الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة التجارة وترقية الصادرات

القانون رقم 09-03 المؤرخ في 25 فبراير سنة 2009 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش والتعديلات الواردة على أحكامه بموجب القانون رقم 19-09 المؤرخ في 10 يونيو سنة 2018 وكذا النصوص التنظيمية الواردة تطبيقا لأحكامهما.

إعداد: العايب عقيلة

مفتش قسم لقمع الغش

تمهيد

تعتبر هذه الوثيقة أداة عمل، موجهة لأعوان قمع الغش، تشمل أحكام القانون رقم09-03 المؤرخ في 25 فبراير2009 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش والتعديلات والإلغاءات والأحكام الجديدة التي جاء بها القانون رقم 18-09 المؤرخ في 10 يونيو 2018.

إضافة لأحكام النصين التشريعيين المذكورين أعلاه، تتضمن هذه الوثيقة النصوص التنظيمية الصادرة تطبيقا لأحكامهما، مما سيسمح لأعوان قمع الغش توفير الوقت في إنجاز مهامهم من ناحية وسيقلل عليهم عبء البحث عن النصوص القانونية والتنظيمية من ناحية أخرى.

الأبواب	الفصول	المواد	أحكام القانون رقم 09-03	التعديلات الواردة في القانون رقم 18-09
الباب الأول: أحكام عامة	الفصل الأول: الهدف ومجال التطبيق	المادة الأولى	يهدف هذا القانون إلى: – تحديد القواعد المطبقة في مجال حماية المستهلك وقمع الغش.	لم تمس التعديلات أحكام هذه المواد
		المادة 2	يطبق هذا القانون: – على كل سلعة أو خدمة معروضة للإستهلاك بمقابل أو مجانا، – أو على كل متدخل، – وفي جميع مراحل عملية العرض للإستهلاك.	
	الفصل الثاني: تعاريف	المادة 3	التعاريف تـعاريف.	
الباب الثاني: حـــــمايـة المستهلك	الفصل الأول: إلزامية النظافة والنظافة الصحية للمواد الغذائية وسلامتها	المادة 4	**الفقرة الأولى:** احترام إلزامية سلامة المواد الغذائية. **الفقرة الثانية:** إحالة إلى التنظيم تحديد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمواد الغذائية. **[المرسوم التنفيذي رقم 15-172 المؤرخ في 25 يونيو سنة 2015 يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمواد الغذائية.الجريدة الرسمية رقم 37 المؤرخة في 8 يوليو سنة 2015 م.]** **[القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 4 أكتوبر سنة 2016، يحدد المعايير الميكروبيولوجية للمواد الغذائية.الجريدة الرسمية رقم 39 المؤرخة في 2 يوليو سنة 2017 م.]**	لم تمس التعديلات أحكام هذه المواد
		المادة 5	**الفقرة الأولى:** منع وضع مواد غذائية للإستهلاك تحتوي على ملوث بكمية غير مقبولة، بالنظر إلى الصحة البشرية والحيوانية وخاصة فيما يتعلق بالجانب السام له. **الفقرة الثانية:** إحالة للتنظيم تحديد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية. **[المرسوم التنفيذي رقم 14-366 المؤرخ في 15 ديسمبر سنة 2014 يحدّد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية.الجريدة الرسمية رقم74 المؤرخة في 25 ديسمبر سنة 2014م.]** **[القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 20 يونيو سنة 2016، يحدّد قوائم وكذا الحدود القصوى لبقايا الأدوية البيطرية أو المواد الصيدلانية النشيطة المسموح بها في المواد الغذائية ذات الأصل الحيواني.الجريدة الرسمية رقم 68 المؤرخة في 25 نوفمبر سنة 2016 م.]**	

الباب الثاني: حـــــمايـة المستهلك (يتبع)	الفصل الأول: إلزامية النظافة والنظافة الصحية للمواد الغذائية وسلامتها (يتبع)	**المادة 6**	**الفقرة الأولى**: إجبارية احترام كل متدخل: –لشروط النظافة والنظافة الصحية للمستخدمين ولأماكن ومحلات التصنيع أو المعالجة أو التحويل أو التخزين وكذا وسائل نقل هذه المواد، – وضمان عدم تعرضها للإتلاف بواسطة عوامل بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية. **الفقرة الثانية**: إحالة للتنظيم تحديد شروط عرض المواد الغذائية للإستهلاك. **[المرسوم التنفيذي رقم 17–140المؤرخ في 11 أفريل سنة 2017، يحدّد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للإستهلاك البشري.الجريدة الرسمية رقم 24 المؤرخة في 16 أبريل سنة 2017 م.]** **[القرار الوزاري المشترك المؤرخ في أول ديسمبر سنة 2020، يحدّد شروط وكيفيات تطبيق نظام تحليل الأخطار ونقاط المراقبة الحرجة للتحكم فيها(HACCP).الجريدة الرسمية رقم7 المؤرخة في 21 جانفي سنة 2021م.]** **[القرار الوزاري المشترك المؤرخ في أول ديسمبر سنة 2020، يحدّد شروط وكيفيات المصادقة على أدلة الطرق الحسنة للنظافة وتطبيق مبادئ نظام تحليل الأخطار ونقاط المراقبة الحرجة للتحكم فيها (HACCP). الجريدة الرسمية رقم7 المؤرخة في 21 جانفي سنة 2021م.]**	**لم تمس التعديلات أحكام هذه المادة**

الباب الثاني: حـــــمايـــة المستـــهلك (يتبع)	الفصل الأول: إلزامية النظافة والنظافة الصحية للمواد الغذائية وسلامتها (يتبع)	المادة 7	**الفقرة الأولى:** إجبارية عدم احتواء التجهيزات واللوازم والعتاد والتغليف، وغيرها من الآلات المخصصة لملامسة المواد الغذائية على اللوازم التي تؤدي إلى إفسادها. **الفقرة الثانية:** إحالة للتنظيم تحديد شروط وكيفيات استعمال المنتوجات واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية وكذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم عن طريق التنظيم. **[المرسوم التنفيذي رقم 16-299 المؤرخ في 23 نوفمبر سنة 2016، يحدّد شروط وكيفيات استعمال الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية وكذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم.الجريدة الرسمية رقم 69 المؤرخة في 6 ديسمبر سنة 2016م.]** **[القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 16 جانفي سنة 2019، يحدّد الخصائص المتعلقة بالأشياء واللوازم المصنعة من الخزف الموجهة لملامسة المواد الغذائية.الجريدة الرسمية رقم 30 المؤرخة في 06 يونيو سنة 2019 م.]** **[القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 16 جانفي سنة 2019، يحدّد الخصائص المتعلقة بالأشياء واللوازم المصنعة من أغشية السيليلوز المجدد الموجهة لملامسة المواد الغذائية.الجريدة الرسمية رقم 40 المؤرخة في 23 يونيو سنة 2019 م.]** **[القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 16 جانفي سنة 2019، يحدّد الخصائص المتعلقة بالأشياء واللوازم المصنعة من المطاط الموجهة لملامسة المواد الغذائية.الجريدة الرسمية رقم 22 المؤرخة في 25 مارس سنة 2021 م** **[القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 6 مارس سنة 2019، يحدّد الخصائص المتعلقة بالأشياء واللوازم المصنعة من إيلاستومير السيليكون الموجهة لملامسة المواد الغذائية.الجريدة الرسمية رقم 43 المؤرخة في 7 يوليو سنة 2019 م.]** **[القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 6 مارس سنة 2019، يحدّد المركّبات المرخص بها في مستحضرات تنظيف الأشياء واللوازم الموجّهة لملامسة المواد الغذائية .الجريدة الرسمية رقم 62 المؤرخة في 7 أكتوبر سنة 2019 م.]**	**لم تمس التعديلات أحكام هذه المادة**

الباب الثاني: حـــــمايـــة المستهلك (يتبع)	الفصل الأول: إلزامية النظافة والنظافة الصحية للمواد الغذائية وسلامتها (يتبع)	المادة8	**الفقرة الأولى:** إمكانية إدماج المضافات الغذائية للمنتوجات الغذائية. **الفقرة الثانية:** إحالة للتنظيم تحديد شروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية وكذا الحدود القصوى المرخص بها. **[المرسوم التنفيذي رقم 12 –214 المؤرخ في 15 مايو سنة 2012، يحدد شروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للإستهلاك. الجريدة الرسمية رقم 30 المؤرخة في 16 مايو سنة 2012 م.]**	
	الفصل الثاني: إلزامية أمن المنتوجات	المادة9	إجبارية وضع للإستهلاك منتوجات مضمونة وتتوفر على الأمن بالنظر إلى الاستعمال المشروع المنتظر منها.	
		المادة 10	**الفقرة الأولى إلى الفقرة 5:** إلزامية احترام المتدخل لأمن المنتوجات الموضوعة رهن الإستهلاك. **الفقرة 6:** إحالة للتنظيم تحديد القواعد في مجال أمن المنتوجات. **[المرسوم التنفيذي رقم 12–203 المؤرخ في 6 مايو سنة 2012، المتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتوجات. الجريدة الرسمية رقم 28 المؤرخة في 9 مايو سنة 2012 م.]** **[القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 31 يوليو سنة 2017، يحدد تعليمات الأمن الخاصة المطبقة في قاعات الحلاقة و/أو التجميل. الجريدة الرسمية رقم 63 المؤرخة في 29 أكتوبر سنة 2017 م.]** **[المرسوم التنفيذي رقم 17–99 المؤرخ في 26 فبراير سنة 2017، يحدد خصائص القهوة و كذا شروط و كيفيات عرضها للإستهلاك. الجريدة الرسمية رقم 15 المؤرخة في 5 مارس سنة 2017 م.]** **[القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 25 يونيو 2020، يحدد الحدود القصوى لعيوب القهوة المحمصة و القهوة الخضراء و مقياس حساب هذه العيوب وكذا حجم حبات القهوة. الجريدة الرسمية رقم 1 المؤرخة في 2 جانفي سنة 2021 م.]**	**لم تمس التعديلات أحكام هذه المواد**

الباب الثاني: حـــــمايـة المستهلك (يتبع)	الفصل الثالث: إلزامية مطابقة المنتوجات	**المادة 11**	**الفقرة الأولى:** إجبارية تلبية المنتوج للرغبات المشروعة للمستهلك من حيث: – طبيعته، – وصنفه، – ومنشئه، – ومميزاته الأساسية، – وتركيبته، – ونسبة مقوماته اللازمة، – وهويته، – وكمياته، – وقابليته للاستعمال، – الأخطار الناجمة عن استعماله. **الـفــقرة2:** إجبارية تلبية المنتوج **للرغبات المشروعة للمستهلك** من حيث: – مصدره، – والنتائج المرجوة منه، – والمميزات التنظيمية من ناحية تغليفه، – وتاريخ صنعه، – والتاريخ الأقصى لاستهلاكه، – وكيفية استعماله، – وشروط حفظه، – والاحتياطات المتعلقة بذلك، – والرقابة التي أجريت عليه.	**الفقرة الأولى:** .....بدون تغيير..... **الفــقرة 2:** إجبارية **إحترام المنتوج للمتطلبات المتعلقة** ب: – .....بدون تغير .....، – .....بدون تغيير..... ، – .....بدون تغيير.....، – .....بدون تغيير.....، – .....بدون تغيير.....، – .....بدون تغير..... ، – .....بدون تغيير.....، – .....بدون تغيير.....، – .....بدون تغيير.....، **الفــقرة 3:** إحالة للتنظيم، تحديد الخصائص التقنية للمنتوجات التي تتطلب تأطيراً خاصاً.
		الـمادة 12	**الفقرة الأولى إلى الفقرة3:** إجبارية إجراء المتدخل لرقابة مطابقة المنتوج قبل عرضه للإستهلاك.	**لم تمس التعديلات أحكام هذه المادة**

الباب الثاني : حماية المستهلك	الفصل الرابع: إلزامية الضمان و الخدمة ما بعد البيع	المادة 13	**الفقرة الأولى:** ضمان المنتوجات. **الفقرة الثانية:** ضمان الخدمات. **الفقرة الثالثة:** تنفيذ الضمان. **الفقرة الخامسة:** إحالة للتنظيم تحديد شروط وكيفيات تطبيق أحكام هذه المادة. **[المرسوم التنفيذي رقم 13-327 المؤرخ في 26 فبراير سنة 2013، يحدّد شروط وكيفيات وضع ضمان السلع والخدمات حيز التنفيذ.الجريدة الرسمية رقم 49 المؤرخة في 2 أكتوبر سنة 2013 م.]** **[القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 14 ديسمبر سنة 2014، يحدّد مدة الضمان حسب طبيعة السلعة .الجريدة الرسمية رقم 3 المؤرخة في 27 يناير سنة 2015م.]** **[القرار المؤرخ في 12 نوفمبر سنة 2014، يحدّد نموذج شهادة الضمان.الجريدة الرسمية رقم 16 المؤرخة في أول أبريل سنة 2015م.]**	**لم تمس التعديلات أحكام هذه المواد**
		المادة 14	**الفقرة الأولى:** ضمانات أخرى يمنحها المتدخل. **الفقرة الثانية:** الوثيقة المرافقة للمنتوج والمتعلقة بتنفيذ الضمانات.	
		المادة 15	**الفقرة الأولى:** حق تجربة المنتوج.	
		المادة 16	إلزامية الخدمة ما بعد البيع.	**الفقرة الأولى:** .....بدون تغيير ..... **الفقرة الثانية:** إحالة للتنظيم، شروط وكيفيات الخدمة ما بعد البيع. **[المرسوم التنفيذي رقم 21-244 المؤرخ في 31 مايو 2021، يحدّد شروط وكيفيات تقديم خدمة ما بعد بيع السلع.الجريدة الرسمية رقم 45 المؤرخة في 9 جوان سنة 2021م.]**
	الفصل الخامس: إلزامية إعلام المستهلك	المادة 17	**الفقرة الأولى:** إلزامية إعلام المستهلك. **الفقرة الثانية:** إحالة للتنظيم تحديد شروط وكيفيات إعلام المستهلك. **[المرسوم التنفيذي رقم 13-378 المؤرخ في 9 نوفمبر سنة 2013، يحدّد الشروط والكيفيات المتعلقة بإعلام المستهلك.الجريدة الرسمية رقم 58 المؤرخة في 18 نوفمبر سنة 2013م.]** **[القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 14 يونيو سنة 2016، يحدّد شروط وكيفيات وضع بيان «حلال» للمواد الغذائية لمعنية.الجريدة الرسمية رقم 70 المؤرخة في 8 ديسمبر سنة 2016م.]** **[القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 19 أكتوبر سنة 2017، يحدّد الكيفيات المطبقة في مجال الوسم الغذائي على المواد الغذائية.** **الجريدة الرسمية رقم 25 المؤرخة في 2 مايو سنة 2018 م.]** **[القرار المؤرخ في 6 يونيو سنة 2018، يحدّد كيفيات الإعلام الخاصة المطبقة على خدمات الصباغة والتبييض والتنظيف الجاف.** **الجريدة الرسمية رقم 60 المؤرخة في 10 أكتوبر سنة 2018 م.]**	**لم تمس التعديلات أحكام هذه المادة**

الباب الثاني : حماية المستهلك (يتبع)	الفصل الخامس : الإلزامية بإعلام المستهلك (يتبع)	المادة 18	إجبارية استعمال اللغة العربية أساسا، وعلى سبيل الإضافة، يمكن استعمال لغة أو عدة لغات أخرى سهلة الفهم من المستهلكين، بطريقة مرئية ومقروءة ومتعذر محوها: – في تحرير بيانات الوسم، – وطريقة الاستخدام، – ودليل الاستعمال، – وشروط ضمان المنتوج، – وكل معلومة أخرى منصوص عليها في التنظيم ساري المفعول.	**لم تمس التعديلات أحكام هذه المادة**
	الفصل السادس: الصالح المدني و المنوية للمستهلكين	المادة 19	إجبارية تقديم للمستهلك، **خدمة:** – لا تمس بمصلحته المادية، – لاتسبب له ضرراً معنويا.	**الفقرة الأولى: إجبارية** تقديم للمستهلك، **منتوج:** – لا يمس بمصلحته المادية، – وأن لا يسبب له ضرراً معنويا. **الفقرة الثانية والثالثة: حق** العدول. **الفقرة الرابعة: إحالة للتنظيم شروط وكيفيات ممارسة حق العدول وكذا آجال وقائمة المنتوجات المعنية.**
		المادة 20	**الفقرة الأولى:**عروض قرض الاستهلاك. **الفقرة الثانية:** إحالة للتنظيم تحديد شروط وكيفيات العروض في مجال قروض الإستهلاك. **[المرسوم التنفيذي رقم 15–114 المؤرخ في 12 مايو سنة 2015، يتعلق بشروط وكيفيات العروض في مجال القرض الإستهلاكي.الجريدة الرسمية رقم 24 المؤرخة في 13 مايو سنة2015 م.]** **[القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 31 ديسمبر سنة 2015، يحدّد شروط وكيفيات العروض في مجال القرض الإستهلاكي.الجريدة الرسمية رقم 1 المؤرخة في 6 يناير سنة 2016م.]**	
	الفصل السابع: جمعيات حماية المستهلكين	المادة 21	**الفقرة الأولى:** تعريف جمعيات حماية المستهلك. **الفقرة الثانية:** المنفعة العمومية لجمعيات حماية المستهلك.	**لم تمس التعديلات أحكام هذه المواد**
		المادة 22	إمكانية استفادة جمعيات حماية المستهلكين المعترف لها بالمنفعة العمومية من المساعدة القضائية.	
		المادة 23	إمكانية تأسيس جمعيات حماية المستهلك كطرف مدني عندما يتعرض مستهلك و عدة مستهلكين لأضرار فردية: – تسبب فيها نفس المتدخل، – وذات أصل مشترك.	
		المادة 24	**الفقرة الأولى:** إنشاء المجلس الوطني لحماية المستهلكين. **الفقرة الثانية:** إحالة للتنظيم تحديد تشكيلة المجلس واختصاصه. **[المرسوم التنفيذي رقم 12–355 المؤرخ في 2 أكتوبر سنة 2012، يحدّد تشكيلة المجلس الوطني لحماية المستهلكين واختصاصه. الجريدة الرسمية رقم 56 المؤرخة في 11أكتوبر سنة 2012 م.]**	

الباب الثالث: البحث و معاينة المخالفات	الفصل الأول: أعوان قمع الغش	**المادة 25**	تأهيل أعوان قمع الغش التابعون للوزارة المكلفة بحماية المستهلك للبحث ومعاينة مخالفات أحكام هذا القانون.	
		المادة 26	**الفقرة الأولى:** تفويض وأداء اليمين لأعوان قمع الغش. **الفقرة الثانية:** إشهاد القسم من طرف المحكمة. **الفقرة الثالثة:** حالة عدم تحديد اليمين. **الفقرة الرابعة:** إجبارية تبيان الوظيفة والتفويض بالعمل.	
		المادة 27	الحماية القانونية لأعوان الرقابة.	
		المادة 28	**الفقرة الأولى:** طلب تدخل القوة العمومية من طرف أعوان قمع الغش، عند الحاجة. **الفقرة الثانية:** إمكانية اللجوء للسلطة القضائية المختصة إقليمياً، عند الضرورة، طبقاً للإجراءات السارية المفعول.	
	الفصل الثاني: إجراءات الرقابة	**المادة 29**	مراقبة مطابقة المنتوجات بالنسبة للمتطلبات المميزة الخاصة بها من طرف أعوان قمع الغش: – بأي وسيلة، – في أي وقت، – وفي جميع مراحل عملية العرض للإستهلاك.	**لم تمس التعديلات أحكام هذه المواد**
		المادة 30	**الفقرة الأولى:** الرقابة عن طريق: – فحص الوثائق، – و/أو بواسطة سماع المتدخلين المعنيين، – أو المعاينات المباشرة بالعين المجردة أو بأجهزة القياس، – وعند الاقتضاء، يتم اقتطاع العينات بغرض إجراء التحاليل أو الاختبارات أو التجارب. **الفقرة الثانية:** رقابة مطابقة المنتوجات المستوردة عند الحدود، قبل جمركتها. **الفقرة الثالثة:** إحالة للتنظيم تحديد شروط وكيفيات الرقابة.	
		المادة 31	**الفقرة الأولى:** تحرير محاضر تدون فيها: – تواريخ وأماكن الرقابة المنجزة، – وتبين فيها الوقائع المعاينة، – والمخالفات المسجلة، – والعقوبات المتعلقة بها. **الفقرة الثانية:** تتضمن المحاضر أيضاً: – هوية وصفة الأعوان الذين قاموا بالرقابة، – وكذا هوية ونسب ونشاط وعنوان المتدخل المعني بالرقابة. **الفقرة الثالثة:** المحاضر ترفق بهم كل وثيقة أومستند إثبات. **الفقرة الرابعة:** الحجية القانونية للمحاضر حتى يثبت العكس.	
		المادة 32	**الفقرة الأولى:** تحرير وتوقيع المحاضر من طرف الأعوان المعاينين للمخالفة.	

الباب الثالث: البحث ومعاينة المخالفات (يتبع)	الفصل الثاني : إجراءات الرقابة(يتبع)	المادة 32	**الفقرة الثانية:** تحرير المحضر بحضور المتدخل الذي يوقعه. **الفقرة الثالثة:** تقييد غياب المتدخل أو رفضه في المحضر. **الفقرة الرابعة:** تسجيل المحاضر في سجل مخصص لهذا الغرض مرقم ومؤشر عليه من طرف رئيس المحكمة المختصة إقليميا. **الفقرة الخامسة:** إحالة للتنظيم شكل ومحتوى المحاضر.	
		المادة 33	**الفقرة الأولى:** إمكانية فحص أعوان قمع الغش، في إطار مهامهم ودون أن يحتج اتجاههم بالسر المهني، لكل وثيقة: – تقنية، – أو إدارية، – أو تجارية، – أو مالية، – أو محاسبية، – وكذا كل وسيلة مغناطيسية أو معلوماتية. **الفقرة الثانية:** إمكانية طلب أعوان قمع الغش الإطلاع على هذه الوثائق في أي يد وجدت والقيام بحجزها.	
		المادة 34	**الفقرة الأولى:** حرية دخول أعوان الرقابة نهارا وليلا، بما في ذلك أيام العطل، إلى المحلات التجارية والمكاتب والملحقات ومحلات الشحن والتخزين وإلى أي مكان، باستثناء المحلات ذات الاستعمال السكني التي يتم الدخول إليها طبقا لأحكام قانون الإجراءات الجزائية. **الفقرة الثانية:** ممارسة أعوان الرقابة مهامهم أثناء نقل المنتوجات.	**لم تمس التعديلات أحكام هذه المواد**
	الفصل الثالث: مخابر قمع الغش	**المادة 35**	تأهيل المخابر التابعة للوزارة المكلفة بحماية المستهلك وقمع الغش قصد حماية المستهلك وقمع الغش للقيام: – بالتحاليل، – والاختبارات، – والتجارب.	
		المادة 36	**الفقرة الأولى: إمكانية** إعتماد مخابر أخرى لإجراء التحاليل والاختبارات والتجارب. **الفقرة الثانية:** إحالة للتنظيم تحديد شروط وكيفيات اعتماد المخابر. **الفقرة الثالثة:** إلغاء من أحكام الفقرة أعلاه، المخابر التي تتدخل: – في إطار النصوص المؤسسة لها، – أو في الميادين المسيرة بتنظيم خاص. **[المرسوم التنفيذي رقم 13–328 المؤرخ في 26سبتمبر سنة 2013، يحدّد شروط وكيفيات اعتماد المخابر قصد حماية المستهلك وقمع الغش.** الجريدة الرسمية رقم 49 المؤرخة في 02 أكتوبر سنة 2013م.**]** **[القرار المؤرخ في 20 يوليو سنة 2015، يحدّد تشكيلة و تنظيم و سير لجنة اعتماد المخابر في إطار قمع الغش.**الجريدة الرسمية رقم 50 المؤرخة في 20 سبتمبر سنة 2015 م.**]**	

الباب الثالث : البحث و معاينة المخالفات وتتبع	الفصل الثالث: محاضر قمع الغش (تتبع)	**المـادة 37**	استعمال المخابر المذكورة في المادتين 35 و36، المناهج المحددة عن طريق التنظيم وفي حالة عدم وجودها، استعمال المناهج المعترف بها على المستوى الدولي.	**لم تمس التعديلات أحكام هذه المواد**
		الـمادة 38	إعداد المخابر المذكورة في المادتين 35 و36، كشوفات أو تقارير نتائج التحاليل أو الاختبارات أو التجارب التي قامت بها وتذكير مراجع المناهج المستعملة.	
		المـادة 39	**الفقرة الأولى:** إجراء اقتطاع العينات قصد إجراء التحاليل أو الإختبارات أو التجارب. **الفقرة الثانية:** تحرير أعوان قمع الغش محضر فور اقتطاع العينات. **الفقرة الثالثة:** إحالة للتنظيم تحديد شروط وكيفيات اقتطاع العينات.	
	الفصل الرابع: إقتطاع العينات	**المـادة 40**	**الفقرة الأولى:** اقتطاع ثلاث (03) عينات متجانسة وممثلة للحصة موضوع الرقابة وتشمع. **الفقرة الثانية:** ترسل إلى المخبر المؤهل: – العينة الأولى: لإجراء التحاليل أو الاختبارات أو التجارب، – والعينة الثانية تحتفظ بها مصالح الرقابة، – والعينة الثالثة يحتفظ بها المتدخل المعني. **الفقرة الثالثة:** استعمال العينة الثانية والثالثة في إجراء الخبرة. **الفقرة الرابعة:** حفظ العينتان الثانية والثالثة، الشاهدتان ضمن شروط الحفظ المناسبة. **الفقرة الخامسة: إحالة** للتنظيم تحديد شروط وكيفيات تطبيق هذه المادة.	
		المـادة 41	**الفقرة الأولى:** اقتطاع **عينة واحدة** ثم إرسالها فورا إلى المخبر المؤهل لإجراء التحاليل أو الإختبارات أو التجارب: – للمنتوج سريع التلف، – أو بالنظر إلى طبيعته أو وزنه أو كميته أو حجمه أو قيمته. **الفقرة الثانية:** إحالة للتنظيم تحديد شروط وكيفيات تطبيق أحكام هذه المادة.	
		المـادة 42	إمكانية اقتطاع **عينة واحدة** في إطار الدراسات التي تنجزها المصالح المكلفة بحماية المستهلك وقمع الغش.	
	الفصل الخامس: الخبرة	**المادة 43** **المادة 44** **المادة 45** **المادة 46** **المادة 47** **المادة 48** **المادة 49** **المادة 50** **المادة 51** **المادة 52**	الخبرة، حسب الإجراءات والأشكال المنصوص عليها في المواد من 143 إلى 156 من قانون الإجراءات الجزائية.	

