



قرار وزاري مشترك مؤرخ في 3 ذي القعدة عام 1441 الموافق 25 يونيو سنة 2020، يتضمن النظام التقني المتعلق بخصائص المربي والهلام والمرملا والمنتجات المماثلة الموجهة للاستهلاك البشري.

إن وزير التجارة،

ووزير الصناعة،

ووزير الفلاحة والتنمية الريفية،

ووزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات،

بمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 163-20 المؤرخ في أول ذي القعدة عام 1441 الموافق 23 يونيو سنة 2020 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 02-453 المؤرخ في 17 شوال عام 1423 الموافق 21 ديسمبر سنة 2002 الذي يحدد صلاحيات وزير التجارة،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 05-464 المؤرخ في 4 ذي القعدة عام 1426 الموافق 6 ديسمبر سنة 2005 والمتعلق بتنظيم التقييس وسيره، المعدل والمتمم، لاسيما المادة 28 منه،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 11-379 المؤرخ في 25 ذي الحجة عام 1432 الموافق 21 نوفمبر سنة 2011 الذي يحدد صلاحيات وزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 12-214 المؤرخ في 23 جمادى الثانية عام 1433 الموافق 15 مايو سنة 2012 الذي يحدد شروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري،

- المنتوجات التي استبدلت فيها المواد الغذائية التي تمنح الذوق الحلو، كلياً أو جزئياً، بمحليات.

المادة 4 : يقصد، في مفهوم أحكام هذا القرار، بما يأتي :

- **فاكهة :** الفواكه والخضر المعروفة إما طازجة أو مجمدة أو معلبة أو مجففة أو مركزة أو معالجة بطريقة أخرى أو محفوظة. ويجب أن تكون هذه الفواكه سليمة، في حالة جيدة ونظيفة وبدرجة من نضوج ملائمة وخالية من أي تدهور ولم يتم تجريدتها من أي جزء من أجزائها إلا التي نزع بالتشذيب والفرز وأي معالجة لإزالة البقع والكدمات والقلنسوات والجذع والنواة (البذور) و التي يمكن أن تكون مقشرة أو لا،

تعتبر مماثلة للفواكه، الطماطم والأجزاء الصالحة للأكل من سيقان الراوند والجزر والبطاطس الحلوة والخيار والقرع والبطيخ والبطيخ الأحمر والجزور الصالحة للأكل من نباتات الزنجبيل، في حالة محفوظة أو طازجة.

- **فاكهة ذات قشرة :** الفاكهة الجافة أو اللوز المحاطة بقشرة خشبية أو أغلفة صلبة والتي تكون عادة مغطاة بغلاف خارجي سميك أو لحمي أو ليفي والتي يتم نزعها أثناء الجني، مثل الكستناء والبندق وجوز الهند واللوز والفسق والجوز، الخ...

- **لب الفاكهة :** الجزء الصالح للأكل من الفاكهة الكاملة ومن الممكن أن تكون مقشرة أو منزوعة البذور، ويمكن أن يقطع هذا الجزء الصالح للأكل إلى قطع أو يسحق دون أن يحول إلى عصيدة.

- **عصيدة الفاكهة :** الجزء الصالح للأكل من الفاكهة الكاملة، مقشرة أو منزوعة البذور، عند الاقتضاء، ومحول إلى عصيدة عن طريق الغريلة أو عملية أخرى مماثلة.

- **مستخلص مائي للفواكه :** المستخلص المائي للفواكه الذي يحتوي على جميع المكونات الغذائية القابلة للذوبان في الماء للفواكه المعنية مع الأخذ بعين الاعتبار المكونات التي لا يمكن تجنب فقدانها حسب الطرق الحسنة للصنع.

- **بتلات الزهور :** بتلات الزهور صالحة للأكل وسليمة وخالية من أي تغيير ومنظفة ومقلصة ومجففة لصنع بتلات مسكرة.

- **مستخلصات مائية من بتلات الزهور :** مستخلصات مائية من بتلات الزهور التي تحتوي على جميع المكونات القابلة للذوبان في الماء من بتلات الزهور المستعملة مع الأخذ بعين الاعتبار المكونات التي لا يمكن تجنب فقدانها حسب الطرق الحسنة للصنع.

