembre 2005 relatif à l'organisation et au fonctionnement de la normalisation, notamment son article 28 ;

Vu le décret exécutif n° 05-467 du 8 Dhou El Kaada 1426 correspondant au 10 décembre 2005 fixant les conditions et les modalités de contrôle aux frontières de la conformité des produits importés ;

Vu le décret exécutif n° 11-379 du 25 Dhou El Hidja 1432 correspondant au 21 novembre 2011 fixant les attributions du ministre de la santé, de la population et de la réforme hospitalière ;

Vu le décret exécutif n° 12-203 du 14 Jomada 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 Jomada 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° 13-392 du 21 Moharram 1435 correspondant au 25 novembre 2013 fixant les attributions du ministre du développement industriel et de la promotion de l'investissement ;

Arrêtent :

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 28 du décret exécutif n° 05-464 du 4 Dhou El Kaâda 1426 correspondant au 6 décembre 2005, susvisé, est adopté le règlement technique fixant les règles relatives aux denrées alimentaires "halal", annexé au présent arrêté.

Art. 2. — Le règlement technique visé à l'article 1er ci-dessus, définit les exigences réglementaires auxquelles doivent répondre les denrées alimentaires "halal".

Art. 3. — L'entrée en vigueur des dispositions du présent arrêté est fixée à une (1) année, à compter de la date de sa publication au *Journal officiel*.

Art. 4. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 15 Jomada El Oula 1435 correspondant au 17 mars 2014.

Le ministre du commerce	Le ministre du développement industriel et de la promotion de l'investissement
Mustapha BENBADA	

Amara BENYOUNES

Le ministre de l'agriculture et du développement rural

Le ministre des affaires religieuses et des wakfs

Abdelouahab NOURI

Bouabdellah GHLAMALLAH

Le ministre de la santé, de la population et de la réforme hospitalière

Abdelmalek BOUDIAF

ANNEXE

Règlement technique fixant les règles relatives aux denrées alimentaires "halal".

Département ministériel initiateur : ministère du commerce

Objectifs légitimes à réaliser :

- maîtriser et renforcer le contrôle des denrées alimentaires "halal" ;
- satisfaire l'attente légitime du consommateur musulman quant à l'origine des denrées alimentaires mises à la consommation ainsi que leurs ingrédients et ce, conformément à la religion musulmane.

Risques encourus en cas de non réalisation du ou des objectif (s) légitime (s) :

- La mise en place de ce dispositif permettra de pallier au vide juridique actuel en la matière et, par là même, organiser un suivi rigoureux de tout le processus de fabrication et de mise à la consommation des denrées alimentaires "halal" ;
- Le non-respect des règles fixées par le présent règlement technique auxquelles doivent répondre les denrées alimentaires halal, peut porter atteinte à la morale du consommateur musulman.

1/- Objet et domaine d'application :

Le présent règlement technique a pour objet de fixer les règles relatives aux denrées alimentaires "halal".

2/- Sources documentaires et normatives :

Le présent règlement technique s'appuie sur :

- Les directives générales du *codex alimentarius* pour l'utilisation du terme « HALAL » : CAC/GL 24-1997 ;
- Les directives sur l'alimentation halal : OCI/INMP 1 : 2011 ;
- La norme NA 15080 : "Code d'usage en matière d'hygiène pour la viande" ;
- La norme NA 15505 : "Code d'usage international recommandé-Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire".

3/- Exigences à satisfaire :

3/1 Exigences techniques :

3/1-1 Définitions :

Au sens des dispositions du présent règlement technique, on entend par :

a- Aliment "halal" :

Tout aliment dont la consommation est autorisée par la religion musulmane et répondant aux conditions ci-après :

- il ne doit ni constituer, ni contenir des produits ou des matières "non halal" ;
- il ne doit pas avoir été préparé, transformé, transporté ou entreposé à l'aide d'instruments ou d'installations non-conformes aux dispositions du présent règlement technique ;
- il ne doit pas avoir été en contact direct avec des aliments ne répondant pas aux dispositions des deux (2) tirets du point a- ci-dessus, au cours de sa préparation, de sa transformation, de son transport ou de son entreposage.

b- Tadhkiya : Dhabh, Nahr ou Aaqr de l'animal terrestre halal, selon la religion musulmane et qui se fait conformément aux modalités et aux conditions fixées en annexe du présent règlement technique.

