

## قرارات، مقررات، آراء

### وزارة الداخلية والجماعات المحلية

قرار مؤرخ في 15 ربيع الثاني عام 1414 الموافق أول أكتوبر سنة 1993، يتضمن انهاء مهام مكلف بالدراسات والتلخيص بديوان وزير الداخلية والبيئة سابقا.

بموجب قرار مؤرخ في 15 ربيع الثاني عام 1414 الموافق أول أكتوبر سنة 1993، صادر عن وزير الداخلية والجماعات المحلية، تنهى مهام السيد شاوش شنوفي، بصفته مكلفا بالدراسات والتلخيص بديوان وزير الداخلية والبيئة سابقا، بناء على طلبه.

### وزارة الاقتصاد

قرار وزاري مشترك مؤرخ في 29 صفر عام 1414 الموافق 18 غشت سنة 1993، يتعلق بمواصفات بعض أنواع الحليب المعد للاستهلاك وعرضه.

إن وزير الاقتصاد،

ووزير الفلاحة،

ووزير الصحة والسكان،

- بناء على الدستور، لا سيما المادتان 81 - 4 و116 (الفقرة 2) منه،

- وبمقتضى القانون رقم 88 - 08 المؤرخ في 7 جمادى الثانية عام 1408 الموافق 26 يناير سنة 1988 والمتعلق بنشاطات الطب البيطري وحماية الصحة الحيوانية،

- وبمقتضى القانون رقم 89 - 02 المؤرخ في أول رجب عام 1399 الموافق 7 فبراير سنة 1989 والمتعلق بالقواعد العامة لحماية المستهلك،

- وبمقتضى القانون رقم 89 - 23 المؤرخ في 21 جمادى الاولى عام 1410 الموافق 19 ديسمبر سنة 1989 والمتعلق بالتقييس،

- وبمقتضى المرسوم رقم 72 - 59 المؤرخ في 6 صفر عام 1392 الموافق 21 مارس سنة 1972 والمتضمن تنظيم سوق الحليب،

- وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 93 - 40 المؤرخ في 11 شعبان عام 1413 الموافق 3 فبراير سنة 1993، المعدل للمرسوم الرئاسي رقم 92 - 307 المؤرخ في 18 محرم عام 1413 الموافق 19 يوليو سنة 1992 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 90 - 39 المؤرخ في 3 رجب عام 1410 الموافق 30 يناير سنة 1990 والمتعلق برقابة الجودة وقمع الغش،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 90 - 367 المؤرخ في 22 ربيع الثاني عام 1411 الموافق 10 نوفمبر سنة 1990 والمتعلق بوسم السلع الغذائية وعرضها،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 91 - 04 المؤرخ في 3 رجب عام 1411 الموافق 19 يناير سنة 1991 والمتعلق بالمواد المعدة لكي تلامس الأغذية وبمستحضرات تنظيف هذه المواد،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 91 - 53 المؤرخ في 8 شعبان عام 1411 الموافق 23 فبراير سنة 1991 والمتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك،

- ناتجا عن حيوانات مضابة بأمراض معدية أو بالتهاب الضرع،  
 - محتويا، على الخصوص، على بقايا مطهرات ومضادات حيوية أو مبيدات للحشرات،  
 - متخثرا عند الغليان،  
 - نتيجة احتلاب غير كامل،  
 - قد جرى عليه التزبد ولو جزئيا.  
 ويجب، فضلا على ذلك، ألا تجرى على الحليب العمليات الآتية :

\* استخلاص مركباته المغذية أو تعويضها،  
 \* عمليات أخرى غير التصفية أو الاساليب الحرارية للتطهير التي من شأنها أن تغير التكوين الفيزيائي أو الكيميائي إلا إذا كانت هذه المعالجة مرخصا بها.

### القسم الثالث

#### تصنيف أنواع الحليب ومواصفاته

المادة 7 : يصنف الحليب حسب عدد البذور (البكتيرية) الكلية الى ثلاثة أصناف :  
 - الصنف أ : أقل من 100.000 بكتيريا في المليلتر الواحد،  
 - الصنف ب : من 100.000 الى 500.000 بكتيريا في المليلتر الواحد،  
 - الصنف ج : أكثر من 500.000 الى 2.000.000 بكتيريا في المليلتر الواحد.

