

**الفصل الرابع****أحكام مختلفة**

**المادة 16 :** تخضع كل عمليات الاستيداع والاستيراد والتصدير والنقل والتسويق إلى مراقبة وتفتيش مصالح السلطة البيطرية الوطنية، طبقا لأحكام القانون رقم 88-08 المؤرخ في 7 جمادى الثانية عام 1408 الموافق 26 يناير سنة 1988 والمذكور أعلاه، والنصوص المتخذة لتطبيقه.

**المادة 17 :** ينشر هذا المرسوم في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 19 جمادى الأولى عام 1425 الموافق 7 يوليو سنة 2004.

أحمد أويحيى



**مرسوم تنفيذي رقم 04 - 189 مؤرخ في 19 جمادى الأولى عام 1425 الموافق 7 يوليو سنة 2004، يحدد تدابير حفظ الصحة والنظافة المطبقة على منتجات الصيد البحري وتربية المائيات.**

إن رئيس الحكومة،

- بناء على تقرير وزير الصيد البحري والموارد الصيدية،

- وبناء على الدستور، لا سيما المادتان 4-85 و125 (الفقرة 2) منه،

- وبمقتضى القانون رقم 01-11 المؤرخ في 11 ربيع الثاني عام 1422 الموافق 3 يوليو سنة 2001 والمتعلق بالصيد البحري وتربية المائيات،

- وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 04-136 المؤرخ في 29 صفر عام 1425 الموافق 19 أبريل سنة 2004 والمتضمن تعيين رئيس الحكومة،

- وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 04-138 المؤرخ في 6 ربيع الأول عام 1425 الموافق 26 أبريل سنة 2004 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة،

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

**الفرع الثالث****الاستيراد**

**المادة 10 :** يخضع كل استيراد للفحول أو منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات التي لم تبلغ الأحجام الدنيا القانونية لتسليم شهادة مطابقة من البلد الأصلي.

**الفرع الرابع****التسويق**

**المادة 11 :** لا يمكن تسويق منتوجات الصيد البحري التي لم تبلغ الأحجام الدنيا القانونية إلا لأغراض التربية والزرع والبحث العلمي.

**المادة 12 :** يخضع كل تصدير للفحول أو منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات التي لم تبلغ الأحجام الدنيا القانونية إلى شهادة مطابقة تسلمها السلطة المكلفة بالصحة الحيوانية.

**الفرع الخامس****النقل**

**المادة 13 :** يمنع نقل الفحول ومنتوجات الصيد البحري وتربية المائيات التي لم تبلغ الأحجام الدنيا القانونية مع منتوجات أخرى يمكن أن تلحق ضرا بصحتها أو تنقل لها العدوى.

**المادة 14 :** يجب أن يتم نقل الفحول ومنتوجات الصيد البحري وتربية المائيات التي لم تبلغ الأحجام الدنيا القانونية والموجهة للتربية أو الزرع أو البحث العلمي في :

- شاحنات تحاررية مزودة بأنظمة الأكسجة أو مخصصة لنقل الأنواع الحية (شاحنات مزودة بأحواض عائمة)،

- أكياس بلاستيكية (متعدد الأتلين) متأكسجة جيدا مع احترام شروط النظافة وحفظ الصحة المنصوص عليها في التنظيم الجاري به العمل،

- في أعشاش رطبة معدة لنقل بيوض الأسماك،

- في أحواض.

**المادة 15 :** يجب أن تشمل الرخصة المنصوص عليها في المادة 5 أعلاه، خلال نقل الفحول ومنتوجات الصيد البحري وتربية المائيات التي لم تبلغ الأحجام الدنيا القانونية، كل التعليمات الخاصة المتصلة بالنقل.

لا تعتبر الأسماك والرخويات والقشريات ذات الحجم التجاري التي تم قنصها في وسط طبيعي والمحتفظ بها حية لغرض بيع لاحق منتوجا لتربية المائيات ما دامت إقامتها في أحواض الأسماك ليس الهدف منها إلا إبقائها حية وليس لاكتسابها حجم أو وزن أكبر.

**\* منتوج تربية المائيات :** كل منتوج ناتج من التربية أو زرع موجه لعرضه في السوق كسلعة غذائية.

يعتبر كذلك كمنتوج تربية المائيات كل الأسماك والرخويات أو القشريات البحرية أو التي تعيش في المياه العذبة، أو الأجاجة، يتم إنتاجها أو قنصها في مرحلة تكون فيها يافعة أو على شكل بلعوط أو دعموص والتي تم المحافظة عليها إلى أن تبلغ الحجم التجاري المرغوب فيه للاستهلاك البشري أو للتحويل.