- **قشور الحمضيات :** قشور الحمضيات المنظفة منزوعة أو غير منزوعة الغلاف الداخلي.

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 13-378 المؤرخ في 5 محرم عام 1435 الموافق 9 نوفمبر سنة 2013 الذي يحدد الشروط والكيفيات المتعلقة بإعلام المستهلك،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 14-241 المؤرخ في أول ذي القعدة عام 1435 الموافق 27 غشت سنة 2014 الذي يحدد صلاحيات وزير الصناعة والمناجم،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 15-72 المؤرخ في 21 ربيع الثاني عام 1436 الموافق 11 فبراير سنة 2015 والمتضمن إنشاء اللجنة الوطنية المتعددة القطاعات للوقاية من الأمراض غير المتنقلة ومكافحتها، وتحديد مهامها وتنظيمها وسيرها،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 20-128 المؤرخ في 28 رمضان عام 1441 الموافق 21 مايو سنة 2020 الذي يحدد صلاحيات وزير الفلاحة والتنمية الريفية،

يقررون ما يأتي :

المادة الأولى : تطبيقاً لأحكام المادة 28 من المرسوم التنفيذي رقم 05-464 المؤرخ في 4 ذي القعدة عام 1426 الموافق 6 ديسمبر سنة 2005، المعدل والمتمم والمذكور أعلاه، يهدف هذا القرار إلى تحديد الخصائص التقنية للمربي والهلام والمزملاد والمنتوجات المماثلة الموجهة للاستهلاك البشري.

المادة 2 : تطبق أحكام هذا القرار على :

- المربي،

- المربي الرفيع،

- الهلام،

- الهلام الرفيع،

- مزملاد الحمضيات،

- مزملاد معد أساساً من فواكه أخرى غير الحمضيات،

- المزملاد الهلامي،

- المنتوجات المماثلة.

المادة 3 : تستثنى من مجال تطبيق أحكام هذا القرار :

- المنتوجات الموجهة لتحويل لاحق مثل تلك الموجهة لتصنيع منتوجات مخبزية رقيقة أو الحلويات أو البسكويت،

- المنتوجات الموجهة بشكل واضح لأغراض الحمية أو منتوجات الحمية،

- المنتوجات ذات نسبة السكر منخفض أو أن يكون محتوى السكر فيها قليل جداً،

المستهلك ويجب أن تستجيب للمتطلبات المنصوص عليها في التنظيم المعمول به، لاسيما تلك المتعلقة بالمضافات الغذائية والملوثات والخصائص الميكروبيولوجية والأشياء واللوازم الموجهة لملازمة المواد الغذائية والنظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري.

المادة 11 : زيادة على البيانات الإلزامية المنصوص عليها في التنظيم المعمول به والمتعلق بإعلام المستهلك، يجب أن يتضمن وسم المنتجات موضوع هذا القرار :

(1) تسمية بيع المنتج المحددة في الملحق الأول بهذا القرار وتتم بالإشارة إلى الفاكهة أو الفواكه المستعملة حسب الترتيب التنازلي لوزن المواد الأولية المستعملة.

إلا أنه، بالنسبة للمنتجات المحضرة من ثلاث فواكه أو أكثر، يمكن استبدال الإشارة إلى الفواكه المستعملة بالبيان : "عدة فواكه" أو ببيان مماثل أو ببيان عدد الفواكه المستعملة.

(2) الإشارة لكمية الفاكهة المستعملة ببيان "حضر بس غرام من الفواكه لكل 100 غرام أو بالنسبة المئوية من المنتج النهائي"، عند الاقتضاء، بعد خصم وزن الماء المستعمل لتحضير المستخلصات المائية،

(3) الإشارة للكمية الإجمالية للسكر ببيان "الكمية الإجمالية للسكر: س غرام لكل 100 غرام أو بالنسبة المئوية من المنتج النهائي" ويمثل الرقم المشار إليه قيمة الانكسار للمنتج النهائي والمحددة عند 20 درجة مئوية مع تقبل زيادة أو نقصان 3 درجات انكسار.