المادة 8 : يجب أن تتوفر في الحليب المواصفات الآتية :

\* عدد البكتيريا الاجمالي ... أقصاه مليونان (2)،  
 \* السلمونيات ..... انعدام،  
 \* الاستقرار عند الغليان ..... استقرار،  
 \* الحموضة بالغرام من الحموضة الحليبية في اللتر الواحد ..... أقصاها 1,8،  
 \* الكثافة ..... 1.030 - 1.034،  
 \* المواد الدسمة ..... 34 غراما في اللتر الواحد على الأقل.

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 92 - 25 المؤرخ في 8 رجب عام 1412 الموافق 13 يناير سنة 1992 والمتعلق بشروط استعمال المواد المضافة الى المنتجات الغذائية وكيفيات ذلك،

### يقررون ما يلي :

المادة الأولى : يهدف هذا القرار الى تحديد مواصفات بعض أنواع الحليب المعد للاستهلاك وكذا الشروط والكيفيات التي تتعلق بعرضه ووسمه.

### القسم الاول

#### الحليب

المادة 2 : تخصص تسمية " الحليب " للمنتوج الذي يفرزه الضرع العادي فقط في احتلاب واحد أو في احتلابات متعددة بدون أي اضافة أو انتقاص ودون اخضاعه لمعالجة حرارية.

المادة 3 : الحليب هو منتوج تام لاحتلاب كامل غير منقطع لأنثى حلوب ذات صحة جيدة، غير مرهقة وتتلقى غذاء كاملا ويجب أن يكون نظيفا وألا يحتوي على أي لبأ.

المادة 4 : تسمية " الحليب " بدون أي بيان لفصيلة الحيوان الذي انتجه، يعني حليب البقرة.

كل حليب ناتج عن أنثى حلوب غير البقرة، يجب تعيينه بتسمية " الحليب " متبوع ببيان الفصيلة الحيوانية التي أنتجته.

المادة 5 : يجب أن يكون الحليب، المعد للاستهلاك أو لصنع منتوج حليبي، من انتاج أنثى حلوب في حالة صحة جيدة.

### القسم الثاني

#### مواصفات الحليب

المادة 6 : يجب ألا يكون الحليب :  
 - ملوثا، وسخا أو ذا رائحة كريهة،  
 - ناتجا عن احتلاب تم قبل سبعة أيام من الوضع على الأقل،

أعلاه، أو الحليب المعاد التكوين و / أو المعاد المزج الى البسترة كما هو محدد في المادتين 11 و13 أعلاه.

**المادة 16 :** الحليب المبستر : هو الحليب المعرض لمعالجة حرارية تتوصل الى القضاء تقريبا على مجموع الجراثيم العادية ومجموع الجراثيم المتسببة في أمراض مع العناية بعدم المس بالهيكل الفيزيائي للحليب وتكوينه وتوازنه الكيميائي وخميراته وفيتاميناته.

**المادة 17 :** يجب أن يخضع الحليب لكي يكون مبسترا :

- إما لحرارة قدرها 63 درجة مئوية طوال مدة 30 دقيقة،

- وإما لحرارة قدرها 85 درجة مئوية طوال مدة 15 الى 20 ثانية،

- وإما أنيا بحرارة قدرها 95 درجة مئوية.

يجب تبريد الحليب المبستر والمعالج بهذه الكيفية في غضون السنتين دقيقة التالية لمعالجته الحرارية بحرارة لا تتعدى 6 درجات مئوية.

يجب أن لا تنخفض الحرارة، طوال كل مدة عملية البسترة، الى أقل من الحد الأدنى الذي تتطلبه الطريقة المستعملة في أية نقطة من كتلة الحليب المعالج.