**\* منتوج الصيد البحري وتربية المائيات الطازج :** كل منتوج الصيد البحري وتربية المائيات لم يخضع لأي معالجة لحفظه.

**\* منتوج الصيد البحري وتربية المائيات المبرد:** كل منتوج الصيد البحري وتربية المائيات تخفض درجة حرارته عن طريق التبريد وتضبط في حدود تقارب درجة حرارة 0° (درجة مئوية).

**\* منتوج الصيد البحري وتربية المائيات المجمد :** كل منتوج الصيد البحري وتربية المائيات خضع إلى عملية تجميد تسمح بالحصول على درجة حرارة داخلية تقل عن -18° (درجة مئوية) أو تساويها بعد الاستقرار الحراري.

**\* منتوج الصيد البحري وتربية المائيات المحضر :** كل منتوج الصيد البحري وتربية المائيات خضع لعملية غيرت من تركيبية جسمه كإخراج الأحشاء وقطع الرأس والتقطيع واللولة والفرم.

**\* منتوج الصيد البحري وتربية المائيات المحول :** كل منتوج الصيد البحري وتربية المائيات خضع لعملية كيميائية أو فيزيائية كالتعليب والتسخين والتدخين والتعليب والتجفيف والتعليق بإضافة الماء أو التملح بإضافة الماء والتوابل والتخمير أو خضع لتركيب بين مختلف هذه العمليات.

**\* تغليف منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات :** العملية التي تتمثل في وضع منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات داخل حاوية سواء كانت مكيّفة أم لا وبمعنى أوسع هذه الحاوية.

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 91-04 المؤرخ في 3 رجب عام 1411 الموافق 19 يناير سنة 1991 والمتعلق بالمواد المعدة لكي تلامس الأغذية ومستحضرات 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، لا سيما المادة 30 منه،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 95-363 المؤرخ في 18 جمادى الثانية عام 1416 الموافق 11 نوفمبر سنة 1995 الذي يحدد كفاءات التفتيش البيطري للحيوانات الحية والمنتوجات الحيوانية أو المنتوجات الآتية من أصل حيواني المخصصة للاستهلاك البشري، المتمم،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 99-158 المؤرخ في 7 ربيع الثاني عام 1420 الموافق 20 يوليو سنة 1999 الذي يحدد تدابير حفظ الصحة والنظافة المطبقة عند عملية عرض منتوجات الصيد البحري للاستهلاك،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 04-82 المؤرخ في 26 محرم عام 1425 الموافق 18 مارس سنة 2004 الذي يحدد شروط وكفاءات منح الاعتماد الصحي للمنشآت التي يرتبط نشاطها بالحيوانات والمنتوجات الحيوانية وذات المصدر الحيواني وكذا نقلها،

### يرسم ما يأتي :

**المادة الأولى :** تطبقا لأحكام المادة 59 من القانون رقم 01-11 المؤرخ في 11 ربيع الثاني عام 1422 الموافق 3 يوليو سنة 2001 والمذكور أعلاه، يهدف هذا المرسوم إلى تحديد تدابير حفظ الصحة والنظافة المطبقة على منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات.

### الفصل الأول

#### أحكام عامة

**المادة 2 :** يقصد في مفهوم هذا المرسوم بما يأتي :

**\* منتوج الصيد البحري :** كل الحيوانات أو أجزاء الحيوانات البحرية أو تلك التي تعيش في المياه العذبة أو الأجاجة، بما فيها بيوضها وبويضاتها وغدها التذكيرية، باستثناء الحيوانات المائية المحمية.

## الفصل الثاني

### قواعد حفظ الصحة والنظافة المطبقة

#### على منتجات الصيد البحري وتربية المائيات

**المادة 7 :** يجب أن تبرد منتجات الصيد البحري وتربية المائيات، فور وضعها على متن السفن، ما عدا تلك المحتفظ بها حية بواسطة الثلج أو بواسطة آلة تبريد توفر درجة حرارة تقارب 0° (درجة مئوية).

