

وزارة التجارة

قرار وزاريّ مشترك مؤرّخ في 21 شعبان عام 1419 الموافق 10 ديسمبر سنة 1998، يتعلّق بالمواصفات التّقنيّة للزّبدة وكيفيّات وضعها للاستهلاك.

إنّ وزير التجارة،

ووزير الفلاحة والصيد البحريّ،

ووزير الصحّة والسكّان،

- بمقتضى القانون رقم 89 - 02 المؤرّخ في أوّل رجب عام 1409 الموافق 7 فبراير سنة 1989 والمتعلّق بالقواعد العامّة لحماية المستهلك،

- وبمقتضى المرسوم الرئاسيّ رقم 97 - 231 المؤرّخ في 20 صفر عام 1418 الموافق 25 يونيو سنة 1997 والمتضمّن تعيين أعضاء الحكومة،

- وبمقتضى المرسوم التّنفيذيّ رقم 90 - 12 المؤرّخ في 4 جمادى الثانية عام 1410 الموافق أوّل يناير سنة 1990 الذي يحدّد صلاحيّات وزير الفلاحة،

- وبمقتضى المرسوم التّنفيذيّ رقم 90 - 367 المؤرّخ في 22 ربيع الثاني عام 1411 الموافق 10 نوفمبر سنة 1990 والمتعلّق بوسم السلع الغذائيّة وعرضها،

- وبمقتضى المرسوم التّنفيذيّ رقم 92 - 65 المؤرّخ في 8 شعبان عام 1412 الموافق 12 فبراير سنة 1992 والمتعلّق بمراقبة مطابقة الموادّ المنتجة محليّاً أو المستوردة، المعدّل والمتمّم،

- وبمقتضى المرسوم التّنفيذيّ رقم 94 - 207 المؤرّخ في 7 صفر عام 1415 الموافق 16 يوليو سنة 1994 الذي يحدّد صلاحيّات وزير التجارة،

- المقرّرات الفرديّة المتّصلة بتسيير مسار الحياة المهنيّة للموظّفين والأعوان العموميّين في الدّولة، التّابعين لوزارة الفلاحة والصيد البحريّ وكذا المقرّرات المتعلّقة بأصناف المستخدمين التي لا تنشر في الجريدة الرّسميّة للجمهورية الجزائرية الديمقراطيّة الشعبيّة.

المادّة 4 : تصدر النّشرة الرّسميّة كلّ ستّة (6) أشهر باللّغة العربيّة مع ترجمتها إلى اللّغة الفرنسيّة.

المادّة 5 : تكون النّشرة الرّسميّة لوزارة الفلاحة والصيد البحريّ في شكل مصنّف يحدّد حجمه وخصائصه التّقنيّة بمقرّر وزاريّ.

المادّة 6 : ترسل نسخة من النّشرة الرّسميّة وجوبا إلى كلّ من المصالح المركزيّة للوزير المنتدب لدى رئيس الحكومة، المكلف بالإصلاح الإداريّ والوظيف العموميّ، ومفتّشيات الوظيف العموميّ في الولايات.

المادّة 7 : تقتطع الاعتمادات الضّروريّة لإصدار النّشرة الرّسميّة المنصوص عليها في المادّة الأولى أعلاه، من ميزانيّة تسيير وزارة الفلاحة والصيد البحريّ.

المادّة 8 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرّسميّة للجمهورية الجزائرية الديمقراطيّة الشعبيّة.

حرّر بالجزائر في 2 رمضان عام 1419 الموافق 20 ديسمبر سنة 1998.

وزير الفلاحة والصيد البحريّ
بن عليّة بلحواجب
عن وزير الماليّة
الأمين العامّ
ابراهيم بوزبوجن

عن الوزير المنتدب لدى رئيس الحكومة،
المكلف بالإصلاح الإداريّ والوظيف العموميّ
وبتفويض منه
المدير العامّ للوظيف العموميّ
جمال خرشي

" الزبدة المخففة " : المادة المستحلبة المحددة في المادة 2 أعلاه والتي تحتوي في 100 غرام من المنتج النهائي على 41 غرام على الأقل و 65 غرام على الأكثر من المادة الدسمة اللبنية.

" الزبدة النيئة " : المادة المستحلبة المحددة في المادة 2 أعلاه والمستخلصة من مادة أولية لبنية غير مبسترة مسبقا.

المادة 4 : باستثناء الزبدة النيئة، تحضّر الزبدة ابتداء من مادة أولية لبنية مبسترة مسبقا.

المادة 5 : يمكن إضافة العناصر الآتية للزبدة :

- كلورور الصوديوم، وملح غذائي،

- مستنبتات البكتيريا اللبنية غير الضارة و/أو مغيرات الذوق،

- ماء.

المادة 6 : يمكن أن تضاف لأنواع الزبدة المواد المضافة المعينة في الجدول الملحق بهذا القرار.