3/1-2 Généralités :

3/1-2-1) Aliments "non halal" : Denrées alimentaires provenant des animaux et des végétaux ainsi que les produits qui en dérivent et qui ne sont pas autorisés par la religion musulmane énumérées ci-dessous :

a- Les denrées alimentaires d'origine animale :

- porcs et sangliers ;
- animaux retrouvés morts ;
- sang ;
- mulets et ânes domestiques ;
- animaux carnivores munis de griffes ou de crocs ;
- chiens, serpents et singes ;
- animaux terrestres dangereux tels que les rats, les mille-pattes et les scorpions ;
- animaux aquatiques venimeux et dangereux ;
- animaux qu'il est recommandé de ne pas tuer dans la religion musulmane ;
- animaux nourris volontairement et de manière continue d'aliments "non halal" ;
- tout autre animal abattu selon des méthodes non conformes aux dispositions du présent règlement technique (point : 3/1-1 b).

b- Les denrées alimentaires d'origine végétale :

— Les plantes toxiques ou dangereuses sauf dans le cas où, la toxine ou le danger peut être éliminé durant la transformation.

c- Les boissons :

- Les boissons enivrantes et/ou dangereuses.

d- Ingrédients et additifs alimentaires :

Tous les ingrédients et les additifs alimentaires obtenus, à partir des denrées alimentaires énumérées aux points "a", "b" et "c" (3/1-2-1).

3/1-3) Transformation des denrées alimentaires :**3/1-3-1) Exigences de transformation des aliments "halal" :**

Tout aliment transformé est considéré "halal", s'il répond aux exigences suivantes :

— les produits et les ingrédients le composant ne contiennent aucune origine considérée "non halal" ;

— l'aliment doit être préparé, transformé ou fabriqué en utilisant des équipements et des installations, qui sont exempts de toute contamination par des matières "non halal" ;

— l'aliment pendant sa préparation, sa transformation, son conditionnement, son entreposage ou son transport, est séparé de tout autre aliment qui ne répond pas aux exigences fixées par le présent règlement technique ou toute autre matière considérée "non halal".

3/1-3-2) Equipements et ustensiles :

Les équipements, les ustensiles et les lignes de production utilisés pour produire des denrées alimentaires "halal", ne doivent pas être fabriqués ou contenir un matériel considéré "non halal" ;

Les huiles utilisées dans la maintenance des machines et des dispositifs qui entrent en contact avec l'aliment, ne doivent contenir aucun ingrédient "non halal".

3/1-3-3) Conditions de transformation des aliments "halal" :

Les aliments "halal" peuvent être préparés, transformés ou entreposés dans une section ou une chaîne différente dans le même local servant à la préparation d'un aliment "non halal", pourvu que des mesures appropriées soient prises pour prévenir tout contact entre les denrées alimentaires "halal" et "non halal".

Les équipements, matériels et autres installations qui ont déjà servi à la préparation, à la transformation, au transport ou à l'entreposage d'un aliment "non halal" peuvent être utilisés, pourvu que des techniques appropriées de nettoyage soient respectées pour éviter tout contact entre les denrées alimentaires "halal" et "non halal".

3/-2 Exigences sanitaires :**3/-2-1 Santé animale et végétale :**

Toutes les denrées alimentaires "halal" doivent être propres, saines et sans danger pour le consommateur conformément, aux normes et à la réglementation en vigueur en matière de santé animale et végétale.

3/-2-2 Hygiène :

Toutes les denrées alimentaires "halal" doivent être conformes aux normes et à la réglementation relative à la qualité et à la salubrité, notamment en ce qui concerne l'hygiène et la chaîne de froid ainsi que les conditions de conservation, d'emballage et de transport.