**المادة 8 :** يجب أن تتم عملية إخراج الأحشاء لمنتجات الصيد البحري وتربية المائيات مباشرة بعد وضعها على متن السفينة أو بعد وصولها إلى مؤسسات تداول المنتجات على اليابسة.

تغسل منتجات الصيد البحري التي أخرجت منها الأحشاء ونزع منها الرأس دون تأخير بمياه غزيرة تكون صالحة للشرب أو بمياه البحر النظيف.

**المادة 9 :** يجب أن تتم عمليات اللولة والتقطيع ونزع الجلد أو التقشير في أماكن مختلفة عن تلك التي تستعمل من أجل الغسل وإخراج الأحشاء ونزع الرأس.

تُحفظ الهبر والقطع والأجزاء الأخرى لمنتجات الصيد البحري وتربية المائيات الموجهة للبيع طازجة بواسطة التبريد مباشرة بعد تحضيرها وتحفظ في درجة حرارة تقارب 0° (درجة مئوية) إلى غاية وصولها إلى المستهلك.

**المادة 10 :** يجب التأكد أثناء تفريغ منتجات الصيد البحري وتربية المائيات على وجه الخصوص مما يأتي :

- القيام بعملية التفريغ بسرعة،

- وضع منتجات الصيد البحري دون تأخير في سوق بيع الأسماك بالجملة أو، إن اقتضى الأمر، في وسط محمي في الحرارة المطلوبة حسب طبيعة المنتج وتغطى، عند الاقتضاء، بالثلج في تجهيزات النقل والتخزين أو البيع أو في مؤسسة،

- لا يسمح باستعمال الأجهزة التي يمكن أن تتلف النوعية الصحية لمنتجات الصيد البحري وتربية المائيات.

**المادة 11 :** يجب أن يقوم مسؤولو سفن الصيد البحري بعد تفريغ منتجات الصيد البحري بتخلية الخزان والبلوعة الموجودة في قاع الخزان وتنظيف وتطهير كل مساحات الخزان وسطح السفينة والألواح المشكّلة لها والبلوعة.

**\* ماء البحر أو الماء الأجاج النظيف :** ماء لا يحتوي على جراثيم معدية ومواد خطيرة و/ أو العلق البحري السام بكمية من شأنها أن تؤثر على النوعية الصحية لمنتجات الصيد البحري أو تربية المائيات.

**\* وسائل النقل :** الأجزاء المخصصة للشحن في سيارات متنقلة على الطرقات وفي العربات المتنقلة على السكك الحديدية وفي وسائل النقل الجوية وكذا خزانات السفن أو الحاويات للنقل عن طريق البر والبحر والجو.

**\* سوق بيع الأسماك بالجملة :** كل هيكل قاعدي تم إنشاؤه خصيصا لبيع منتجات الصيد البحري وتربية المائيات بالجملة.

**\* السفينة المصنع :** كل سفينة تخضع لمنتجات الصيد البحري على متنها للتخضير والتحويل والتجميد يتبعها حتما توضيب أو تغليف محتمل.

لا تعتبر سفن مصانع سفن الصيد البحري التي لا يمارس على متنها إلا تجميد و/ أو طهي الجمبري والرخويات وكذا السفن التي لا يتم على متنها إلا التجميد.

**\* العرض في السوق :** حيازة منتجات الصيد البحري وتربية المائيات أو عرضها قصد البيع.

**المادة 3 :** يجب أن تحفظ منتجات الصيد البحري أو تربية المائيات الموجهة للبيع في السوق حية في ظروف الصحة والنظافة التي تحددها أحكام هذا المرسوم.

**المادة 4 :** يمنع عرض منتجات الصيد البحري السامة في السوق.

تحدد قائمة منتجات الصيد البحري السامة بقرار من الوزير المكلف بالصيد البحري.

**المادة 5 :** تحدد الحدود القصوى لوجود عناصر كيميائية وميكروبيولوجية وسامة معدية في منتجات الصيد البحري وتربية المائيات بموجب قرار مشترك بين الوزراء المكلفين بالصيد البحري وحماية المستهلك والصحة الحيوانية.

**المادة 6 :** تحدد قواعد النظافة وكذا الظروف الصحية المطبقة على المستخدمين الذين يتداولون منتجات الصيد البحري وتربية المائيات بموجب قرار مشترك بين الوزراء المكلفين بالصيد البحري والفلاحة والصحة.