**المادة 18 :** تحدد أصناف الحليب المبستر كالتالي :

- الحليب الكامل المبستر : محتواه من المواد الدسمة يقدر بـ 2,8 % على الاقل ( 28 غراما في كل لتر من المواد الدسمة على الاقل )،

- الحليب المنزوع الزبدة جزئيا والمبستر : محتواه من المواد الدسمة يقدر بـ 1,5 % الى 2 % ( 15 الى 20 غراما في كل لتر من المواد الدسمة )،

- الحليب المنزوع الزبدة المبستر : محتواه من المواد الدسمة يقدر بـ 0,5 % على الاكثر ( 1,5 غرام في كل لتر من المواد الدسمة على الاكثر).

**المادة 19 :** يجب أن تتوفر في الحليب المبستر المواصفات الآتية :

## القسم الرابع

### شروط جمع الحليب والمحافظة عليه قبل المعالجة

**المادة 9 :** يجب حفظ الحليب فور حلبه في درجة تقل أو تساوي ست ( 6 ) درجات مئوية.

**المادة 10 :** يجب وضع الحليب تحت تصرف المؤسسات الحليبية ضمن الشروط الآتية :

- يحدد الأجل الواقع بين الحلب وتسليم الحليب الى المؤسسات الحليبية بثمان وأربعين ( 48 ) ساعة على الأكثر.

- يحدد الأجل الواقع بين الحلب والمعالجة الحرارية الأولى باثنتين وسبعين ( 72 ) ساعة على الأكثر.

## القسم الخامس

### حليب معاد التكوين وحليب معاد المزج

**المادة 11 :** يتم الحصول على حليب معاد التكوين بخلط الماء والحليب المسحوق كما هو محدد في المادة 12 أدناه.

**المادة 12 :** يسمى الحليب المعاد التكوين كما يأتي :

- هنزوع الزبدة، في حالة استعمال حليب مسحوق متزبد يقل عن 1,25 % من المواد الدسمة.

- كامل، في حالة استعمال حليب مسحوق يحتوي على 26 % من المواد الدسمة على الأقل.

**المادة 13 :** يتم الحصول على الحليب الممزوج المخلط بالماء مع مواد دسمة والحليب المسحوق المنزوع الزبدة المحتوي على أقل من 1,25 % على المواد الدسمة.

**المادة 14 :** يرخص بمزج فيتامينات و / أو مضافات الى الحليب المعاد التكوين أو المعاد المزج حسب التنظيم المعمول به.

## القسم السادس

### الحليب المبستر

**المادة 15 :** يمكن اخضاع الحليب بمفهوم المادة 2

المواصفات	في تاريخ الصنع	في تاريخ انتهاء الصلاحية
- الاحياء العضوية الدقيقة في 30 درجة مئوية في المليلتر (مجموع البكتيريا).....	30.000	200.000
- كوليفورم في 30 درجة مئوية ( في المليلتر ).....	10	100
- كوليفورم فيكو ( في المليلتر ).....	1	1
- اللبأ المكبرة المخفض في 46 درجة مئوية وفي 100 ميليلتر (بوغات).....	-	09
- سطاثير لوكوكوس أوروس ( في المليلتر ).....	1	10
- السلمونيات في 250 مليلتر .....	انعدام	انعدام
- فوسفاتان.....	اختبار سلبي	اختبار سلبي
- الحموضة حسب غرامات من الحمض الحليبي.....	-	1,4 الى 1,8
- الاستقرار عند الغليان.....	-	قار
- التحليل الحواسي.....	-	بدون عيب

**المادة 23 :** الحليب المعقم بحرارة جد عالية : هو حليب يمكن حفظه باستعمال متتال للتقنيتين الآتيتين :

- المعالجة بواسطة تسخين مباشر أو غير مباشر بتدفق متواصل دفعة واحدة وبدون انقطاع طوال مدة جد قصيرة ( 1 الى 3 ثوان ) بحرارة 140 درجة مئوية تقريبا.

- تكييف مطهر في إناء معقم، مغلق باحكام، عازل للسوائل وللجراثيم الدقيقة، يمكن من حماية الحليب من كل تأثير للضوء المضر.