الباب الرابع: قمع الغش	الفصل الأول: التدابير التحفظية ومبدأ الاحتياط	**المادة 53**	**الفقرة الأولى:** اتخاذ أعوان قمع الغش التدابير التحفظية قصد حماية المستهلك وصحته وسلامته ومصالحه. **الفقرة الثانية:** إمكانية قيام أعوان قمع الغش: –برفض **الدخول المؤقت** للمنتوجات المستوردة عند الحدود، –برفض **الدخول النهائي** للمنتوجات المستوردة عند الحدود، – بالإيداع، – بالحجز، –بالسحب المؤقت، – بالسحب النهائي للمنتوجات، – بإتلاف المنتوجات، –بالتوقيف المؤقت للنشاطات. **الفقرة الثالثة:** الإحالة للتنظيم تحديد شروط وكيفيات تطبيق أحكام هذه المادة.	**الفقرة الأولى:** .....بدون التغيير..... **الفقرة الثانية:** إمكانية قيام أعوان قمع الغش: – **بالسماح بالدخول المشروط** لمنتوجات المستوردة عند الحدود، – برفض **الدخول** للمنتوجات المستوردة عند الحدود، – .....بدون تغيير.....، – ..... .بدون تغيير.....، – .....بدون تغيير.....، – .....بدون تغيير.....، – .....بدون تغيير.....، – .....بدون تغيير.....، – بال**غلق الإداري للمحلات التجارية**. **الفقرة الثالثة: تم حذف هذه الفقرة**.
		المادة 54	**الفقرة الأولى:** التصريح **بالرفض المؤقت لدخول** منتوج مستورد عند الحدود وهذا لغرض: – إجراء تحريات مدققة، – أو لضبط مطابقته. **الفقرة الثانية:**التصريح **بالرفض النهائي** لدخول المنتوج المستورد في حالة إثبات عدم مطابقته: –بالمعاينة المباشرة، –أوبعد إجراء التحريات المدققة.	**الفقرة الأولى:** التصريح **بالدخول المشروط**، بدون تغيير..... **الفقرة الثانية:** الترخيص بالدخول المشروط لمنتوج مستورد لغرض ضبط مطابقته، على أن لا يتعلق ضبط المطابقة بسلامة وأمن المنتوج، على مستوى: – المناطق تحت الجمركة، – المؤسسات المتخصصة، – محلات المتدخل. **الفقرة الثالثة:** الدخول المشروط من أجل ضبط المطابقة على مستوى المؤسسات المتخصصة أو في محلات المتدخل، يسمح بجمركة المنتوج موضوع ضبط المطابقة. **الفقرة الرابعة:** منع وضع المنتوجات موضوع الدخول المشروط حيز الإستهلاك إلى غاية ضبط المطابقة. **الفقرة الخامسة: التصريح برفض الدخول**. الباقي بدون تغيير....
		المادة 55	**الفقرة الأولى:** قرار الإيداع من طرف الإدارة المكلفة بحماية المستهلك وقمع الغش المتمثل في وقف منتوج معروض للإستهلاك تبث بعد المعاينة المباشرة، أنه غير مطابق. **الفقرة الثانية:** تطبيق قرار الإيداع من طرف المتدخل المعني. **الفقرة الثالثة:** رفع الإيداع من طرف الإدارة المكلفة بحماية المستهلك وقمع الغش.	**لم تمس التعديلات أحكام هذه المادة**

الباب الرابع: قمع الغش (تتبع)	الفصل الأول: التدابير التحفظية ومبدأ الإحتياط(تتبع)	**المادة 56**	إعذار المخالف في حالة عدم مطابقة المنتوج: —من أجل إزالة سبب عدم المطابقة، —أو إزالة ما يتعلق بعدم احترام القواعد والأعراف المعمول بها في عملية العرض للإستهلاك.	
		المادة 57	حجز المنتوج بغرض تغيير اتجاهه أو إعادة توجيهه أو إتلافه دون الإخلال بالمتابعة الجزائية: – إذا ثبت عدم إمكانية ضبط مطابقة المنتوج، –أو إذا رفض المتدخل المعني إجراء عملية ضبط مطابقة المنتوج المشتبه به.	
		المادة 58	تغيير المتدخل المعني اتجاه المنتوج الصالح للإستهلاك والذي تبثت عدم مطابقته: – إما بإرساله إلى هيئة ذات منفعة عامة لاستعماله في غرض مباشر وشرعي، – إما بإعادة توجيهه بإرساله إلى هيئة لاستعماله في غرض شرعي بعد تحويله.	**لم تمس التعديلات أحكام هذه المواد**
		المادة 59	**الفقرة الأولى:** السحب المؤقت لمنتوج عند الاشتباه في عدم مطابقته وذلك في انتظار نتائج التحريات المعمقة لا سيما نتائج التحاليل أو الإختبارات أو التجارب. **الفقرة الثانية:** الرفع الفوري لتدبير السحب المؤقت: – إذا لم تجر هذه التحريات في أجل سبعة (07) أيام عمل، – أو إذا لم يثبت عدم مطابقة المنتوج. إمكانية تمديد أجل سبعة (07) أيام إذا تطلبت الشروط التقنية للرقابة أو التحاليل أو الإختبارات أو التجارب ذلك. **الفقرة الثالثة:** إعلان حجز المنتوج إذا ثبت عدم مطابقته مع الإعلام الفوري لوكيل الجمهورية.	
		المادة 60	**الفقرة الأولى:** تسديد المتدخل المقصر للمصاريف الناتجة عن عمليات الرقابة أو التحاليل أو الإختبارات أو التجارب إذا ثبت عدم مطابقة المنتوج. **الفقرة الثانية:** تعويض قيمة العينة للمتدخل المعني على أساس القيمة المسجلة في محضر الإقتطاع إذا لم تثبت عدم المطابقة عن طريق التحاليل أو الإختبارات أو التجارب.	**ألغيت أحكام هذه المادة**
		المادة61	تحرير المحاضر وتشميع المنتوجات المشتبه فيها ووضعها تحت حراسة المتدخل المعني في حالة الحجز، السحب المؤقت أو النهائي من طرف أعوان قمع الغش.	**لم تمس التعديلات أحكام هذه المادة**

الباب الرابع: قمع الغش (يتبع)	الفصل الأول: التدابير التحفظية ومبدأ الإحتياط(يتبع)	المادة 61 مكرّر:	غير موجودة	**الفقرة الأولى:** إمكانية إجراء الحجز والسحب المؤقت على المنتوجات المشتبهة بالتقليد. **الفقرة الثانية:** إحالة للتنظيم تحديد كيفيات تطبيق هذه المادة.
		المادة 62	**الفقرة الأولى:** السحب النهائي دون رخصة مسبقة من السلطة القضائية المختصة في الحالات التالية: – المنتوجات التي ثبت أنها مزورة أو مغشوشة أو سامة أو التي انتهت مدة صلاحيتها، – المنتوجات التي ثبت عدم صلاحيتها للإستهلاك، – حيازة المنتوجات دون سبب شرعي والتي يمكن استعمالها في التزوير، – المنتوجات المقلدة، – الأشياء أو الأجهزة التي تستعمل للقيام بالتزوير. **الفقرة الثانية:** إعلام وكيل الجمهورية فوراً.	**لم تمس التعديلات أحكام هذه المواد**
		المادة 63	**الفقرة الأولى:** إجبارية تحمل المتدخل المعني للمصاريف والتكاليف لإسترجاع المنتوج المشتبه فيه أينما وجد في حالة السحب النهائي المنصوص عليه في المادة 62 مع: – توجيهه إلى مركز ذي منفعة عامة إذا كان المنتوج قابلا للإستهلاك، – توجيهه للإتلاف إذا كان مقلدًا أو غير صالح للإستهلاك. **الفقرة الثانية:** إعلام وكيل الجمهورية بذلك فوراً.	
		المادة 64	**الفقرة الأولى:** إتلاف المنتوجات من طرف المتدخل بحضور أعوان قمع الغش إذا قررت: – الإدارة المكلفة بحماية المستهلك وقمع الغش، – أو الجهة القضائية المختصة. **الفقرة الثانية:** إمكانية الإتلاف بتشويه طبيعة المنتوج. **الفقرة الثالثة:** تحرير محضر الإتلاف من طرف الأعوان وتوقيعه مع المتدخل. **الفقرة الرابعة:** الإحالة للتنظيم تحديد شروط وكيفيات تطبيق أحكام هذه المادة.	
		المادة 65	إمكانية قيام المصالح المكلفة بحماية المستهلك وقمع الغش: – بالتوقيف المؤقت لنشاط المؤسسات التي ثبت عدم مراعاتها للقواعد المنصوص عليها في هذا القانون. ● إلى غاية إزالة كل الأسباب التي أدت إلى اتخاذ هذا التدبير دون الإخلال بالعقوبات الجزائية المنصوص عليها في أحكام هذا القانون.	**الفقرة الأولى:** إمكانية قيام المصالح المكلفة بحماية المستهلك وقمع الغش: – بالتوقيف المؤقت لنشاط المؤسسات **أو الغلق الإداري للمحلات التجارية** التي ثبت عدم مراعاتها للقواعد المنصوص عليها في هذا القانون. ● لمدة أقصاها **خمسة عشر (15) يوماً** قابلة للتجديد إلى غاية إزالة كل الأسباب التي أدت إلى اتخاذ هذا التدبير. **الفقرة الثانية:** إحالة للتنظيم، تحديد كيفيات تطبيق هذه المادة، عند الحاجة.

الباب الرابع: قمع الغش (يتبع)	الفصل الأول: التدابير التحفظية ومبدأ الاحتياط(يتبع)	المـادة 66	تحمل المتدخل **المقصر** للمصاريف الناتجة عن تطبيق الأحكام المتعلقة: – بالإيداع، – وإعادة المطابقة، – والسحب المؤقت، – وتغيير الإتجاه، – وإعادة التوجيه، – والحجز، – والإتلاف.	تحمل المتدخل للمصاريف الناتجة عن تطبيق الأحكام المتعلقة: – .....بدون تغيير.....، **–والتحاليل أو الإختبارات أو التجارب،** – .....بدون تغيير.....، – .....بدون تغيير.....، – .....بدون تغيير.....، – .....بدون تغيير.....، – .....بدون تغيير.....، – .....بدون تغيير.....
		المـادة67	إعلام المصالح المكلفة بحماية المستهلك وقمع الغش المستهلكين بكل الوسائل، عن الأخطار والمخاطر التي يشكلها كل منتوج مسحوب من عملية العرض للإستهلاك.	**لم تمس التعديلات أحكام هذه المواد**
	الفصل الثاني: المخالفات والعقوبات	المـادة 68	المعاقبة **بالحبس من شهرين (02) إلى ثلاث (03) سنوات** وبغرامة من **2.000 إلى 20.000دج** أو إحدى هاتين العقوبتين (العقوبات المنصوص عليها في المادة **429من قانون العقوبات**)، كل من يخدع أو يحاول أن يخدع المستهلك بأية وسيلة أو طريقة كانت حول: – كمية المنتوجات المسلّمة، – تسليم المنتوجات غير تلك المعينة مسبقاً، – قابلية استعمال المنتوج، – تاريخ أو مدة صلاحية المنتوج، – النتائج المنتظرة من المنتوج، – طرق الاستعمال أو الاحتياطات اللازمة لاستعمال المنتوج.	
		المادة 69	رفع العقوبات المنصوص عليها في المادة 68 إلى **خمس (05)سنوات حبس وغرامة قدرها خمسمائة ألف دينار(500.000دج)**، إذا كان الخداع أو محاولة الخداع قد ارتكبت سواء بواسطة: – الوزن أو الكيل أو بأدوات أخرى مزورة أو غير مطابقة، – طرق ترمي إلى التغليط في عمليات التحليل أو المقدار أو الوزن أو الكيل أو التغيير عن طريق الغش في تركيب أو وزن أو حجم المنتوج، – إشارات أو إدعاءات تدليسية، – كتيبات أو منشورات أو نشرات أو معلقات أو إعلانات أو بطاقات أو أية تعليمات أخرى.	

الباب الرابع: قمع الغش (يتبع)	الفصل الثاني: المخالفات والعقوبات(يتبع)	**المادة 70**	المعاقبة **بالحبس من سنتين (02) إلى خمس سنوات وبغرامة**من **10.000 إلى 50.000 دج** (العقوبات المنصوص عليها في المادة **431 من قانون العقوبات**) ، كل من: – يزور أي منتوج موجه للإستهلاك أو للإستعمال البشري أو الحيواني، – يعرض أو يضع للبيع منتوجا يعلم أنه مزور أو فاسد أو سام أو خطير للإستعمال البشري أو الحيواني، – يعرض أو يضع للبيع أو يبيع، مع علمه بوجهتها، مواد أو أدوات أو أجهزة أو كل مادة خاصة من شأنها أن تؤدي إلى تزوير أي منتوج موجه للإستعمال البشري أو الحيواني.	**لم تمس التعديلات أحكام هذه المواد**
		المادة 71	عقوبة بغرامة من مائتي ألف دينار (**200.000 دج**) إلى خمسمائة ألف دينار (**500.000دج**) كل من يخالف إلزامية سلامة المواد الغذائية المنصوص عليها في المادتين **4**و**5** من هذا القانون.	
		المادة 72	عقوبة بغرامة من خمسين ألف دينار (**50.000 دج**)إلى مليون دينار (**1.000.000دج**) كل من يخالف إلزامية النظافة والنظافة الصحية المنصوص عليها في المادتين **6** و**7** من هذا القانون.	
		المادة 73	عقوبة بغرامة من مائتي ألف دينار (**200.000 دج**) إلى خمسمائة ألف دينار (**500.000دج**)كل من يخالف إلزامية أمن المنتوج المنصوص عليها في المادة **10** من هذا القانون.	
		المادة 73 مكرّر	**غير موجودة**	عقوبة بغرامة من خمسمائة ألف دينار (**500.000دج**) إلى مليون دينار (**1.000.000 دج**) كل من يخالف الخصائص التقنية المنصوص عليها في المادة11من هذا القانون.
		المادة 74	عقوبة بغرامة من خمسين ألف دينار (**50.000 دج**) إلى خمسمائة ألف دينار (**500.000دج**) كل من يخالف إلزامية رقابة المطابقة المسبقة المنصوص عليها في المادة **12** من هذا القانون.	**لم تمس التعديلات أحكام هذه المواد**
		المادة 75	عقوبة بغرامة من مائة ألف دينار (**100.000 دج**) إلى خمسمائة ألف دينار (**500.000دج**) كل من يخالف إلزامية الضمان أو تنفيذ ضمان المنتوج المنصوص عليها في المادة **13** من هذا القانون.	
		المادة 76	عقوبة بغرامة من خمسين ألف دينار (**50.000 دج**) إلى مائة ألف دينار (**100.000دج**) كل من يخالف إلزامية تجربة المنتوج المنصوص عليها في المادة **15** من هذا القانون.	
		المادة 77	عقوبة بغرامة من خمسين ألف دينار (**50.000 دج**) إلى مليون دينار (**1.000.000دج**) كل من يخالف إلزامية تنفيذ الخدمة ما بعد البيع المنصوص عليها في المادة **16** من هذا القانون.	
		المادة 78	عقوبة بغرامة من مائة ألف دينار(**100.000دج**) إلى مليون دينار(**1.000.000 دج**) كل من يخالف وسم المنتوج المنصوص عليها في المادتين **17** و**18** من هذا القانون.	عقوبة بغرامة من مائة ألف دينار (**100.000 دج**) إلى مليون دينار (**1.000.000 دج**) كل من يخالف إلزامية إعلام المستهلك المنصوص عليها في المادتين **17**و**18** من هذا القانون.

الباب الرابع: قمع الغش (تتبع)	الفصل الثاني: المخالفات والعقوبات(تتبع)	**المادة 78 مكرّر**	**غير موجودة**	عقوبة بغرامة من خمسين ألف دينار (**50.000دج**) إلى خمسمائة ألف دينار (**500.000دج**) كل من يخالف الأحكام المتعلقة بحق العدول المنصوص عليه في المادة **19** من هذا القانون.
		المادة 79	العقوبة بالحبس من ستة (**06**) أشهر إلى ثلاث (**03**) سنوات وبغرامة من خمسمائة ألف دينار (**500.000دج**) إلى مليوني دينار (**2.000.000 دج**) أو بإحدى هاتين العقوبتين، دون الإخلال بالأحكام المنصوص عليها في المادة **155** من قانون العقوبات، كل من: – يبيع منتوجاً مشمعا، – أو يبيع منتوجا مودعا لضبط المطابقة، – أو يبيع منتوجا تم سحبه مؤقتا من عملية عرضه للإستهلاك، – أو يخالف إجراء التوقيف المؤقت للنشاط.	**الفقرة الأولى:** .....بدون تغيير..... **تتميم أحكام الفقرة الرابعة من المادة 79 على النحو التالي:** – أو يخالف إجراء التوقيف المؤقت للنشاط **أو يخالف إجراء الغلق الإداري للمحلات التجارية.**
		المادة 80	دفع مبلغ بيع المنتوجات موضوع هذه المخالفات للخزينة العمومية، إضافة للعقوبات المنصوص عليها في المادة 79، مع تقييمها على أساس: – سعر البيع المطبق من طرف المخالف، – أو على أساس سعر السوق.	**لم تمس التعديلات أحكام هذه المواد**
		المادة 81	العقوبة بغرامة مالية من خمسمائة ألف دينار(**500.000دج**) إلى مليون دينار (**1.000.000دج**) كل من يخالف الالتزامات المتعلقة بعرض القروض للإستهلاك المنصوص عليها في المادة **20** من هذا القانون.	
		المادة 82	مصادرة المنتوجات والأدوات وكل وسيلة أخرى استعملت لإرتكاب المخالفات المنصوص عليها في هذا القانون، إضافة إلى العقوبات المنصوص عليها في المواد **68** و**69** و**70** و**73**و**78** أعلاه.	

الباب الرابع: قمع الغش (يتبع)	الفصل الثاني: المخالفات والعقوبات(يتبع)	المـادة 83	**الفقرة الأولى:** العقوبة **بالحبس من سنتين إلعشر (10) سنوات** وبغرامة من عشرين ألف دينار **20.000دج**إلى مائتي ألف دينار**200.000 دج** (الفقرة الأولى من المادة **432من قانون العقوبات**): – كل من يغش، – أو يعرض أو يضع للبيع أو يبيع كل منتوج مزور، – أو يعرض أو يضع للبيع أو يبيع كل منتوج فاسد، – أو يعرض أو يضع للبيع أو يبيع كل منتوج سام، – أو لا يستجيب لإلزامية الأمن المنصوص عليها في المادة 10 من هذا القانون، – إذا ألحق هذا المنتوج بالمستهلك مرضاً أو عجزاً عن العمل. **الفقرة الثانية:** العقوبة **بالسجن المؤقت من عشر (10) سنوات إلى عشرين (20) سنة** وبغرامة من مليون دينار (**1.000.000دج**)إلى مليوني دينار (**2.000.000دج**)، إذا تسبب المنتوج في: – مرض غير قابل للشفاء، – أو في فقدان استعمال عضو، – أو في الإصابة بعاهة مستديمة. **الفقرة الثالثة:** عقوبة السجن المؤبد إذا تسبب المرض في وفاة شخص أو عدة أشخاص.	**لم تمس التعديلات أحكام هذه المواد**
		المـادة 84	العقوبة **بالحبس من شهرين إلى سنتين** وبغرامة من (**2.000 إلى 20.000دج**) (عقوبة المادة **435من قانون العقوبات**)، كل من يعرقل أو يقوم بكل فعل آخر من شأنه أن يعيق إتمام مهام الرقابة التي يجريها أعوان قمع الغش.	
		المـادة 85	ضم الغرامات المنصوص عليها في أحكام هذا القانون (طبقاً لأحكام **المادة 36 من قانون العقوبات**) مع مضاعفة الغرامات: – في حالة العود، مع إمكانية إعلان شطب السجل التجاري للمخالف من طرف الجهة القضائية المختصة.	**الفقرة الأولى:** .....بدون تغيير..... **الفقرة الثانية:** حالة العود المتمثلة في قيام المتدخل بمخالفة أخرى لها علاقة بنشاطه **خلال السنوات الخمس (05) التي تلي انقضاء العقوبة السابقة المتعلقة بنفس النشاط.**
الباب الخامس: غرامة الصلح		المـادة 86	**الفقرة الأولى:** إمكانية فرض أعوان قمع الغش لغرامة الصلح على مرتكب المخالفة المعاقب عليها بأحكام هذا القانون. **الفقرة الثانية:** إرسال المحضر إلى الجهة القضائية المختصة إذا لم يتم تسديد غرامة الصلح في الأجل المحدد في المادة 92. **الفقرة الثالثة:** رفع الغرامة إلى الحد الأقصى إذا لم تسدد غرامة الصلح في آجالها.	**لم تمس التعديلات أحكام هذه المادة**

الباب الخامس: غرامة الصلح (يتبع)	**المادة 87**	حالات عدم إمكانية فرض غرامة الصلح المتمثلة في: – حالة المخالفة المسجلة التي تعرض صاحبها إلى عقوبة غير العقوبة المالية وإما تتعلق بتعويض ضرر مسبب للأشخاص أو الأملاك، – حالة تعدد المخالفات التي لا تطبق في إحداها على الأقل إجراء غرامة الصلح، – حالة العود.	**لم تمس التعديلات أحكام هذه المادة**
	المادة 88	يحدد مبلغ غرامة الصلح كما يأتي: – غرامة **ثلاثمائة ألف دينار(300.000دج)** لإنعدام سلامة المواد الغذائية (المعاقب عليها بموجب المادة **71** من هذا القانون). – غرامة **مائتا ألف دينار (200.000دج)** لإنعدام النظافة والنظافة الصحية (المعاقب عليها في المادة **72** من هذا القانون). – غرامة **ثلاثمائة ألف دينار(300.000دج)** لإنعدام أمن المنتوج (المعاقب عليها في المادة **73** من هذا القانون). – غرامة **ثلاثمائة ألف دينار (300.000 دج)** لإنعدام رقابة المطابقة المسبقة (المعاقب عليها في المادة **74** من هذا القانون). – غرامة **ثلاثمائة ألف دينار (300.000 دج)** لإنعدام الضمان أو عدم تنفيذه (المعاقب عليها في المادة **75** من هذا القانون). – غرامة **خمسون ألف دينار (50.000 دج)** لعدم تجربة المنتوج(المعاقب عليها في المادة **76** من هذا القانون). – غرامة تمثل **10% من ثمن المنتوج المقتنى** لرفض تنفيذ الخدمة ما بعد البيع (المعاقب عليها في المادة **77** من هذا القانون). – غرامة **مائة ألف دينار (200.000دج)** لغياب بيانات وسم المنتوج (المعاقب عليها في المادة **78** من هذا القانون).	عدّلت المادة **75** من الأمر رقم 15-01 المؤرخ في 23 جويلية لسنة 2015، يتضمن قانون المالية التكميلي لسنة 2015، **أحكام المادة 88 من القانون 09-03. الجريدة الرسمية رقم 40 المؤرخة في 23 جويلية 2015**، على النحو التالي: – غرامة **خمسمائة ألف دينار (500.000دج)** لإنعدام سلامة المواد الغذائية (المعاقب عليها بموجب المادة **71** من هذا القانون). – غرامة **ثلاثمائة ألف دينار (300.000 دج)** لإنعدام النظافة والنظافة الصحية (المعاقب عليها في المادة **72** من هذا القانون). – غرامة **أربعمائة ألف دينار (400.000 دج)** لإنعدام أمن المنتوج (المعاقب عليها في المادة **73** من هذا القانون). – غرامة **أربعمائة ألف دينار (400.000 دج)** لإنعدام رقابة المطابقة المسبقة (المعاقب عليها في المادة **74** من هذا القانون). – غرامة **مائة ألف دينار (100.000 دج)** لإنعدام الضمان أو عدم تنفيذه (المعاقب عليها في المادة **75** من هذا القانون). – غرامة **مائة ألف دينار (100.000 دج)**لعدم تجربة المنتوج (المعاقب عليها في المادة **76** من هذا القانون). – غرامة تمثل **10% من ثمن المنتوج المقتنى** لرفض تنفيذ الخدمة ما بعد البيع (المعاقب عليها في المادة **77** من هذا القانون). – غرامة **أربعمائة ألف دينار (400.000دج)** لعدم وسم المنتوج (المعاقب عليها في المادة **78** من هذا القانون).
	المادة 89	إجبارية دفع المخالف لمبلغ إجمالي لكل غرامات الصلح المستحقة إذا سجلت عدة مخالفات على نفس المحضر.	
	المادة 90	تبليغ المصالح المكلفة بحماية المستهلك وقمع الغش المخالف في أجل لا يتعدى سبعة (07) أيام ابتداءً من تاريخ تحرير المحضر، إنذار برسالة موصى عليها مع إشعار بالاستلام (يبين فيه محل إقامته ومكان وتاريخ وسبب المخالفة ومراجع النصوص المطبقة ومبلغ الغرامة المفروضة عليه وكذا آجال وكيفيات التسديد المحدّدة في المادة 92 أدناه.	**لم تمس التعديلات أحكام هذه المواد**

الباب الخامس : غرامة الصلح (تتمة)	المادة 91	عدم قبول الطعن في القرار الذي يحدد مبلغ غرامة الصلح.	لم تمس التعديلات أحكام هذه المواد
	المادة 92	**الفقرة الأولى:** إجبارية دفع مرة واحدة مبلغ غرامة الصلح لدى قابض الضرائب لمكان إقامة المخالف أو مكان المخالفة في أجل ثلاثين **(30)** يوماً التي تلي تاريخ الإنذار المذكور في المادة 90 أعلاه. **الفقرة الثانية:** إعلام قابض الضرائب المصالح المكلفة بحماية المستهلك وقمع الغش المعنية بحصول الدفع في أجل عشرة (10) أيام من تاريخ دفع الغرامة. **الفقرة الثالثة:** إرسال المصالح المكلفة بحماية المستهلك وقمع الغش الملف إلى الجهة القضائية المختصة إقليمياً، في حالة عدم استلام الإشعار في **أجل خمسة وأربعين (45)** يوماً ابتداءً من تاريخ وصول الإنذار للمخالف. **الفقرة الرابعة:** إرسال جدول مجمل إشعارات الدفع المستلمة من طرف قابض الضرائب إلى المصالح المكلفة بحماية المستهلك، في الشهر السابق، في الأسبوع الأول من كل شهر.	
	المادة 93	انقضاء الدعوة العمومية إذا سدد المخالف مبلغ غرامة الصلح في الآجال والشروط المحددة في المادة 92 أعلاه.	
الباب السادس: أحكام ختامية وانتقالية	المادة 94	إلغاء أحكام القانون رقم 89-02 المؤرخ في 7 فبراير سنة 1989 والمتعلق بالقواعد العامة لحماية المستهلك. تبقى **النصوص التطبيقية للقانون الملغى سارية المفعول إلى حين صدور النصوص التطبيقية لهذا القانون التي تحل محلها.**	لم تمس التعديلات أحكام هذه المواد
	المادة 95	النشر في الجريدة الرسمية.	

الفصل الثاني
تعاريف

المادة 3 : يقصد في مفهوم أحكام هذا القانون ما يأتي :

– **المستهلك :** كل شخص طبيعي أو معنوي يقتني، بمقابل أو مجانا، سلعة أو خدمة موجهة للاستعمال النهائي من أجل تلبية حاجته الشخصية أو تلبية حاجة شخص آخر أو حيوان متكفل به،

– **المادة الغذائية :** كل مادة معالجة أو معالجة جزئيا أو خام، موجهة لتغذية الإنسان أو الحيوان، بما في ذلك المشروبات وعلك المضغ، وكل المواد المستعملة في تصنيع الأغذية وتحضيرها ومعالجتها، باستثناء المواد المستخدمة فقط في شكل أدوية أو مواد التجميل أو مواد التبغ،

– **التغليف :** كل تعليب مكون من مواد أيا كانت طبيعتها، موجهة لتوضيب وحفظ وحماية وعرض كل منتوج والسماح بشحنه وتفريغه وتخزينه ونقله وضمان إعلام المستهلك بذلك،

– **الوسم :** كل البيانات أو الكتابات أوالإشارات أو العلامات أو المميزات أو الصور أو التماثيل أو الرموز المرتبطة بسلعة، تظهر على كل غلاف أو وثيقة أولافتة أو سمة أو ملصقة أو بطاقة أو ختم أو معلقة مرفقة أو دالة على طبيعة منتوج مهما كان شكلها أو سندها ، بغض النظر عن طريقة وضعها،

– **المتطلبات الخاصة :** مجموع الخصائص التقنية للمنتوج المرتبطة بصحة وسلامة المستهلك ونزاهة المبادلات التي يحددها التنظيم، والتي يجب احترامها،

– **سلامة المنتوجات** : غياب كلي أو وجود، في مستويات مقبولة وبدون خطر، في مادة غذائية للوثات أو مواد مغشوشة أو سموم طبيعية أو أية مادة أخرى بإمكانها جعل المنتوج مضرا بالصحة بصورة حادة أو مزمنة،

– **المتدخل :** كل شخص طبيعي أو معنوي يتدخل في عملية عرض المنتوجات للاستهلاك،

– **عملية وضع المنتوج للاستهلاك** : مجموع مراحل الإنتاج والاستيراد والتخزين والنقل والتوزيع بالجملة وبالتجزئة،

– **الإنتاج** : العمليات التي تتمثل في تربية المواشي وجمع المحصول والجني والصيد البحري والذبح والمعالجة والتصنيع والتحويل والتركيب وتوضيب المنتوج، بما في ذلك تخزينه أثناء مرحلة تصنيعه وهذا قبل تسويقه الأول،

– **المنتوج** : كل سلعة أو خدمة يمكن أن يكون موضوع تنازل بمقابل أو مجانا،

– **منتوج سليم و نزيه و قابل للتسويق** : منتوج خال من أي نقص و/أو عيب خفي يضمن عدم الإضرار بصحة وسلامة المستهلك و/ أو مصالحه المادية والمعنوية،

– **منتوج مضمون** : كل منتوج، في شروط استعماله العادية أو الممكن توقعها، بما في ذلك المدة، لا يشكل أي خطر أو يشكل أخطارا محدودة في أدنى مستوى تتناسب مع استعمال المنتوج و تعتبر مقبولة بتوفير مستوى حماية عالية لصحة وسلامة الأشخاص،

– **منتوج خطير** : كل منتوج لا يستجيب لمفهوم المنتوج المضمون المحدد أعلاه،

– **استرجاع المنتوج :** عملية تتضمن سحب منتوج من عملية العرض للاستهلاك من طرف المتدخل المعني،

– **الأمن :** البحث عن التوازن الأمثل بين كل العناصر المعنية بهدف تقليل أخطار الإصابات في حدود ما يسمح به العمل،

– **الخدمة :** كل عمل مقدم، غير تسليم السلعة، حتى ولو كان هذا التسليم تابعا أو مدعما للخدمة المقدمة،

– **السلعة :** كل شيء مادي قابل للتنازل عنه بمقابل أو مجانا،

– **المطابقة** : استجابة كل منتوج موضوع للاستهلاك للشروط المتضمنة في اللوائح الفنية، وللمتطلبات الصحية والبيئية والسلامة والأمن الخاصة به،

– **الضمان** : التزام كل متدخل خلال فترة زمنية معينة، في حالة ظهور عيب بالمنتوج، باستبدال هذا الأخير أو إرجاع ثمنه أو تصليح السلعة أو تعديل الخدمة على نفقته،

– **قرض الاستهلاك** : كل عملية بيع للسلع أو الخدمات، يكون فيها الدفع مقسطا أو مؤجلا أو مجزءا.

مرسوم تنفيذي رقم 15–172 مؤرّخ في 8 رمضان عام 1436 الموافق 25 يونيو سنة 2015، يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمواد الغذائية.

إنّ الوزير الأول،

– بناء على التقرير المشترك بين وزير التجارة ووزير الصناعة والمناجم ووزير الفلاحة والتنمية الريفية ووزير الموارد المائية ووزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات ووزير الصيد البحري والموارد الصيدية،

– وبناء على الدستور، لا سيما المادتان 85–3 و125 (الفقرة 2) منه،

– وبمقتضى القانون رقم 09–03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، لا سيما المادة 4 منه،

– وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 15 – 125 المؤرخ في 25 رجب عام 1436 الموافق 14 مايو سنة 2015 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، المعدل والمتمم،

– 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،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 92–65 المؤرخ في 8 شعبان عام 1412 الموافق 12 فبراير سنة 1992 والمتعلق بمراقبة مطابقة المواد المنتجة محليا أو المستوردة، المعدل والمتمم،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 04–319 المؤرخ في 22 شعبان عام 1425 الموافق 7 أكتوبر سنة 2004 الذي يحدد مبادئ إعداد تدابير الصحة والصحة النباتية واعتمادها وتنفيذها،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 05–467 المؤرخ في 8 ذي القعدة عام 1426 الموافق 10 ديسمبر سنة 2005 الذي يحدد شروط مراقبة مطابقة المنتوجات المستوردة عبر الحدود وكيفيات ذلك،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 12–203 المؤرخ في 14 جمادى الثانية عام 1433 الموافق 6 مايو سنة 2012 والمتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتوجات،

– و بعد موافقة رئيس الجمهورية،

يرسم ما يأتي :

المادة الأولى : تطبيقا لأحكام المادة 4 من القانون رقم 09–03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمذكور أعلاه، يهدف هذا المرسوم إلى تحديد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمواد الغذائية.