المادة 7 : يحدّد الحدّ الأقصى لمؤشّر البيروكسيد في أنواع الزبدة بـ 0.5 ميلي معادل من الأوكسجين النشط في الكيلو غرام الواحد من المادة الدسمة (0.5 م م 02 نشط/ كغ في المادة الدسمة).

يحدّد الحدّ الأقصى لنسبة الحمضيات الدهنية الحرة بـ 0.35% المعبر عنها بحمض الأوليك.

المادة 8 : تحدّد نسب التّركيز القصوى للملوثات المسموح بها في أنواع الزبدة، كما يأتي :

- الرصاص : 0,05 مغ/ كغ،

- الحديد : 2,0 مغ/ كغ،

- النحاس : 0,05 مغ/ كغ.

المادة 9 : يمكن تكثيف أنواع الزبدة موضوع هذا القرار بشرط أن لا تفوق نسبة التّكثيف، أي النسبة بين حجم المنتج المكثّف المهيأ للإستعمال وحجمه الأولي عن 3,5.

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 96 - 66 المؤرخ في 6 رمضان عام 1416 الموافق 27 يناير سنة 1996 الذي يحدّد صلاحيات وزير الصحّة والسكان، المعدّل والمتمم،

- وبمقتضى القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 29 صفر عام 1414 الموافق 18 غشت سنة 1993 والمتعلّق بمواصفات بعض أنواع الحليب المعدّل للاستهلاك وعرضه،

- وبمقتضى القرار المؤرخ في 5 صفر عام 1415 الموافق 14 يوليو سنة 1994 والمتعلّق بالمواصفات الميكروبيولوجية لبعض المواد الغذائية، المعدّل والمتمم،

يقرّرون ما يأتي :

المادة الأولى : عملا بأحكام المادة الأولى من المرسوم التنفيذي رقم 92 - 65 المؤرخ في 8 شعبان عام 1412 الموافق 12 فبراير سنة 1992 والمذكور أعلاه، يحدّد هذا القرار المواصفات التقنيّة لأنواع الزبدة وكيفيات وضعها للاستهلاك.

المادة 2 : الزبدة هي المادة الدهنية المشتقة فقط من الحليب ومن موادّ متحصّل عليها من الحليب على شكل مستحلب يتكوّن من الماء ومواد دهنية.

المادة 3 : يقصد في مفهوم هذا القرار بـ :

" الزبدة " : المادة المستحلبة المحددة في المادة 2 أعلاه والتي تحتوي في 100 غرام من المنتج النهائي على 82 غرام من المادة الدسمة اللبنية على الأقلّ و 2 غرام من المادة الجافة غير الدسمة على الأكثر و 16 غرام من الماء كحدّ أقصى.

" الزبدة المركّزة " : المادة المستحلبة المحددة في المادة 2 أعلاه والتي تحتوي في 100 غرام من المنتج النهائي على 95 غرام على الأقلّ من المادة الدسمة اللبنية.

باستثناء الزبدة الموضبة في تغليف سعته 10 غرام، يجب أن يحمل التغليف الخارجي لأنواع الزبدة شريطاً أفقياً متصلًا يكون عرضه 1 سنتيمتر ويمتدّ حول التغليف. ويوضع هذا الشريط ابتداءً من واحد سنتيمتر من القاعدة العلوية للتغليف.

يكون لونه:

- أصفر للزبدة،

- أزرق للزبدة المركزة،

- أحمر للزبدة المخففة.

لا يجوز كتابة أي بيان على هذا الشريط.

المادة 12 : تعرض هاتان المادتان للبيع في المؤسسات التي تسوّق فيها الزبدة والمرغرين بالتجزئة بصفة واضحة ومتميّزة قصد تفادي الالتباس لدى المستهلك حول طبيعة المنتوجات.

المادة 13 : لا يمكن أن تتوفر المرغرين وكلّ مادة دسمة نباتية أخرى في المحلات التي تختصّ في صنع وتوضيب أنواع الزبدة دون غيرها.

المادة 14 : يدخل هذا القرار حيّز التنفيذ بعد ثلاثة (3) أشهر من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

المادة 15 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 21 شعبان عام 1419 الموافق 10 ديسمبر سنة 1998.

وزير التجارة وزير الفلاحة والصيد البحري

بختي بلعاب بن علي بلحواجب

وزير الصحة والسكان

يحيى قيدوم

المادة 10 : توضع أنواع الزبدة المخصصة للبيع بالتجزئة للمستهلك النهائي في تغليفات سعته 10 غ، 125 غ، 250 غ، و500 غ.

يكون التغليف المستعمل لتوضيب الزبدة عازلاً للرطوبة وغير ممصّ ويتمثّل على وجه الخصوص في الورق المكبّرت وورق الألمنيوم والبوليستيرين.