يجب أن تظهر البيانات المذكورة في النقطتين 2 و 3 أعلاه، في نفس المجال البصري الرئيسي مع تسمية البيع بطريقة مرئية ومقروءة بوضوح.

المادة 12 : يجب على المتدخلين المعنيين أن يمثلوا لأحكام هذا القرار في أجل سنة (1) ابتداء من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية.

المادة 13 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 3 ذي القعدة عام 1441 الموافق 25 يونيو سنة 2020.

وزير الصناعة

فرحات آيت علي ابراهيم

وزير التجارة

كمال رزيق

وزير الصحة والسكان

وإصلاح المستشفيات

عبد الرحمان بن بوزيد

وزير الفلاحة والتنمية

الريفية

عبد الحميد حمداني

- غلاف داخلي للحمضيات : لب الفاكهة الذي غالبا ما يكون منقسما إلى أجزاء وأرباع تحتوي العصير والبذور.

- المنتجات المماثلة : كريمة الكستناء وكريمة من فاكهة أخرى ذات القشرة وكريمة البرقوق وبتلات مسكرة ومسكر الفواكه المسكرة وزبيب الفواكه.

المادة 5 : تحدد تسميات البيع ومميزات المربي والهلام والمربلات والمنتجات المماثلة في الملحق الأول بهذا القرار.

المادة 6 : تحدد كمية المادة الجافة القابلة للذوبان في المنتجات الآتية، كما يأتي :

- المربي والمربي الرفيع والهلام والهلام الرفيع والمربلات والمربلات الهلامية، 55% على الأقل،

- المربلات المحضر أساسا من فواكه أخرى غير الحمضيات، 65% على الأقل،

- كريمة الفواكه ذات القشرة غير كريمة الكستناء، 75% على الأقل،

- كريمة الكستناء وكريمة البرقوق والبتلات المسكرة ومسكر الفواكه المسكرة ودبس الفواكه، 60% على الأقل.

المادة 7 : المواد الغذائية التي تعطي الذوق الحلو المرخص استعمالها لتحضير المربي والهلام والمربلات والمنتجات المماثلة هي :

* السكر الموجه للاستهلاك البشري،

* السكر المستخلص من الفواكه،

* شراب الفركتوز،

* السكر البني.

المادة 8 : يمكن أن تخضع الفواكه ولب الفواكه وعصيدة الفواكه والمستخلصات المائية من الفاكهة للمعالجات الآتية :

- المعالجة بالحرارة أو بالبرودة،

- التجفيف بالتجميد،

- التركيز بالقدر الممكن تقنيا.

يمكن أن يخضع المشمش والبرقوق الموجهين لصناعة المربي للمعالجات بالتجفيف غير التجفيف بالتجميد.

يمكن أن تحفظ قشور الحمضيات في الماء المملح.

يمكن أن يجفف الزنجبيل أو يحفظ في شراب.

المادة 9 : يمكن إضافة المكونات المحددة في الملحق الثاني بهذا القرار للمنتجات المذكورة في المادة 2 أعلاه.

المادة 10 : يجب ألا يشكل المربي والهلام والمربلات والمنتجات المماثلة، موضوع هذا القرار، أي خطر على صحة

الملحق الأول

تسميات البيع ومميزات المربي والهلام والمزلات والمنتجات المماثلة

الجدول 1 : تسميات البيع وخصائص المربي والهلام والمزلات.