المادة 2 : تطبق أحكام هذا المرسوم على كل المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك، مهما كان منشؤها أو مصدرها.

المادة 3 : يقصد، في مفهوم أحكام هذا المرسوم، بما يأتي :

– الكائنات الحية الدقيقة : البكتيريا والفيروسات والخمائر والعفن والطحالب والطفيليات وحيدات الخلية والديدان المعوية المجهرية، وكذا سمومها ونواتج الأيض،

– خصائص ميكروبيولوجية : معايير تطبق على المواد الغذائية من أجل ضمان احترام النظافة وسلامة هذه الأغذية أثناء عملية وضعها للاستهلاك،

– معايير ميكروبيولوجية : معايير تحدد مدى قبول منتوج أو حصة من المواد الغذائية أو طريقة على أساس غياب أو وجود الكائنات الحية الدقيقة أو عدد منها و/ أو كمية من سمومها / نواتج الأيض لوحدة أو وحدات الكتلة أو الحجم أو المساحة أو الحصة،

– معايير أمن المواد الغذائية : معايير تحدد مدى قبول منتوج أو حصة من المواد الغذائية المطبقة على المواد المعروضة للبيع،

– حصة : مجموعة أو سلسلة من منتوجات قابلة للتحديد، يحصل عليها بطريقة معينة في ظروف تقريبا مماثلة، وتنتج في مكان معين وخلال مدة إنتاج محددة،

– **عيّنة :** مجموعة تتكون من وحدة أو عدة وحدات أو جزء من المادة المختارة بوسائل مختلفة في مجتمع أو في كمية كبيرة من المادة، موجهة لتقديم معلومات عن خاصية معينة من المجتمع أو المادة المدروسة وتشكل أساسا لاتخاذ قرار حول المجتمع أو المادة المعينة أو حول الطريقة التي أنتجت بها،

– **عيّنة ممثلة :** العيّنة التي نجد فيها خصائص الحصة التي أتت منها. وكذا هو الحال بالخصوص، عندما يكون كل فرد من الأفراد أو قطعة من الاقتطاعات الأولية التي ستختار في الحصة، لها نفس احتمالات الظهور في العينة.

المادة 4 : يجب على كل متدخل في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك، احترام إلزامية سلامة هذه المواد والسهر على أن لا تضر بصحة المستهلك.

المادة 5 : يجب ألاّ تحتوي المواد الغذائية على كائنات حية دقيقة أو سمومها أو نواتج الأيض بكميات تشكل خطرا غير مقبول على صحة المستهلك، وهذا طبقا للأحكام المنصوص عليها في المادة 8 من هذا المرسوم.

المادة 6 : يجب أن تكون العيّنة المقتطعة من أجل التحاليل الميكروبيولوجية، ممثلة للحصة المأخوذة منها.

المادة 7 : يجب الأخذ بعين الاعتبار، عند اقتطاع عيّنات لمادة غذائية من أجل التحاليل الميكروبيولوجية، على الخصوص، العوامل الآتية :

– الحالة الميكروبيولوجية للمادة الأولية،

– احتمال تلوث و/ أو تكاثر ميكروبيولوجي في مرحلة الإنتاج والتحويل والنقل والتفريغ والشحن والتخزين للمادة الغذائية،

– فئة المستهلكين المعنيين،

– الاستعمال الموجهة إليه المادة الغذائية، مثل المواد الجاهزة للاستهلاك،

– حساسية المادة الغذائية، لا سيما المنتوجات سريعة التلف.

المادة 8 : يجب على المتدخلين في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك، السهر على احترام المعايير الميكروبيولوجية المنصوص عليها في أحكام هذا المرسوم.

تحدد المعايير الميكروبيولوجية للمواد الغذائية المذكورة أعلاه، بموجب قرار من الوزراء المكلفين بحماية المستهلك وقمع الغش والصناعة والفلاحة والموارد المائية والصحة والصيد البحري.

المادة 9 : يجب على كل متدخل في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك، القيام بصفة منتظمة بالرقابة والتحقق من النوعية الميكروبيولوجية لمنتوجاته الغذائية، قصد الوقاية من ظهور أي أخطار ميكروبيولوجية.

المادة 10 : يجب أن ينجز التحليل الميكروبيولوجي للمواد الغذائية طبقا لمناهج التحليل التي يحددها التنظيم المعمول به، وفي حالة عدم وجودها، حسب المناهج المأخوذة من المقاييس المعترف بها على المستوى الدولي.

المادة 11 : كل إخلال بأحكام هذا المرسوم يعاقب عليه طبقا للتشريع المعمول به، لا سيما أحكام القانون رقم 09–03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش.

المادة 12 : ينشر هذا المرسوم في الجريدة الرّسميّة للجمهوريّة الجزائريّة الدّيمقراطيّة الشّعبيّة.

حرّر بالجزائر في 8 رمضان عام 1436 الموافق 25 يونيو سنة 2015.

عبد المالك سلال

وزارة التجارة

قرار وزاري مشترك مؤرخ في 2 محرم عام 1438 الموافق 4 أكتوبر سنة 2016، يحدد المعايير الميكروبيولوجية للمواد الغذائية.

———

– إنّ وزير التجارة،

– ووزير الصناعة والمناجم،

– ووزير الفلاحة والتنمية الريفية والصيد البحري،

– ووزير الموارد المائية والبيئة،

– ووزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات،

– بمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 15–125 المؤرخ في 25 رجب عام 1436 الموافق 14 مايو سنة 2015 ، والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة، المعدل،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذى رقم 04–189 المؤرخ في 19 جمادى الأولى عام 1425 الموافق 7 يوليو سنة 2004 الذي يحدد تدابير حفظ الصّحة والنظافة المطبقة على منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 15–172 المؤرخ في 8 رمضان عام 1436 الموافق 25 يونيو سنة 2015 الذي يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمواد الغذائية، لا سيما المادة 8 منه،

– وبمقتضى القرار المؤرخ في 14 صفر عام 1415 الموافق 23 يوليو سنة 1994 والمتعلق بالمواصفات الميكروبيولوجية لبعض المواد الغذائية، المعدل والمتمم،

– وبمقتضى القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 22 ذي الحجة عام 1426 الموافق 22 يناير سنة 2006 الذي يحدد نسب العناصر التي تحتويها المياه المعدنية الطبيعية ومياه المنبع وكذا شروط معالجتها أو الإضافات المسموح بها، المعدل والمتمم،

يقررون ما يأتي :

المادة الأولى : تطبيقا لأحكام المادة 8 من المرسوم التنفيذي رقم 15–172 المؤرخ في 8 رمضان عام 1436 الموافق 25 يونيو سنة 2015 والمذكور أعلاه، يهدف هذا القرار إلى تحديد المعايير الميكروبيولوجية للمواد الغذائية.

المادة 2 : يُقصد، في مفهوم أحكام هذا القرار، ما يأتي :

احترام المعايير الميكروبيولوجية : الحصول على نتائج مُرضية أو مقبولة المذكورة في ملحقي هذا القرار، عند إجراء التحاليل الميكروبيولوجية المبنية على أساس القيم المحددة لهذه المعايير، مع الأخذ بعين الاعتبار التنظيم المعمول به والمتعلق بكيفيات اقتطاع العيّنات وسير التحاليل،

مخطّط اقتطاع العيّنات : إجراء مخطّط ومنهج يسمح باختيار، أو أخذ عيّنات مميّزة من حصة، من أجل الحصول على المعلومات محل البحث، مثل قرار المطابقة للحصة. ويحدد مخطّط اقتطاع العيّنات عدد الوحدات داخل العيّنة والقاعدة المتبعة لاتخاذ القرار من أجل تقييم مطابقة أو عدم مطابقة الحصة للمواصفة المطلوبة،

تفسير نتائج التحاليل : استنتاج حول قبول نوعية المواد الغذائية المتعلقة بصحة المستهلكين، وفقا للمعايير المحددة في الملحقين بهذا القرار،

الرّشيم : المنتوج المتحصل عليه بالإنتاش وتطور البذرة داخل الماء أو في وسط آخر، يتم جنيه قبل أن تتطور أولى أوراقه ويوجه للاستهلاك كاملا مع البذرة.

المادة 3 : تطبق أحكام هذا القرار على فئات المواد الغذائية الآتية :

– الحليب ومشتقاته،

– اللحوم الحمراء والبيضاء وكذا مشتقاتها،

– منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات،

– الدهون الحيوانية والنباتية،

– المصبرات ونصف المصبرات،

– أغذية الرضع والأطفال صغار السن،

– الحبوب والمنتوجات المشتقة منها،

– الأطباق المحضّرة،

– المياه وعصير الفواكه والخضر والمشروبات غير الكحولية،

– الفواكه والخضر والمنتوجات المعدة أساسا من النباتات،

– البيض والمنتوجات المعدة من البيض والمرطبات وكريمات المرطبات،

– الحلويات،

– المواد الغذائية الأخرى المحددة في النقطة 15 من الملحق الأول بهذا القرار.

المادة 4 : يجب أن لا تحتوي المواد الغذائية المذكورة في المادة 3 أعلاه، على الكائنات الدقيقة أو السُمّين أو نواتج الأيض بكميات يمكن أن تشكل خطرا على صحة المستهلك.

المادة 5 : يجب أن يسهر المتدخلون المسؤولون على وضع المواد الغذائية للاستهلاك على احترام المعايير الميكروبيولوجية المحددة في الملحقين الأول والثاني بهذا القرار.

المادة 6 : تحدد المعايير الميكروبيولوجية المتعلقة بالمواد الغذائية المذكورة في المادة 3 أعلاه، في الملحق الأول بهذا القرار.

المادة 7 : تحدد تقنيات القيام بالتجارب وتفسير نتائج التحليل الميكروبيولوجي للمواد الغذائية في الملحق الثاني بهذا القرار.

المادة 8 : تمثل الثوابت **س** و **ج** و **م1** و **م2** المستعملة في الملحقين بهذا القرار ما يأتي :

– س : عدد الوحدات التي تشكل العينة،

– م1 : عدد الجراثيم الموجودة في الغرام الواحد أو الميليلتر الواحد من المنتوج المحلل، الذي يوافق المقدار الأدنى الذي دونه تعتبر نوعية المنتوج مرضية،

– م2 : عدد الجراثيم الموجودة في الغرام الواحد أو الميليلتر الواحد من المنتوج المحلل، الذي يوافق المقدار الذي، إن تم تجاوزه، تعتبر نوعية المنتوج غير مقبولة،

– ج : العدد الأقصى من وحدات عينات المنتوج المحلل الذي يمكن أن يتجاوز " م1 "، على أن يبقى أقل من "م2" دون أن ترفض الحصة.

المادة 9 : يجب أن تستوفي المصبرات الغذائية، مهما كانت طبيعة التغليف المستعمل، وقبل وضعها حيز الاستهلاك، اختبارات الاستقرار الواردة في التنظيم المعمول به.

المادة 10 : تُستبعد اختبارات الاستقرار بالنسبة للمصبرات الغذائية الموضبة في علب حديدية أو زجاجية أو بلاستيكية أو تركيبات حديدية بلاستيكية أو تركيبات كرتون حديد بلاستيك، التي تنطوي على عيوب كبرى مثل الانتفاخ والتلين والتسرب.

المادة 11 : يجب أن تؤدي مختلف الاختبارات المنجزة على المصبرات الغذائية، إلى ما يأتي :

– أن لا يعاين أي عيب ظاهر فيها، لا سيما الانتفاخ أو التسرب،

– أن لا تتعدى تغيرات العامل الهيدروجيني pH قيمة 0.5 وحدة، بين وحدات العينات المحضنة ووحدة العينة الشاهدة، الموضوعة في درجة حرارة الوسط أثناء الدورات المقررة.

المادة 12 : تلغى كل الأحكام المخالفة لهذا القرار، لا سيما أحكام القرار المؤرخ في 14 صفر عام 1415 الموافق 23 يوليو سنة 1994 والمتعلق بالمواصفات الميكروبيولوجية لبعض المواد الغذائية، المعدّل والمتمّم.

المادة 13 : تسري أحكام هذا القرار بعد سنة واحدة من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية.

المادة 14 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرّسميّة للجمهورية الجزائريّة الديمقراطيّة الشّعبيّة.

حرر بالجزائر في 2 محرم عام 1438 الموافق 4 أكتوبر سنة 2016.

وزير التجـــارة

بختي بلعايب

وزير الصناعة و المناجم

عبد السلام بوشوارب

وزير الفلاحة والتنمية الريفية والصيد البحري

عبد السلام شلغوم

وزير الموارد المائية والبيئة

عبد القادر والي

وزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات

عبد المالك بوضياف

الملحق الأول
المعايير الميكروبيولوجية المطبقة على المواد الغذائية

1- الحليب ومشتقاته

فئات المواد الغذائية	الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض	مخطط اقتطاع العينات		الحدود الميكروبيولوجية (و ت م [1] / غ أو وت م /ملل)	
		س	ج	م1	م2
الحليب النيئ	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10.3^{5}	10.3^{6}
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10^{2}	10^{3}
	بكتيريا القولون المتحملة للحرارة	5	2	10.5^{2}	10.5^{3}
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25 ملل	
	مضادات حيوية	1	-	منعدمة/ 1 ملل	
	ليستريا مونو سيتو جيناس	5	0	100	
حليب مبستر ومنتوجات حليب أخرى سائلة مبسترة.	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10^{4}	10^{5}
	انتيروبا كتيرياسي	5	0	10	
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25 ملل	
حليب معقم بدرجة حرارة عالية وحليب معقم.	جراثيم هوائية في 30°م	5	0	0.1/10 ملل	
مسحوق الحليب ومسحوق مصل الحليب.	انتيروبا كتيرياسي	5	2	10	10^{2}
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10	10^{2}
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
جبن منتج بحليب نيئ.	إيشير يشيا كولي	5	2	10^{4}	10^{5}
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10^{3}	10^{4}
	سالمونيلا	5	0	منعدمة / 25غ	
	ليستريا مونو سيتو جيناس	5	0	100	
جبن منتج بحليب معالج بدرجة حرارة أقل من البسترة وجبن ناضج منتج بحليب أو مصل الحليب المبستر أو معالج بدرجة حرارة أقوى من البسترة.	إيشير يشيا كولي	5	2	10^{2}	10^{3}
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10^{2}	10^{3}
	سالمونيلا	5	0	منعدمة / 25غ	
	ليستريا مونو سيتو جيناس	5	0	100	
جبن ذو عجينة لينة غير ناضج (جبن طري) منتج بحليب أو مصل الحليب مبستر أو معالج بدرجة حرارة أقوى من البسترة.	إيشير يشيا كولي	5	2	10^{2}	10^{3}
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10	10^{2}
	سالمونيلا	5	0	منعدمة / 25غ	
	ليستريا مونو سيتو جيناس	5	0	100	

1- الحليب ومشتقاته (تابع 1)

فئات المواد الغذائية	الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض	مخطط اقتطاع العينات		الحدود الميكروبيولوجية (و ت م / غ أو وت م /ملل)	
		س	ج	م1	م2
قشدة الحليب النيئ	إيشير يشيا كولي	5	2	10^2	10^3
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10^3	10^4
	سالمونيلا	5	0	منعدمة / 25غ	
	ليستريا مونو سيتو جيناس	5	0	100	
قشدة مبسترة	انتيروبا كتيرياسي	5	2	10	10^2
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10	10^2
	سالمونيلا	5	0	منعدمة / 25غ	
	ليستريا مونو سيتو جيناس	5	0	100	
قشدة مثلجة وتحليات لبنية مجمدة	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10^5	10^6
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10	10^2
	انتيروبا كتيرياسي	5	2	10	10^2
	انتيروبا كتيرياسي(2)	5	2	50	10.5^2
	سالمونيلا	5	0	منعدمة / 25غ	
	ليستريا مونو سيتو جيناس	5	0	100	
زبدة نيئة	إيشير يشيا كولي	5	2	10	10^2
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10^2	10^3
	سالمونيلا	5	0	منعدمة / 25غ	
	ليستريا مونو سيتو جيناس	5	0	100	
زبدة مبسترة	انتيروبا كتيرياسي	5	2	10	10^2
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10	10^2
	سالمونيلا	5	0	منعدمة / 25غ	
	ليستريا مونو سيتو جيناس	5	0	100	

1- الحليب ومشتقاته (تابع 2)

فئات المواد الغذائية	الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض	مخطط اقتطاع العينات		الحدود الميكرو بيولوجية (و ت م /غ أو وت م/ملل)	
		س	ج	م1	م2
زبدة مركزة	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	$2^{10.5}$	$3^{10.5}$
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	0	منعدمة	
	بكتيريا القولون الإجمالية	5	0	منعدمة	
	سالمونيلا	5	0	منعدمة / 25غ	
حليب متخمر (لبن، رائب)	بكتيريا القولون الإجمالية	5	2	$4^{10.3}$	$5^{10.3}$
	بكتيريا القولون المتحملة للحرارة	5	2	30	$2^{10.3}$
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	$2^{10.3}$	$3^{10.3}$
	سالمونيلا	5	0	منعدمة / 25غ	
	ليستيريا مونو سيتو جيناس	5	0	100	
ياهورت أو ياغورت وتحليات لبنية	انتيروبا كتيرياسي	5	2	10	2^{10}
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10	2^{10}
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25 غ	
	ليستريا مونو سيتو جيناس	5	0	100	
مادة الجبنين (الكازيين الكازينات)	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	$4^{10.3}$	$5^{10.3}$
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	0	منعدمة	
	بكتيريا القولون الإجمالية	5	0	منعدمة / 0.1 غ	
	سالمونيلا	5	0	منعدمة / 25غ	

(1) و ت م : وحدة تشكل مستعمرة.

(2) في تجارة التجزئة، يطبق هذا المعيار في مرحلة التقطيع، أي أثناء التجزئة أو التعامل مع المنتوج قصد البيع مباشرة للمستهلك النهائي.

2- اللحوم الحمراء ومشتقاتها

فئات المواد الغذائية	الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض	مخطط اقتطاع العيّنات		الحدود الميكرو بيولوجية (و ت م/غ)	
		س	ج	م1	م2
هياكل ، نصف هياكل، ربع أو قطعة الماشية، الخرفان، الماعز والخيول (1)	البسدوموموناس	5	2	10^4	10^5
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10^2	10^3
	انتيروبا كتيرياسي	5	2	10^3	10^4
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
	ليستريا مونو سيتو جيناس	5	0	منعدمة/ 25غ	
قطعة من اللحوم الحمراء، مبردة أو مجمدة (2)	البسدوموموناس(3)	5	2	10^5	10^6
	إيشير يشيا كولي	5	2	10^2	10^3
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
لحم مفروم	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10.5^5	10.5^6
	إيشير يشيا كولي	5	2	50	10.5^2
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10^2	10^3
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
أحشاء حمراء كاملة	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10.5^5	10.5^6
	البسودوموناس(3)	5	2	10.5^5	10.5^6
	إيشير يشيا كولي	5	2	10^2	10^3
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
أحشاء حمراء مقطعة	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10.5^5	10.5^6
	البسودوموناس(3)	5	2	10.5^5	10.5^6
	إيشير يشيا كولي	5	2	10^3	10^4
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
لحوم مفصولة ميكانيكيا (VSM) (4)	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10.5^5	10.5^6
	إيشير يشيا كولي	5	2	50	10.5^2
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 10غ	
التحضيرات اللحمية	إيشير يشيا كولي	5	2	10.5^2	10.5^3
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10.5^2	10.5^3
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	

(1) تقطع العيّنة بعد كي المساحة.

(2) اقتطاع العيّنة يخص العمق زائد المساحة بدون كي.

(3) هذا التحليل لا يتم في حالة ما إذا كان اللحم في تعليب مانع لدخول الهواء.

(4) تطبق هذه المعايير على المنتجات التي تستعمل اللحم الباقي على العظم بعد عملية تجريد اللحوم من العظام، بواسطة وسائل ميكانيكية التي تسبب تخريب أو تحويل البنية الليفية للعضلات.

3- لحوم الدواجن والأرانب ومشتقاتهما

فئات المواد الغذائية	الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض	مخطط اقتطاع العينات		الحدود الميكرو بيولوجية (و ت م/غ)	
		س	ج	م1	م2
دواجن أرانب كاملة [1] وقطع دواجن مع الجلد	إيشير يشيا كولي	5	2	10.5^{3}	10.5^{4}
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10^{3}	10^{4}
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 10 غ	
قطع دواجن بدون جلد وقطع أرانب	إيشير يشيا كولي	5	2	10^{3}	10^{4}
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10.5^{2}	10.5^{3}
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 10 غ	
منتوجات معدة أساسا من الدجاج موجهة للاستهلاك مطهية	إيشير يشيا كولي	5	2	10.5^{2}	10.5^{3}
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10.5^{2}	10.5^{3}
	كومبيلوباكتر المتحملة للحرارة	5	0	10^{2}	
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25 غ	
أحشاء الدجاج نيئة	إيشير يشيا كولي	5	2	10^{3}	10^{4}
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10.5^{2}	10.5^{3}
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 10 غ	
لحم الدجاج المفروم	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10.5^{6}	10.5^{7}
	إيشير يشيا كولي	5	2	10.5^{2}	10.5^{3}
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10.5^{2}	10.5^{3}
	كومبيلوباكتر المتحملة للحرارة	5	0	10^{2}	
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25 غ	
لحم مفصول ميكانيكيا (VSM) [2]	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10.5^{5}	10.5^{6}
	إيشير يشيا كولي	5	2	50	10.5^{2}
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 10 غ	

(1) اقتطاع العيّنات يتم على الهياكل الكاملة للدواجن من كلا جانبي عظم القص (العضلات الصدرية والجلد)، بالنسبة للأرانب، يتم على مستوى الفخذ.

(2) تطبق هذه المعايير على المنتوجات التي تستعمل اللحم الباقي على العظم بعد عملية تجريد اللحوم من العظام أو هياكل الدواجن، بواسطة وسائل ميكانيكية تسبب تخريب أو تحويل البنية الليفية للعضلات.

4- منتوجات لحمية معدة أساسا من اللحم

فئات المواد الغذائية	الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض	مخطط اقتطاع العينات		الحدود الميكرو بيولوجية (و ت م/غ)	
		س	ج	م1	م2
مواد لحمية تستهلك مطهية [1]	إيشير يشيا كولي	5	2	$2^{10.5}$	$3^{10.5}$
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	$2^{10.5}$	$3^{10.5}$
	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	5	2	30	$2^{10.3}$
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
مواد لحمية مطهية لا تحتوي على النشويات [1]	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	6^{10}	7^{10}
	إيشير يشيا كولي	5	2	10	2^{10}
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	2^{10}	3^{10}
	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	5	2	50	$2^{10.5}$
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
	ليستريا مونو سيتو جيناس	5	0	100	
مواد لحمية مطهية تحتوي على النشويات [1]	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	6^{10}	7^{10}
	إيشير يشيا كولي	5	2	10	2^{10}
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	2^{10}	3^{10}
	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	5	2	50	$2^{10.5}$
	باسيايس سيريس	5	2	2^{10}	3^{10}
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
	ليستريا مونو سيتو جيناس	5	0	100	

(1) لا تؤخذ بعين الاعتبار عند التحليل أغلفة العيّنة المقتطعة من المنتوجات اللحمية إلا إذا كانت موجهة للاستهلاك.

5 – منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات

فئات المواد الغذائية	الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض	مخطط اقتطاع العينات		الحدود الميكروبيولوجية (و ت م / غ)	
		س	ج	م1	م2
منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات مصنعة من أنواع أسماك مرتبطة بكمية كبيرة من الهيستيدين (1) (2)	الهستامين	9	2	100 ملغ/كلغ	200 ملغ/كلغ
منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات التي خضعت لمعالجة نضج بواسطة الإنزيمات داخل نقيع الملح،مصنعة من الهيستدين بإستثناء صلصة السمك (1)	الهستامين	9	2	200 ملغ/كلغ	400 ملغ/كلغ
صلصة السمك منتجة بتخمير منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات	الهستامين	1	–	400 ملغ/كلغ	
أسماك، رأسيات الأرجل ورخويات نيئة (باستثناء الرخويات ثنائية الصمامات الحية) (3)	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10^6	10^7
	بكتيريا القولون المتحملة للحرارة	5	2	10	10^2
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10^2	10^3
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
رخويات ثنائية الصمامات حية، شوكيات الجلد بخاخ البحر وبطنيات القدم بحرية حية (4)(5)	إيشير يشيا كولي	5	1	230 ع أ إ*/100 غ	700 ع أ إ/100غ
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
القشريات النيئة المقشرة	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10^6	10^7
	بكتيريا القولون المتحملة للحرارة	5	2	10	10^2
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10^2	10^3
	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	5	2	10	10^2
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
قشريات كاملة نيئة وشوكيات الجلد نيئة	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10^6	10^7
	بكتيريا القولون المتحملة للحرارة	5	2	10	10^2
	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	5	2	10	10^2
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
قشريات كاملة مطهية وشوكيات الجلد مطهية	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10^5	10^6
	بكتيريا القولون المتحملة للحرارة	5	2	10	10^2
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
	ليستريا مونو سيتو جيناس	5	0	100	
منتوجات مقشرة ومنزوعة الصدف لقشريات ورخويات مطهية	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10^5.5	10^6.5
	إيشير يشيا كولي	5	2	4	40
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10^2	10^3
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
	ليستريا مونو سيتو جيناس	5	0	100	

– ع أ إ : العدد الأكثر احتمالا.

5- منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات (تابع)

فئات المواد الغذائية	الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض	مخطط اقتطاع العينات		الحدود الميكروبيولوجية (و ت م / غ)	
		س	ج	م1	م2
أسماك ومنتوجات أخرى للصيد البحري وتربية المائيات مدخنة، مملحة، منقوعة...	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10^6	10^7
	بكتيريا القولون المتحملة للحرارة	5	2	10	10^2
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10^2	10^3
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
	ليستيريا مونو سيتو جيناس	5	0	100	
تحضيرات سمكية ومنتوجات أخرى للصيد البحري وتربية المائيات نيئة تستهلك مطهية	بكتيريا القولون المتحملة للحرارة	5	2	10.5^3	10.5^4
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	50	10.5^2
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
تحضيرات سمكية ومنتوجات أخرى للصيد البحري وتربية المائيات نيئة يمكن أن تستهلك على حالها	بكتيريا القولون المتحملة للحرارة	5	2	10^3	10^4
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	50	10.5^2
	باسيليس سيريس (6)	5	2	10^2	10^3
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
	ليستيريا مونو سيتو جيناس	5	0	100	
مواد لحمية معدة أساسا من منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات مطهية تستهلك على حالها	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10^6	10^7
	بكتيريا القولون المتحملة للحرارة	5	2	10	10^2
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10^2	10^3
	باسيليس سيريس (6)	5	2	10^2	10^3
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
	ليستيريا مونو سيتو جيناس	5	0	100	
جمبري، أسماك وشوكيات الجلد مجففة	بكتيريا القولون المتحملة للحرارة	5	2	10	10^2
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10^2	10^3
	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	5	2	50	10.5^2
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
	ليستيريا مونو سيتو جيناس	5	0	100	
حلزونات منزوعة الصدفة مجمدة أو مجمدة تجميدا مكثفا	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	5	0	10^3	
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
	ليستيريا مونو سيتو جيناس	5	0	منعدمة/ 25غ	

(1) بالخصوص أنواع الأسماك الغنية بالهستيدين من عائلة سكومبريدي (إسقمريات) (التونة، البونيت، الماكرو)، كلوبيدي (سمك الرنجة، السردين)، أنجروليدي (أنشوبة)، كوريفينيداي (ماهي ماهي)، بوماتوميدي، سكومريسوسيداي).

(2) يتم اقتطاع العينة على مستوى اللحم.

(3) يتم اقتطاع العينة على مستوى السطح والعمق بعد إزالة الجلد بالنسبة للسمك.

(4) يتم اقتطاع العينة على مستوى اللحم والسائل داخل الصمامات.

(5) عينة على شكل مجموعة متكونة من عشرة حيوانات مختلفة، على الأقل.

(6) ينجز هذا التحليل في حالة احتواء التحضير على نشاء.

6- الدهون الحيوانية والنباتية

فئات المواد الغذائية	الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض	مخطط اقتطاع العينات		الحدود الميكروبيولوجية (و ت م /غ أو وت م/ملل)	
		س	ج	م1	م2
دهون حيوانية غير ذائبة	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10^4	10^5
	إيشير يشيا كولي	5	2	10	10^2
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10^2	10^3
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
دهون حيوانية ذائبة	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10.5^2	10.5^3
	إيشير يشيا كولي	5	0	منعدمة	
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	0	منعدمة	
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
المادة الدسمة اللبنية منزوعة الماء(MGLA)	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10.5^2	10.5^3
	بكتيريا القولون الإجمالية	5	0	منعدمة	
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	0	منعدمة	
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
السمن	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10.5^2	10.5^3
	بكتيريا القولون الإجمالية	5	0	منعدمة	
	خمائر والعفنيات	5	0	منعدمة	
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
مارغرين ومواد دهنية نباتية أخرى	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10^2	10^3
	خمائر والعفنيات	5	2	10	10^2
	إيشير يشيا كولي	5	2	4	40
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10	10^2
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	

7- المصبّرات ونصف المصبّرات

فئات المواد الغذائية	الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض	مخطط اقتطاع العينات		الحدود الميكروبيولوجية (و ت م / غ)	
		س	ج	م1	م2
نصف مصبّرات مبسترة ذات مصدر حيواني [1]	جراثيم هوائية في 30°م	5	1	10^4	10^5
	بكتيريا القولون الإجمالية	5	0	منعدمة	
	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	5	0	منعدمة	
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	0	منعدمة	
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
نصف مصبّرات غير مبسترة ذات مصدر حيواني (أنشوبة بالملح أو بالزيت...)[1]	جراثيم هوائية في 30°م	5	1	10^5	10^6
	بكتيريا القولون الإجمالية	5	0	منعدمة	
	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت[2]	5	0	منعدمة	
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	0	منعدمة	
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
نصف مصبّرات ذات مصدر نباتي	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10^4	10^5
	إيشير يشيا كولي	5	2	10^2	10^3
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10^2	10^3
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	

المصبرات	اختبارات الاستقرار	الرجوع إلى الإجراء المنصوص عليه في التنظيم الساري المفعول.