**المادة 18 :** تحدّد معايير حفظ الصّحة والنوعية المطبقة على منتوجات الصّيد البحري وتربية المائيات وكذا كفاءات مراقبتها الصّحية عن طريق قرار مشترك بين الوزراء المكلفين بالصّيد البحري وحماية المستهلك والصّحة الحيوانية.

### الفصل الثالث

#### قواعد حفظ الصّحة والنظافة المطبقة

**على بناء المحلّات وتهيئتها والتجهيز بالعتاد على متن سفن الصّيد والسفن المصانع ومؤسسات تداول منتوجات الصّيد البحري وتربية المائيات على اليابسة وأسواق بيع السمك بالجملة.**

### الفرع الأوّل

#### الأحكام المشتركة

**المادة 19 :** يجب على سفن الصّيد البحري والسفن المصانع ومؤسسات تداول منتوجات الصّيد البحري وتربية المائيات وأسواق بيع السمك بالجملة أن :

- تكون مبنية بواسطة موادّ لا يمكن أن تلحق ضررا أو عدوى بمنتوجات الصّيد البحري وتربية المائيات،

- تتوفّر على أماكن للتداول ذات مساحة كافية تسمح بالقيام بالعمليات الخاصة بتحضير منتوجات الصّيد البحري وتربية المائيات وتحويلها،

- تتوفّر على منشأة تسمح بتوفير أحسن ظروف العيش في المؤسسات حيث يتمّ حفظ الحيوانات حية مثل القشريات والرخويات والأسماك، وتكون مزوّدة بماء ذي نوعية مرضية حتى لا تنقل للحيوانات، أجسام وموادّ مضرّة،

- تتوفّر على جهاز للحماية من الحشرات والحيوانات المضرّة،

- تتوفّر على تهوئة وإضاءة كافية.

**المادة 20 :** يجب أن تودع كلّ مبيدات الجرذان ومبيدات الحشرات وموادّ التطهير أو غيرها من الموادّ المضرّة المستعملة في محلات أو خزانات تغلق بمفتاح وتتداول بصفة لا تسبب عدوى لمنتوجات الصّيد البحري وتربية المائيات.

**المادة 12 :** يجب أن تتمّ كلّ معالجة لمنتوجات الصّيد البحري وتربية المائيات بصفة تمنع تكاثر الجراثيم الممرضة أو تكوين مركبات كيميائية سامّة.

**المادة 13 :** يفرض استعمال الماء العذب أو ماء البحر النظيف في جميع الاستعمالات.

**المادة 14 :** يجب أن يُصنع الثلج المستعمل بالماء الصالح للشرب أو بماء البحر النظيف ويُحضّر ويتداول ويودع في ظروف من شأنها حمايته من كلّ عدوى.

**المادة 15 :** يجب أن تكون كمية الثلج المستعمل كافية لتبقى درجة الحرارة داخل منتوجات الصّيد البحري وتربية المائيات الطازجة تقارب 0° (درجة مئوية)،

يجب أن يوزع الثلج بطريقة تسمح بضمان تبريد فعال ومتجانس لمنتوجات الصّيد البحري وتربية المائيات.

**المادة 16 :** يجب أن تخضع منتوجات الصّيد البحري وتربية المائيات الموجهة للتجميد إلى عملية تخفيض سريع لدرجة الحرارة للتقليل إلى أدنى حدّ من التغيرات التي يمكن أن تصيب تركيبتها.

يجب أن تتمّ الكفاءات التقنية للتجميد طبقا للتّظيم المعمول به.

يجب أن تحفظ هذه المنتوجات في الجهاز المجمد إلى غاية التجميد الكامل لها في درجة حرارة داخلية لا يجب أن تتعدّى -18°م (تحت الصفر).

تطبق الأحكام المنصوص عليها فيما يتعلّق بإيداع المنتوجات المجمدة، على نقلها وعرضها وبيعها.

غير أنه، يمكن السماح خلال النّقل والعرض والبيع برفع طفيف لدرجة الحرارة يقدر بـ 3°م كحدّ أقصى.

**المادة 17 :** يجب أن تتمّ عملية إزالة تجميد منتوجات الصّيد البحري وتربية المائيات بصفة لا تسبب أي تلف للمنتوج.

يجب أن تتمّ عملية إزالة تجميد منتوجات الصّيد البحري وتربية المائيات بعيدا عن الأوساخ في درجة حرارة تتراوح بين 0°م و+2°م.