المادة 11 : إضافة للأحكام المنصوص عليها في المرسوم التنفيذي رقم 90 - 367 المؤرخ في 22 ربيع الثاني عام 1411 الموافق 10 نوفمبر سنة 1990 والمذكور أعلاه، يحمل وسم أنواع الزبدة البيانات الآتية :

- تسمية البيع كما هي محدّدة في المادة 3 أعلاه،

- نسبة المادة الدسمة،

- قائمة المواد المضافة المستعملة،

- عبارة " مكثّف " عندما تخضع أنواع الزبدة للمعالجة المنصوص عليها في المادة 9 أعلاه،

- عبارة " مملّح " مباشرة بعد تسمية البيع، عندما يضاف للزبدة من 3 غرام على الأقلّ إلى 5 غرام كحدّ أقصى من الملح الغذائيّ في 100 غرام من الزبدة،

- عبارة " نصف مملّح " مباشرة بعد تسمية البيع، عندما يضاف للزبدة أقلّ من 3 غرام من الملح الغذائيّ في 100 غرام من الزبدة،

- الإشارة إلى الصنّف الحيوانيّ عندما تشتقّ الزبدة من حليب غير حليب البقرة،

- عبارة " نيء " بالنسبة للزبدة النيئة كما يوحدّد في المادة 3 أعلاه،

- عبارة " يحفظ في... " متبوع بإشارة درجة الحرارة التي يجب مراعاتها.

الجدول الملحق

قائمة العناصر المسموح باضافتها في أنواع الزبدة

الكميات القصوى	المضافات
300 مغ/ كغ، منفرد أو في خليط.	1 - أنواع الزبدة مانعات الأكسجين : حامض ل اسكوربيك، أسكوريات الصوديوم، أسكوريات الكالسيوم، حامض بالميتيل 6 - أسكوربيك.
500 مغ/ كغ، منفرد أو في خليط (فقط لأنواع الزبدة الموجهة للصناعات الغذائية والمباعة بوحدة 1 كغ على الأقل) .	مستخرجات ذات أصل طبيعي غنية بطوكوفيرول، ألفاتوكوفيرول المستخلصة.
100 مغ/ كغ (فقط لأنواع الزبدة الموجهة للصناعات الغذائية والمباعة بوحدة 5 كغ على الأقل) .	قالات بروبييل، قالات أوكتيل، قالات دوديسيل، بوتيل هيدروكسي أنيزول (B.H.A)، بوتيل هيدروكسي تولىان (B.H.T) .
حسن الاستعمال عند الصنع	ملونات : كوركومين، ريبوفلافين، ريبوفلافين 5، فوسفات، كوشنيل، الديقوتين، كلورفويل، كراميل، كاربومديسيناليس فيجيتاليس، كاروتينويد، كسانتوفيل، أحمر الشمندر، انتوسيان.
2 غ/ كغ في المجموع	2 - الزبدة المخففة محافظات (1) : حامض سوربيك، سوربات الصوديوم، سوربات البوتاسيوم، سوربات الكالسيوم.
0,3 غ/ كغ منفرد أو في خليط	مانعات الأكسجين : حامض ل اسكوربيك، أسكوريات الصوديوم، أسكوريات الكالسيوم، حامض بالميتيل 6ل - أسكوربيك.
0,3 غ/ كغ منفرد أو في خليط	مستخرجات ذات أصل طبيعي غنية بطوكوفيرول، ألفاتوكوفيرول مركبي قاما تكفرول تركيبي دلتا تكفرول تركيبي.

ملحق (تابع)

الكميات القصوى	المضافات
3 غ/كغ	<u>محمّضات (2) :</u> حمض لبنني لكتات الصوديوم، لكتات البوتاسيوم و لكتات الكالسيوم. حمض ستريك، سترات الصوديوم، سترات البوتاسيوم، سترات الكالسيوم. قليكونودلتاكتون.
20 غ/كغ منفردا أو في خليط.	<u>مستحلبات :</u> أحادي وثنائي قلسريد لحمض دهني. ليسيتين. إستار أستيك لبننيّة، ستريك لأحادي وثنائي، قيسيريد لحمض دهني.
10 غ/كغ في المجموع منها 3 غ/كغ على الأكثر من كربو كسيميتيل سليلوز.	<u>مختّرات :</u> حمض الجنيك، ألجنات الصوديوم، ألجنات البوتاسيوم، ألجنات الكالسيوم، ألجنات الأمونيوم. أقار - أقار. كرجنان. سميد بذرة الخروب. سميد بذرة قار. صمغ كسنتان. كربو كسيميتيل سليلوز. بكتين وبكتين نشوي.
10 غ/كغ في المجموع	<u>مشتات :</u> حمض أورطوفسفوريك، أورطو فوسفات الصوديوم، أورطو فوسفات البوتاسيوم، أورطو فوسفات الكالسيوم.
الكمية الضّروريّة فقط	<u>ملوّّئات :</u> كركمين. كرتنويد.

(1) استعمال مسموح به في حالة ما إذا كان PH للطور المائي يقلّ عن 5,5 أو يساويها.

(2) في حالة ما إذا كانت المنتوجات تحتوي على الحليب يجب أن لا تفوق الحموضة الإجمالية المعبّر عنها للحمض اللبنيّ بأكثر من 0,5 غ/كغ نسبة الحد الأقصى المشار إليه.