(1) إحياء السائل الأصلي المحتوي على جزيئات صغيرة لمدة 2 سا في درجة حرارة المختبر لنصف المصبرات المبسترة ولمدة 30 إلى45 دقيقة لنصف المصبرات غير المبسترة.

(2) حالة خاصة بالأنشوبة المملحة : الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت : $م_1 = م_2$ أقل من 10 و ت م/ غ.

8- أغذية الرضع والأطفال صغار السن

فئات المواد الغذائية	الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض	مخطط اقتطاع العينات		الحدود الميكروبيولوجية (و ت م /غ أو و ت م/ملل)	
		س	ج	م1	م2
المستحضرات الموجهة للرضع	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10^3	10^4
	خمائر والعفنيات	5	2	10^2	10^3
	باسيليس سيريس	5	1	50	10.5^2
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	0	منعدمة	
	انتيروباكتيرياسي	10	0	منعدمة/ 10غ	
	الكرونوباكتر	5	0	منعدمة/ 10غ	
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
	ليستيريا مونو سيتو جيناس	5	0	منعدمة/ 25غ	
مستحضرات المتابعة الموجهة للرضع والأطفال صغار السن.	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10^3	10^4
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	0	منعدمة	
	انتيروباكتيرياسي	5	0	منعدمة/ 10غ	
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
	ليستيريا مونو سيتو جيناس	5	0	منعدمة/ 25غ	
الأغذية الموجهة للرضع فوق ستة أشهر والأطفال صغار السن	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10^3	10^4
	باسيليس سيريس [1]	5	1	10^2	10^3
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	0	منعدمة	
	انتيروباكتيرياسي	5	0	10	
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
	ليستيريا مونو سيتو جيناس	5	0	منعدمة/ 25غ	
التحضيرات التي تستوجب الطهي قبل الاستهلاك [2]	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10^4	10^5
	بكتيريا القولون الإجمالية	5	2	10^2	10^3
	خمائر والعفنيات	5	2	10^2	10^3
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10	10^2
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	

[1] يتم البحث عن هذا المعيار في الأغذية المحولة المعدة أساسا من الحبوب فقط.
[2] يقصد بكلمة "الطهي" تسخين المنتوج في درجة حرارة 100° م، على الأقل، لمدة 3 دقائق، على الأقل.

9- الحبوب والمنتوجات المشتقة منها

فئات المواد الغذائية	الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض	مخطط اقتطاع العينات		الحدود الميكروبيولوجية (و ت م / غ)	
		س	ج	م1	م2
الطحين والسميد	إيشير يشيا كولي	5	2	10	2^{10}
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	2^{10}	3^{10}
	باسيليس سيريس	5	2	3^{10}	4^{10}
	العفنيات	5	2	3^{10}	4^{10}
	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	5	2	2^{10}	3^{10}
حبوب موجهة للاستهلاك في حالتها وليست للتحويل	العفنيات	5	2	3^{10}	4^{10}
	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	5	2	2^{10}	3^{10}
كسكس وعجائن غذائية	العفنيات	5	2	2^{10}	3^{10}
	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	5	2	2^{10}	3^{10}
عجائن نصف مطهية مجففة (ديول، قطايف، رشتة..)	خمائر والعفنيات	5	2	4^{10}	5^{10}
	إيشير يشيا كولي	5	2	2^{10}	3^{10}
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	3^{10}	4^{10}
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
عجائن طازجة (غير محشوة أو محشوة)	إيشير يشيا كولي	5	2	10	2^{10}
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	2^{10}	3^{10}
	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	5	2	2^{10}	3^{10}
	باسيليس سيريس	5	2	3^{10}	4^{10}
	العفنيات	5	2	4^{10}	5^{10}
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
منتوجات البسكويت	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	3^{10}	4^{10}
	إيشير يشيا كولي	5	2	3	30
	العفنيات	5	2	2^{10}	3^{10}
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	2^{10}	3^{10}
	سالمونيلا [1]	5	0	منعدمة/ 25غ	
منتوجات أخرى مطهية مشتقة من الحبوب (مسمن، بغرير، كل أنواع الخبز...)	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	3^{10}	4^{10}
	إيشير يشيا كولي	5	2	3	30
	العفنيات	5	2	2^{10}	3^{10}
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	2^{10}	3^{10}
	سالمونيلا [1]	5	0	منعدمة/ 25غ	

[1] يتم البحث عن السالمونيلا فقط في مشتقات الحبوب التي تحتوي على البيض.

10- الأطباق المحضّرة

فئات المواد الغذائية	الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض	مخطط اقتطاع العينات		الحدود الميكروبيولوجية (و ت م /غ)	
		س	ج	م1	م2
الأطباق المحضّرة التي كل مكوناتها مطهية	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10.3^{5}	10.3^{6}
	إيشير يشيا كولي	5	2	10	10^{2}
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10^{2}	10^{3}
	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	5	2	50	10.5^{2}
	باسيليس سيريس [1]	5	2	10^{2}	10^{3}
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
الأطباق المحضّرة التي، على الأقل، مكون واحد من مكوناتها غير مطهو	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10^{6}	10^{7}
	إيشير يشيا كولي	5	2	10^{2}	10^{3}
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10^{2}	10^{3}
	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	5	2	50	10.5^{2}
	باسيليس سيريس [1]	5	2	10^{2}	10^{3}
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
	ليستيريا مونو سيتو جيناس	5	0	100	
السندويشات	إيشير يشيا كولي	5	2	10	10^{2}
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10^{2}	10^{3}
	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	5	2	50	10.5^{2}
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	

[1] ينجز هذا التحليل في حالة وجود نشاء في تركيبة الطبق المحضر.

11- المياه والمشروبات وعصائر الفواكه والخضر

فئات المواد الغذائية	الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض	مخطط اقتطاع العينات		الحدود الميكروبيولوجية (و ت م / ملل)	
		س	ج	م1	م2
المياه المعدنية الطبيعية ومياه المنبع	إيشير يشيا كولي	5	0	منعدمة / 250 ملل	
	المكورات المعوية	5	0	منعدمة / 250 ملل	
	الأبواغ اللاهوائية المرجعة للسلفيت	5	0	منعدمة / 50 ملل	
	بكتيريا القولون الإجمالية	5	0	منعدمة / 250 ملل	
	البسودوموناس إيروجينوزا	5	0	منعدمة / 250 ملل	
المشروبات الغازية	جراثيم هوائية في 30°م	5	3	10	10^2
	خمائر والعفنيات	5	2	10	10^2
المشروبات غير الغازية المعالجة حراريا	بكتيريا القولون الإجمالية	5	0	10	
	بكتيريا القولون المتحملة للحرارة	5	0	منعدمة	
	المكورات المعوية	5	0	منعدمة	
	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	5	0	منعدمة/20 ملل	
	خمائر والعفنيات	5	2	10	10^2
المشروبات المعدة أساسا من عصير الفاكهة والحليب	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10^2	10^3
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	1	10
	انتيروباكتيرياسي	5	2	1	10
	خمائر والعفنيات	5	2	10	10^2
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25 ملل	
عصير الفواكه والخضر غير مبستر	إيشير يشيا كولي	5	2	10^2	10^3
	خمائر والعفنيات	5	2	10^4	10^5
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25 ملل	
عصير الفاكهة والخضر، نكتار ومشروبات ثمرية مبسترة	خمائر والعفنيات	5	2	10	10^2

12- الخضر والفواكه والنباتات والمنتوجات المعدة أساسا من النباتات

فئات المواد الغذائية	الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض	مخطط اقتطاع العينات		الحدود الميكروبيولوجية (و ت م / غ)	
		س	ج	م1	م2
فواكه وخضر طازجة	إيشير يشيا كولي	5	2	$2$10	$3$10
الفواكه والخضر الجاهزة للاستعمال (1)	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	$6$10.5	$7$10.5
	بكتيريا لبنية	5	2	$5$10.5	$6$10.5
	إيشير يشيا كولي	5	2	$2$10	$3$10
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
	ليستيريا مونو سيتوجيناس	5	0	100	
التوابل، خليط التوابل والنباتات العطرية المجففة	إيشير يشيا كولي	5	2	$2$10	$3$10
	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	5	2	$3$10	$4$10
	خمائر والعفنيات	5	2	$4$10	$5$10
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	$2$10	$3$10
	باسيليس سيريس(2)	5	2	$3$10	$4$10
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
النباتات المجففة (شاي، بابونج ...)	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	$4$10	$5$10
	بكتيريا القولون المتحملة للحرارة	5	2	10	$2$10
	العفنيات	5	2	$3$10	$4$10
	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	5	2	10	$2$10
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
الأعشاب العطرية الطازجة	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	$6$10.5	$7$10.5
	إيشير يشيا كولي	5	2	$2$10	$3$10
	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	5	2	$2$10	$3$10
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	$2$10	$3$10
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
الحبوب المستنبتة الجاهزة للاستهلاك	إيشير يشيا كولي	5	2	$2$10	$3$10
	باسيليس سيريس	5	2	$2$10	$3$10
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
	ليستيريا مونو سيتوجيناس	5	0	100	

12- الخضر والفواكه والنباتات والمنتوجات المعدة أساسا من النباتات (تابع)

فئات المواد الغذائية	الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض	مخطط اقتطاع العينات		الحدود الميكروبيولوجية (و ت م / غ)	
		س	ج	م1	م2
الرشيمات (3)	إيشير يشيا كولي المنتجة لسموم شيغا (STEC) H4 : 0104 و 0157,026,0111,0103,0145	5	0	منعدمة/ 25غ	
الفواكه الجافة (التين والتمور والبرقوق والزبيب...)	إيشير يشيا كولي	5	2	10	10^2
	العفنيات	5	2	10^2	10^3
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
الحبوب الزيتية (الجوز، اللوز، الفول السوداني)	إيشير يشيا كولي	5	2	2	20
	العفنيات	5	2	10^2	10^3
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
البن ومشتقاته	بكتيريا القولون الإجمالية	5	1	10	10^2
	خمائر والعفنيات	5	2	10^2	10^3
تحضيرات من خليط الفواكه الطازجة (سلطة الفاكهة...)	خمائر والعفنيات	5	2	10^4	10^5
	إيشير يشيا كولي	5	2	10^2	10^3
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10^2	10^3
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	

(1) خضر وفواكه مغسولة، مقشرة، مقطرة، مبشورة، مقطعة، معبأة في جو معدل أو لا.

(2) يكون البحث عن باسيليس سيريس في التوابل وخليط التوابل فقط.

(3) باستثناء الرشيمات التي خضعت لمعالجة حرارية فعالة للقضاء على بكتيريا السالمونيلا وإشيريشيا كولي المنتجة لسموم شيغا (STEC).

13- المرطبات والمنتوجات المعدة مع البيض

فئات المواد الغذائية	الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض	مخطط اقتطاع العينات		الحدود الميكروبيولوجية (و ت م /غ أو وت م/ملل)	
		س	ج	م1	م2
بيض بالقشور	سالمونيلا (1)	5	0	منعدمة/ 25غ	
بيض سائل مبستر، مسحوق البيض، وزلال البيض، بيض آخر محول	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	$10,5^{4}$	$10,5^{5}$
	بكتيريا القولون الإجمالية	5	0	10^{2}	
	خمائر والعفنيات (2)	5	0	10^{2}	
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
تحضيرات للحلويات محتوية على البيض	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10^{2}	10^{3}
	العفنيات	5	2	10^{2}	10^{3}
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
مرطبات بالقشدة، قشدة، موس الفواكه، تيراميسو ...	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10^{5}	10^{6}
	إيشير يشيا كولي	5	2	10	10^{2}
	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	5	2	10	10^{2}
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10^{2}	10^{3}
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
	ليستريا مونو سيتوجيناس	5	0	100	
كل منتوجات أخرى محتوية على البيض معالجة بالحرارة	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10^{5}	10^{6}
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	0	منعدمة	
	انتيروباكتيرياسي	5	2	10	10^{2}
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	

(1) يجب أن لا تكون السالمونيلا موجودة، لا في داخل ولا في خارج حبة البيض بالقشرة.

(2) يطبق على مسحوق البيض فقط.

14- الحلويات

فئات المواد الغذائية	الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض	مخطط اقتطاع العينات		الحدود الميكروبيولوجية (و ت م / غ)	
		س	ج	م1	م2
شكولاطة، فيجيكاو والمنتوجات المشتقة منهما	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10^3	10^4
	انتيروباكتيرياسي	5	2	10^2	10^3
	خمائر والعفنيات	5	2	10^2	10^3
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10^2	10^3
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
	ليستيريا مونو سيتوجيناس	5	0	100	
مسحوق الكاكاو	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10^5	10^6
	انتيروباكتيرياسي	5	2	10	10^2
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10^2	10^3
	خمائر	5	2	10^2	10^3
	العفنيات	5	2	10^3	10^4
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
منتوجات أخرى من الحلويات (الكارميل وسكاكر ونوقة وحلقومة...)	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10^5	10^6
	بكتيريا القولون الإجمالية	5	2	2	10^2
	العفنيات	5	2	10	10^2
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	

15- مواد غذائية أخرى

فئات المواد الغذائية	الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض	مخطط اقتطاع العينات		الحدود الميكروبيولوجية (و ت م / غ)	
		س	ج	م1	م2
مواد عطرية ومضافات غذائية على شكل مسحوق	جراثيم هوائية في 30°م	1	-	10^4	
	بكتيريا القولون الإجمالية	1	-	10^2	
	إيشير يشيا كولي	1	-	10	
	خمائر والعفنيات	1	-	10^3	
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10	10^2
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
مثلجات معطرة ومشروبات مثلجة	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10^3	10^4
	بكتيريا القولون الإجمالية	5	0	3	
	خمائر والعفنيات	5	0	10^2	
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
أحسية مجففة	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10.3^5	10.3^6
	إيشير يشيا كولي	5	2	10	10^2
	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	5	2	30	10.3^2
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10^2	10^3
	باسيليس سيريس	5	2	10^3	10^4
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
خميرة (جافة وطرية)	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10^5	10^6
	بكتيريا القولون الإجمالية	5	2	10^2	10^3
	إيشير يشيا كولي	5	2	3	30
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
سكر موجه للاستهلاك البشري والمصانع	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	20	10.2^2
	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	5	2	1	10
	خمائر والعفنيات	5	2	1	10
	الجراثيم المحمضة	5	2	5	50

15- مواد غذائية أخرى (تابع)

فئات المواد الغذائية	الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض	مخطط اقتطاع العينات		الحدود الميكروبيولوجية (و ت م / غ)	
		س	ج	م1	م2
جيلاتين	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10^4	10^5
	بكتيريا القولون المتحملة للحرارة	5	2	10^2	10^3
	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	5	2	10	10^2
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	0	منعدمة	
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
مايونيز غير مستقرة	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	10^4	10^5
	خمائر والعفنيات	5	2	10^2	10^3
	إيشير يشيا كولي	5	2	10	10^2
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10^2	10^3
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
مايونيز مستقرة وصلصات تتبيل أخرى	خمائر والعفنيات	5	2	10	10^2
	إيشير يشيا كولي	5	2	4	40
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	10	10^2
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25غ	
عسل	خمائر والعفنيات	5	1	10^2	10^3
خل	جراثيم هوائية في 30°م	5	1	30	10^2

الملحـق الثاني

تقنية القيام بالتجربة وتفسير نتائج التحاليل الميكروبيولوجية

I . تقنية القيام بالتجربة :

* بالنسبة للمادة الغذائية من نفس الطبيعة، يجب أن تكون العيّنة مقسمة، على الأقل، إلى خمس (5) وحدات مقتطعة من نفس الحصة،

* يجب أن يحوز المخبر على حوالي 500غ من المنتوج، أي على 5 مرات 100غ. يمكن توفير هذه 100غ على شكل قطعة واحدة أو على شكل عدة قطع. يجب أن تحترم هذه الاقتطاعات، قواعد العقامة وقواعد التمثيل،

* بالنسبة للمصبّرات، يجب أن تكون العيّنة مقسمة، على الأقل، إلى ست (6) وحدات من نفس الحصة،

* يتضمن القيام بالتجربة المعدة لتحضير السائل الأصلي والتخفيفات العشرية، على ما يأتي :

- الأجزاء السطحية والعميقة، خصوصا بالنسبة للمنتوجات على شكل شرائح والمفرومة والأطباق المطهية مسبقا،

- الأجزاء العميقة بعد كي سطح المنتوج، لا سيما بالنسبة للّحوم (قطع) والدواجن (قطع)، المنتوجات اللحمية (قطع) والأسماك الكاملة،

- المنتوج المتجانس أو الأجزاء السطحية والعميقة، حسب طبيعة المنتوج السائل أو نصف السائل، خصوصا المنتوجات اللبنية.

* في حالة الفحوص الميكروبيولوجية المنجزة بعد حدوث تسمم غذائي، من الضروري البحث على الجراثيم الممرضة، السامّة و/ أو على سمومها، حيث تشمل الفحوص السطح والعمق على حد سواء.

II . تفسير نتائج التحاليل الميكروبيولوجية :

1 – تفسير حسب مخطط بثلاثة أقسام :

في حالة ما إذا كانت قيمة "ج" تختلف عن الصفر (0) يكون تفسير النتائج حسب مخطط بثلاثة أقسام.

يعبّر عن النتائج بالطريقة الآتية :

* إذا كانت نتيجة التحليل أصغر أو تساوي "م$_1$" فإنّ نتيجة المعيار الميكروبيولوجي تكون مرضية،

* إذا كانت نتيجة التحليل لا تتجاوز "م$_2$"، وإذا كان عدد وحدات العيّنة التي أعطت نتيجة أكبر من "م$_1$" يتراوح بين"1" و"ج"، فإن نتيجة المعيار الميكروبيولوجي تكون مقبولة،

* إذا كانت نتيجة التحليل تتجاوز"م$_2$"، أو إذا كان عدد وحدات العيّنة التي أعطت نتيجة تتراوح بين"م$_1$" و"م$_2$" أكبر من "ج "، فإن نتيجة المعيار الميكروبيولوجي تكون غير مُرضية.

❖ حالة خاصة بالنسبة للهستامين الموجود في منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات، المحضرة من أنواع من الأسماك مرتبطة بكمية كبيرة من الهستيدين، باستثناء صلصة السمك المنتجة بتخمير منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات.

يعبّر فيها عن النتائج على النحو الآتي :

* نتائج المعيار الميكروبيولوجي تكون مُرضية، إذا كانت المتطلبات الآتية موجودة :

1. القيمة المتوسطة الملاحظة أصغر أو تساوي "م1"،
2. حد أقصى من القيم الملاحظة " ج/س " تتواجد بين " "م$_1$"و "م$_2$"،
3. لا يلاحظ وجود أي قيمة تتجاوز الحد "م$_2$".

* نتائج المعيار الميكروبيولوجي تكون غير مُرضية، عندما تكون القيمة المتوسطة الملاحظة تتجاوز "م1"، "عندما تتجاوز قيم " ج/ س " التي تنحصر بين "م$_1$"و "م$_2$"، أو عندما تكون قيمة واحدة أو عدة قيم ملاحظة أكبر من"م$_2$".

2– تفسير حسب مخطط بقسمين :

يكون تفسير النتائج حسب مخطط بقسمين، في حالة ما إذا كانت قيمة "ج" تساوي الصفر (0).

يعبّر عن النتائج بالطريقة الآتية :

بالنسبة للعبارة "منعدمة /":

– نتيجة المعيار الميكروبيولوجي مُرضية : عندما تكون الكائنات الدقيقة غير موجودة في كل وحدات العيّنة،

– نتيجة المعيار الميكروبيولوجي غير مُرضية : عند وجود كائنات دقيقة، على الأقل في وحدة واحدة من العيّنة. في حالة الكائنات الدقيقة الآتية : ليسيتيريا مونوسيتوجيناس، السالمونيلا وبكتيريا الكومبيلوباكتر (المقاومة للحرارة)، تكشف النتيجة بأن الحصة المراقبة غير صالحة للاستهلاك.

بالنسبة للقيمة الحدية "م$_1$= م$_2$":

- إذا كانت نتيجة التحليل أقل أو تساوي "م$_1$"، فإن نتيجة المعيار الميكروبيولوجي مُرضية،

– إذا كانت نتيجة التحليل تتجاوز"م$_1$"، فإن نتيجة المعيار الميكروبيولوجي غير مُرضية. في حالة ليسيتيريا مونوسيتوجيناس، تكشف النتيجة بأن الحصة المراقبة غير صالحة للاستهلاك.

3 – حالة خاصة :

تعتبر العيّنة سامّة إذا كان الحد يتجاوز أو يساوي 10^5 بالنسبة للبكتيريا : الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسولفيت، ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي والباسيليس سيريس.

III. تقييم النوعية الميكروبيولوجية للحصّة المراقبة :

تكشف نتائج التحاليل الميكروبيولوجية للعيّنة على النوعية الميكروبيولوجية للحصة :

* نوعية مُرضية، إذا كانت نتائج كل المعايير الميكروبيولوجية مُرضية،

* نوعية غير مُرضية، إذا كانت، على الأقل، نتيجة معيار من المعايير الميكروبيولوجية غير مُرضية،

* نوعية مقبولة، إذا كانت، على الأقل، نتيجة معيار من المعايير الميكروبيولوجية مقبولة، وفي المقابل لا توجد أي نتيجة غير مُرضية،

* تعتبر الحصة سامّة إذا كان الحد أكبر أو يساوي 10^5 بالنسبة للبكتيريا : البكتيريا اللاهوائية المرجعة للسولفيت وستافيلوكوك ذات الكواغولاز الايجابي والباسيليس سيريس.

مرسوم تنفيذي رقم 14-366 مؤرخ في 22 صفر عام 1436 الموافق 15 ديسمبر سنة 2014، يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية.

إن الوزير الأول،

– بناء على تقرير وزير التجارة،

– وبناء على الدستور، لا سيما المادتان 85-3 و125 (الفقرة 2) منه،

– وبمقتضى القانون رقم 09-03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، لا سيما المادة 5 منه،

– وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 05-118 المؤرخ في 2 ربيع الأول عام 1426 الموافق 11 أبريل سنة 2005 والمتعلق بتأيين المواد الغذائية،

– وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 14-145 المؤرخ في 28 جمادى الثانية عام 1435 الموافق 28 أبريل سنة 2014 والمتضمن تعيين الوزير الأول،

– وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 14-154 المؤرخ في 5 رجب عام 1435 الموافق 5 مايو سنة 2014 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 91-452 المؤرخ في 9 جمادى الأولى عام 1412 الموافق 16 نوفمبر سنة 1991 والمتعلق بالمفتشيات البيطرية في المراكز الحدودية،

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

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

– و بمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 95-405 المؤرخ في 9 رجب عام 1416 الموافق 2 ديسمبر سنة 1995 والمتعلق برقابة مواد الصحة النباتية ذات الاستعمال الفلاحي، المعدل والمتمم،

– و بمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 04-189 المؤرخ في 19 جمادى الأولى عام 1425 الموافق 7 يوليو سنة 2004 الذي يحدد تدابير حفظ الصحة والنظافة المطبقة على منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات،

– و بمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 04-319 المؤرخ في 22 شعبان عام 1425 الموافق 7 أكتوبر سنة 2004 الذي يحدد مبادئ إعداد تدابير الصحة والصحة النباتية واعتمادها وتنفيذها،

– و بمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 04-320 المؤرخ في 22 شعبان عام 1425 الموافق 7 أكتوبر سنة 2004 والمتعلق بشفافية تدابير الصحة والصحة النباتية والعراقيل التقنية للتجارة،

– و بمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 05-467 المؤرخ في 8 ذي القعدة عام 1426 الموافق 10 ديسمبر سنة 2005 الذي يحدد شروط مراقبة مطابقة المنتوجات المستوردة عبر الحدود وكيفيات ذلك،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 09-102 المؤرخ في 13 ربيع الأول عام 1430 الموافق 10 مارس سنة 2009 الذي يحدد الإجراءات المطبقة عند استيراد وتصدير الأدوية ذات الاستعمال البيطري،

– و بمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 10-69 المؤرخ في 15 صفر عام 1431 الموافق 31 يناير سنة 2010 الذي يحدد الإجراءات المطبقة عند استيراد وتصدير مواد الصحة النباتية ذات الاستعمال الفلاحي،

– و بعد موافقة رئيس الجمهورية،

يرسم ما يأتي :

المادة الأولى : تطبيقا لأحكام المادة 5 من القانون رقم 09-03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمذكور أعلاه، يهدف هذا المرسوم إلى تحديد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية.

المادة 2 : تطبق أحكام هذا المرسوم على المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري.

المادة 3 : يقصد في مفهوم هذا المرسوم بما يأتي :

الملوث : هو كل مادة تضاف بغير قصد في الغذاء ولكن توجد فيه على شكل بقايا في الإنتاج بما فيها العلاجات المطبقة على المزروعات وعلى المواشي وفي

ممارسة الطب البيطري وفي الصناعة وفي التحويل وفي التحضير وفي المعالجة وفي التوضيب والتغليف وفي نقل هذا الغذاء وتوزيعه أو تخزينه أو بعد تلوث بيئي. ولا تطبق عبارة الملوث على بقايا الحشرات وشعر القوارض ومواد أخرى خارجية.

المساعدات التكنولوجية : كل مادة أو عنصر مادي، ما عدا الأجهزة أو الأدوات المنزلية، غير المستهلكة كمكون غذائي في حد ذاتها، المستعملة في المواد الأولية أو المواد المحولة وفي الأغذية ومكوناتها لتحقيق هدف تكنولوجي خلال المعالجة أو التحويل والتي يمكن أن تؤدي إلى وجود غير مقصود ولكنه حتمي لبقايا أو مشتقات في المنتوج النهائي.

الحيوانات المنتجة للمواد الغذائية : الحيوانات التي تربى أو التي تتم حيازتها أو تذبح أو يتم الحصول عليها لغرض إنتاج المواد الغذائية.

بقايا الأدوية البيطرية : كل المواد الصيدلانية النشيطة، سواء كانت مكونات نشيطة أو سواغ أو نواتج التحلل وكذا موادها الأيضة الباقية في الأغذية المحصل عليها من الحيوانات التي تم علاجها بهذا الدواء البيطري.

بقايا المواد الصيدلانية النشيطة : كل المواد الصيدلانية النشيطة المعبر عنها بالمغ / كغ أو بالميكروغرام / كغ، على أساس الوزن الطازج، سواء كانت مواد نشيطة أو سواغ أو نواتج التحلل وكذا موادها الأيضة الباقية في الأغذية الناتجة من الحيوانات.

البقايا : بقية المواد التي لها تأثير صيدلاني وسواغ ومن منتوجات تحويلها وتحللها وموادها الأيضة وكذا المواد الأخرى المنقولة من المنتوجات الحيوانية والتي يمكن أن تلحق ضررا بالصحة البشرية.

بقايا المبيدات : كل مادة محددة موجودة في الأغذية أو في المواد الفلاحية أو المنتوجات الموجهة للتغذية الحيوانية الناتجة عن استخدام المبيدات. ويشمل هذا المصطلح كل مشتقات المبيدات مثل منتوجات التحويل والتفاعل ومواد الأيض والشوائب التي تعتبر ذات أهمية من الجانب السام.

الحد الأقصى لملوث موجود في منتوج موجه للاستهلاك البشري أو الحيواني : هو التركيز الأقصى لهذه المادة المرخص به لهذا المنتوج.

الحد الأقصى للبقايا : التركيز الأقصى لبقية المبيد (المعبر عنه بالمغ / كغ) والمرخص به في أو على المنتوجات الغذائية أو الأغذية الموجهة لاستهلاك الحيوانات وتؤسس الحدود القصوى للبقايا على المعطيات الخاصة بالممارسات المعمول بها في الفلاحة والأغذية المحصل عليها في المنتوجات التي تستجيب للحدود القصوى للبقايا المطبقة والتي تعتبر مقبولة من ناحية السمية.

الحد الأقصى لبقايا الأدوية البيطرية : التركيز الأقصى للبقايا الناتجة عن استعمال دواء بيطري (معبر عنه بالمغ / كغ أو الميكروغرام / كغ على أساس الوزن الطازج) المرخص به في أو على الغذاء.

المادة 4 : تطبق أحكام هذا المرسوم على كل المواد التي تدخل في مفهوم المادة 3 أعلاه، ما عدا السموم الجرثومية، كالسم البخصي والسم المعوي للجرثوم العنقودي والكائنات المجهرية المحددة بموجب تنظيم خاص.

المادة 5 : تعتبر كملوثات في مفهوم هذا المرسوم، عندما تتجاوز الحدود القصوى المسموح بها :

1 – بقايا المبيدات،

2 – بقايا المساعدات التكنولوجية،

3 – بقايا الأدوية البيطرية أو بقايا المواد الصيدلانية النشيطة،

4 – السموم الطبيعية كالأيض السام والسموم الفطرية التي يعتبر وجودها في المادة الغذائية غير مقصود،

5 – السموم الجرثومية الناتجة عن الطحالب التي تتراكم في الكائنات المائية القابلة للاستهلاك كالمحارات والقشريات،

6 – الملوثات الكيميائية الأخرى كالنيترات والمعادن الثقيلة والديوكسين ومتعدد الكلورو ثنائي الفينيل...،

7 – الملوثات عن طريق عناصر مشعة كالنكلويدات المشعة.