**المادة 24 :** الحليب المعقم : هو حليب يتم حفظه باستعمال متتال للتقنيتين الآتيتين :

- تكييف في وعاء مغلق باحكام وعازل للجراثيم الدقيقة،

- المعالجة بحرارة 120 درجة مئوية طوال ثلاثين ( 30 ) دقيقة.

**المادة 25 :** يجب الا يحتوي الحليب كما هو محدد في المواد 2 و11 و13 اعلاه، المعد للتحويل الى حليب معقم أو حليب معقم بحرارة جد عالية، اكثر من خمسمائة الف ( 500.000 ) بكتيريا حيوانية متأقلمة في المليلتر الواحد قبل المعالجة الحرارية الاولى.

**المادة 20 :** يجب حفظ الحليب المبستر في درجة تقل أو تساوي ست ( 6 ) درجات مئوية.

يحدد تاريخ انتهاء صلاحية الحليب المبستر والمكيف بسبعة ( 7 ) ايام على الاكثر ابتداء من تاريخ الصنع.

### القسم السابع

#### الحليب المعقم والمعقم بحرارة عالية جدا

**المادة 21 :** يمكن تعقيم أنواع الحليب تعقيما بسيطا أو بحرارة جد عالية كما هو مبين في المواد 2 و11 و13 اعلاه.

يجب الا يحتوي الحليب المعد للتحويل الى حليب معقم أو حليب معقم بحرارة جد عالية أكثر من 500.000 بكتيريا حيوانية متأقلمة في المليلتر الواحد قبل المعالجة الحرارية الاولى.

**المادة 22 :** الحليب المعقم والحليب المعقم بحرارة جد عالية : هما حليبان تعرضا لمعالجة حرارية أدت الى القضاء أو الكبت الكلي للخميرات والجراثيم الدقيقة والسموم التي يمكن بوجودها أو بتكاثرها أن تعكر الحليب أو تجعله غير صالح للاستهلاك.

معقم أو معقم بحرارة جد عالية، مكون من حليب منزوع الزبدة فقط أولا، مسكر أو لا، أضيفت اليه مواد عطرية.

**المادة 30 :** يمكن جعل الحليب المعطر مستقرا باستعمال المواد الآتية :

- الاغرة،

- الالجينات،

- الكراغينات،

- البكتين.

**المادة 31 :** يجب ان تتوفر في الحليب المعطر، مواصفات الحليب المبستر أو المعقم أو المعقم بحرارة جد عالية حسب المعالجة الحرارية المستعملة.

**المادة 32 :** يجب حفظ الحليب المعطر المبستر في درجة تقل أو تساوي ست ( 6 ) درجات مئوية.

### القسم التاسع

#### الحليب المعطر الرائب

**المادة 33 :** يحضر الحليب المعطر الرائب انطلاقا من حليب كامل، منزوع الزبدة جزئيا أو منزوع الزبدة، مبستر، معقم أو معقم بدرجة عالية، اضيف اليه السكر في شكل ساكاروز او الدكستروز ومادة عطرية او مواد عطرية ومختر بواسطة الروبة.

**المادة 34 :** يمكن أن يضاف للحليب المعطر الرائب ما يأتي :

- الحليب المسحوق المنزوع الزبدة أو لا،

- الملونات المرخص بها،

- الخميرات الحليبية، شريطة الا يتجاوز معدل حموضتها 0,6 ٪ وقت التكييف،

**المادة 35 :** يجب أن تتوفر في الحليب المعطر الرائب، مواصفات الحليب المبستر، المعقم أو المعقم بحرارة عالية حسب المعالجة الحرارية المستعملة.

**المادة 36 :** يجب حفظ الحليب المعطر الرائب في درجة حرارة تقل أو تساوي ست ( 6 ) درجات مئوية.

**المادة 26 :** يحدد نوع الحليب المعقم والحليب المعقم بحرارة جد عالية كما يأتي :

- الحليب المعقم والحليب المعقم بحرارة جد عالية الكاملان : محتواهما من المواد الدسمة يبلغ 2,8 ٪ على الاقل، أي ( 28 غراما في اللتر الواحد من المواد الدسمة على الاقل )،