يجب أن تحمل هذه المنتوجات عند عرضها للبيع إشارة واضحة تبين حالة إزالة تجميدها.

**الفرع الثاني****الأحكام الخاصة بسفن الصيد البحري  
والسفن المصانع**

**المادة 21 :** يجب أن تزود سفن الصيد البحري التي تبقى من أجل الصيد البحري مدة تقل أو تعادل 24 ساعة بخزان حافظ للبرودة لإبقاء منتوجات الصيد البحري في درجة تقارب 0° (درجة مئوية).

يجب أن تزود سفن الصيد البحري التي تبقى من أجل الصيد البحري مدة تفوق 24 ساعة بمنشآت للتبريد.

**المادة 22 :** يجب أن تكون منشآت الإيداع على متن سفن الصيد البحري معزولة عن الأماكن المخصصة للآلات وعن المحلات المخصصة للطاقم، بواسطة حواجز مسيكة لتفادي أية عدوى يمكن أن تصيب المنتوجات.

**المادة 23 :** يجب أن تتوفر السفن المصانع، على الأقل، على ما يأتي :

- مساحة للاستقبال مخصصة لوضع منتوجات الصيد البحري على متن السفينة، تكون مساحتها كافية ومنشأة بصفة تسمح بالتنظيف بعد كل صيد وكذا حماية المنتوجات من تأثير الشمس وتغيرات الجو وكل مصدر للقدارة أو غيرها من العدوى،

- نظام لنقل منتوجات الصيد البحري من مساحة الاستقبال إلى أماكن التداول،

- تجهيزات خاصة بصرف الفضلات وكذا منتوجات الصيد البحري غير الصالحة للاستهلاك البشري،

- منشآت تسمح بالتزود بالمياه الصالحة للشرب أو بماء البحر النظيف مدفوع بقوة. ويجب أن يقع منفذ ضخ ماء البحر في مكان لا يسمح بالتأثير على نوعية الماء المضخ بواسطة المياه القذرة والفضلات والمياه المستعملة في تبريد المحركات والتي يتم صرفها في البحر،

- أماكن لإيداع المنتوجات المصنّعة، ذات قياسات كافية،

- محلّ لإيداع منتوجات التغليف يكون معزولا عن الأماكن التي يتم فيها تحضير منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات وتحويلها.

**الفرع الثالث****أحكام خاصة بأسواق بيع الأسماك بالجملة**

**المادة 24 :** يجب أن تكون لأسواق بيع الأسماك بالجملة أماكن مخصصة لاستقبال منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات معزولة عن أماكن إيداعها وأماكن بيعها.

**المادة 25 :** يجب أن تتوفر أسواق بيع الأسماك بالجملة على غرف باردة ذات سعة كافية لإيداع منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات قبل عرضها للبيع أو بعد بيعها وفي انتظار نقلها نحو مكان الاتجاه.

**المادة 26 :** يجب أن تستعمل محلات وعتاد أسواق بيع السمك بالجملة لمنتوجات الصيد البحري وتربية المائيات فقط.

**المادة 27 :** يمنع إدخال أجهزة في أسواق بيع السمك بالجملة من غير تلك المستعملة من أجل شحن وتفريغ منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات.

**المادة 28 :** يجب أن تتوفر أسواق بيع السمك بالجملة على مخزن للتبريد قابل للغلق بمفتاح لوضع منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات المحجوزة أو المحظورة.

**الفرع الرابع****أحكام تتعلق بنظام المراقبة الذاتية**

**المادة 29 :** يوضع نظام المراقبة الذاتية على متن السفن المصانع في مؤسسات تداول منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات على اليابسة.

تحدد شروط وكيفيات تنفيذ نظام المراقبة الذاتية بقرار مشترك بين الوزير المكلف بالصيد البحري والوزير المكلف بالصحة الحيوانية.