المادة 6 : يجب ألا توضع المواد الغذائية التي تحتوي على بقايا الملوثات التي تتجاوز الحدود القصوى المسموح بها رهن الاستهلاك.

تحدد القوائم والحدود القصوى لبقايا الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية، حسب الحالة، بقرار من الوزير المكلف بحماية المستهلك والوزير المعني أو الوزراء المعنيين.

المادة 7 : يمكن استعمال المساعدات التكنولوجية في صناعة المواد الغذائية، شريطة ألا تتجاوز بقايا هذه المساعدات التكنولوجية الحدود القصوى المسموح بها.

تحدد القوائم والحدود القصوى للبقايا وكذا شروط وكيفيات استعمال المساعدات التكنولوجية في صناعة المواد الغذائية بقرار من الوزير المكلف بحماية المستهلك والوزير المعني أو الوزراء المعنيين.

المادة 8 : تطبق الحدود القصوى لبقايا الملوثات المنصوص عليها في المادتين 6 و 7 أعلاه، على الجزء القابل للاستهلاك من المادة الغذائية المعنية.

المادة 9 : إذا لم تحدد الحدود القصوى للبقايا في المواد الغذائية المحولة و/ أو المركبة، تكون الحدود القصوى المستعملة هي تلك المقبولة علميا والمكرسة في الممارسة الدولية.

المادة 10 : لا يمكن استعمال المواد الغذائية المذكورة في المادتين 6 و 7 أعلاه كمكون غذائي.

المادة 11 : يمكن أن تخضع بعض المواد الغذائية الملوثة للمعالجة المناسبة، قصد تخفيض مستوى التلوث قبل وضعها رهن الاستهلاك، عندما تكون طريقة المعالجة مقبولة علميا وتقنيا.

لا يمكن تخزين هذه المواد مع المواد الغذائية الموجهة، سواء للاستهلاك البشري مباشرة أو للاستعمال كمكون غذائي إلا بعد معالجتها.

ولا يمكن معالجة المواد الغذائية التي تحتوي على السموم الفطرية بواسطة الطرق الكيميائية.

تحدد كيفيات وشروط تطبيق هذه المادة بقرار من الوزير المكلف بحماية المستهلك والوزير المعني أو الوزراء المعنيين.

المادة 12 : يجب أن لا تضر طرق المعالجة بالنوعية الجوهرية للمنتوج أو تنتج عنها بقايا أخرى ضارة.

يجب أن تستمد هذه الطرق من المقاييس الجزائرية وتستمد في حالة انعدامها من المقاييس المعمول بها على المستوى الدولي.

المادة 13 : عند غياب بيان واضح يدل على أن المادة الغذائية موجهة للتحويل، فإنه يجب أن تستجيب هذه الأخيرة للحدود القصوى لبقايا الملوثات المحددة في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك على حالتها.

المادة 14 : بغض النظر عن أحكام هذا المرسوم، لا يسمح بوجود أي مادة محظورة في المواد الغذائية.

المادة 15 : ينشر هذا المرسوم في الجريدة الرّسميّة للجمهوريّة الجزائريّة الدّيمقراطيّة الشّعبيّة.

حرّر بالجزائر في 22 صفر عام 1436 الموافق 15 ديسمبر سنة 2014.

عبد المالك سلال

وزارة التجارة

قرار وزاري مشترك مؤرّخ في 15 رمضان عام 1437 الموافق 20 يونيو سنة 2016، يحدّد قوائم وكذا الحدود القصوى لبقايا الأدوية البيطرية أو المواد الصيدلانية النشيطة المسموح بها في المواد الغذائية ذات الأصل الحيواني.

إنّ وزير التّجارة،

ووزير الصناعة والمناجم،

ووزير الفلاحة والتنمية الريفية والصيد البحري،

ووزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات،

– بمقتضى المرسوم الرّئاسيّ رقم 15–125 المؤرّخ في 25 رجب عام 1436 الموافق 14 مايو سنة 2015 والمتضمّن تعيين أعضاء الحكومة، المعدّل،

– وبمقتضى المرسوم التّنفيذيّ رقم 90–12 المؤرّخ في 4 جمادى الثانية عام 1410 الموافق أول يناير سنة 1990 الذي يحدّد صلاحيات وزير الفلاحة، المعدّل والمتمّم،

– وبمقتضى المرسوم التّنفيذيّ رقم 90–240 المؤرّخ في 13 محرّم عام 1411 الموافق 4 غشت سنة 1990 الذي يحدّد شروط صناعة الأدوية البيطرية وبيعها ورقابتها،

– وبمقتضى المرسوم التّنفيذيّ رقم 2000–123 المؤرّخ في 7 ربيع الأول عام 1421 الموافق 10 يونيو سنة 2000 الذي يحدّد صلاحيات وزير الصيد البحري والموارد الصيدية،

– وبمقتضى المرسوم التّنفيذيّ رقم 02–453 المؤرّخ في 17 شوّال عام 1423 الموافق 21 ديسمبر سنة 2002 الذي يحدّد صلاحيات وزير التّجارة،

– وبمقتضى المرسوم التّنفيذيّ رقم 11–379 المؤرّخ في 25 ذي الحجّة عام 1432 الموافق 21 نوفمبر سنة 2011 الذي يحدّد صلاحيات وزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات،

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

– وبمقتضى المرسوم التّنفيذيّ رقم 14–241 المؤرّخ في أول ذي القعدة عام 1435 الموافق 27 غشت سنة 2014 الذي يحدّد صلاحيات وزير الصناعة والمناجم،

– وبمقتضى المرسوم التّنفيذيّ رقم 14–366 المؤرّخ في 22 صفر عام 1436 الموافق 15 ديسمبر سنة 2014 الذي يحدّد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية، لا سيما المادة 6 منه،

– وبمقتضى القرار الوزاري المشترك المؤرّخ في أول ربيع الثاني عام 1433 الموافق 23 فبراير سنة 2012 والمتضمّن المصادقة على النظام التقني الجزائري الذي يحدّد خصائص وشروط وكيفيات عرض المستحضرات الموجهة للرضع،

يقرّرون ما يأتي :

المادّة الأولى : تطبيقا لأحكام المادّة 6 من المرسوم التّنفيذيّ رقم 14–366 المؤرّخ في 22 صفر عام 1436 الموافق 15 ديسمبر سنة 2014 والمذكور أعلاه، يهدف هذا القرار إلى تحديد قوائم وكذا الحدود القصوى لبقايا الأدوية البيطرية أو المواد الصيدلانية النشيطة المسموح بها في المواد الغذائية ذات الأصل الحيواني.

المادّة 2 : يقصد في مفهوم هذا القرار، بما يأتي :

الحيوانات غير المستهدفة : الحيوانات المنتجة للمواد الغذائية التي لا تسمح باستخدام المواد الطبية المنتمية إلى مجموعة الكوكسيديو ستاتيك و/ أو الهيستومونو ستاتيك.

الأطفال صغار السن : الأطفال الذين يفوق سنهم سنة واحدة (12 شهرا) ويقل عن ثلاث سنوات (36 شهرا).

حد الكشف : أقل درجة من المركّز تتيح إمكانية التعرف على المادة التحليلية، وتعرف عموما بحدّ التركيز الأدنى للمادة التحليلية في عيّنة الاختبار والتي يمكن قياسها على احتمال أن المادة التحليلية موجودة في تركيز أعلى كما هو في العيّنة الضابطة.

حد قياس الكمية : الحد الأدنى من تركيز المادة التحليلية الذي يمكن قياسه، ويعرّف عموما بأنه الحد الأدنى لتركيز المادة التحليلية في عيّنة الاختبار والذي يمكن تحديده بالإحكام والدقة المقبولين (التكرارية) في ظل الظروف المعروفة للاختبار.

المادة التحليلية : المادة الكيميائية المبحوث عنها أو المحددة في العيّنة.

المادّة 3 : تحدّد قائمة وكذا الحدود القصوى لبقايا الأدوية البيطرية أو المواد الصيدلانية النشيطة المسموح بها في المواد الغذائية ذات الأصل الحيواني في الملحق الأول المرفق بأصل هذا القرار.

المادّة 4 : يجب أن لا توضع رهن الاستهلاك المواد الغذائية المشتقة من الحيوانات غير المستهدفة التي تحتوي على بقايا تكوّنت عن طريق تلوث مزدوج حتمي للمواد الصيدلانية النشيطة التي تنتمي إلى المجموعة الكوكسيديو ستاتيك و/ أو الهيستومونو ستاتيك، المحددة في الملحق الأول والمستعملة كمضافات مسموح بها في النظام الغذائي لبعض أصناف من الحيوانات خاصة الدواجن، عندما تتجاوز الحدود القصوى المسموح بها.

تحدّد قائمة وكذا الحدود القصوى لبقايا المواد الصيدلانية النشيطة التي تنتمي إلى مجموعة الكوكسيديو ستاتيك و/ أو الهيستومونو ستاتيك المسموح بها في المواد الغذائية المشتقة من الحيوانات غير المستهدفة في الملحق الثاني المرفق بأصل هذا القرار.

المادّة 5 : تحدّد قائمة الأدوية البيطرية أو المواد الصيدلانية النشيطة الممنوع استعمالها في المواد الغذائية ذات الأصل الحيواني في الملحق الثالث المرفق بأصل هذا القرار.

المادّة 6 : يجب أن لا توضع المواد الغذائية ذات الأصل الحيواني التي تحتوي على بقايا المواد المحددة في الملحق الثالث وكذا المواد الأخرى غير المحددة في قائمة الملحق الأول، رهن الاستهلاك.

يجب أن تأخذ بعين الاعتبار حدود الكشف لهذه البقايا، المبيّنة لغرض المراقبة، التركيز الأدنى للبقايا التي يمكن كشفها حسب مناهج التحليل المحددة في التنظيم المعمول به، وفي حالة عدم وجودها، يرجع إلى المقاييس المعترف بها على المستوى الدولي.

المادّة 7 : يمنع استعمال الأدوية البيطرية أو المواد الصيدلانية النشيطة المحددة في الملحق الثالث، وكذا المواد الأخرى غير المحددة في قائمة الملحق الأول، للحيوانات.

المادّة 8 : لا يسمح بوجود بقايا الأدوية أو المواد الصيدلانية النشيطة في المواد الغذائية المعبأة مسبقا والموجهة خصيصا للرضع والأطفال صغار السن.

المادّة 9 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرّسميّة للجمهوريّة الجزائريّة الدّيمقراطيّة الشّعبيّة.

حرّر بالجزائر في 15 رمضان عام 1437 الموافق 20 يونيو سنة 2016.

وزير التجارة
بختي بلعايب

وزير الصناعة والمناجم
عبد السلام بوشوارب

وزير الفلاحة والتنمية الريفية والصيد البحري
عبد السلام شلغوم

وزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات
عبد المالك بوضياف

★

مراسيم تنظيميّة

مرسوم تنفيذي رقم 17 – 140 مؤرخ في 14 رجب عام 1438 الموافق 11 أبريل سنة 2017، يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري.

إنّ الوزير الأول،

– بناء على تقرير وزير التجارة،

– وبناء على الدستور، لا سيما المادتان 99–4 و143 (الفقرة 2) منه،

– وبمقتضى القانون رقم 88–07 المؤرخ في 7 جمادى الثانية عام 1408 الموافق 26 يناير سنة 1988 والمتعلق بالوقاية الصحية والأمن وطب العمل،

– وبمقتضى القانون رقم 99–01 المؤرخ في 19 رمضان عام 1419 الموافق 6 يناير سنة 1999 الذي يحدد القواعد المتعلقة بالفندقة،

– وبمقتضى القانون رقم 01–19 المؤرخ في 27 رمضان عام 1422 الموافق 12 ديسمبر سنة 2001 والمتعلق بتسيير النفايات ومراقبتها وإزالتها،

– وبمقتضى القانون رقم 09–03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، المعدل، لا سيما المادة 6 منه،

– وبمقتضى القانون رقم 11–10 المؤرخ في 20 رجب عام 1432 الموافق 22 يونيو سنة 2011 والمتعلق بالبلدية،

– وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 05–118 المؤرخ في 2 ربيع الأول عام 1426 الموافق 11 أبريل سنة 2005 والمتعلق بتأيين المواد الغذائية،

– وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 15– 125 المؤرخ في 25 رجب عام 1436 الموافق 14 مايو سنة 2015 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة، المعدل،

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

– 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،

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

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 04–189 المؤرخ في 19 جمادى الأولى عام 1425 الموافق 7 يوليو سنة 2004 الذي يحدد تدابير حفظ الصحة والنظافة المطبقة على منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 04–319 المؤرخ في 22 شعبان عام 1425 الموافق 7 أكتوبر سنة 2004 الذي يحدد مبادئ إعداد تدابير الصحة والصحة النباتية واعتمادها وتنفيذها،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 05–467 المؤرخ في 8 ذي القعدة عام 1426 الموافق 10 ديسمبر سنة 2005 الذي يحدد شروط مراقبة مطابقة المنتوجات المستوردة عبر الحدود وكيفيات ذلك،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 11–125 المؤرخ في 17 ربيع الثاني عام 1432 الموافق 22 مارس سنة 2011 والمتعلق بنوعية المياه الموجهة للاستهلاك البشري، المعدل والمتمم،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 12–203 المؤرخ في 14 جمادى الثانية عام 1433 الموافق 6 مايو سنة 2012 والمتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتوجات،

– 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،

– 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 14–366 المؤرخ في 22 صفر عام 1436 الموافق 15 ديسمبر سنة 2014 الذي يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 15–172 المؤرخ في 8 رمضان عام 1436 الموافق 25 يونيو سنة 2015 الذي يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمواد الغذائية،

يرسم ما يأتي :

الفصل الأول
الهدف ومجال التطبيق

المادّة الأولى : تطبيقا لأحكام المادة 6 من القانون رقم 09 – 03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009، المعدل والمذكور أعلاه، يهدف هذا المرسوم إلى تحديد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري.

المادّة 2 : دون الإخلال بالأحكام التنظيمية المعمول بها، تطبق أحكام هذا المرسوم على كل مراحل وضع المواد الغذائية للاستهلاك، وتشمل الإنتاج والاستيراد والتصنيع والمعالجة والتحويل والتخزين والنقل والتوزيع بالجملة وبالتجزئة من الإنتاج الأولي إلى غاية المستهلك النهائي.

الفصل الثاني
تعاريف

المادّة 3 : يقصد في مفهوم هذا المرسوم بما يأتي :

– شروط وضع المواد الغذائية للاستهلاك : القواعد العامة الواجب احترامها في مجال النظافة والنظافة الصحية خلال عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك،

– نظافة المواد الغذائية : وتدعى في صلب النص "نظافة"، هي الإجراءات والشروط اللازمة قصد التحكم في الأخطار وضمان طابع نظيف للاستهلاك البشري للمادة الغذائية بالنظر للاستعمال المحدد لها،

– خطر : كل عامل بيولوجي أو كيميائي أو فيزيائي موجود في المواد الغذائية يمكن أن يكون له تأثير مضر بالصحة،

– مخاطر : دالة على احتمالات تأثير مضر بالصحة وحدته نتيجة وجود خطر (أخطار) في مادة غذائية،

– النظافة الصحية للمواد الغذائية : ضمان أن تكون المواد الغذائية ذات جودة مقبولة للاستهلاك البشري طبقا للاستخدام الموجهة له،

– أمن المواد الغذائية : ضمان أن تكون المواد الغذائية بلا خطر على المستهلك عند إعدادها و/أو استهلاكها طبقا للاستخدام الموجهة له،

– التلويث : إدخال أو وجود أي ملوث في المادة الغذائية أو في المحيط حيث تم تحضيرها،

– التنظيف : إزالة الأوساخ وبقايا الأغذية والقاذورات والدهون وكل مادة أخرى غير مرغوب فيها،

– التطهير : خفض عدد الكائنات الدقيقة الموجودة في البيئة عن طريق عوامل كيميائية أو طرق فيزيائية حتى الوصول إلى مستوى لا يشكل خطرا على الأمن أو النظافة الصحية للمواد الغذائية،

– المنشآت (المحلات وملحقاتها) : كل وحدة أو كل منطقة يتم فيها التعامل مع المواد الغذائية وكذا محيطها التابع لنفس المتدخل،

– نظام تحليل الأخطار ونقاط المراقبة الحرجة (HACCP) : مجموع الأعمال والإجراءات المكتوبة التي توضع على مستوى المنشآت لتقييم الأخطار وتحديد النقاط الحرجة التي تهدد النظافة الصحية وأمن المواد الغذائية بغرض التحكم فيها،

– المستخدمون المكلفون بتداول المواد الغذائية (المتداولون) : كل شخص يتداول بشكل مباشر المواد الغذائية المعبأة أو غير المعبأة والمعدات والأواني أو الأسطح التي تلامس هذه المواد الغذائية،

– الإنتاج الأولي : مراحل السلسلة الغذائية التي تشمل على الخصوص، جمع المحصول والذبح والحلب وتربية الحيوانات والصيد البحري والبري،

– المنتوج الأولي : المنتوجات الناتجة عن الإنتاج الأولي بما في ذلك منتوجات التربة وتربية الحيوانات والصيد البري والبحري،

– التوضيب : عملية وضع مادة غذائية في تغليف أو حاو يلامس مباشرة المادة المعنية،

– حاوية محكمة الإغلاق : حاوية مصممة لغرض تشكيل حاجز لدخول الأخطار،

– **التحويل :** كل عملية تؤدي إلى تغير هام للمنتوج الأولي بما في ذلك التسخين والتدخين والتمليح والإنضاج والتجفيف والتخليل والاستخراج والبثق أو الجمع بين هذه الطرق،

– **منتوجات خام غير محولة :** المواد الغذائية التي لم تتعرض لأي تحويل وتشمل المنتوجات الخام المجزأة أو المفصولة أو المقطعة إلى شرائح أو المقسمة أو المنزوعة العظم أو المفرومة أو المجردة أو المطحونة أو المقطعة أو المنظفة أو المقلمة أو المقشرة أو المرحية أو المبردة أو المجمدة أو المجمدة تجميدا مكثفا أو المذابة الجليد،

– **منتوجات محولة :** المواد الغذائية الناتجة عن تحويل المنتوجات في حالتها الخام. ويمكن أن تحتوي هذه المنتوجات على مواد ضرورية في عملية تصنيعها أو لأجل إعطائها مميّزات خصوصية،

– **المحلات المؤقتة أو المتنقلة :** تعتبر كأماكن تمارس فيها نشاطات تجارية غير قارة أو بصفة متنقلة في الأسواق أو في المعارض أو أي فضاء آخر مهيأ لهذا الغرض.

الفصل الثالث
الالتزامات العامة

المادّة 4 : يجب على المتدخل في كل المراحل المذكورة في المادة 2 أعلاه، أن يسهر على ما يأتي :

– احترام القواعد العامة للنظافة المحددة في هذا المرسوم والمتطلبات الخاصة المنصوص عليها في التشريع والتنظيم المعمول بهما،

– أن تكون المواد الغذائية محمية من كل مصدر للتلويث أو الإتلاف القابل أن يجعلها غير صالحة للاستهلاك البشري.

المادّة 5 : باستثناء مرحلة الإنتاج الأولي، يجب أن تطبق كل المنشآت المعرفة في المادة 3 أعلاه، الإجراءات لأجل التأكد من النظافة الصحية وأمن المواد الغذائية المبنية على مبادئ نظام تحليل الأخطار ونقاط المراقبة الحرجة (HACCP).

تحدد شروط وكيفيات تطبيق نظام تحليل الأخطار ونقاط المراقبة الحرجة (HACCP) وكذا المنشآت المعنية بموجب قرار مشترك بين الوزير المكلف بحماية المستهلك وقمع الغش والوزراء المعنيين.

الفصل الرابع
الضوابط المطبقة على الإنتاج الأولي

المادّة 6 : تطبق أحكام هذا الفصل على الإنتاج الأولي وعلى العمليات المتعلقة على الخصوص بالنقل والتخزين ومعاملة المنتوجات الأولية في مكان إنتاجها.

المادّة 7 : يجب أن تكون المواد الأولية محمية من كل تلويث مع مراعاة كل عملية تحويل قد تتعرض له لاحقا.

المادّة 8 : يجب على المتدخلين في الإنتاج الأولي السهر على احترام الأحكام التشريعية والتنظيمية المعمول بها والمتعلقة بالوقاية من الأخطار التي يمكن أن تشكل خطرا على صحة المستهلك وأمنه ولاسيما منها، التدابير اللازمة :

– لتجنب كل تلويث قادم من الهواء والتربة والماء والحشرات والقوارض وأغذية الحيوانات والأسمدة والأدوية البيطرية ومواد الصحة النباتية والمبيدات وكذا التخزين ومعاملة النفايات والتخلص منها،

– المتعلقة بالصحة وكذا المحافظة على النباتات التي يمكن أن تتسبب في تأثيرات على الصحة البشرية بما في ذلك برامج رصد ومراقبة الأمراض الحيوانية ومصادر هذه الأمراض،

– المتخذة قصد تجنب كل تلويث برازي أو غيره،

– لمعالجة النفايات وتخزين المواد الضارة بطريقة ملائمة.

المادّة 9 : يجب أن تكون التجهيزات والمعدات والمحلات اللازمة لعمليات جمع المواد الأولية أوإنتاجها أو تحضيرها أو معالجتها أو توضيبها أو نقلها أو تخزينها مهيأة ومستعملة بطريقة ملائمة و بصفة تجنب كل تشكل لبؤرة تلويث.

ويجب أن تكون مكونة أو مغلفة بمواد مانعة للتسرب وملساء ومضادة للتعفن ومقاومة للصدمات والتآكل.

ويجب أن تخضع لتنظيف شامل وصيانة سهلة ومرضية.

الفصل الخامس
الضوابط المطبقة على المنشآت والتجهيزات

المادّة 10 : تطبق أحكام هذا الفصل على منشآت وتجهيزات تصنيع المواد الغذائية وتحويلها وتوضيبها وتخزينها وتوزيعها.

القسم الأول
موقع المنشآت

المادّة 11 : زيادة على الأحكام التشريعية والتنظيمية المعمول بها في هذا المجال، يجب أن لا تقام مواقع المنشآت المعرفة في المادة 3 أعلاه، في المناطق :

– الملوثة وذات النشاطات الصناعية المولدة لمصادر محتملة للتلويث والتي تشكل خطرا على الأمن والنظافة الصحية للمواد الغذائية،

– المعرضة للفيضانات إلا إذا وضعت فيها أجهزة أمن كافية،

– القابلة لأن تكون معرضة للآفات والقوارض والحيوانات الضارة الأخرى،

– حيث تخزن النفايات.

القسم الثاني
تصميم المنشآت وتهيئتها

المادّة 12 : يجب أن تصمم المنشآت وتهيأ بطريقة تسمح بتطبيق الطرق الحسنة للنظافة والوقاية من تلويث المواد الغذائية.

المادّة 13 : يجب أن تكون المحلات وملحقاتها التي يتم فيها التعامل مع المواد الغذائية :

– ذات أبعاد كافية بالنظر إلى طبيعة استعمالها والمستخدمين اللازمين والتجهيزات والمعدات المستخدمة،

– تحتوي على فضاءات منفصلة لتخزين المواد الأولية والمواد المحولة،

– تحتوي على التهيئات اللازمة لتأمين ضمان كاف ضد استقرار الحشرات والقوارض والحيوانات الأخرى والملوثات الخارجية، لا سيما التي تتسبب فيها الاضطرابات الجوية والفيضانات ودخول الغبار،

– منفصلة ولا تتصل مباشرة بأماكن حفظ الملابس وبالمراحيض أو بدورات المياه،

– مهيأة بشكل يمنع ولوج الحيوانات إلى داخل المنشآت.

المادّة 14 : يجب أن تكون المحلات وملحقاتها بكيفية تسمح بالفصل بين مناطق أو أقسام :

– استلام المواد الأولية وتخزينها ومناطق تحضير المنتوج النهائي وتوضيبه،

– صنع المنتوجات القابلة للاستهلاك وتخزينها والمناطق المستعملة للمنتوجات غير القابلة للاستهلاك،

– التعامل مع المواد الغذائية الساخنة بالنسبة إلى المواد الغذائية الباردة باستثناء حالة استعمال المواد الأولية.

المادّة 15 : يجب أن تكون أغلفة الأرضية وأسطح الجدران مصانة جيدا وسهلة التنظيف وعند الحاجة سهلة التطهير ومصنوعة من مواد مانعة للتسرب وغير قابلة للامتصاص وقابلة للغسل وغير سامة. ويجب أن تستوفي المتطلبات الآتية :

– أن تكون الأرضية مهيأة بطريقة تسمح بالتخلص من السوائل المتدفقة،

– أن تتوفر الجدران والفواصل على سطح أملس حتى علو ملائم، بالنظر إلى العمليات التي تخصص لها هذه المحلات.

المادّة 16 : يجب أن تكون أسطح العمل بما في ذلك أسطح التجهيزات في المناطق التي يتم فيها التعامل مع المواد الغذائية مصانة جيدا وسهلة التنظيف والتطهير. ويجب أن تكون مصنوعة من مواد ملساء قابلة للغسل ومقاومة التآكل وغير سامة.

المادّة 17 : يجب أن تكون الأسقف وأشباه الأسقف وكذا التجهيزات الأخرى المعلقة مصممة ومصنعة بطريقة تسمح بإبقائها في حالة نظافة بصفة دائمة وبمنع القاذورات وبتقليص تراكم وظهور التعفنات غير المرغوب فيها وكذا سقوط الجزيئات على المواد الغذائية أو على الأسطح التي يمكن أن تلامس المواد الغذائية.

المادّة 18 : يجب أن تكون النوافذ والمنافذ الأخرى التي تسمح بالاتصال بالمحيط الخارجي مجهزة بستائر واقية من الحشرات وسهلة النزع من أجل تنظيفها. وإذا كان فتح النوافذ يؤدي للتلويث، فإنه يجب الإبقاء عليها مغلقة خلال تحضير المواد الغذائية.

المادّة 19 : يجب أن تكون الأبواب مغلفة بمواد ملساء وغير قابلة للامتصاص وسهلة التنظيف وعند الحاجة سهلة التطهير. ويجب أن تبقى دوما في حالة نظيفة.

المادّة 20 : يجب أن تتوفر للمستخدمين في المحلات مرافق صحية كافية من حيث العدد وأن تشتمل على مغاسل وحجرات لحفظ الملابس ومراحيض مزودة بالماء، لها إنارة وتهوية جيدة وتكون، في كل الأوقات، في شروط نظافة جيدة.

يجب أن توضع المغاسل في مكان ظاهر عند الخروج من المراحيض وأن تكون مزودة بالماء الجاري الساخن والبارد أو بماء مضبوط على درجة حرارة ملائمة وكذا أجهزة الغسل، وعند الحاجة، تطهير الأيدي ووسائل صحية لتجفيفها ويجب أن تبقى هذه الأجهزة بصفة دائمة في حالة نظيفة وعملية.

القسم الثالث

المحلات المؤقتة أو المتنقلة والموزعات الآلية

المادّة 21 : يطبق هذا الفصل على النشاطات التجارية غير القارة التي تمارس عن طريق العرض أو بصفة متنقلة في الأسواق أو المعارض أو أي فضاء آخر يعد لهذا الغرض وكذا الموزعات الآلية وذلك طبقا للتنظيم المعمول به.

المادّة 22 : يجب أن تكون المحلات المؤقتة أو المتنقلة وكذا الموزعات الآلية موضوعة ومصممة ومصنعة ومبنية وأن تحتوي على مرافق ملائمة وبأبعاد كافية بالنظر لمختلف المواد الغذائية المتعامل معها. ويجب أن تكون منظفة و مصانة لتجنب كل تلويث للمواد الغذائية، خاصة عن طريق الحيوانات والطفيليات والقوارض والكائنات الضارة.

يجب التحكم في كل خطر في مجال النظافة يرتبط بهذه المنشآت لضمان أمن المواد الغذائية ونظافتها الصحية.

القسم الرابع

التجهيزات والمعدات والأواني

المادّة 23 : يجب أن تستجيب التجهيزات وجميع المعدات والأواني التي من شأنها ملامسة المواد الغذائية، للخصائص الآتية :

– أن تكون ذات مظهر وشكل ملائمين وأن تركّب على نحو يسهل معه صيانتها وتنظيفها وتطهيرها،

– أن تكون المساحات الملامسة للمواد الغذائية جد ملساء وغير سامة وغير قابلة للتآكل وأن تصمد أمام عمليات الصيانة المتكررة والتنظيف،

– أن تكون مصنوعة بمواد ليس لها أي أثر سام على المادة الغذائية، طبقا للتنظيم المعمول به.

المادّة 24 : يجب أن تتوفر التجهيزات ومعدات التبريد المستعملة في المنشآت التي تلجأ إلى حفظ المواد الغذائية القابلة للتلف المبردة أو المجمدة أو المجمدة تجميدا مكثفا، خصوصا على الخصائص الآتية :

– أن تكون مصنوعة من مواد غير قابلة للتسرب وغير قابلة للتعفن وأن تكون مقاومة للصدمات وأن لا تفسد المواد الغذائية التي تلامسها وأن تكون سهلة التنظيف والتطهير،

– أن تكون مهيأة لتسهيل تخزين المواد الغذائية تخزينا محكما، وأن تسمح بمرور الهواء بداخلها وبالتوزيع المتساوي لدرجة حرارة المحيط بين مختلف عناصر المواد الغذائية المخزنة،

– أن تكون مزودة بنظام تسجيل درجة الحرارة يوضع بصفة تسمح بالاطلاع عليه بسهولة.

