

## وزارة التجارة

قرار وزاري مشترك مؤرخ في 16 جمادى الثانية عام 1419 الموافق 7 أكتوبر سنة 1998، يتعلق بالخصائص التقنية للياهورت وكيفيات وضعه للاستهلاك.

إن وزير التجارة،

ووزير الفلاحة والصيد البحري،

- بمقتضى القانون رقم 89-02 المؤرخ في أول رجب عام 1409 الموافق 7 فبراير سنة 1989 والمتعلق بالقواعد العامة لحماية المستهلك، والنصوص المتخذة لتطبيقه،

- وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 97-231 المؤرخ في 20 صفر عام 1418 الموافق 25 يونيو سنة 1997 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 90-12 المؤرخ في 4 جمادى الثانية عام 1410 الموافق أول يناير سنة 1990 الذي يحدد صلاحيات وزير الفلاحة،

- 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 92-65 المؤرخ في 8 شعبان عام 1412 الموافق 12 فبراير سنة 1992 والمتعلق بمراقبة المواد المنتجة محليا أو المستوردة، المعدل والمتمم،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 94-207 المؤرخ في 7 صفر عام 1415 الموافق 16 يوليو سنة 1994 الذي يحدد صلاحيات وزير التجارة،

- وبمقتضى القرار المؤرخ في 29 صفر عام 1414 الموافق 18 غشت سنة 1993 والمتعلق بمواصفات بعض أنواع الحليب المعد للاستهلاك وعرضه،

يقرآن ما يأتي :

المادة الأولى : يحدد هذا القرار الخصائص التقنية لأنواع الياهورت أو اليوغورت، التي تدعى في صلب النص "الياهورت" وكيفيات وضعه للاستهلاك.

المادة 2 : الياهورت هو منتج لبنني مرّوب، يتحصل عليه من طريق تخمّر لبنني للحليب ومشتقاته مثل ما هو معرف في المادة 4 أدناه، وذلك بفضل التطورات البكتيرية اللبنيّة الخاصة المحبّة للحرارة والمسماة لآكتوباسيلوس بلغاريكوس وستريبكتوكوس تارموفيلوس، المحبّة للحرارة.

تزرع البكتيريا اللبنيّة الخاصة المحبّة للحرارة في أن واحد ويجب أن توجد حية في المنتج النهائي بنسبة 10 ملايين بكتيريا في الغرام الواحد على الأقلّ منسوبة للجزء اللبنيّ.

يجب أن تكون كميّة الحامض اللبنيّ الحرّ في الياهورت أقلّ من 0,8 غرام لكلّ 100 غرام من المنتج النهائي، عند وضعه للاستهلاك.

المادة 3 : يقصد في مفهوم هذا القرار، بالعبارات الآتية ما يأتي :

- "الياهورت الدسم" : المنتج الذي تكون فيه النسبة الدنيا من المادة الدسمة اللبنيّة تساوي 3٪ كتلة على كتلة،

- "الياهورت المنزوع القشدة جزئياً" : المنتج الذي يحتوي على أقلّ من 3٪ كتلة على كتلة، ولكن أكثر من 0,5٪ كتلة على كتلة من المادة الدسمة اللبنيّة،

- "الياهورت المنزوع القشدة" : المنتج الذي تكون فيه نسبة المادة الدسمة اللبنيّة أقلّ من 0,5٪ كتلة على كتلة،

- "الياهورت المسكّر" : الياهورت المعرف في المادة 2 أعلاه والذي أضيف له نوع واحد فقط من السكّر أو أكثر. السكّر أو السكاكر المضافة هي عبارة عن هيدرات الكربون و/ أو المحلّيات المسموح بها. في التّظيم المعمول به،

- "الياهورت المعطّر" : الياهورت المعرف في المادة 2 أعلاه والذي أضيفت إليه أغذية معطّرة أو موادّ أخرى معطّرة.