Les denrées alimentaires "halal" doivent satisfaire, aux spécifications microbiologiques fixées par la réglementation en vigueur.

3/3 Exigences commerciales :**3/3-1 Emballage :**

• Les matériaux d'emballage destinés à être mis en contact avec les aliments "halal", ne doivent pas :

— être fabriqués à partir de matières "non halal" ;

— — préparés, traités ou fabriqués en utilisant des équipements contaminés par des matériaux "non halal" ;

• Le procédé d'emballage doit être effectué, d'une manière propre et dans de bonnes conditions d'hygiène ;

Les matériaux d'emballage doivent être conformes aux dispositions de la réglementation en vigueur.

3/-3-2 Etiquetage :

Outre les prescriptions prévues par la réglementation en vigueur, relatives à l'information du consommateur, l'indication de la mention "halal" sur l'étiquetage des denrées alimentaires, n'est autorisée que pour les aliments, répondant aux exigences fixées par les dispositions du présent règlement technique.

La mention "halal" ne doit pas être utilisée, d'une façon qu'elle puisse susciter des doutes sur la sécurité d'emploi ou laisser entendre que les aliments "halal", ont une valeur nutritionnelle supérieure ou sont meilleurs pour la santé que d'autres aliments.

3/-3-3 Entreposage et transport :

Les produits "halal" transportés, entreposés ou exposés, doivent être séparés, à chaque étape, des matières "non halal", afin d'éviter qu'ils soient mélangés ou contaminés.

Les moyens utilisés pour le transport des denrées alimentaires, doivent satisfaire aux règles d'hygiène et sanitaires conformément à la réglementation en vigueur.

4/- Conditions d'abattage (Tadhkiya) :

L'abattage de tous les animaux terrestres dont la consommation est autorisée par la religion musulmane, doit être conforme aux modalités et aux conditions fixées à l'annexe du présent règlement technique.

5/- Procédures d'évaluation de la conformité :

Pour évaluer la conformité des denrées alimentaires "halal" objet du présent règlement technique, il y a lieu de se référer aux procédures d'évaluation de la conformité décrites dans les normes algériennes en vigueur ci-après :

- NA 15505 et NA 15080.

A défaut de normes algériennes, il est fait référence aux normes internationales communément admises en la matière.

ANNEXE DU REGLEMENT TECHNIQUE

LES MODALITES ET LES CONDITIONS D'ABATTAGE (TADHKIYA) DES ANIMAUX TERRESTRES SELON LA RELIGION MUSULMANE

I — Les modalités et les conditions d'abattage des animaux terrestres selon la religion musulmane, doivent être conformes aux règles ci-après :

I - 1 L'animal destiné à l'abattage doit être :

- autorisé par la religion musulmane ;
- sain ;
- vivant au moment de l'abattage ;
- habituellement nourri par des aliments "halal".

I - 2 Personne chargée de l'abattage :

La personne chargée de l'abattage, doit être musulmane, adulte, saine d'esprit et connaissant bien les règles et les conditions fondamentales de l'abattage des animaux, selon la religion musulmane.

I - 3 Instruments et ustensiles d'abattage :

- l'animal doit être abattu avec un instrument préalablement nettoyé et bien aiguisé ;
- les outils d'abattage, doivent couper avec leurs bords;
- les équipements d'abattage, les outils et les ustensiles doivent être propres et en acier inoxydable.

I - 4 Lieux d'abattage :

Les lieux, les lignes et les processus d'abattage doivent être conçus de manière à répondre aux exigences "halal" fixées par le présent règlement technique et doivent satisfaire aux exigences des normes et des règlements en vigueur.

I - 5 Etourdissement :

Pour faciliter l'abattage selon la religion musulmane, l'étourdissement peut être utilisé à condition qu'il ne cause pas la mort de l'animal.