الفصل السادس

الضوابط المطبقة على التزوّد بالماء

المادّة 25 : دون الإخلال بالتنظيم المعمول به، يجب أن تتوفر في المنشآت حيث يتم التعامل مع المواد الغذائية وتحضيرها كميات كافية من الماء الصالح للشرب ويكون استعمال الماء الصالح للشرب إلزاميا لكل الاستخدامات حيث توجد إمكانية تلويث للمواد الغذائية، ولاسيما :

– لتنظيف الأواني والمعدات والتجهيزات الملامسة لهذه المواد،

– للتعامل معها وتحويلها.

المادّة 26 : دون الإخلال بالتنظيم المعمول به، يجب أن يكون الثلج الملامس للمواد الغذائية مصنوعا من الماء الصالح للشرب ويتعامل معه ويخزن في شروط تقيه من أي تلويث.

المادّة 27 : يجب أن لا يحتوي البخار المستعمل مباشرة لملامسة المواد الغذائية أو مع أسطح العمل للمواد الغذائية على أي مادة تشكل خطرا على الصحة أو قابلة لأن تلوثها.

المادّة 28 : يجب أن لا يشكل الماء، عند المعالجة الحرارية للمواد الغذائية الموضوعة في أوعية محكمة الإغلاق والمستعمل في تبريد هذه الأوعية بعد التسخين، مصدرا لتلويث هذه المواد.

المادّة 29 : يمكن استعمال الماء غير الصالح للشرب في المنشآت المذكورة في المادة 10 أعلاه، لإنتاج البخار والتبريد ومكافحة الحرائق والصرف الصحي والتخلص من النفايات وبقايا المياه والاستعمالات الأخرى المشابهة ولكن دون أن يدخل في ملامسة المواد الغذائية.

يجب أن تعلّم وتفصل قنوات الماء غير الصالح للشرب ويجب أن لا تربط بأنظمة الماء الصالح للشرب التي من الممكن أن تتدفق فيها.

الفصل السابع
الضوابط المطبقة على الإنارة والتهوية

المادّة 30 : يجب أن تكون المحلات وملحقاتها كافية :

– التهوية وبصفة ملائمة طبيعيا و/أو ميكانيكيا،

– الإنارة بصفة طبيعية و/أو اصطناعية ويجب أن لا تشكل مصدر لبس من شأنه تضليل المستهلك حول حالة المادة الغذائية.

يجب أن تكون أجهزة الإنارة محمية لأجل الوقاية من كل التلويثات الفيزيائية.

المادّة 31 : يجب أن تكون أجهزة التكييف والتهوية مصممة بصفة :

– تضمن صرف الحرارة المفرطة والدخان والأبخرة أو الرذاذ الملوث،

– تجنب كل تسرب للهواء من منطقة ملوثة إلى منطقة نظيفة وخصوصا منطقة التعامل مع المواد الغذائية،

– تسمح بسهولة الوصول للمرشحات وكذا القطع الواجب تنظيفها أو تغييرها.

الفصل الثامن
الضوابط المطبقة على صرف النفايات

المادّة 32 : يجب أن توفر أجهزة و/أو هياكل ملائمة لأجل التخزين والتخلص بطرق حسنة للنظافة من النفايات الغذائية غير القابلة للاستهلاك والمنتوجات الثانوية والنفايات الأخرى، سواء كانت صلبة أو سائلة.

كما يجب أن تكون مصممة ومصنعة بطريقة تسمح بتجنب كل مخاطر تلويث المواد الغذائية أو شبكات التزود بالماء الصالح للشرب.

المادّة 33 : يجب أن تكون فضاءات تخزين النفايات مصممة ومسيّرة بطريقة تسمح ببقائها نظيفة بصفة دائمة.

يجب أن تصرف النفايات الغذائية والمنتوجات الثانوية غير القابلة للاستهلاك والنفايات الأخرى بأسرع وقت ممكن من المحلات التي توجد فيها المواد الغذائية وبصفة تسمح بتجنب عدم تكدسها وتشكيلها مصدرا لتلويث مباشر أو غير مباشر.

في حالة المحلات المؤقتة أو المتنقلة، يجب أن لا تترك النفايات السائلة أو الصلبة والبقايا والقمامة في أماكن التوقف.

يجب التخلص من كل النفايات بطريقة صحية مع احترام البيئة طبقا للتشريع والتنظيم المعمول بهما.

الفصل التاسع
الضوابط المطبقة على النقل

المادّة 34 : يجب أن يكون العتاد الموجه أو الوسيلة الموجهة لنقل المواد الغذائية مخصصا حصريا لهذا الاستعمال.

ويجب أن يزود هذا العتاد أو وسيلة النقل بالتهيئات والتجهيزات الضرورية لضمان حفظ جيد للمواد الغذائية المنقولة والحيلولة دون وقوع أي تلف لها.

وفي جميع الأحوال، يجب أن تحترم المواصفات القانونية والتنظيمية بصرامة في مجال النقل.

المادّة 35 : يجب أن ينظم نقل المواد الغذائية القابلة للتلف على نحو تحترم فيه شروط الحفظ المطلوبة حسب ما إذا كانت هذه المواد الغذائية مجمدة تجميدا مكثفا أو مجمدة أو مبردة أو على حالتها الطازجة.

المادّة 36 : يجب أن يكون العتاد الموجه، أو الوسيلة الموجهة لنقل المواد الغذائية :

– مصمما ومصنعا بطريقة تسمح بتنظيفه و/أو تطهيره بصفة لائقة،

– نظيفا وفي حالة صيانة جيدة تسمح بحمايته من كل تلويث،

– يبقي المواد الغذائية في شروط الحرارة والرطوبة الملائمة والشروط الأخرى الضرورية لحمايتها من كل تكاثر للجراثيم المرّضة أو غير المرغوب فيها أو من كل تلف من شأنه أن يجعلها غير صالحة للاستهلاك.

المادّة 37 : عندما يسمح العتاد أو وسيلة النقل بنقل مواد غذائية مختلفة في نفس الوقت، فإنه يجب فصل هذه الأخيرة بما فيه الكفاية بشكل يسمح بتفادي أي تلويث متقاطع.

المادّة 38 : يجب أن يتم نقل المواد الغذائية في الحالات غير المعبأة في حاويات مخصصة لهذا الغرض وملائمة للمواد المعنية سواء كانت في حالة سائلة أو حبيبات أو مسحوقة ويجب أن تحمل هذه الحاويات بيانا واضحا ومرئيا وغير قابل للمحو باللغة العربية وعلى سبيل الإضافة بلغة أو بلغات أخرى سهلة الفهم لدى المستهلك، يوضح بأنها مخصصة حصريا لنقل المواد الغذائية المعنية أو تحمل بيان " للمواد الغذائية فقط".

الفصل العاشر

الضوابط المطبقة على الصيانة والتنظيف والتطهير

المادّة 39 : يجب أن تكون المحلات وملحقاتها وكذا تجهيزاتها مصانة بشكل صحيح وأن تبقى في حالة جيدة من النظافة لتجنب مخاطر تلويث المواد الغذائية.

ويجب على المتدخل وضع برامج وأنظمة فعالة لأجل :

– ضمان صيانة ونظافة مناسبة وملائمة للمحلات وملحقاتها وتجهيزاتها وكذا الأواني المستعملة،

– مكافحة الآفات والقوارض والأجسام الضارة بأمن وسلامة المواد الغذائية.

المادّة 40 : لا يمكن القيام بعملية تطهير المحلات وملحقاتها خاصة عن طريق تبديد الرذاذ إلا بعد أن يتوقف كل نشاط إنتاج أو تحويل أو تعامل أو توضيب أو تخزين وبشرط أن تتوفر حماية فعالة للمواد الغذائية التي ما تزال موجودة فيها من كل مخاطر التلويث.

يجب أن يكون تنظيف وتطهير المحلات وملحقاتها بصفة دورية وكافية لأجل تجنب كل مخاطر التلويث.

يمنع منعا باتا الكنس الجاف واستعمال نجارة الخشب على أرضيات المحلات وملحقاتها.

المادّة 41 : مواد الصيانة والتنظيف :

– يجب أن تستعمل مع توفير جميع الضمانات لتفادي كل مخاطر تلويث المواد الغذائية،

– يجب أن لا تخزن في مناطق حيث يتم التعامل مع المواد الغذائية ولكن يجب أن تخزن في أماكن أو خزائن مانعة للتسرب وتغلق بمفاتيح.

وينبغي أن تطبق هذه التدابير على جميع الأشياء التي من المحتمل أن تجعل المواد الغذائية ضارة أو أن تفسد تركيبها أو مميّزاتها.

المادّة 42 : يجب أن تستجيب مواد الصيانة وتنظيف التجهيزات أو الأواني التي تكون ملامسة للمواد الغذائية للخصائص المحددة في التنظيم المعمول به.

الفصل الحادي عشر

الضوابط المطبقة على المواد الغذائية

المادّة 43 : يجب على المتدخلين عدم قبول أي مكوّن أو مادة أولية ملوّثة من الممكن أن يجعلا المنتوج النهائي غير صالح للاستهلاك البشري.

المادّة 44 : يجب أن تخزن وتحفظ المواد الأولية والمكونات في شروط ملائمة تسمح بتجنب تلفها وتضمن حمايتها من كل تلويث.

المادّة 45 : يجب أن لا تحفظ المواد الأولية والمكونات والمنتوجات نصف النهائية والمنتوجات النهائية التي من الممكن أن تسهل تكاثر الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض أو إفراز السموم في درجات الحرارة التي من الممكن أن تسبب خطرا على الصحة. كما يجب ألا تنقطع سلسلة التبريد.

غير أنه، يقبل سحب المواد الغذائية من درجات الحرارة هذه، لفترات قصيرة من أجل التداول العملي خلال التحضير والنقل والتخزين والعرض قصد البيع و تقديم المواد الغذائية بشرط أن لا تؤدي هذه العملية إلى مخاطر على الصحة.

المادّة 46 : عند حفظ أو تقديم المواد الغذائية في درجات حرارة منخفضة، فإنه يجب أن تبرد بقدر الإمكان بعد مرحلة المعالجة الحرارية أو في غياب تلك المعالجة، بعد آخر مرحلة للإنتاج و في درجة حرارة لا تؤدي إلى مخاطر على الصحة.

المادّة 47 : يجب أن تتم عملية إزالة التجميد من المواد الغذائية بطريقة تقلص إلى حد أقصى المخاطر الناجمة عن تكاثر الكائنات الدقيقة المرضة أو تشكيل السموم في هذه المواد. ويجب أن لا تخضع المواد الغذائية خلال عملية إزالة التجميد إلى درجات حرارة تؤدي إلى مخاطر على الصحة.

يجب التخلص بطريقة ملائمة من كل سائل ناجم عن عملية إزالة التجميد من شأنه أن يشكل خطرا على الصحة.

يجب أن تعامل المواد الغذائية، بعد عملية إزالة تجميدها، بطريقة تسمح بالتقليص إلى حد أقصى من خطر تكاثر الكائنات الدقيقة المرضة و/أو إفراز السموم.

يمنع إعادة تجميد المواد الغذائية المزال عنها التجميد الموجهة للمستهلك.

غير أنه، يرخص بإعادة التجميد في مصانع تصنيع وتحويل المواد الغذائية ذات الأصل الحيواني مع ضرورة احترام المواصفات والاستخدامات الصحية المعمول بها.

تحدد شروط وكيفيات إعادة التجميد بموجب قرار مشترك بين الوزير المكلف بالفلاحة والوزير المكلف بحماية المستهلك وقمع الغش والوزير أو الوزراء المعنيين.

المادّة 48 : يجب أن تخزن المواد الغذائية القابلة للتلف المبردة أو المجمدة أو المجمدة تجميدا مكثفا في غرف التبريد وفقا للشروط المنصوص عليها في المادة 24 أعلاه، وأن تعرض للبيع في واجهات زجاجية مبردة ومجهزة بنفس طريقة غرف التبريد.

تحدد درجات الحرارة وطرق حفظ المواد الغذائية القابلة للتلف عن طريق التجميد أو التجميد المكثف أو التبريد وكذا مدة حفظها بموجب قرار مشترك بين الوزير المكلف بحماية المستهلك وقمع الغش والوزراء المعنيين.

المادّة 49 : باستثناء المواد الغذائية المحمية طبيعيا بغلاف أو قشرة تنزع قبل الاستهلاك، يجب أن تكون المنتجات الغذائية النهائية محمية من جميع أنواع التلوثات عند بيعها بواسطة غلاف رزم يكفل لها كل الضمان الصحي وفقا للتنظيم المعمول به في مجال المواد المعدة لكي تلامس المواد الغذائية.

المادّة 50 : يجب أن تخزن المواد الغذائية الجاهزة و/أو تعرض للبيع حسب الشروط التي تمنع أي تلف أو تلويث.

يمنع عرض المواد الغذائية خارج المحلات والمنشآت.

ويجب أن تكون المواد الغذائية غير المحمية طبيعيا أو غير المبيعة مغلفة معزولة عن ملامسة الزبائن بواسطة واقيات زجاجية أو حواجز مزودة بمشبك دقيق الثقوب أو بأي وسيلة فصل أخرى ذات فعالية.

يجب أن تعرض المواد المحولة منفصلة عن تلك التي تكون في الحالة الخام.

الفصل الثاني عشر

الضوابط المطبقة على توضيب وتغليف المواد الغذائية

المادّة 51 : يجب أن لا تكون المواد المكونة لتغليف المواد الغذائية مصدرا للتلويث.

يجب أن تستجيب مكونات التغليفات المعدة لكي تلامس المواد الغذائية للمتطلبات المحددة في التنظيم المعمول به والمتعلق بالمواد المعدة لكي تلامس المواد الغذائية.

المادّة 52 : يجب أن تتم عمليات التوضيب والتغليف بطريقة تسمح بتجنب كل تلويث للمواد الغذائية، خصوصا في حالة استعمال علب حديدية وأوعية زجاجية. ويجب ضمان سلامة الأوعية ونظافتها.

يجب أن تخزن التغليفات بطريقة تسمح بعدم تعرضها لمخاطر التلويث والتلف.

يجب أن تكون التغليفات الموجهة لإعادة استعمالها لتوضيب المواد الغذائية سهلة التنظيف وعند الاقتضاء سهلة التطهير.

الفصل الثالث عشر

الضوابط المطبقة على المعالجة الحرارية للمواد الغذائية الموضوعة في السوق في حاويات محكمة الإغلاق

المادّة 53 : يجب على كل عملية معالجة حرارية مستعملة لتحويل منتوج خام أو نصف نهائي، أن توصل كل عنصر من المادة الغذائية المعالجة إلى درجة حرارة ملائمة في زمن قصير ومحدد وذلك مع تجنب كل مخاطر تلويث. ويجب أن تستوفي العملية المستعملة المواصفات الوطنية وفي حالة عدم وجودها مواصفات متعارف عليها على المستوى الدولي في مجال المعالجة بالحرارة (البسترة والتعقيم والتعقيم بحرارة عالية جدا).

المادّة 54 : يجب التأكد بانتظام من العوامل الأساسية، لاسيما منها، درجة الحرارة والضغط والختم والحمولة الجرثومية المسموح بها، اللازمة لفعالية عملية المعالجة الحرارية.

الفصل الرابع عشر

الضوابط المطبقة على المستخدمين والتكوين

المادّة 55 : يجب على المتدخل في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك اتخاذ التدابير اللازمة من أجل :

– أن يلبس المستخدمون الذين يعملون في منطقة التعامل والتداول مع المواد الغذائية، بدلة ملائمة وأن يكونوا على مستوى عال من النظافة الجسدية والهندام وألا يرتدوا وألا يدخلوا أشياء شخصية مثل الحلي والساعات والدبابيس وأشياء أخرى مشابهة،

– منع الأشخاص الممكن أن يكونوا مصابين أو حاملي لمرض متنقل عن طريق المواد الغذائية أو يعانون من جروح متعفنة أو طفح جلدي أو إسهال أو مصابين بالتهابات، من التعامل مع المواد الغذائية والدخول إلى أماكن التعامل مع المواد الغذائية،

– أن يخضع المستخدمون المنوط بهم التعامل مع المواد الغذائية لفحوصات طبية دورية ولفحوصات تكميلية كل ستة (6) أشهر على الأقل ولعمليات التطعيم المنصوص عليها في التشريع و التنظيم المعمول بهما،

– فرض تدابير وقواعد النظافة على المستخدمين لتجنب كل تصرف من شأنه أن يؤدي إلى تلويث المواد الغذائية كالأكل والمضغ واستهلاك المواد التبغية والبصق وكل تصرف غير صحي في مناطق التعامل مع المواد الغذائية،

– أن يكون غسل الأيدي وعند الحاجة تطهيرها فعالا ومنتظما قبل التعامل مع المواد الغذائية، خصوصا، بعد استعمال المراحيض وذلك عن طريق وضع لافتات وإعلانات وتوصيات للمستخدمين في الأماكن المناسبة،

– تنظيم دخول الأشخاص الأجانب عن المنشآت (زوار ومتربصون) إلى الأماكن المخصصة للمواد الغذائية وتحديد إجراءات النظافة المطبقة، لا سيما في مجال النظافة الجسدية ونظافة الهندام.

المادّة 56 : يجب على المتدخلين في عملية عرض المواد الغذائية للاستهلاك السهر على :

– أن يكون المتداولون المدعوون للدخول في اتصال مباشر أو غير مباشر مع المواد الغذائية، مؤطرين ومتحصلين على تكوينات و/أو تعليمات في مجال النظافة الغذائية، تتلاءم مع العمليات المكلفين بالقيام بها،

– أن يكون الأشخاص المسؤولون عن تطبيق الإجراء المذكور في المادة 5 من هذا المرسوم ووضعه أو تنفيذ دليل الطرق الحسنة للنظافة، قد تحصلوا على تكوين مسبق ملائم فيما يخص تطبيق مبادئ نظام تحليل الأخطار ونقاط المراقبة الحرجة (HACCP) وقواعد النظافة المحددة في أحكام هذا المرسوم،

– وضع أنظمة يقظة لضمان بقاء المتعاملين مع المواد الغذائية على علم دائم بكل تطورات الإجراءات اللازمة للإبقاء على الأمن والنظافة الصحية للمواد الغذائية و احترامها.

الفصل الخامس عشر

أحكام ختامية

المادّة 57 : يمكن المتدخلين المعنيين استعمال أدلة الطرق الحسنة للنظافة وتطبيق مبادئ نظام تحليل الأخطار ونقاط المراقبة الحرجة (HACCP) لأجل مساعدتهم للامتثال للمتطلبات المحددة في هذا المرسوم.

يجب أن تكون هذه الأدلة التي يعدها المهنيون و/أو جمعياتهم حسب شعبة الإنتاج :

– ملائمة لضمان احترام أحكام هذا المرسوم،

– مستمدة من مدونات الممارسات ذات الصلة بالمدونة الغذائية.

تحدد شروط وكيفيات المصادقة على هذه الأدلة بموجب قرار مشترك بين الوزير المكلف بحماية المستهلك وقمع الغش والوزراء المعنيين.

المادّة 58 : تحدد المعايير الميكروبيولوجية للمواد الغذائية خلال عملية الإنتاج بموجب قرار مشترك بين الوزير المكلف بحماية المستهلك وقمع الغش والوزراء المعنيين.

المادّة 59 : تحدد الشروط الخاصة بالنظافة والنظافة الصحية المطبقة في منشآت الإطعام بموجب قرار مشترك بين الوزير المكلف بحماية المستهلك وقمع الغش والوزراء المعنيين.

المادّة 60 : توضح أحكام هذا المرسوم عند الحاجة، بموجب قرارات مشتركة بين الوزير المكلف بحماية المستهلك وقمع الغش والوزراء المعنيين.

المادّة 61 : تكيّف مخالفات أحكام هذا المرسوم وتقمع طبقا للتشريع المعمول به، لاسيما منها أحكام القانون رقم 09– 03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمذكور أعلاه.

المادّة 62 : تلغى أحكام 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 وتبقى نصوصه التطبيقية سارية المفعول حتى حلول النصوص المتخذة لتطبيق هذا المرسوم محلها.

المادّة 63 : يجب على المتدخلين في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك أن يمتثلوا لأحكام هذا المرسوم في أجل ستة (6) أشهر ابتداء من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية.

المادّة 64 : ينشر هذا المرسوم في الجريدة الرّسميّة للجمهوريّة الجزائريّة الدّيمقراطيّة الشّعبيّة.

حرّر بالجزائر في 14 رجب عام 1438 الموافق 11 أبريل سنة 2017.

عبد المالك سلال

وزارة التجارة

قرار وزاري مشترك مؤرخ في 15 ربيع الثاني عام 1442 الموافق أول ديسمبر سنة 2020، يحدد شروط وكيفيات تطبيق نظام تحليل الأخطار ونقاط المراقبة الحرجة للتحكم فيها (HACCP).

إنّ وزير التجارة،

ووزير الصناعة،

ووزير الفلاحة والتنمية الريفية،

ووزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات،

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

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

– 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 17-140 المؤرخ في 14 رجب عام 1438 الموافق 11 أبريل سنة 2017 الذي يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري، لاسيما المادّة 5 منه،

– 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 :

المادّة الأولى : تطبيقًا لأحكام المادّة 5 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140 المؤرخ في 14 رجب عام 1438 الموافق 11 أبريل سنة 2017 والمذكور أعلاه، يحدد هذا القرار شروط وكيفيات تطبيق نظام تحليل الأخطار ونقاط المراقبة الحرجة للتحكم فيها (HACCP)، وكذا المنشآت المعنية.

المادّة 2 : تطبق أحكام هذا القرار على منشآت إنتاج المواد الغذائية باستثناء المنشآت الخاضعة لأحكام المرسوم التنفيذي رقم 04-82 المؤرخ في 26 محرم عام 1425 الموافق 18 مارس سنة 2004، المتمم والمذكور أعلاه.

المادّة 3 : يقصد، في مفهوم هذا القرار، بما يأتي :

– **تحليل الأخطار:** عملية جمع وتقييم المعطيات المتعلقة بالأخطار والعوامل التي تؤدي إلى وجودها، من أجل تحديد أي منها يشكل تهديدا لسلامة وأمن المواد الغذائية.

– **الطرق الحسنة للنظافة (BPH) :** الشروط والأنشطة الأساسية التي تسمح بالحفاظ على بيئة صحية ملائمة لإنتاج المواد الغذائية الآمنة إلى غاية وصولها إلى المستهلك النهائي.

– **النقاط الحرجة للتحكم (CCP) :** مرحلة يتم عندها تطبيق إجراء أو أكثر من إجراءات التحكم للوقاية أو القضاء على خطر معيّن و/ أو جعله يصل إلى مستوى مقبول فيما يخص سلامة وأمن المواد الغذائية.

– **مستوى مقبول :** مستوى خطر مرتبط بأمن المواد الغذائية الذي لا ينبغي تجاوزه في المنتوج النهائي.

– **رسم توضيحي للعمليات :** تمثيل منهجي لتسلسل المراحل أو العمليات المستخدمة في إنتاج منتوج غذائي معيّن.

– **انحراف :** عدم احترام الحد الحرج.

– **مرحلة :** هي سلسلة لعملية الإنتاج من استلام المدخلات إلى غاية المستهلك النهائي.

– **يتحكم :** اتخاذ جميع الإجراءات اللازمة لضمان المطابقة للمعايير المحددة في خطة (HACCP) والحفاظ عليها.

– **التحكم :** الحالة التي تكون فيها الطرق المتبعة صحيحة والمعايير مُرضية.

– **إجراء التحكم :** كل تدخل ونشاط يمكن اللجوء إليه للوقاية أو القضاء على خطر يهدد سلامة وأمن المواد الغذائية أو لجعله في مستوى مقبول.

– **إجراء تصحيحي :** كل إجراء يتعيّن إتخاذه عندما تشير نتائج الرصد الممارس على مستوى (CCP) إلى فقدان السيطرة.

– **حد حرج :** المعيار الذي يميز القبول عن عدم القبول.

– **خطة (HACCP) :** وثيقة أعدت طبقا لمبادئ (HACCP) لضمان التحكم في الأخطار المرتبطة بالمنتوج في مجال تطبيق نظام (HACCP).

– **يرصد :** إجراء سلسلة مجدولة من الملاحظات أو الإجراءات لتحديد ما إذا كانت النقطة الحرجة للتحكم (CCP) تحت التحكم.

– **المصادقة :** الحصول على أدلة حول فعالية عناصر خطة (HACCP).

– **التحقق :** تطبيق الطرق والإجراءات والتحاليل والتقييمات الأخرى، بالإضافة إلى الرصد، من أجل تحديد مدى الامتثال للمطابقة مع خطة (HACCP).

– **تتبع المسار :** القدرة على تتبع مسار المادة الغذائية أو مادة موجهة لكي تدمج أو من المحتمل دمجها في مادة غذائية في جميع مراحل الإنتاج.

المادّة 4 : يجب على المنشآت المذكورة في المادّة 2 أعلاه، تطبيق إجراءات دائمة تكون مبنية على مبادئ نظام (HACCP) من أجل ضمان سلامة وأمن المواد الغذائية.

المادّة 5 : يعتمد نظام (HACCP) على المبادئ السبعة (7) الآتية :

المبدأ 1 : تحليل الأخطار،

المبدأ 2 : تحديد النقاط الحرجة (CCP) للتحكم فيها،

المبدأ 3 : تحديد الحد أو الحدود الحرجة،

المبدأ 4 : وضع نظام رصد يسمح بالتحكم في النقاط الحرجة (CCP)،

المبدأ 5 : تحديد الإجراءات التصحيحية الواجب اتخاذها عندما يكشف الرصد عن عدم السيطرة على النقطة الحرجة للتحكم (CCP) المعيّنة،

المبدأ 6 : تطبيق إجراءات التحقق للتأكد من أن نظام (HACCP) يعمل بفعالية،

المبدأ 7 : تشكيل ملف يبرز جميع الإجراءات والكشوفات المتعلقة بهذه المبادئ وكذا تطبيقها.

المادّة 6 : من أجل تطبيق مبادئ نظام (HACCP)، يجب على المنشآت المذكورة في المادّة 2 أعلاه، الامتثال للمتطلبات المحددة في ملحق هذا القرار.

المادّة 7 : يجب على المنشأة إعداد وتطبيق نظام تتبع المسار الذي يسمح بتحديد حصص المنتوجات وعلاقتها بحصص المواد الأولية وكذا التسجيلات المتعلقة بالإنتاج والتسليم. ويجب أن يسمح أيضا هذا النظام بتحديد المورّدين المباشرين للمدخلات والعملاء المباشرين للمنتوجات النهائية وتسهيل الرقابة وسحب المواد الغذائية غير المطابقة وإعلام المستهلك وكذا تحديد المسؤوليات.

المادّة 8 : يجب أن يكون المستخدمون المكلفون بتطبيق نظام (HACCP) مكوّنين تكوينا ملائما في هذا المجال.

المادّة 9 : يجب على المنشآت المذكورة في المادّة 2 أعلاه، الامتثال لأحكام هذا القرار خلال مدة سنتين (2) من تاريخ نشره في الجريدة الرسميّة.

المادّة 10 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرسميّة للجمهوريّة الجزائريّة الديمقراطيّة الشعبية.

حرر بالجزائر في 15 ربيع الثاني عام 1442 الموافق أول ديسمبر سنة 2020.

وزير التجارة	**وزير الصناعة**
كمال رزيق	**فرحات آيت علي ابراهم**
وزير الفلاحة والتنمية الريفية	**وزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات**
عبد الحميد حمداني	**عبد الرحمان بن بوزيد**

الملحق

متطلبات لأجل تطبيق مبادئ نظام (HACCP)

لأجل تطبيق مبادئ نظام (HACCP)، يجب أن تمتثل المنشأة للمتطلبات الآتية :

1– تشكيل فريق (HACCP) :

يجب أن تشكل المنشأة فريق (HACCP) متكونا من مستخدمين مؤهلين من أجل وضع خطة (HACCP).

يمكن لفريق (HACCP) أن يستند على أدلة الطرق الحسنة للنظافة وتطبيق مبادئ نظام (HACCP) المصادق عليها.

إذا لم يكن لدى المنشأة مستخدمون مؤهلون، يجب عليها اللجوء إلى مختصين و/أو هيئات مستقلة متخصصة في هذا المجال.

2– وصف المنتوج النهائي :

يجب على فريق (HACCP) القيام بالوصف الكامل للمنتوج النهائي : التركيب، المميزات الفيزيائية– الكيميائية والمكروبيولوجية، المعالجات التي خضع لها، والتوضيب والتاريخ الأقصى للاستهلاك والتاريخ الأدنى للصلاحية وشروط الاستعمال وشروط التخزين وشروط النقل...

3– تحديد استخدام المنتوج النهائي :

يجب على فريق (HACCP) تحديد الاستخدام المتوقّع للمنتوج النهائي حسب المستخدم والمستهلك النهائي المعني. وفي بعض الحالات، من الضروري مراعاة الفئات الضعيفة من المستهلكين، على سبيل المثال : الأطفال والمسنّين.

4- تصميم الرسم التوضيحي للعمليات أو الرسم التوضيحي للتدفق (وصف لعملية الإنتاج) :

يجب على فريق (HACCP) أن يقوم بإعداد الرسم التوضيحي للعمليات. ويشمل هذا الأخير جميع المراحل العملية المطبقة لمنتوج معيّن، من استلام المواد الأولية إلى غاية إرسال المنتوج النهائي.

5- التأكد في الموقع من الرسم التوضيحي لعمليات الإنتاج :

يجب على فريق (HACCP) :

– القيام باستمرار فحص سير عمليات الإنتاج ومقارنته في الموقع مع الرسم التوضيحي للعمليات المنجز وتعديل هذا الأخير عند الاقتضاء،

– تأكيد الرسم التوضيحي لهذه العمليات.