- الحليب المعقم والحليب المعقم بحرارة جد عالية المنزوعا الزبدة جزئيا : محتواهما من المواد الدسمة يبلغ 1,5 الى 2 ٪ ( 15 غراما الى 20 غراما في اللتر الواحد من المواد الدسمة )،

- الحليب المعقم والحليب المعقم بحرارة جد عالية المنزوع الزبدة : محتواهما من المواد الدسمة يفوق 0,15 ٪ من المواد الدسمة ( 1,5 غرام في اللتر الواحد من المواد الدسمة )،

**المادة 27 :** يجب ان يبقى الحليب المعقم والحليب المعقم بحرارة جد عالية قارين حتى غاية التاريخ المحدد للاستهلاك.

و يجب فضلا على ذلك الا :

\* تحتوي على عيوب تسيء بالحواس مثل تحليل الهيلونات وفساد الذوق او الرائحة،

\* تتخثر، تترسب أو تنتدف عند الغليان،

\* تحتوي على حموضة تفوق 1,8 غرام في اللتر من الحمض الحليبي،

\* يكون تغيير درجة حموضتهما ( PH ) يفوق 0,2 وحدة من جراء التخمر،

\* يحتوي عدد من الجراثيم الحيوائية المتأقلمة في 30 درجة مئوية يفوق 10 في 0,1 مليلتر.

**المادة 28 :** يحدد أجل استهلاك كل من الحليب المعقم والحليب المعقم بحرارة عالية بمائة وخمسين (150) يوما وتسعين ( 90 ) يوما ابتداء من تاريخ صنعهما.

### القسم الثامن

#### الحليب المعطر

**المادة 29 :** الحليب المعطر : هو حليب مبستر،

**المادة 42 :** يجب، على سبيل اعلام المستهلك، ان يكون وسم انواع الحليب المعدة للاستهلاك مطابقا لاحكام المرسوم التنفيذي رقم 90 - 367 المؤرخ في 10 نوفمبر سنة 1990 والمذكور اعلاه.

تطبيقا للمادة 6 من المرسوم التنفيذي المذكور في الفقرة السابقة، يجب ان يبرز في التعبئة المستعملة لاحتواء انواع الحليب بكيفية واضحة وسهلة القراءة وغير قابلة للمحو، العلامات الآتية :

( 1 ) تسمية البيع :

- يجب، فيما يخص الحليب المبستر والحليب المعقم، أن تحدد تسمية البيع بعلامة " كامل " او منزوع الزبدة جزئيا " او منزوع الزبدة " . حسب صنف الحليب المعروض للبيع.

- يجب، فيما يخص الحليب المعطر والحليب المعطر الرائب، ان توضح تسمية البيع بعلامة تتعلق بطبيعة العطر او الفاكهة المستعملة.

- أما ما يخص الحليب المجمد المعطر، فيجب أن تبين تسمية البيع بعلامة تبين المادة العطرية المستعملة.

ومهما يكن الامر وفي كل الحالات، يجب تحديد نوع المعالجة الحرارية : مبستر، معقم او معقم بحرارة جد عالية.

( 2 ) قائمة التوابل المستعملة،

( 3 ) الكمية الصافية بالحجم،

( 4 ) الأجل المحدد للاستهلاك،

( 5 ) لقب الشخص الطبيعي أو المعنوي واسمه التجاري وعلامته المسجلة وعنوانه،

( 6 ) الشروط الخاصة بالحفظ،

( 7 ) الشروط الخاصة بالاستعمال عند الاقتضاء.

**المادة 43 :** يجب ان تكون انواع الحليب المعدة للمستهلك بصفة نهائية قد جرت عليها المعالجات الحرارية كما هي محددة في المواد 16 و 17 و 22 و 23 اعلاه.

**القسم العاشر**

**الحليب المجمد المعطر أو تحلية حليبية أو قشدة محلية**

**المادة 37 :** يتم تحضير " الحليب المجمد المعطر " أو التحلية الحليبية " أو القشدة المحلية " بحليب كامل او بحليب منزوع الزبدة جزئيا او منزوع الزبدة او بحليب مبستر او معقم او معقم بحرارة جد عالية والسكر في شكل ساكاروز او الدكستروز ومواد عطرية مع اضافة عوامل الاستقرار والمجمدات المرخص بها او مواد نشوية.