II - L'abattage des animaux doit satisfaire aux règles fixées au point I - cité ci-dessus, ainsi qu'aux exigences énumérées ci-après:

II - 1 Contrôle sanitaire des animaux avant l'abattage :

Le contrôle *ante-mortem* des animaux destinés à l'abattage, doit être effectué par un vétérinaire habilité, selon les procédures et les prescriptions prévues par les normes et les règlements en vigueur.

II - 2 Procédure d'abattage :

- l'animal doit être abattu après avoir été soulevé ou posé de préférence sur son côté gauche en direction de la Qibla (direction de la Mecque) ;
- une attention doit être accordée, pour réduire la souffrance de l'animal pendant l'abattage ;
- au moment de l'abattage, la personne chargée de cette opération, doit prononcer la « BESMALLA », avant l'abattage de chaque animal ;
- l'abattage doit se faire en une seule fois pour chaque animal. L'action de sciage est autorisée sans que l'outil d'abattage soit levé de l'animal lors de l'abattage ;
- la trachée et les veines jugulaires doivent être coupées simultanément ;
- le saignement doit être spontané et complet. Le temps du saignement doit être suffisant, pour assurer une saignée complète.

II - 3 Contrôle des carcasses et des abats :

Le contrôle des carcasses et des abats doit être effectué par un vétérinaire habilité conformément aux normes et aux règlements en vigueur.

III - L'abattage de la volaille doit satisfaire aux règles fixées au point I cité ci-dessus, ainsi qu'aux exigences énumérées ci-après :

III - 1 Contrôle sanitaire des volailles avant l'abattage :

Le contrôle sanitaire des volailles destinées à l'abattage doit être effectué par un vétérinaire habilité conformément, aux normes et aux règlements en vigueur.

III - 2 Procédure d'abattage :

a/Abattage à la main :

Au moment de l'abattage, la personne chargée de cette opération doit prononcer la « BESMALLA », avant l'abattage de chaque volaille.

La personne chargée de l'abattage, doit saisir la tête par la main convenablement, l'étirer vers le bas et doit couper avec un couteau tranchant toute la trachée « halqum » et toutes les veines jugulaires ;

b/Abattage mécanique :

L'abattage mécanique peut être utilisé en respectant les conditions suivantes :

- l'opérateur utilisant le couteau mécanique doit être musulman et adulte ;
- l'opérateur précité, doit prononcer la « BESMALLA », avant d'allumer le couteau mécanique ;
- si l'opérateur quitte la zone d'abattage, il doit arrêter la machine d'abattage et éteindre le couteau mécanique. Pour reprendre l'opération, il doit procéder dans les mêmes conditions mentionnées ci-dessus ;
- le couteau utilisé doit être en une seule lame tranchante ;
- l'acte d'abattage doit permettre de couper toute la trachée et toutes les veines jugulaires ;
- la personne chargée de l'abattage doit s'assurer que chaque volaille a été correctement abattue et que les volailles qui ont manqué le couteau mécanique doivent être abattues manuellement, dans les mêmes conditions citées ci-dessus, après s'être assurée qu'elles étaient toujours vivantes ;

- la durée de la saignée doit être suffisante pour garantir une saignée complète.

III - 3 Contrôle sanitaire des carcasses :

Le contrôle des carcasses de volailles doit se faire par un vétérinaire habilité conformément, aux normes et aux règlements en vigueur.

IV - Sont considérés comme "halal" sans (Tadhkiya) :

- les poissons et les animaux aquatiques ;
- les animaux "halal" capturés, par un musulman adulte et sain d'esprit par la chasse ou par l'envoi des animaux entraînés, en ayant l'intention (niyyat) de les consommer et en prononçant la « BESMALLA », au moment du tir ou à l'envoi des animaux entraînés.

Les animaux capturés vivants par les animaux entraînés, doivent être abattus selon la religion musulmane.

Les animaux capturés morts et dont au moins une partie a été consommé par l'animal chasseur sont considérés "non halal".