6- تحليل الأخطار (المبدأ 1) :

يجب على فريق (HACCP) :

– القيام بتعداد جميع الأخطار الكامنة المرتبطة بكل مرحلة من مراحل الرسم التوضيحي للعمليات،

– القيام بتحليل الأخطار بغرض تحديد الأخطار التي بحكم طبيعتها، من الضروري إزالتها أو إرجاعها إلى مستوى مقبول.

لأجل تحليل الأخطار، يجب الأخذ بعين الاعتبار العوامل الآتية :

- أسباب وظروف ظهور الأخطار،
- خطورة عواقب هذه الأخطار على الصحة،
- تواتر هذه الأخطار أو احتمال ظهورها.

– تحديد الإجراءات الواجب تطبيقها للتحكم في كل خطر.

7 – تحديد النقاط الحرجة (CCP) للتحكم فيها (المبدأ 2) :

يجب على فريق (HACCP) تحديد النقاط الحرجة للتحكم فيها (CCP). وهي عملية، في حالة فقدان السيطرة عليها، لن تستدرك في أي عملية لاحقة أثناء عملية الإنتاج، لتصحيح الإنحراف الناتج والذي سيؤدي إلى مخاطر غير مقبولة على صحة المستهلك.

8 – تحديد الحدود الحرجة لكل (CCP) (المبدأ 3) :

يجب تحديد الحدود الحرجة الموافقة لكل نقطة حرجة للتحكم (CCP) والمصادق عليها. وفي بعض الحالات، يتم تحديد عدة حدود حرجة لمرحلة معينة.

يجب أن تكون هذه الحدود الحرجة قابلة للقياس.

يجب أن تحدد العوامل الأكثر استعمالا حسب نوع عملية الإنتاج والمنتوج المعني، على سبيل المثال :

– بالنسبة لعملية الإنتاج : درجة الحرارة، الوقت (أو المدة) لكل معالجة حرارية، الرطوبة...

– بالنسبة للمنتوج : النشاط المائي (Aw)، درجة الحموضة (pH)، وجود الكلور، اللزوجة، العوامل العضوية الذوقية...

9 – وضع نظام رصد لكل نقطة حرجة للتحكم (CCP) (المبدأ 4) :

يسمح نظام الرصد بتحديد الوسائل والطرق وتواتر القياسات أو الملاحظات لضمان احترام الحدود الحرجة.

يجب أن تكون الإجراءات المطبقة قادرة على اكتشاف أي فقدان للتحكم.

هناك نوعان من الرصد :

– الرصد المستمر الذي يعتبر مثاليا لأنه يسمح بالحفاظ على تسجيل الرصد والتدخل في الوقت الفعلي، لا سيما عند البدء بالإجراءات التصحيحية،

– الرصد غير المستمر الذي يتطلب إجابات يمكن الوصول إليها بسرعة من نوع "نعم" أو "لا" (قائمة التحقق) بتواتر محدد.

يوصى بالقيام بأخذ كشوفات العوامل الفيزيائية والكيميائية في المقام الأول لأن القيام بها يكون أسرع، وذلك قبل إجراء التجارب المكروبيولوجية.

يجب أن تكون جميع الكشوفات الناتجة عن رصد النقاط الحرجة للتحكم (CCP) ممضاة من الشخص أو الأشخاص المكلفين بعمليات الرصد وكذا من طرف أحد مسؤولي المنشأة.

10 – تحديد الإجراءات التصحيحية الواجب اتخاذها عندما يكشف الرصد عن عدم السيطرة على النقطة الحرجة للتحكم (CCP) المعيّن (المبدأ 5) :

يجب وضع إجراءات تصحيحية خاصة لكل نقطة حرجة للتحكم (CCP). ويجب أن تضمن هذه الإجراءات بأن النقطة الحرجة للتحكم (CCP) متحكم بها من جديد. ويجب أن تتضمن أيضا، الوجهة المخصصة للمنتوج غير المطابق.

يجب توثيق الإجراءات المتخذة في سجلات نظام (HACCP).

11-تطبيق إجراءات التحقق للتأكد من أن نظام (HACCP) يعمل بفعالية (المبدأ 6) :

يجب أن يخضع نظام (HACCP) للتحقق عن طريق الإجراءات المعدة. وتهدف هذه الإجراءات إلى تحديد مطابقته مع خطة (HACCP)، على سبيل المثال : إجراءات مراقبة أجهزة القياس واقتطاع العيّنات.

يجب أن يكون تواتر التحققات كافيا للتصديق على نظام (HACCP).

يجب إجراء التحقق من قبل شخص غير الشخص المكلف بإجراء الرصد والإجراءات التصحيحية. وعندما يتعذر القيام ببعض أنشطة التحقق داخل المنشأة، يمكن إجراء التحقق لمصلحة المنشأة بواسطة متخصصين غير تابعين لها أو أطراف أخرى مؤهلة.

12- تشكيل ملف يبرز جميع الإجراءات والكشوفات المتعلقة بهذه المبادئ وكذا تطبيقها (المبدأ 7) :

يتعلق الأمر بتشكيل ملفات وسجلات لإثبات التطبيق الفعال لمبادئ نظام (HACCP) في المنشأة.

يجب أن تكون هذه الملفات والسجلات بسيطة ليسهل استغلالها.

يجب القيام بأرشفة جميع الوثائق مثل : الإجراءات والطرق العملياتية والتسجيلات والوثائق الخارجية التي تم وضعها لتنفيذ نظام (HACCP) ويجب أن تكون هذه الوثائق متاحة للاطلاع عليها من طرف سلطات الرقابة.

★

★

قرار وزاري مشترك مؤرخ في 15 ربيع الثاني عام 1442 الموافق أول ديسمبر سنة 2020، يحدد شروط وكيفيات المصادقة على أدلة الطرق الحسنة للنظافة وتطبيق مبادئ نظام تحليل الأخطار ونقاط المراقبة الحرجة للتحكم فيها (HACCP).

إنّ وزير التجارة،

ووزير الصناعة،

ووزير الفلاحة والتنمية الريفية،

ووزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات،

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

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

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 05-67 المؤرخ في 20 ذي الحجة عام 1425 الموافق 30 يناير سنة 2005 والمتضمن إنشاء اللجنة الوطنية للمدونة الغذائية وتحديد مهامها وتنظيمها،

– 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 17-140 المؤرخ في 14 رجب عام 1438 الموافق 11 أبريل سنة 2017 الذي يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري، لا سيما المادّة 57 منه،

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

يقرّرون ما يأتي :

المادّة الأولى : تطبيقا لأحكام المادة 57 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140 المؤرخ في 14رجب عام 1438 الموافق 11 أبريل سنة 2017 والمذكور أعلاه، يهدف هذا القرار إلى تحديد شروط وكيفيات المصادقة على أدلة الطرق الحسنة للنظافة وتطبيق مبادئ نظام تحليل الأخطار ونقاط المراقبة الحرجة (HACCP).

المادّة 2 : تحدد شروط إعداد أدلة الطرق الحسنة للنظافة وتطبيق مبادئ نظام تحليل الأخطار ونقاط المراقبة الحرجة للتحكم فيها (HACCP)، على النحو الآتي :

– يقوم المهنيون و/أو جمعياتهم لنفس شعبة الإنتاج بإعداد مشروع الدليل في ظل احترام أحكام المرسوم التنفيذي رقم 17-140 المؤرخ في 14 رجب عام 1438 الموافق 11 أبريل سنة 2017 والمذكور أعلاه، وبالاستناد إلى مدوّنات الممارسات ذات الصلة بالمدوّنة الغذائية،

– يجب أن يكون مشروع الدليل موضوع استشارة واسعة لمهنيي الشعبة أو الشعب المعنية والدوائر الوزارية المكلفة

بحماية المستهلك وقمع الغش والصحة والفلاحة والصناعة وعند الاقتضاء، مختصين في المجال المعني والهيئات الأخرى المعنية.

يجب أن يكون شكل ومحتوى مشروع الدليل مطابقا للمتطلبات المحددة في الملحق الأول بهذا القرار.

المادّة 3 : يجب أن يوجه طلب المصادقة على مشروع الدليل من طرف المهنيين و/أو جمعياتهم، حسب شعبة الإنتاج، إلى رئيس اللجنة الوطنية للمدوّنة الغذائية.

يجب أن يكون هذا الطلب مرفقا بعدد كافٍ من نسخ مشروع الدليل في شكليه الورقي والإلكتروني.

المادّة 4 : تتم دراسة مشروع الدليل من قبل أعضاء اللجنة الوطنية للمدوّنة الغذائية بحضور ممثل المهنيين المعنيين و/ أو جمعياتهم بهدف الموافقة عليه.

المادّة 5 : ترسل الملاحظات والآراء المعبر عنها من طرف أعضاء اللجنة الوطنية للمدوّنة الغذائية من قبل رئيسها أو ممثله إلى ممثل المهنيين و/أو جمعياتهم قصد التكفل بها.

المادّة 6 : يرسل المهنيون و/أو جمعياتهم، حسب شعبة الإنتاج، النسخة المصححة لمشروع الدليل إلى رئيس اللجنة الوطنية للمدوّنة الغذائية في نفس الأشكال المنصوص عليها في المادّة 3 أعلاه، لإعادة دراستها والمصادقة عليها.

المادّة 7 : يتم المصادقة على النسخة النهائية للدليل، المتبناة من طرف أعضاء اللجنة الوطنية للمدوّنة الغذائية، بمقرر من رئيسها أو ممثله.

يتم إخطار المهنيين و/ أو جمعياتهم بهذا المقرر.

يحدد نموذج هذا المقرر في الملحق الثاني بهذا القرار. ويجب أن يدرج هذا المقرر في الدليل المصادق عليه.

المادّة 8 : يجب أن يقوم المهنيون و/أو جمعياتهم :

– بنشر الدليل المصادق عليه على أعضائهم المعنيين،

– إرسال الدليل المصادق عليه في نسختيه الورقية والإلكترونية للوزارات المكلفة بحماية المستهلك وقمع الغش والصحة والفلاحة والصناعة.

المادّة 9 : يمكن المهنيين و/ أو جمعياتهم، حسب شعبة الإنتاج، طلب مراجعة الدليل المصادق عليه بسبب التغيرات التنظيمية أو العلمية أو التكنولوجية.

يمكن الوزارات المعنية أيضا، طلب تحيين الدليل المصادق عليه لنفس الأسباب المذكورة أعلاه.

يخضع تحيين الدليل لنفس الشروط والكيفيات المتعلقة بإعداده والمصادقة عليه.

المادّة 10 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرّسميّة للجمهوريّة الجزائريّة الدّيمقراطيّة الشّعبيّة.

حرّر بالجزائر في 15 ربيع الثاني عام 1442 الموافق أول ديسمبر سنة 2020.

وزير التجارة	**وزير الصناعة**
كمال رزيق	**فرحات آيت علي ابراهم**
وزير الفلاحة والتنمية الريفية	**وزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات**
عبد الحميد حمداني	**عبد الرحمان بن بوزيد**

الملحق الأول

المتطلبات المتعلقة بشكل ومضمون مشروع دليل الطرق الحسنة للنظافة وتطبيق مبادئ نظام (HACCP)

يجب أن يخضع إعداد مشروع دليل الطرق الحسنة للنظافة وتطبيق مبادئ نظام (HACCP) للمتطلبات الآتية :

1– مقدمة عامة :

يشمل هذا الجزء على الخصوص، ما يأتي :

– أهداف الدليل،

– عرض عام لشعبة الإنتاج المعنية،

– يجب أن يقترح دليل الطرق الحسنة للنظافة وتطبيق نظام (HACCP) الوسائل وطرق التنفيذ، وهذا قصد تطبيق التنظيم المعمول به والاستجابة لأهداف الأمن الصحي للمواد الغذائية بالنظر لشعبة الإنتاج المعنية،

– يجب أن يوجه الدليل إلى كل المتدخلين في شعبة الإنتاج المعنية،

– يجب أن تكون المقاربة المختارة للدليل مقروءة بوضوح ومفهومة من طرف المهنيين ومصالح المراقبة.

2– مجال تطبيق الدليل :

يجب أن يتضمن مجال تطبيق الدليل على الخصوص، ما يأتي :

– مجال شعبة الإنتاج الذي يشملها الدليل،

– المنتوج أو المنتوجات المعني أو المعنية،

– طريقة أو طرق الإنتاج.

3– المصطلحات المستخدمة :

– يجب أن تكون المصطلحات المستخدمة في الدليل متوافقة مع التشريع والتنظيم المعمول بهما،

– يجب أن تكون التعاريف والمفردات المستعملة مرتبطة بشعبة الإنتاج المعنية.

4 – العرض :

– يجب أن يكون محتوى الدليل وتحريره متناسقا وواضحا وعمليا بالنسبة للمهنيين المعنيين بهذا الدليل، لا سيما بوجود فهرس،

– يجب أن تكون قائمة المراجع الببليوغرافية جزءا من الدليل.

5– شكل الدليل :

– يجب أن ينشر كل دليل مصادق عليه بشكليه الورقي والإلكتروني من طرف المهنيين و/أو جمعياتهم.

6– الطرق الحسنة للنظافة (BPH) :

– يجب أن توضح الطرق الحسنة للنظافة (BPH) بشكل صحيح ووصفها بدقة وإيضاحها بواسطة أمثلة واقعية، إن أمكن ذلك،

– يمكن إعطاء أمثلة للإنجازات أو تذكير بالمعلومات الأساسية (بطاقة عن التنظيف والتطهير وطرق حساب المقاييس الحرارية .....إلخ) في ملحق الدليل من أجل المساعدة على الفهم.

7– تطبيق مبادئ نظام (HACCP) :

يجب أن يوضح الدليل المبادئ السبعة (7) لنظام (HACCP) المنصوص عليها في القرار الوزاري المشترك المتعلق بهذا النظام.

8– أمثلة :

يمكن أن يوضح الدليل بأمثلة يجب أن تكون دقيقة وتوضيحية ويمكن تجسيدها بسهولة على أرض الواقع ويجب ألاّ تعيق قراءة الدليل، وعليه يمكن عرضها في ملحقه.

9– المراجع التنظيمية المطبقة :

يجب أن يشار في هذا الجزء للنصوص التنظيمية المطبقة.

الملحق الثاني

نموذج من المقرر المتضمن المصادقة على دليل الطرق الحسنة للنظافة وتطبيق مبادئ نظام (HACCP)

مقرر رقم..... مؤرخ في.....، يتضمن المصادقة على دليل الطرق الحسنة للنظافة وتطبيق مبادئ نظام تحليل الأخطار ونقاط المراقبة الحرجة (HACCP)

– شعبة الإنتاج : .....

إن رئيس اللجنة الوطنية للمدوّنة الغذائية،

– بمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 05–67 المؤرخ في 20 ذي الحجة عام 1425 الموافق 30 يناير سنة 2005 والمتضمن إنشاء اللجنة الوطنية للمدوّنة الغذائية وتحديد مهامها وتنظيمها،

– وبمقتضى القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 15 ربيع الثاني عام 1442 الموافق أول ديسمبر سنة 2020 الذي يحدد شروط وكيفيات المصادقة على أدلة الطرق الحسنة للنظافة وتطبيق مبادئ نظام تحليل الأخطار ونقاط المراقبة الحرجة (HACCP)، لا سيما المادة 7 منه،

– وبمقتضى نتائج اجتماع اللجنة الوطنية للمدوّنة الغذائية، المنعقد بتاريخ.....

يقرّر ما يأتي :

مادة وحيدة :

تطبيقا لأحكام المادة 7 من القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 15 ربيع الثاني عام 1442 الموافق أول ديسمبر سنة 2020 والمذكور أعلاه، فإن دليل الطرق الحسنة للنظافة وتطبيق مبادئ نظام تحليل الأخطار ونقاط المراقبة الحرجة (HACCP) المتعلق بشعبة.....

(تعيين تسمية شعبة الإنتاج)، مصادقا عليه.

توقيع رئيس اللجنة الوطنية

للمدوّنة الغذائية

مرسوم تنفيذي رقم 16-299 مؤرخ في 23 صفر عام 1438 الموافق 23 نوفمبر سنة 2016، يحدد شروط وكيفيات استعمال الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية، وكذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم.

إنّ الوزير الأول،

– بناء على التقرير المشترك بين وزير التجارة ووزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات ووزير الصناعة والمناجم،

– وبناء على الدستور، لا سيما المادتان 99-4 و143 (الفقرة 2) منه،

– وبمقتضى القانون رقم 85-05 المؤرخ في 26 جمادى الأولى عام 1405 الموافق 16 فبراير سنة 1985 والمتعلق بحماية الصحة وترقيتها، المعدل والمتمم،

– وبمقتضى القانون رقم 04-04 المؤرخ في 5 جمادى الأولى عام 1425 الموافق 23 يونيو سنة 2004 والمتعلق بالتقييس، المعدل والمتمم،

– وبمقتضى القانون رقم 09-03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، المعدّل، لا سيما المادة 7 منه،

– وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 15-125 المؤرخ في 25 رجب عام 1436 الموافق 14 مايو سنة 2015 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة، المعدل،

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

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

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 04-210 المؤرخ في 10 جمادى الثانية عام 1425 الموافق 28 يوليو سنة

2004 الذي يحدد كيفيات ضبط المواصفات التقنية للمغلفات المخصصة لاحتواء مواد غذائية مباشرة أو أشياء مخصصة للأطفال،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 05–467 المؤرخ في 8 ذي القعدة عام 1426 الموافق 10 ديسمبر سنة 2005 الذي يحدد شروط مراقبة مطابقة المنتوجات المستوردة عبر الحدود وكيفيات ذلك،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 05–468 المؤرخ في 8 ذي القعدة عام 1426 الموافق 10 ديسمبر سنة 2005 الذي يحدد شروط تحرير الفاتورة وسند التحويل ووصل التسليم والفاتورة الإجمالية وكيفيات ذلك،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 12–203 المؤرخ في 14 جمادى الثانية عام 1433 الموافق 6 مايو سنة 2012 والمتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتوجات،

– 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 14–366 المؤرخ في 22 صفر عام 1436 الموافق 15 ديسمبر سنة 2014 الذي يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية،

يرسم ما يأتي :

المادّة الأولى : تطبيقا لأحكام المادة 7 من القانون رقم 09–03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمذكور أعلاه، يهدف هذا المرسوم إلى تحديد شروط وكيفيات استعمال الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية، وكذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم.

المادّة 2 : تطبق أحكام هذا المرسوم على الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية المسماة أدناه "الأشياء واللوازم" التي، في حالة المنتوجات النهائية :

– تكون موجهة لملامسة المواد الغذائية،

– تكون ملامسة للمواد الغذائية ومصممة لهذا الغرض،

– يمكن منطقيا توقع ملامستها للمواد الغذائية ضمن الشروط العادية أو المتوقعة لاستعمالها.

المادّة 3 : تستثنى من مجال تطبيق هذا المرسوم :

– الأشياء واللوازم المقدمة كمنتوجات عتيقة،

– أشياء ولوازم التلبيس والطلاء كلوازم تلبيس قشرات الأجبان أو المنتوجات اللحمية النيئة أو المطهية أو الفواكه، التي تشكل جزءا من المواد الغذائية والقابلة للاستهلاك مع هذه المواد،

– المنشآت الموجودة حاليا، العمومية أو الخاصة، الموجهة لتوزيع الماء الصالح للشرب.

المادّة 4 : يقصد في أحكام هذا المرسوم بما يأتي :

– شيء ولوازم : كل تجهيز وعتاد ومعدات وتغليف وكل آلة أخرى، مهما كانت المادة، موجهة في استعمالها العادي لملامسة المواد الغذائية.

– مستحضر التنظيف : كل منتوج يملك خصائص التنظيف أو التطهير يستعمل وحده أو مركبا مع منتوج أو منتوجات أخرى قصد زيادة فعاليته، بما في ذلك المنتوجات الموجهة لتحسين الغسل بعد استعمال منتوجات التنظيف أو التطهير.

– تتبع المسار : القدرة على تتبع مسار شيء أو لوازم خلال جميع مراحل الصنع والاستيراد والتحويل والتوزيع.

– الطرق الحسنة للصنع : الطرق التي تضمن أن الأشياء واللوازم منتجة ومراقبة بطريقة متناسقة لكي تكون مطابقة للقواعد المطبقة عليها ولمواصفات النوعية الملائمة للاستعمال التي تكون موجهة له، بحيث لا تسبب تغييرا غير مقبول في تركيب المواد الغذائية أو إفساد مميزاتها العضوية الذوقية.

القسم الأول

الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية

المادّة 5 : يجب أن تكون الأشياء واللوازم الموضوعة في السوق، ضمن الشروط العادية للاستعمال أو الممكن توقعها، مضمونة وتتوفر على الأمن بالنظر إلى الاستعمال المشروع المنتظر منها، وأن لا تلحق ضررا بصحة المستهلك وأمنه ومصالحه.

المادّة 6 : يجب أن تصنع الأشياء واللوازم المحددة في المادة 4 أعلاه، فقط من مركبات لا تشكل أي خطر على صحة المستهلكين وأمنهم.

المادّة 7 : يجب أن تصنع الأشياء واللوازم طبقا للطرق الحسنة حتى لا تنقل إلى المواد الغذائية، ضمن الشروط العادية أو المتوقعة لاستعمالها، مركبات بكمية قابلة لما يأتي :

– أن تشكل خطرا أو مخاطرة على صحة المستهلك،

– أن تحدث تغييرا غير مقبول في تركيبها،

– أن تفسد مميزاتها العضوية الذوقية.

المادّة 8 : تعتبر الأشياء واللوازم كما هي محددة في المادة 4 أعلاه، تلك التي تصنع من اللوازم الآتية :

– المواد البلاستيكية بما في ذلك البرنيق والتلبيس،

– السيليلوز المجدد،

– الإيلاستومير والمطاط،

– الراتنجات المغيرة للأيونات،

– الأوراق والكرتون،

– الخزف،

– الزجاج،

– المعادن ومزيج المعادن،

– الخشب بما في ذلك الفلين،

– المنتوجات النسيجية،

– شمع البرافين وشمع ميكرو كريستالين،

– حبر المطبعة،

– السيليكون،

– الغراء.

المادّة 9 : تحدد الخصائص المتعلقة بالأشياء واللوازم المذكورة في المادة 8 أعلاه، بموجب قرارات مشتركة بين الوزراء المكلفين بحماية المستهلك وبالصناعة وبالصحة وبالفلاحة وبالموارد المائية وبالبيئة، التي تحدد على الخصوص، ما يأتي :

1 – قائمة المواد المرخص بها لصنع الأشياء واللوازم،

2 – معايير نقاوة هذه المواد،

3 – الشروط الخاصة لاستعمال هذه المواد،

4 – الحدود الخاصة لانتقال بعض المركبات أو مجموعات المركبات في المواد الغذائية أو عليها،

5 – الحد الإجمالي لانتقال المركبات أو مجموعات المركبات في المواد الغذائية أو عليها،

6 – التدابير التي تهدف إلى حماية صحة المستهلك من الأخطار المحتملة التي يمكن أن تنتج من الملامسة عن طريق الفم مع الأشياء واللوازم،

7 – التعليمات التي تسمح بضمان احترام أحكام المادة 7 أعلاه،

8 – القواعد الأساسية الضرورية للتحقق من احترام الأحكام المنصوص عليها في النقاط 4 و5 و6 من هذه المادة،

9 – القواعد المتعلقة باقتطاع العينات ومناهج التحليل الضرورية للرقابة والتأكد من احترام الأحكام المنصوص عليها في النقاط من 1 إلى 7 من هذه المادة.

المادّة 10 : تحت طائلة العقوبات المنصوص عليها في التشريع والتنظيم المعمول بهما، يمنع البيع والصنع والاستيراد والحيازة بقصد البيع للأشياء واللوازم غير المتحصل عليها طبقا للطرق الحسنة للصنع التي تشكل، ضمن الشروط العادية أو المتوقعة لاستعمالها، خطرا على صحة المستهلكين.

المادّة 11 : يجب أن تصنع الأشياء واللوازم وتخزن وتنقل وتوضع للبيع ضمن الشروط التي تحترم القواعد المطبقة في مجال النظافة والبيئة.

المادّة 12 : يلزم مصنعو ومستوردو الأشياء واللوازم بتقديم شهادة مطابقة مسلّمة من طرف هيئة معتمدة تثبت مطابقتها للمتطلبات المنصوص عليها في هذا المرسوم.

المادّة 13 : لا يمكن أن توضع في السوق إلاّ الأشياء واللوازم المحددة في المادة 4 أعلاه، التي تحمل على وسمها وعلى فواتير بيعها وكذا على وثائقها المرافقة بيان "للملامسة الغذائية".

المادّة 14 : يجب أن تكون الأشياء واللوازم المصنعة أو المستوردة الموجهة للملامسة الحصرية لبعض المواد الغذائية بسبب تركيبها وعطالتها، مرفقة بفواتير و/ أو وثائق تحمل بيان "للملامسة الحصرية مع ..." متبوعا باسم جنس هذه المواد.

المادّة 15 : لا تطبق أحكام المادتين 13 و14 أعلاه، على الأواني والأوعية المستعملة في الطبخ التي تكون بطبيعتها موجهة لملامسة المواد الغذائية.

المادّة 16 : يجب أن تحمل الأشياء واللوازم التي تبدو أنها موجهة بطبيعتها لملامسة المواد الغذائية ولكنها لا تستجيب للشروط المحددة في المادة 6 أعلاه، بيان "لا يمكن أن تلامس المواد الغذائية" محرر بطريقة مرئية ومقروءة ومتعذر محوها.

المادّة 17 : يجب أن يستجيب وسم الأشياء واللوازم وعرضها للمتطلبات المنصوص عليها في التشريع والتنظيم المعمول بهما في هذا المجال وألاّ يؤدي إلى تضليل المستهلك.

المادّة 18 : يجب فصل بيانات الوسم المتعلقة بالأشياء واللوازم عن البيانات المرتبطة بالمادة الغذائية الملامسة لهذه الأشياء واللوازم.

المادّة 19 : يجب أن ترفق الأشياء واللوازم التي لم توضع بعد لملامسة المواد الغذائية أثناء تسويقها، بالبيانات الآتية :

1 – البيانات المتعلقة بالأشياء واللوازم :

– إما بيان "للملامسة الغذائية" أو "مناسبة لمادة غذائية"،

– إما بيان خاص يتعلق باستعمالها،

– إما الرمز (كأس وشوكة) المرفق بالملحق بهذا المرسوم،

– وإذا أمكن، التعليمات الخاصة الواجب احترامها من أجل استعمال مؤمن وملائم.

2 – البيانات المتعلقة بالمصنّعين والمستوردين :

– الاسم أو عنوان الشركة والعنوان أو مقر الشركة.

المادّة 20 : يجب أن يظهر الرمز المذكور في المادة 19 أعلاه والمرفق بالملحق بهذا المرسوم، على الأشياء واللوازم بصورة جلية ومرئية بوضوح ومقروءة ومتعذر محوها، وذلك طبقا للتشريع والتنظيم المعمول بهما.

المادّة 21 : يجب وسم البيانات المذكورة في المادة 19 أعلاه، بطريقة تسمح بتحديد تتبع مسار الأشياء واللوازم، وذلك طبقا للتشريع والتنظيم المعمول بهما في مجال إعلام المستهلك وحسب الكيفيات الآتية :

1 – الأشياء واللوازم الموجهة للمستهلك النهائي :

– إما على بطاقة موضوعة على الأشياء أو اللوازم أو على تغليفاتها،

– وإما مباشرة على الأشياء أو اللوازم أو على تغليفاتها.

2 – الأشياء واللوازم الموجهة للمهنيين :

– على البطاقات أو التغليفات،

– أو وضعها مباشرة على الأشياء أو اللوازم،

– أو على الوثائق المرافقة.

القسم الثاني
مستحضرات التنظيف

المادّة 22 : يجب ألاّ تحتوي مستحضرات تنظيف الأشياء واللوازم على مركبات تشكل خطرا أو مخاطرة على صحة المستهلكين وأمنهم، كما يجب أن تستعمل حسب توافقها مع الاستعمال الموجهة إليه.

المادّة 23 : يجب أن تستعمل مستحضرات تنظيف الأشياء واللوازم طبقا للتعليمات المسجلة على الوسم من أجل تفادي كل أخطار تلوث المواد الغذائية.

المادّة 24 : يجب أن تخزن مستحضرات تنظيف الأشياء واللوازم في أماكن ملائمة وموجهة لهذا الغرض.

المادّة 25 : ترفق المركبات أو مجموعات المركبات، عند الاقتضاء، بوثائق تتضمن المعلومات المتعلقة بما يأتي :

– معايير نقاوتها،

– تركيزاتها القصوى والدنيا في مستحضرات التنظيف،

– شروط استعمالها.

تحدد المركبات أو مجموعات المركبات المرخص بها في مستحضرات تنظيف الأشياء واللوازم، بموجب قرار مشترك بين الوزراء المكلفين بحماية المستهلك وبالصناعة وبالصحة وبالموارد المائية وبالبيئة.

المادّة 26 : يجب أن يستجيب وسم مستحضرات تنظيف الأشياء واللوازم للمتطلبات المنصوص عليها في التشريع والتنظيم المعمول بهما في مجال إعلام المستهلك.

القسم الثالث
أحكام انتقالية ونهائية

المادّة 27 : يجب أن يكون تتبع مسار الأشياء واللوازم مضمونا في جميع مراحل الوضع للاستهلاك قصد تسهيل الرقابة وسحب الأشياء واللوازم المعيبة وإعلام المستهلكين وكذا تحديد المسؤوليات.

المادّة 28 : كل إخلال بأحكام هذا المرسوم يعاقب عليه طبقا للتشريع والتنظيم المعمول بهما، لا سيما أحكام القانون رقم 09-03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمذكور أعلاه.

المادّة 29 : تلغى أحكام 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.