ويمكن، فضلا على ذلك، اضافة ملونات غذائية مرخص بها.

**المادة 38 :** يجب ان تتوفر في الحليب المجمد المعطر، مواصفات الحليب المبستر او المعقم او بحرارة جد عالية حسب المعالجة الحرارية المستعملة.

**المادة 39 :** يجب حفظ الحليب المجمد المعطر في حرارة تقل أو تساوي ست ( 6 ) درجات مئوية.

**القسم الحادي عشر**

**الشروط والكيفيات المتعلقة بالتكليف والتعبئة والوسم.**

**المادة 40 :** تكيف انواع الحليب المعدة للاستهلاك لدى العائلات في معبآت كسرية، يبلغ محتواها 250 مليلتر او 500 مليلتر ولترا واحدا.

غير انه يمكن تكيف الحليب المعطر الرائب والحليب المجمد المعطر، في معبآت كسرية، يبلغ محتواها 120 مليلتر على الاكثر.

**المادة 41 :** يجب أن تكون التعبئة المستعملة في تكيف الحليب عازلة ونظيفة وفاقدة للتفاعل الكيماوي.

ويجب، مهما يكن الامر، ان تكون التعبئة مطابقة لاحكام المرسوم التنفيذي رقم 91 - 04 المؤرخ في 19 يناير سنة 1991 والمذكور اعلاه.

## وزارة العمل والحماية الاجتماعية

قرار مؤرخ في 15 ربيع الثاني عام 1414 الموافق أول أكتوبر سنة 1993، يتضمن إنهاء مهام رئيس ديوان وزير العمل سابقا.

بموجب قرار مؤرخ في 15 ربيع الثاني عام 1414 الموافق أول أكتوبر سنة 1993، صادر عن وزير العمل والحماية الاجتماعية، تنهى مهام السيد أرزقي لحياى، بصفته رئيسا لديوان وزير العمل سابقا، لحالته على التقاعد.

## وزارة النقل

قراران مؤرخان في 15 ربيع الثاني عام 1414 الموافق أول أكتوبر سنة 1993، يتضمنان إنهاء مهام ملحقين بديوان وزير النقل.

بموجب قرار مؤرخ في 15 ربيع الثاني عام 1414 الموافق أول أكتوبر سنة 1993، صادر عن وزير النقل، تنهى مهام السيد بوبكر الباهي، بصفته ملحقا بديوان وزير النقل، لتكليفه بوظيفة أخرى.

بموجب قرار مؤرخ في 15 ربيع الثاني عام 1414 الموافق أول أكتوبر سنة 1993، صادر عن وزير النقل، تنهى مهام السيد زهير بسطانجي، بصفته ملحقا بديوان وزير النقل، لتكليفه بوظيفة أخرى.

ومع ذلك تطبق احكام المادة 2 من المرسوم رقم 59-72 المؤرخ في 21 مارس سنة 1972 والمذكور اعلاه.

### القسم الثاني عشر

#### أحكام ختامية

المادة 44 : يجب على مختلف المتدخلين في عملية وضع الحليب حيز الاستهلاك، ان يمثلوا لاحكام هذا القرار في أجل ستة (6) اشهر ابتداء من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

المادة 45 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 29 صفر عام 1414 الموافق 18 غشت سنة 1993.

عن وزير الاقتصاد  
الوزير المنتدب للتجارة محمد الياس مصلي  
مصطفى مقراوي

وزير الصحة والسكان  
محمد الصغير بابس

## وزارة البريد والمواصلات

قرار مؤرخ في 15 ربيع الثاني عام 1414 الموافق أول أكتوبر سنة 1993، يتضمن تعيين رئيس ديوان وزير البريد والمواصلات.

بموجب قرار مؤرخ في 15 ربيع الثاني عام 1414 الموافق أول أكتوبر سنة 1993، صادر عن وزير البريد والمواصلات، يعين السيد مختار قدوش، رئيسا لديوان وزير البريد والمواصلات.