\* تعيين الصنف الحيواني أو الأصناف الحيوانية مصدر الحليب عندما لا يتعلق الأمر بحليب البقرة،

\* "حليب طازج"، "حليب معاد تكوينه"، "حليب معاد تركيبه"، "خليط الحليب"،

\* "طبيعي" عندما لم يضاف إلى المنتج مواد غذائية تمنع ذوقا خاصا،

\* "مسكّر"، "محلّى" أو اسم المادة المعطرة المستعملة إذا كان الياهووت مسكّرا، محلاّ أو معطّرا،

\* في حالة إضافة مكون أو عدة مكونات منصوص عليها في المادة 6 أعلاه، يجب إرفاق تسمية البيع ببيان المكون أو المكونات.

- عبارة "دسم" : إذا كانت كمية المادة الدسمة المحسوبة بالنسبة للجزء اللبني تساوي على الأقل 3% من الوزن،

- عبارة "قليل الدسم" : إذا كانت كمية المادة الدسمة المحسوبة بالنسبة للجزء اللبني الثاني أقل من 1% وزنا،

- نسبة المادة الدسمة :

\* عبارة "يحتوي على حبوب" بالنسبة للياهوروت الذي يحتوي على هذه المواد،

\* عبارة "يحفظ تحت درجة" متبوعة ببيان درجة الحرارة التي يجب احترامها،

المادة 8 : يسري مفعول هذا القرار بعد ثلاثة (3) أشهر من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

المادة 9 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 16 جمادى الثانية عام 1419 الموافق 7 أكتوبر سنة 1998.

وزير التجارة وزير الفلاحة والصيد  
بختي بلعايب البحري  
بن علي بلحواجب

المادة 4 : يحضّر الياهووت أساسا من الحليب المبستر، ومن الحليب المعاد تكوينه أو المعاد تركيبه المبستر، والمنزوع القشدة أو غير المنزوع القشدة، ومن الحليب المركز أو من الحليب الجاف المنزوع القشدة أو غير المنزوع القشدة، ومن القشدة المبسترة، أو من خليط مادتين أو أكثر من هذه المواد.

يمنع إدماج المواد الدسمة و/ أو البروتينية من أصل غير لبني كمنتوج بديل.

المادة 5 : تساوي النسبة الدنيا من المادة الجافة اللبنيّة غير الدسمة في الياهووت 8,2% كتلة على كتلة.

المادة 6 : يمكن إضافة المكونات الآتية للياهوروت : الحليب الجاف، الحليب الجاف المنزوع القشدة، المخيض غير المخمّر، المصل اللبنيّ المركز، المصل اللبنيّ الجاف، المصل اللبنيّ البروتيني، المصل اللبنيّ البروتيني المركز، البروتينات الحليبيّة القابلة للذوبان في الماء، التّجبنّ الغذائي، أملاح التّجبنّ المصنوعة من المواد المبسترة، السكّر، الموادّ الغذائيّة التي تمنح نكهة خاصّة، لا سيّما الفواكه (الطّازجة، المصبّرة، فوق المجمّدة، في شكل مسحوق)، لباب الفواكه، عصير الفواكه، معجون ومربّى الفواكه، الشوكولاتة، المركّبات المعطّرة الطّبيعيّة.

يمكن إضافة السكّر والموادّ الغذائيّة الأخرى التي تمنح نكهة خاصّة للياهوروت في حدود 30% من وزن المنتج النهائي.

المادة 7 : زيادة على الأحكام المنصوص عليها في المرسوم التّنفيذي رقم 90-367 المؤرّخ في 10 نوفمبر سنة 1990 والمذكور أعلاه، يجب أن يحمل وسم المنتجات المعرفّة في هذا القرار البيانات الآتية :

- تسمية البيع "الياهوروت" أو "اليوغورت" كما هي محدّدة في المادة 3 أعلاه والتي يجب أن تكمل حسب الحالة بما يأتي :