Normas Halal

En materia de normas halal, las reglas técnicas relativas a los productos halal están definidos por el decreto interministerial del 17 de marzo 2014:

Dicho decreto se basa sobre los siguientes textos:

- Las directivas generales del *codex alimentarius* para la utilización del termino "HALAL": CAC/GL 24-1997;
- Las directivas sobre la alimentación halal: OCI/INMP 1: 2011;
- La norma NA 15080: " código de uso en materia de higiene para la carne"
- La norma NA 15505: "código de uso internacional recomendado-principios generales en materia de higiene alimentaria"

I. Alimento halal

Se entiende por alimentos "halal", los alimentos permitidos en virtud de la ley islámica, los cuales deberán satisfacer los requisitos siguientes:

1 no incluir en su composición ni contener nada que sea considerado ilícito con arreglo a la ley islámica;

2 haber sido preparados, elaborados, transportados o almacenados utilizando aparatos o medios que exentos de todo aquello que sea ilícito con arreglo a la ley islámica; y

3 no haber estado, durante su preparación, elaboración, transporte o almacenamiento, en contacto directo con un alimento que no satisfaga los requisitos de los apartados 2.1.1 y 2.1.2 anteriores.

II. Generalidades:

a/ Alimentos "No halal" : son todos los alimentos que provienen de animales y de vegetales además de productos que derivan y que no están autorizados por la religión musulmana:

1: Alimentos de origen animal:

a) Cerdos y jabalíes.

b) Animales encontrados muertos

c) La sangre.

d) Aves de presa con garras, como águilas, buitres y otras aves similares.

e) Animales dañinos como ratas, ciempiés, escorpiones y otros animales similares.

f) Animales a los que el Islam prohíbe matar, por ejemplo, hormigas, abejas y pájaros carpinteros.

g) Animales que en general se consideran repulsivos, como piojos, moscas, gusanos y otros animales similares.

h) Animales que viven tanto en la tierra como en el agua, como ranas, cocodrilos y otros animales similares.

- i) Mulas y burros domésticos.
- j) Todos los animales acuáticos venenosos y peligrosos.
- k) Animales carnívoros con garras y colmillos, como leones, tigres, osos y otros animales similares.

- l) Todo animal que no haya sido sacrificado con arreglo al punto 3/1-1 b del decreto.
- f) Perros, serpientes y monos.

2. Alimentos de origen vegetal

Plantas y sustancias estupefacientes y peligrosas, excepto cuando la toxina o el riesgo puede eliminarse durante su elaboración.

3. Bebidas

Las bebidas embriagadoras y/o peligrosas

Todos los aditivos alimentarios derivados de los alimentos enumerados en los puntos a, b, c

III. Transformación de alimentos

Los alimentos transformados están considerados halal si:

Los productos y ingredientes que lo componen no contienen ningún origen considerado como "no halal"

Los equipos y las instalaciones no deben ser libres de toda materia no halal

Durante su preparación, transformación, su acondicionamiento, su almacén y su transporte debe estar separado de alimentos no halal

En cuanto a los equipos y la línea de producción utilizada para la producción, no debe contener o estar hecho de materia no halal

Los aceites utilizados en el mantenimiento de las máquinas y dispositivos que entran en contacto con alimentos no deben contener ningún ingrediente no halal

IV. Exigencias comerciales:

a/ Embalaje

El material de embalaje destinado a estar en contacto con los alimentos halal no debe:

-Estar hecho de materia no halal

- Preparado, tratado o fabricado utilizando equipos contaminados por materias no halal

b/ Etiquetado

El uso de la mención halal debe ser indicado solo para los alimentos que responden a la exigencias fijadas por las disposiciones del presente reglamento técnico

La mención halal no debe ser utilizada de forma a hacer creer que los alimentos disponen de valor nutritivos superiores o que son mejor para la salud

c/ Almacenaje y transporte

Los productos halal transportados almacenados y expuestos deben estar separados en cada etapa, de materias no halal, a fin de evitar que sea mezclados.