**الفصل الرابع****قواعد حفظ الصحة والنظافة المطبقة****على تغليف منتوجات الصيد البحري****وتربية المائيات وإيداعها ونقلها**

**المادة 30 :** دون الإخلال بالتنظيم المعمول به، يجب أن تراعى في مواد تغليف منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات وكذا حاويات إيداعها ونقلها، قواعد الصحة الآتية :

- الحفاظ على الخصائص الذوقية لمنتوجات الصيد البحري وتربية المائيات والمستحضرات،

**المادة 35 :** يجب أن تكون الرفوف المخصصة لعرض منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات كما يأتي :

- مهياة بصفة تسمح بتسرب الماء الناتج عن ذوبان الثلج، دون إلحاق خطر العدوى للمنتوجات الموضوعة في مستوى أدنى،

- يجب أن توضع هذه الرفوف في مكان مرتفع يفصلها عن الأرض وتكون محمية من الشمس أو تقلبات الجو وتنظف بعد كل يوم للبيع. ويجب أن يضبط منحدر الأرض بصفة تسمح بتوجيه المياه المترسبة أو مياه الغسل إلى فتحة مخصصة لتصريف المياه، تكون مزودة بشباك ومشعب،

- يجب أن تكون مبردة من أجل بيع منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات المجمدة.

**المادة 36 :** يجب أن تكون منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات خلال عرضها للبيع كما يأتي :

- مغطاة بثلج مسحوق،

- مصنفة حسب النوعية ومفروزة بصفة تكون فيها كل منتوجات الصندوق من نفس النوع ونفس الحجم ونفس النوعية،

- أن تسلّم في تغليف مطابق للتنظيم المعمول به.

**المادة 37 :** تحدّد شروط وكيفيات عرض منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات الطازجة للبيع بالتجزئة بقرار مشترك بين الوزير المكلف بالصيد البحري والوزير المكلف بحماية المستهلك والوزير المكلف بالصحة الحيوانية.

## الفصل السادس

### أحكام نهائية

**المادة 38 :** يوسّع تطبيق الاعتماد الصحي المنصوص عليه في أحكام المرسوم التنفيذي رقم 04-82 المؤرخ في 26 محرم عام 1425 الموافق 18 مارس سنة 2004 والمذكور أعلاه، إلى السفن المصانع ومؤسسات تداول منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات وأسواق بيع السمك بالجملة وإلى وسائل نقل منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات.

بالنسبة لهذه المؤسسات وبالإضافة إلى الشروط المحددة في المرسوم المذكور أعلاه، يُمنح الاعتماد الصحي مع مراعاة احترام التعليمات التي ينص عليها هذا المرسوم.

- أن لا تنقل إلى منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات مواد مضرّة بالصحة البشرية.

تحدّد المواصفات التقنية للحاويات من أجل إيداع ونقل منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات بقرار مشترك بين الوزير المكلف بالصيد البحري والوزير المكلف بالصحة الحيوانية.

**المادة 31 :** يجب أن تودع مواد التغليف الخاصة بمنتوجات الصيد البحري وتربية المائيات في مكان معزول عن مكان الإنتاج ويكون محميا من كل عدوى.

**المادة 32 :** يمنع إيداع أو نقل منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات مع منتوجات أخرى قد تؤثر على نظافتها أو تلحق بها عدوى.

يجب أن تبعد الأحشاء والأجزاء التي يمكن أن تشكل خطرا على الصحة العمومية عن المنتوجات الموجهة للاستهلاك البشري.

يجب أن تحفظ الكبد والبيوض وغدد التذكير الموجهة للتسويق بواسطة الثلج أو عن طريق التجميد.

**المادة 33 :** يجب أن تكون وسائل نقل منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات منشأة ومجهزة بصفة تضمن المحافظة على درجات الحرارة المحددة في التنظيم المعمول به.

يجب أن تكون الجوانب الداخلية لهذه الوسائل ملساء وسهلة التنظيف والتطهير.

يجب أن تكون المستودعات ووسائل النقل المبردة مزودة بجهاز لتسجيل درجة الحرارة يوضع بصفة تسمح بالاطلاع عليه بسهولة.

## الفصل الخامس

### قواعد حفظ الصحة والنظافة المطبقة على بيع منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات

**المادة 34 :** يجب أن تنقل منتوجات الصيد البحري بعد التفريغ دون تأخير إلى أماكن البيع مغطاة بالثلج، أو تودع في غرف باردة كما هي محددة في أحكام هذا المرسوم. ويجب على بائعي منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات، بالتجزئة أو محوليا أن يقوموا بحفظها وفقا لدرجات حرارة تتراوح بين 0°م و+2°م.