تسميات البيع	المميزات
المربي *	منتج محضر من فاكهة واحدة أو عدة فواكه كاملة أو أجزاء أو لب و/أو عصيدة مركزة أو غير مركزة لفاكهة أو عدة أنواع من الفواكه ممزوجة مع مواد غذائية تعطي الذوق الحلو مع أو بدون إضافة الماء إلى غاية الحصول على قوام ملائم. إلا أنه يمكن إنتاج مربى الحمضيات من فاكهة كاملة مقطعة إلى شرائط و/أو إلى شرائح. يجب ألا تكون كمية مكون الفاكهة المستعمل المعبر عنها بالنسبة المئوية للمنتج النهائي أقل من 35 % بصفة عامة، باستثناء الفواكه الآتية : - 25 % بالنسبة للكشمش والمانجو والسفرجل والرامبوتان والكشمش الأحمر والبيساب وثمره الورد والكورم والنبق، - 20 % بالنسبة للقشطة الشائكة والتوت البري، - 16 % بالنسبة لتفاح الكاجو، - 15 % بالنسبة للموز والسومبيدك والجوافة وثمار الكاكاوي والسابوتي، - 11 % - 15 % بالنسبة للزنجبيل، - 10 % بالنسبة للدوريان، - 6 % بالنسبة لفواكه العاطفة والتمر الهندي وفواكه أخرى ذات ذوق قوي وحموضة عالية. في حالة مربى عنب لبروسكا، فإنه عند إضافة عصير العنب وعصير العنب المركز كمكونين اختياريين، يمكن اعتبارهما جزءاً من نسبة الفاكهة المحددة في هذا القرار.
المربي الرفيع *	منتج محضر من فاكهة واحدة أو عدة فواكه كاملة أو أجزاء أو لب و/أو عصيدة مركزة أو غير مركزة لفاكهة أو عدة أنواع من الفواكه ممزوجة مع مواد غذائية تعطي الذوق الحلو مع أو بدون إضافة الماء إلى غاية الحصول على قوام ملائم. إلا أنه يمكن إنتاج المربي الرفيع للحمضيات من فاكهة كاملة مقطعة إلى شرائط و/أو إلى شرائح. يجب ألا تكون كمية مكون الفاكهة المستعمل المعبر عنها بالنسبة المئوية للمنتج النهائي أقل من 45 % بصفة عامة باستثناء الفواكه الآتية : - 35 % بالنسبة للكشمش والمانجو والسفرجل والرامبوتان والكشمش الأحمر والبيساب وثمره الورد والكورم وفواكه النبق والسينورودون، - 30 % بالنسبة للقشطة الشائكة والتوت البري، - 25 % بالنسبة للزنجبيل والموز والسومبيدك والجوافة، ثمار الكاكاوي والسابوتي، - 23 % بالنسبة لتفاح الكاجو، - 20 % بالنسبة للدوريان، - 10 % بالنسبة للتمر الهندي، - 8 % بالنسبة لفاكهة العاطفة وفواكه أخرى ذات ذوق قوي وحموضة عالية. لا يمكن مزج الفواكه الآتية : التفاح والإجاص والبرقوق ذو نواة ملتصقة والبطيخ والبطيخ الأحمر والعنب واليقطين والخيار والطماطم مع فواكه أخرى لصناعة المربي الرفيع.

الملحق الأول / الجدول 1 (تابع)