IV. Condiciones del sacrificio (Tadhkiya)

El sacrificio de todos los animales terrestre cuyo consumo está autorizado por la religión musulmana debe estar conforme a las modalidades y a las condiciones fijadas en el anexo del decreto:

1) Modalidades y condiciones

- a- El animal destinado al sacrificio debe ser: sano, autorizado por la religión musulmana, vivo al momento del sacrificio y alimentado de forma regular con alimentos halal.
- b- La persona a cargo del sacrificio: Debe ser musulmana, adulta, sana de espíritu y conoce las reglas fundamentales del sacrificio de animales según la religión musulmana.
- c- Instrumentos de sacrificio: El animal debe ser sacrificado con instrumentos limpios y afilado, las herramientas del sacrificio deben cortar con los bordes, todos los equipos e instrumentos deben ser en acero inoxidable.
- d- Lugar del sacrificio: Los lugares, las líneas y los procedimientos de sacrificio deben ser diseñados de forma a responder a las exigencias halal fijadas por el decreto.
- e- Mareo: Se puede utilizar si o causa la muerte del animal.

2) Control sanitario de los animales antes del sacrificio

-El control ante-mortem debe ser realizado por un veterinario habilitado

-El procedimiento

- a- Procedimiento del sacrificio: el animal debe ser levantado o puesto de preferencia sobre el lado izquierdo en dirección de la Qibla (dirección de la Meca)
- b- Una atención debe ser concedida para limitar el sufrimiento del animal
- c- Al momento del sacrificio, la persona a cargo debe pronunciar la "BESMALLA", antes del sacrificio del animal.
- d- EL sacrificio debe hacer una vez para cada animal, la acción de aserrado está autorizada sin que la herramienta esté levantada del animal durante el sacrificio
- e- La trinchera y la venas yugulares deben ser cortadas de forma simultánea
- f- El sangramiento debe ser espontáneo y completo, el tiempo del sangramiento debe ser suficiente para asegurar un sangrado total.

-Control de carcasas y de achuras

El control debe ser efectuado por un veterinario habilitado en conformidad a las normas y los reglamentos en vigor

3) Control sanitario de las aves antes del sacrificio

-El control ante-mortem debe ser realizado por un veterinario habilitado

-Procedimiento del sacrificio:

a) Sacrificio a mano: Al momento del sacrificio, la persona a cargo debe pronunciar la "BESMALLA", antes del sacrificio de cada ave

- La persona debe agarrar la cabeza de forma adecuada, estirar la hacia abajo y debeb cortar con un cuchillo afilado toda la trinchera "halqum" y toda la vena yugular.

b) Sacrificio mecánico: Las condiciones para hacerlo son:

- El operador que utiliza el cuchillo mecánico debe ser musulmán y adulto, debe pronunciar la "BESMALLA" antes de prender el cuchillo mecánico.

- Si el operador sale de la zona de sacrificio debe pagar la máquina y volver a sacrificar debe volver a hacer el procedimiento,

-El cuchillo utilizado debe ser una hoja afilada, el acto de sacrificio debe permitir de cortar toda la trinchera y la vena yugular

-El persona a cargo debe asegurarse de que cada ave ha sido correctamente sacrificada y que las aves no lo son deben ser sacrificada de forma manual en las misas condiciones como se estuvieran vivas. El tiempo del sangramiento debe ser suficiente para asegurar un sangrado total.

V. Están considerados con halal sin sacrificio (Tadhkiya)

-Los peces y los animales acuáticos

-Los animales halal capturados, por un muslman adulto y sano de espíritu por la caza o por el envío de animales entrenados, teniendo la intención (NIYYAT) de consumirlos y pronunciando la "BESMALLA", al momento del disparo o del envío de los animales;

-Los animales capturados vivos por los animales entrenados, deben ser sacrificados según la religión musulmana;

Los animales capturados muertos y cuyo, al menos una parte, ha sido consumida por el animal que lo cazó son considerados como "no halal"

VI. Procedimientos de evaluación de la conformidad

Para evaluar la conformidad de los alimentos "halal" objeto del decreto, cabe referirse a los procedimientos de evaluación definidos en las normas argelinas en vigor a saber: NA 15505 y NA 15080.

A defecto de normas argelinas, hay que referirse a normas internacionales admitidas en la materia.