- وبمقتضى القانون رقم 03-10 المؤرخ في 19 جمادى الأولى عام 1424 الموافق 19 يوليو سنة 2003 والمتعلق بحماية البيئة في إطار التنمية المستدامة،

- وبمقتضى الأمر رقم 03-11 المؤرخ في 27 جمادى الثانية عام 1424 الموافق 26 غشت سنة 2003 والمتعلق بالنقد والقرض،

- وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 04 - 136 المؤرخ في 29 صفر عام 1425 الموافق 19 أبريل سنة 2004 والمتضمن تعيين رئيس الحكومة،

- وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 04 - 138 المؤرخ في 6 ربيع الأول عام 1425 الموافق 26 أبريل سنة 2004 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 95-54 المؤرخ في 15 رمضان عام 1415 الموافق 15 فبراير سنة 1995 الذي يحدد صلاحيات وزير المالية،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 95-55 المؤرخ في 15 رمضان عام 1415 الموافق 15 فبراير سنة 1995 والمتضمن تنظيم الإدارة المركزية في وزارة المالية، المعدل والمتمم،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 97-40 المؤرخ في 9 رمضان عام 1417 الموافق 18 يناير سنة 1997 والمتعلق بمعايير تحديد النشاطات والمهن المقننة الخاضعة للقيود في السجل التجاري وتأطيرها،

#### يرسم ما يأتي :

**المادة الأولى :** تطبيقا لأحكام المادة 359 من قانون الضرائب غير المباشرة، يهدف هذا المرسوم إلى تحديد كفاءات منح الاعتماد والاكتمال في دفتر الشروط لممارسة نشاط استيراد الذهب والفضة المصنوعين أو غير المصنوعين ونشاط استرجاع المعادن الثمينة وتأهيلها.

تستثنى النشاطات الخاضعة للقانون رقم 01-10 المؤرخ في 11 ربيع الثاني عام 1422 الموافق 3 يوليو سنة 2001 والمتضمن قانون المناجم، من مجال تطبيق هذا المرسوم.

**المادة 2 :** يمنح الاعتماد الوزير المكلف بالمالية في أجل ثلاثين (30) يوما ابتداء من تاريخ اكتتاب صاحب الطلب دفتر الشروط حسب النموذج الملحق بهذا المرسوم.

يجب أن يكون رفض الاعتماد مبررا ومبلفا.

**المادة 39 :** تلغى أحكام المرسوم التنفيذي رقم 99-158 المؤرخ في 7 ربيع الثاني عام 1420 الموافق 20 يوليو سنة 1999 والمذكور أعلاه.

**المادة 40 :** ينشر هذا المرسوم في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 19 جمادى الأولى عام 1425 الموافق 7 يوليو سنة 2004.

أحمد أويحيى



مرسوم تنفيذي رقم 04 - 190 مؤرخ في 22 جمادى الأولى عام 1425 الموافق 10 يوليو سنة 2004، يحدد كفاءات الاعتماد والاكتمال في دفتر الشروط لممارسة نشاط استيراد الذهب والفضة المصنوعين أو غير المصنوعين ونشاط استرجاع المعادن الثمينة وتأهيلها.

إن رئيس الحكومة،

- بناء على تقرير وزير المالية،

- وبناء على الدستور، لا سيما المادتان 85-4 و125 (الفقرة 2) منه،

- وبمقتضى الأمر رقم 75-59 المؤرخ في 20 رمضان عام 1395 الموافق 26 سبتمبر سنة 1975 والمتضمن القانون التجاري، المعدل والمتمم،

- وبمقتضى الأمر رقم 76-104 المؤرخ في 17 ذي الحجة عام 1396 الموافق 9 ديسمبر سنة 1976 والمتضمن قانون الضرائب غير المباشرة، المعدل والمتمم، لا سيما المادة 359 منه،

- وبمقتضى القانون رقم 84 - 17 المؤرخ في 8 شوال عام 1404 الموافق 7 يوليو سنة 1984 والمتعلق بقوانين المالية، المعدل والمتمم،

- وبمقتضى القانون رقم 90-22 المؤرخ في 27 محرم عام 1411 الموافق 18 غشت سنة 1990 والمتعلق بالسجل التجاري، المعدل والمتمم،

- وبمقتضى القانون رقم 2000-06 المؤرخ في 27 رمضان عام 1421 الموافق 23 ديسمبر سنة 2000 والمتضمن قانون المالية لسنة 2001، لا سيما المادة 35 منه،

- وبمقتضى القانون رقم 01 - 10 المؤرخ في 11 ربيع الثاني عام 1422 الموافق 3 يوليو سنة 2001 والمتضمن قانون المناجم،