تسميات البيع	المميزات
الهلام *	منتوج محضر من عصير و/أو من المستخلصات المائية لفاكهة واحدة أو عدة فواكه ممزوجة مع مواد غذائية تعطي الذوق الحلو مع أو بدون إضافة الماء إلى غاية الحصول على قوام هلامي شبه صلب. يجب ألا تكون كمية العصير و/أو المستخلص المائي المستعمل لصناعة الهلام أقل من 35% من المنتج النهائي بصفة عامة، باستثناء الفواكه الآتية : - 25 % بالنسبة للكشمش والمانجو والسفرجل والرامبوتان والكشمش الأحمر والبيساب وثمره الورد والكورم وفواكه النبق، - 20 % بالنسبة للقشطة الشائكة والتوت البري، - 16 % بالنسبة لتفاح الكاجو، - 15 % بالنسبة للموز والسومبيدك والجوافة وثمار الكاكاوي والسابوتي، - 11 % - 15 % بالنسبة للزنجبيل، - 10 % بالنسبة للدوريان، - 6 % بالنسبة لفواكه العاطفة والتمر الهندي وفواكه أخرى ذات ذوق قوي وحموضة عالية. تحسب هذه الكميات المستعملة لصناعة الهلام بعد خصم وزن الماء المستخدم في تحضير المستخلصات المائية.
الهلام الرفيع *	منتوج محضر من عصير و/أو من المستخلصات المائية لفاكهة واحدة أو عدة فواكه ممزوجة مع مواد غذائية تعطي الذوق الحلو مع أو بدون إضافة الماء إلى غاية الحصول على قوام هلامي شبه صلب. يجب ألا تكون كمية العصير و/أو المستخلص المائي المستعمل لصناعة الهلام الرفيع أقل من 54% من المنتج النهائي بصفة عامة، باستثناء الفواكه الآتية : - 35 % بالنسبة للكشمش والمانجو والسفرجل والرامبوتان والكشمش الأحمر والبيساب وثمره الورد والكورم وفواكه النبق والسينورودون وثمار الغبيراء، - 30 % بالنسبة للقشطة الشائكة والتوت البري، - 25 % بالنسبة للزنجبيل والموز والسومبيدك والجوافة وثمار الكاكاوي والسابوتي، - 23 % بالنسبة لتفاح الكاجو والكاجو، - 20 % بالنسبة للدوريان، - 10 % بالنسبة للتمر الهندي، - 8 % بالنسبة لفاكهة العاطفة و فواكه أخرى ذات ذوق قوي وحموضة عالية. تحسب هذه الكميات المستعملة لصناعة الهلام الرفيع بعد خصم وزن الماء المستخدم في تحضير المستخلصات المائية. لا يمكن مزج الفواكه الآتية : التفاح والإجاص والبرقوق ذو النواة الملتصقة والبطيخ والبطيخ الأحمر والعنب واليقطين والخيار والطماطم مع فواكه أخرى لصناعة الهلام الرفيع.

الملحق الأول/ الجدول 1 (تابع)

تسميات البيع	المميزات
مرملاد أو مرملاد الحمضيات	منتوج محضر من فاكهة حمضية واحدة أو أكثر إلى غاية الحصول على قوام ملائم. ويمكن أن يحضر من مكون أو أكثر من المكونات الآتية : فواكه كاملة أو قطع من فواكه مقشرة كلياً أو جزئياً ولب وعصيدة أو عصير ومستخلصات مائية وقشرة ممزوجة مع مواد غذائية تعطي الذوق الحلو مع أو بدون إضافة الماء. يجب أن تكون كمية المكون المحصل عليه من الحمضيات، المستعمل لصناعة 100غ من المنتج النهائي : - 20 % حيث 7,5% منها على الأقل آتية من الغلاف الداخلي للحمضيات.
مرملاد "س" "س": فاكهة غير الحمضيات	منتوج محضر من طهي الفاكهة كاملة أو قطع أو مهروسة مع إضافة مواد غذائية تعطي الذوق الحلو، إلى غاية الحصول على قوام شبه سائل أو سميك. - يجب ألا تقل كمية مكون الفاكهة المستعمل عن 30% من المنتج النهائي بصفة عامة، ماعدا الزنجبيل فهو 11 %.
مرملاد هلامية	هو مرملاد الحمضيات الذي أزيل منه جميع المواد الجافة غير القابلة للذوبان إلا أنه يمكن أن يحتوي أو لا على كمية قليلة من شرائح ناعمة من القشرة. يجب أن تكون كمية مكون الفاكهة المستعمل لصناعة 100غ من المنتج النهائي : - 20 % حيث 7,5% منها على الأقل آتية من الغلاف الداخلي للحمضيات.

* في حالة مزيج من الفواكه، يجب تخفيض الكميات الدنيا المحددة أعلاه لأنواع الفواكه المختلفة بما يتلائم مع النسب المئوية المستعملة.

الجدول 2 : تسميات البيع ومميزات المنتجات المماثلة للمربي وللهاام وللمرملاد.

تسميات البيع	المميزات
كريمة الكستناء* كريمة "س" "س" فاكهة ذات القشرة	منتوج محصل عليه من خليط من الماء ومواد غذائية تعطي الذوق الحلو وعصيدة الكستناء (Castanea sativa) أو غيرها من الفواكه ذات القشرة إلى غاية الحصول على قوام ملائم. - يجب أن تكون كمية عصيدة الكستناء المستعملة أكبر أو تساوي 38 % من المنتج النهائي، - يجب أن تكون كمية عصيدة الفواكه ذات القشرة المستعملة أكبر أو تساوي 38 % من المنتج النهائي.
كريمة البرقوق	منتوج محصل عليه من طهي خليط من مواد غذائية تعطي الذوق الحلو وعصيدة البرقوق إلى غاية الحصول على قوام ملائم. - يجب أن تكون كمية البرقوق، ذات الرطوبة القصوى 23%، المستعملة تساوي على الأقل 40 % في المنتج النهائي.

الملحق الأول / الجدول 2 (تابع)

تسميات البيع	المميزات
بتلات مسكرة	منتوج محصل عليه من طهي خليط من مواد غذائية تعطي الذوق الحلو وبتلات الزهور و/أو المستخلص المائي لبتلات الزهور مثل الياسمين والورد والبنفسج إلى غاية الحصول على قوام ملائم. - يجب أن تكون كمية البتلات و/أو المستخلص المائي للبتلات المستعملة أكبر أو تساوي 0,5 % من المنتج النهائي.
مسكر الفواكه المسكرة	منتوج محصل عليه من طهي خليط من مواد غذائية تعطي الذوق الحلو وفواكه مسكرة إلى غاية الحصول على قوام ملائم. - يجب أن تكون كمية الفواكه المسكرة المستعملة أكبر أو تساوي 45 % من المنتج النهائي.
زبيب الفواكه	منتوج محصل عليه من طهي خليط من مواد غذائية تعطي الذوق الحلو والعنب أو عصير العنب المضافة إليه أو لا فواكه أو عصائر فواكه غير العنب المسكر إلى غاية الحصول على قوام ملائم. - يجب أن تكون كمية الفاكهة أو عصائر الفواكه المستعملة أكبر أو تساوي 45 % من المنتج النهائي حيث 25 % منها على الأقل من العنب أو عصير العنب.

* في حالة مزيج من الفواكه، يجب تخفيض الكميات الدنيا المحددة أعلاه لأنواع الفواكه المختلفة بما يتلائم مع النسب المئوية المستعملة.

الملحق الثاني

قائمة المكونات التي يمكن إضافتها في المربى والهلام والمربلاد والمنتجات المماثلة

المكونات	المنتج
العسل	في جميع المنتجات كبديل كلي أو جزئي للسكر.
عصير الفواكه	فقط في المربى.
عصير الحمضيات	في المنتجات المتحصل عليها من فواكه أخرى : فقط في المربى والمربى الرفيع والهلام الرفيع.
عصير الفواكه الحمراء	فقط في المربى والمربى الرفيع المصنوع من السينورودون والفراولة والتوت وعنب الثعلب والكشمش الأحمر والبرقوق والراوند والبيساب وثمره الورد.
عصير الشمندر الأحمر	إلا في المربى و الهلام المصنوع من الفراولة والتوت وعنب الثعلب والكشمش الأحمر والبرقوق.

الملحق الثاني (تابع)

المكونات	المنتوج
زيوت أساسية للحمضيات	فقط في المرملاذ والمرملاذ الهلامية.
زيوت ومواد دهنية نباتية صالحة للأكل كعناصر مضادة للرغوة	في كل المنتوجات.
البكتين السائل	في كل المنتوجات.
قشور الحمضيات	في المربى والمربى الرفيع والهلام والهلام الرفيع
أوراق بيلارغنيوم أودوراتيسيموم (Pelargonium odoratissimum)	في المربى والمربى الرفيع والهلام والهلام الرفيع عند ما يتم الحصول عليه من السفرجل.
فواكه، فواكه ذات القشرة، أعشاب عطرية، توابل	في كل المنتوجات.
المعطرات الطبيعية المستخلصة من الفواكه كما هي موضحة في المنتج، المعطر الطبيعي للنوعان والقرفة والفانيلين والفانيليا ومستخلصات الفانيليا.	في كل المنتوجات.