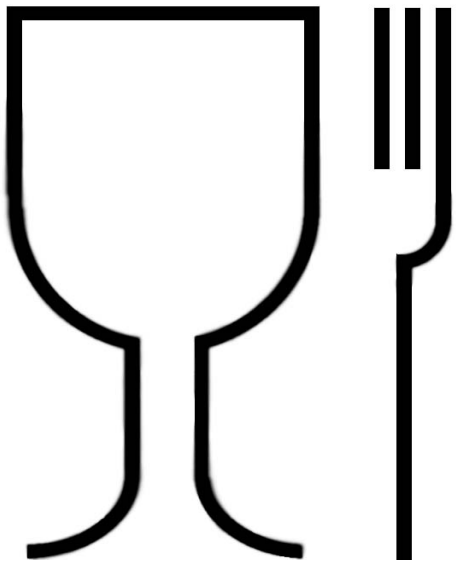
المادّة 30 : تدخل أحكام هذا المرسوم حيز التنفيذ بعد ستة (6) أشهر من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية.

المادة 31 : ينشر هذا المرسوم في الجريدة الرّسميّة للجمهوريّة الجزائريّة الدّيمقراطيّة الشّعبيّة.

حرّر بالجزائر في 23 صفر عام 1438 الموافق 23 نوفمبر سنة 2016.

عبد المالك سلال

الملحق
رمز الملامسة الغذائية



وزارة التجارة

قرار وزاري مشترك مؤرّخ في 9 جمادى الأولى عام 1440 الموافق 16 جانفي سنة 2019، يحدد الخصائص المتعلقة بالأشياء واللوازم المصنعة من الخزف الموجهة لملامسة المواد الغذائية.

إنّ وزير التجارة،

ووزير الصناعة والمناجم،

ووزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات،

ووزير الفلاحة والتنمية الريفية والصيد البحري،

ووزير الموارد المائية،

ووزيرة البيئة والطاقات المتجددة،

– بمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 17-243 المؤرّخ في 25 ذي القعدة عام 1438 الموافق 17 غشت سنة 2017 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة، المعدّل،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المؤرّخ في 3 رجب عام 1410 الموافق 30 يناير سنة 1990 والمتعلق بمراقبة الجودة وقمع الغش، المعدّل والمتمّم،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 92-65 المؤرّخ في 8 شعبان عام 1412 الموافق 12 فبراير سنة 1992 والمتعلق بمراقبة مطابقة المواد المنتجة محليا أو المستوردة، المعدّل و المتمّم،

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

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 05-467 المؤرّخ في 8 ذي القعدة عام 1426 الموافق 10 ديسمبر سنة 2005 الذي يحدد شروط مراقبة مطابقة المنتوجات المستوردة عبر الحدود وكيفيات ذلك،

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

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 12-203 المؤرّخ في 14 جمادى الثانية عام 1433 الموافق 6 مايو سنة 2012 والمتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتوجات،

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

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 16-88 المؤرّخ في 21 جمادى الأولى عام 1437 الموافق أوّل مارس سنة 2016 الذي يحدد صلاحيات وزير الموارد المائية والبيئة، المعدّل و المتمّم،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 16-242 المؤرّخ في 20 ذي الحجة عام 1437 الموافق 22 سبتمبر سنة 2016 الذي يحدد صلاحيات وزير الفلاحة والتنمية الريفية والصيد البحري،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 16-299 المؤرّخ في 23 صفر عام 1438 الموافق 23 نوفمبر سنة 2016 الذي يحدد شروط وكيفيات استعمال الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية وكذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 17-140 المؤرّخ في 14 رجب عام 1438 الموافق 11 أبريل سنة 2017 الذي يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 17-364 المؤرّخ في 6 ربيع الثاني عام 1439 الموافق 25 ديسمبر سنة 2017 الذي يحدد صلاحيات وزير البيئة والطاقات المتجددة،

يقررون ما يأتي:

المادة الأولى : تطبيقا لأحكام المادة 9 من المرسوم التنفيذي رقم 16–299 المؤرّخ في 23 صفر عام 1438 الموافق 23 نوفمبر سنة 2016 والمذكور أعلاه، يهدف هذا القرار إلى تحديد الخصائص المتعلقة بالأشياء واللوازم المصنعة من الخزف والموجهة لملامسة المواد الغذائية.

المادة 2 : يقصد، في مفهوم هذا القرار، بما يأتي :

– الأشياء واللوازم المصنعة من الخزف : الأشياء واللوازم المصنعة من خليط المواد غير العضوية مع نسبة عالية عموما من الطين أو السيليكات التي يمكن أن تضاف لها كميات قليلة من المواد العضوية. ويتم أو لا تشكيل هذه الأشياء واللوازم ويثبت الشكل المتحصل عليه بصفة دائمة عن طريق الطهي ويمكن أن تكون مزججة ومطلية و/أو مزينة.

– محاكي المادة الغذائية : وسط تجريبي يقلد المادة الغذائية الذي يحدث من خلال تأثيره انتقال المواد من اللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية.

المادة 3 : يجب أن لا تنقل الأشياء واللوازم المصنعة من الخزف المحددة في المادة 2 أعلاه، في حالة المنتوجات النهائية، عند ملامستها المواد الغذائية كميات من الرصاص والكادميوم أكبر من الحدود المبيّنة أدناه :

الفئة الأولى : الأشياء واللوازم غير القابلة للملء والأشياء واللوازم القابلة للملء التي يكون عمقها الداخلي المقاس بين أدنى نقطة والمستوى الأفقي الذي يمر عبر الحافة العليا أقل أو يساوي 25 مم :

– الرصاص : 0,8 ملغ/دم^2،

– الكادميوم : 0,07 ملغ/دم^2.

الفئة الثانية : أواني الطبخ والتعبئة وأوعية التخزين ذات سعة أكبر من ثلاثة (3) لترات :

– الرصاص : 1,5 ملغ/ل،

– الكادميوم : 0,1 ملغ/ل.

الفئة الثالثة : كل الأشياء واللوازم الأخرى القابلة للملء :

– الرصاص : 4,0 ملغ/ل،

– الكادميوم : 0,3 ملغ/ل.

المادة 4 : عندما تكون الأشياء أو اللوازم المصنعة من الخزف مكونة من وعاء مزود بغطاء خزفي فيجب أن لا يتجاوز الرصاص و/أو الكادميوم الحدود المبينة في المادة 3 أعلاه (ملغ/دم^2 أو ملغ/ل). ويطبق هذا الحد على الوعاء وحده.

يخضع الوعاء وحده والمساحة الداخلية للغطاء لتجارب منفصلة ضمن نفس الشروط التحليلية.

يضاف مجموع نسبتي استخراج الرصاص و/أو الكادميوم المتحصل عليه، حسب الحالة، إلى مساحة أو حجم الوعاء وحده.

المادة 5 : تحدد كميات الرصاص والكادميوم المنتقلة من الأشياء واللوازم المصنعة من الخزف باستعمال التجربة

المنصوص على شروطها في الملحق الأول وباستعمال منهج التحليل المبيّن في الملحق الثاني من هذا القرار.

المادة 6 : عندما لا يتجاوز انتقال الرصاص والكادميوم أو أحدهما في الشيء أو اللوازم المصنعة من الخزف التي تم اختبارها، الكميات المبيّنة في المادة 3 أعلاه، أكثر من 50%، يعتبر مع ذلك الشيء أو اللوازم مطابقا للتعليمات المذكورة في هذا القرار إذا كانت كميات الرصاص والكادميوم، المستخلصة من ثلاثة أشياء أو لوازم أخرى متطابقة على الأقل، في الشكل والأحجام والتزيين والدهن وخضعت لتجربة تجرى وفقا للشروط المنصوص عليها في الملحقين الأول والثاني بهذا القرار، لا تتجاوز في المتوسط الحدود المبيّنة وإذا لم تتجاوز الحدود أكثر من 50 % لكل من هذه الأشياء أو اللوازم.

المادة 7 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرّسميّة للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرّر بالجزائر في 9 جمادى الأولى عام 1440 الموافق 16 جانفي سنة 2019.

وزير التجارة	**وزير الصناعة والمناجم**
سعيد جلاب	**يوسف يوسفي**
وزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات	**وزير الفلاحة والتنمية الريفية والصيد البحري**
مختار حسبلاوي	**عبد القادر بوعزقي**
وزيرالموارد المائية	**وزيرة البيئة والطاقات المتجددة**
حسين نسيب	**فاطمة الزهراء زرواطي**

الملحق الأول

القواعد الأساسية لتحديد انتقال الرصاص والكادميوم

1. سائل التجربة ("محاكي المادة الغذائية")

حمض الأسيتيك بنسبة 4 % (ح/ح)، في محلول مائي محضر حديثا.

2. شروط التجربة

1.2. إجراء التجربة في درجة حرارة 22 ± 2 درجة مئوية لمدة 24 ± 0.5 ساعة.

2.2.عندما يتم تحديد انتقال الرصاص فقط، تغطى العينة بوسيلة حماية مناسبة وتعرض للشروط العادية للإضاءة المخبرية.

عندما يتم تحديد انتقال الكادميوم أو الرصاص والكادميوم، تغطى العينة بطريقة تجعل السطح الذي سيخضع للتجربة يحفظ في الظلام الدامس.

3. الملء

1.3. عينة قابلة للملء

ملء الشيء أو اللوازم المصنعة من الخزف إلى 4 % (ح/ح) من محلول حمض الأسيتيك إلى غاية واحد (1) ملم على الأكثر من نقطة تجاوز، المسافة مقاسة ابتداء من الحافة العلوية للعينة.

غير أنه في حالة العينات التي لها حافة مسطحة أو مائلة قليلا، تملأ العينة بطريقة تجعل المسافة بين مساحة السائل ونقطة التجاوز 6 مم، على الأكثر، مقاسة على طول الحافة المائلة.

2.3. عينة غير قابلة للملء

أولا، تغطى مساحة العينة التي ليست موجهة لملامسة المواد الغذائية بطبقة واقية مناسبة قادرة على مقاومة عمل محلول حمض الأسيتيك بنسبة 4 % (ح/ح). وتغمر بعد ذلك العينة في وعاء يحتوي على حجم معروف من محلول حمض الأسيتيك، بحيث تغطى بصفة تامة المساحة الموجهة لملامسة المواد الغذائية بسائل التجربة.

4. تحديد المساحة

تعادل مساحة الأشياء واللوازم المصنعة من الخزف من الفئة 1 مساحة السطح المحدب المشكل من المساحة الحرة للسائل المتحصل عليه مع احترام شروط الملء المنصوص عليها في النقطة 3 المذكورة أعلاه.

الملحق الثاني

منهج التحليل لتحديد انتقال الرصاص والكادميوم

1. الهدف ومجال التطبيق :

يسمح المنهج بتحديد الانتقال الخاص للرصاص و/أو الكادميوم.

2. المبدأ

يتم تحديد الانتقال الخاص للرصاص و/أو الكادميوم بمنهج تحليل، عن طريق استعمال أدوات تستجيب لمعايير الأداء المبيّنة في النقطة 4 أدناه.

3. الكواشف

– يجب أن تكون جميع الكواشف ذات جودة تحليلية، باستثناء المواصفات العكسية.

– عندما يشار إلى استعمال الماء، فإنّ الأمر يتعلق دائما بالماء المقطر أو الماء من نوعية معادلة.

1.3. حمض الأسيتيك، 4 % (ح/ح)، محلول مائي

إضافة 40 مل من حمض الأسيتيك الجليدي إلى الماء حتى يصل إلى 1000 مل.

2.3. المحاليل المعيرة

إعداد المحاليل المعيرة التي تحتوي على التوالي 1000 ملغ/ل من الرصاص و500 ملغ/ل، على الأقل، من الكادميوم في محلول حمض الأسيتيك إلى 4 % كما هو مشار إليه في النقطة 1.3 أعلاه.

4. معايير الأداء لمنهج التحليل باستعمال الأدوات

1.4. يجب أن يكون الحد من كشف الرصاص والكادميوم مساويا أو أقل من :

– 0.1 ملغ/ل للرصاص،

– 0.01 ملغ/ل للكادميوم.

يعرّف حد الكشف بأنه تركيز العنصر في محلول حمض الأسيتيك بنسبة 4 %، كما هو مشار إليه في النقطة 1.3، الذي يعطي إشارة تساوي مرتين من الصوت الداخلي للجهاز.

2.4. يجب أن يكون الحد الكمي للرصاص والكادميوم مساويا أو أقل من :

– 0.2 ملغ/ل للرصاص،

– 0.02 ملغ/ل للكادميوم.

3.4. الاسترجاع. يجب أن يتراوح استرجاع الرصاص والكادميوم المضاف إلى محلول حمض الأسيتيك إلى 4 %، كما هو مشار إليه في النقطة 1.3، ما بين 80 و120 % من الكمية المضافة.

4.4. الخصوصية. يجب أن تكون طريقة التحليل باستعمال الأدوات المستخدمة خالية من التداخلات الطيفية وتلك الناجمة عن المادة.

5. المنهج

1.5. تحضير العيّنة

يجب أن تكون العينة نظيفة وخالية من الدهن أو أية مواد أخرى قابلة للتأثير على التجربة.

تغسل العيّنة بمحلول يحتوي على منظف سائل ذي نوع منزلي بدرجة حرارة حوالي 40 درجة مائوية.

تشطف العينة أو لا بالماء الجاري ثم بالماء المقطر أو من نوعية معادلة. ثم تقطر وتجفف لتجنب أي تلوث. ولا تستعمل مساحة العينة الخاضعة للتجربة بعد أن تم تنظيفها.

2.5. تحديد الرصاص و/أو الكادميوم

– تخضع العينة المحضرة للتجربة وفقا للشروط المنصوص عليها في الملحق الأول،

– قبل أخذ محلول التجربة لتحديد الرصاص و/أو الكادميوم، يجانس محتوى العينة حسب منهج مناسب يجنب فقدان المحلول أو أي تآكل محتمل للمساحة الخاضعة للتجربة.

– تجرى تجربة على بياض للكاشف المستعمل لكل سلسلة من التحديدات.

– تجرى تحديدات الرصاص و/أو الكادميوم في الشروط المناسبة.

———★———

وزارة التجارة

قرار وزاري مشترك مؤرّخ في 9 جمادى الأولى عام 1440 الموافق 16 جانفي سنة 2019، يحدد الخصائص المتعلقة بالأشياء واللوازم المصنعة من أغشية السيليلوز المجدد الموجهة لملامسة المواد الغذائية.

إنّ وزير التجارة،

ووزير الصناعة والمناجم،

ووزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات،

ووزير الفلاحة والتنمية الريفية والصيد البحري،

ووزير الموارد المائية ،

ووزيرة البيئة والطاقات المتجددة،

– بمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 17–243 المؤرّخ في 25 ذي القعدة عام 1438 الموافق 17 غشت سنة 2017 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة، المعدّل،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 90–39 المؤرّخ في 3 رجب عام 1410 الموافق 30 يناير سنة 1990 والمتعلق برقابة الجودة وقمع الغش، المعدّل والمتمّم،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 92–65 المؤرّخ في 8 شعبان عام 1412 الموافق 12 فبراير سنة 1992 والمتعلق بمراقبة مطابقة المواد المنتجة محليا أو المستوردة، المعدّل والمتمّم،

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

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 05–467 المؤرّخ في 8 ذي القعدة عام 1426 الموافق 10 ديسمبر سنة 2005 الذي يحدد شروط مراقبة مطابقة المنتوجات المستوردة عبر الحدود وكيفيات ذلك،

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

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 12–203 المؤرّخ في 14 جمادى الثانية عام 1433 الموافق 6 مايو سنة 2012 والمتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتوجات،

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

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 16–88 المؤرّخ في 21 جمادى الأولى عام 1437 الموافق أول مارس سنة 2016 الذي يحدد صلاحيات وزير الموارد المائية والبيئة، المعدّل والمتمّم،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 16–242 المؤرّخ في 20 ذي الحجة عام 1437 الموافق 22 سبتمبر سنة 2016 الذي يحدد صلاحيات وزير الفلاحة والتنمية الريفية والصيد البحري،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 16–299 المؤرّخ في 23 صفر عام 1438 الموافق 23 نوفمبر سنة 2016 الذي يحدد شروط وكيفيات استعمال الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية وكذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 17–364 المؤرّخ في 6 ربيع الثاني عام 1439 الموافق 25 ديسمبر سنة 2017 الذي يحدد صلاحيات وزير البيئة والطاقات المتجددة،

يقررون ما يأتي :

المادة الأولى : تطبيقا لأحكام المادة 9 من المرسوم التنفيذي رقم 16–299 المؤرّخ في 23 صفر عام 1438 الموافق 23 نوفمبر سنة 2016 والمذكور أعلاه، يهدف هذا القرار إلى تحديد الخصائص المتعلقة بالأشياء واللوازم المصنعة من أغشية السيليلوز المجدد الموجهة لملامسة المواد الغذائية.

المادة 2 : يقصد، في مفهوم هذا القرار، بـ "**غشاء السيليلوز المجدد**" : الورقة الرقيقة المتحصل عليها عن طريق السيليلوز المكرر الناتج من الخشب أو القطن غير المرسكل.

المادة 3 : تطبق أحكام هذا القرار على أغشية السيليلوز المجدد، المعرفة في المادة 2 أعلاه، الموجهة لملامسة المواد الغذائية أو الملامسة لها، حسب وجهتها، والتي :

– تشكل بذاتها المنتوج النهائي،

– تكون جزءا من المنتوج النهائي الذي يحتوي على مواد أخرى.

المادة 4 : يمكن أن تكون أغشية السيليلوز المجدد المحددة في المادة 2 أعلاه، إمّا :

1) غير مطلية،

2) مطلية بواسطة طلاء مشتق من السيليلوز،

3) مطلية بواسطة طلاء مركب من مواد بلاستيكية.

المادة 5 : تحدد قائمة المواد أو مجموعات المواد المرخص بها في صنع أغشية السيليلوز المجدد، في الملحق بهذا القرار.

المادة 6 : لا تصنع أغشية السيليلوز المجدد غير المطلية والمطلية بواسطة طلاء مشتق من السيليلوز، المذكورة في المادة 4 أعلاه، إلاّ من المواد أو مجموعات المواد المحددة في الملحق بهذا القرار.

المادة 7 : لا يرخّص باستعمال المواد أو مجموعات المواد، غير تلك المحددة في الملحق بهذا القرار، لصنع أغشية السيليلوز المجدد غير المطلية والمطلية بواسطة طلاء مشتق من السيليلوز المذكورة في المادة 4 أعلاه، إلاّ إذا استعملت هذه المواد كمواد ملونة (ملونات وصبغات) أو كمواد لاصقة بشرط ألاّ تترك آثارا لانتقال هذه المواد في المواد الغذائية أو عليها.

المادة 8 : تصنع أغشية السيليلوز المجدد المطلية بواسطة طلاء مركب من مادة بلاستيكية والمذكورة في المادة 4 أعلاه، قبل وضع الطلاء فقط من المواد أو مجموعات المواد المحددة في الجزء الأول من الملحق بهذا القرار.

المادة 9 : لا يصنع الطلاء الموجه للوضع على أغشية السيليلوز المجدد المطلية بواسطة طلاء مركب من مادة بلاستيكية والمذكورة في المادة 4 أعلاه، إلاّ من المواد أو مجموعات المواد المرخص بها في التنظيم المعمول به.

المادة 10 : يجب ألاّ تلامس الجهة المطبوعة لأغشية السيليلوز المجدد، المواد الغذائية.

المادة 11 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرّسميّة للجمهوريّة الجزائريّة الدّيمقراطيّة الشّعبيّة.

حرّر بالجزائر في 9 جمادى الأولى عام 1440 الموافق 16جانفي سنة 2019.

وزير التجارة	**وزير الصناعة والمناجم**
سعيد جلاب	**يوسف يوسفي**
وزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات	**وزير الفلاحة والتنمية الريفية والصيد البحري**
مختار حسبلاوي	**عبد القادر بوعزقي**
وزيرة البيئة والطاقات المتجددة	**وزير الموارد المائية**
فاطمة الزهراء زرواطي	**حسين نسيب**

الملحق

قائمة المواد ومجموعات المواد المرخّص بها في صنع أغشية السيليلوز المجدد

الجزء الأول : أغشية السيليوز المجدد غير المطلية

التسميات			الحدود
أ. السيليلوز المجدد			- أكبر من أو يساوي 72 % (ك/ك)
ب. المضافات	**1. المبللات**		- أصغر من أو يساوي 27 % (ك/ك) في المجموع.
		ثنائي (2- هيدروكسي إيثيل) إيثر [= ثنائي الإيثيلان غليكول].	- فقط في الأغشية الموجهة للطلي والمستعملة بعد ذلك في المواد الغذائية غير المبللة، أي التي لا تحتوي على الماء الحر فيزيائيا على السطح. - لايمكن أن تتجاوز الكمية الإجمالية من ثنائي (2- هيدروكسي إيثيل) إيثر وإيثانديول الموجودة في المواد الغذائية التي لامست الغشاء من هذا النوع 30 ملغ في الكلغ في المادة الغذائية.
		الإيثانديول [= أحادي الإيثيلان غليكول].	
		1,3- بوتانديول.	
		غليسيرول.	
		1,2 - بروبانديول [= 1,2 - بروبيلان غليكول].	
		متعدد أوكسي إيثيلان [= متعدد إيثيلان غليكول].	- الوزن الجزيئي المتوسط بين 250 و 1200 .
		1,2 - متعدد أوكسي بروبيلان [= 1,2 - متعدد بروبيلان غليكول].	- الوزن الجزيئي المتوسط أصغر من أو يساوي 400 ومحتوى 1,3 - بروبانديول الحر أصغر من أو يساوي 1% (ك/ك) من المادة.
		سوربيتول .	
		رباعي إيثيلان غليكول.	
		ثلاثي إيثيلان غليكول.	
		الأوري.	

الملحق (تابع)

التسميات			الحدود
ب. المضافات (تابع)	2- مضافات أخرى 1.2- القسم الأول		- أصغر من أو يساوي 1 % (ك/ك) في المجموع. - لا يمكن أن تتجاوز كمية المواد أو مجموعات المواد المذكورة أدناه 2 ملغ / دسم^2 من الغشاء غير المطلي.
		حمض الأسيتيك وأملاحه من NH_4، Ca، Mg، K، و Na.	
		حمض الأسكوربيك وأملاحه من NH_4، Ca، Mg، K، و Na.	
		حمض البنزوييك وبنزوات الصوديوم.	
		حمض الفورميك وأملاحه من NH_4، Ca، Mg، K، و Na.	
		الأحماض الدهنية الخطية المشبعة أو غير المشبعة مع عدد زوجي من كربون من C_8 إلى C_{20} وكذا أحماض البيهينيك وخروع الأوليك وأملاحها من NH_4، Ca، Mg، K، Na، Al و Zn.	
		حمض السيتريك و d و l اللاكتيك، الماليك، 1- الثارثريك وأملاحه من Na و K.	
		حمض السوربيك وأملاحه من NH_4، Ca، Mg، K و Na.	
		أميد الأحماض الدهنية الخطية المشبعة أو غير المشبعة مع عدد زوجي من الكربون من C_8 إلى C_{20} وأميد أحماض البيهينيك وخروع الأوليك.	
		النشاء والنشويات الغذائية الأصلية .	
		النشاء والنشويات الغذائية المعدلة بطريقة كيميائية.	
		الأميلوز.	
		كربونات وكلورور الكالسيوم والمغنيزيوم.	
		استيرات الغليسرول مع الأحماض الدهنية الخطية المشبعة وغير المشبعة مع عدد زوجي من الكربون من C_8 إلى C_{20} و/أو أحماض الأديبيك، السيتريك، 12- هيدروكسي ستياريك (أوكسي ستيارين) وخروع الأوليك.	

الملحق (تابع)

التسميات			الحدود
ب. المضافات (تابع)		استيرات متعددة أوكسي إيثيلان (عدد مجموعات أوكسي إيثيلان بين 8 و14) مع الأحماض الدهنية الخطية المشبعة أو غير المشبعة، مع عدد زوجي من الكربون من C_8 إلى C_{20}.	
		استيرات السوربيتول مع الأحماض الدهنية الخطية المشبعة أو غير المشبعة مع عدد زوجي من الكربون من C_8 إلى C_{20}.	
		أحادي- و/أو ثنائي استيرات حمض الستياريك مع الإيثانديول و/أو ثنائي(2- هيدروكسي إيثيل) إثير و/أو ثلاثي إيثيلان غليكول.	
		أوكسيد وهيدروكسيد الألومنيوم، الكالسيوم، المغنزيوم، السيليسيوم والسيليكات والسيليكات المميهة بالألومنيوم، الكالسيوم، المغنزيوم والبوتاسيوم.	
		متعدد أوكسي إيثيلان [= متعدد إيثيلان غليكول].	- الوزن الجزيئي المتوسط 1200 و4000.
		بروبيونات الصوديوم.	
	2- مضافات أخرى 2.2- القسم الثاني		- لا يمكن أن تتجاوز الكمية الإجمالية للمواد 1 ملغ/ دسم^2 من الغشاء غير المطلي، ولا يمكن أن تتجاوز كمية المواد أو مجموعات المواد المذكورة أدناه 0,2 ملغ/ دسم^2 (أو حدّا أدنى إذا كانت محددة) من الغشاء غير المطلي.
		ألكيل (C_8 - C_{18}) بنزان سولفونات الصوديوم.	
		إيزوبروبيل نفطالين سولفونات الصوديوم.	
		ألكيل (C_8 - C_{18}) سولفات الصوديوم.	
		ألكيل (C_8 - C_{18}) سولفونات الصوديوم.	
		ثنائي أوكتيل سولفوسوكسينات الصوديوم.	
		ثنائي ستيارات ثنائي هيدروكسي إيثيل ثنائي- إيثيلان ثلاثي أمين أحادي أسيتات.	- أصغر من أو يساوي 0,05 ملغ/ دسم^2 من الغشاء غير المطلي.
		لوريل سولفات الأمونيوم، المغنزيوم والبوتاسيوم.	
		N,N' - ثنائي ستياريل ثنائي أمينو إيثان و N,N' - ثنائي بالمثويل أمينو إيثان و N,N' - ثنائي أوليول ثنائي أمينو إيثان.	

الملحق (تابع)

التسميات			الحدود
		2- سباعي دسيل - 4,4- ثنائي (ميثيلان-ستيارات) أوكسازولين.	
		متعدد إيثيلان أمينو ستياراميد إيثيل سولفات.	- أصغر من أو يساوي 0,1 ملغ/ دسم^2 من الغشاء غير المطلي.
ب. المضافات (تابع)	2- مضافات أخرى 3.2- القسم الثالث -عامل تثبيت		- لا يمكن أن تتجاوز الكمية الإجمالية للمواد 1 ملغ/ دسم^2 من الغشاء غير المطلي.
		منتوج تكثيف ميلامين فورمالدهيد غير المعدل أو المعدل مع واحد أو العديد من المنتوجات الآتية : بوتانول، ثنائي إيثيلان- ثلاثي أمين، إيثانول، ثلاثي إيثيلان رباعي أمين، رباعي إيثيلان خماسي أمين ، ثلاثي - (2- هيدروكسي إيثيل) أمين،	- المحتوى من الفورمالدهيد الحر أصغر من أو يساوي 0,5 ملغ/ دسم^2 من الغشاء غير المطلي.
		3,3'- ثنائي أمينو ثنائي بروبيل أمين، 4,4' - ثنائي أمينو ثنائي بوتيل أمين	- المحتوى من الميلامين الحر أصغر من أو يساوي 0,3 ملغ/ دسم^2 من الغشاء غير المطلي.
		.منتوج تكثيف الميلامين - أوري - فورمالدهيد المعدل وثلاثي - (2-هيدروكسي إيثيل) أمين.	- المحتوى من الفورمالدهيد الحر أصغر من أو يساوي 0,5 ملغ/ دسم^2 من الغشاء غير المطلي. - المحتوى من الميلامين الحر أصغر من أو يساوي 0,3 ملغ/ دسم^2 من الغشاء غير المطلي.
		متعدد إيثيلان أمين ومتعدد إيثيلان إيمين.	- أصغر من أو يساوي 0,75 ملغ/ دسم^2 من الغشاء غير المطلي.
		منتوج تكثيف الأوري - فورمالدهيد المعدل أو غير المعدل مع واحد أو العديد من المنتوجات الآتية : حمض أمينو ميثيل سولفونيك، حمض سولفانيليك، بوتانول، ثنائي أمينو بوتان ، ثنائي أمينو، ثنائي إيثيل أمين، ثنائي أمينو، ثنائي بروبيل أمين، ثنائي أمينو بروبان، ثنائي إيثيلان، ثلاثي أمين، إيثانول، غوانيدين، ميثانول، رباعي إيثيلان، خماسي أمين، ثلاثي إيثيلان، رباعي أمين، سولفيت الصوديوم.	- المحتوى من الفورمالدهيد الحر أصغر من أو يساوي 0,5 ملغ/ دسم^2 من الغشاء غير المطلي.
	2- مضافات أخرى 4.2- القسم الرابع		- لا يمكن أن تتجاوز الكمية الإجمالية للمواد 0,01 ملغ/ دسم^2 من الغشاء غير المطلي.
		منتوجات تفاعلات الزيوت الغذائية الأمينية ومتعدد أوكسي إيثيلان.	
		لوريل سولفات أحادي إيثانول أمين.	

الجزء الثاني : أغشية السيليوز المجدد المطلية

التسميات			الحدود
أ. السيليلوز المجدد			- نفس الحدود المذكورة في الجزء الأول.
ب. المضافات			- نفس الحدود المذكورة في الجزء الأول.
ج. الطلاء	1. البوليمير		- لا يمكن أن تتجاوز الكمية الإجمالية للمواد 50 ملغ/ دسم^2 من الطلاء على السطح الملامس للمواد الغذائية.
		إثير الإيثيليك، هيدروكسي إيثيليك هيدروكسي بروبيليك وميثيليك السيليلوز.	
		نيترات السيليلوز.	- أصغر من أو يساوي 20 ملغ/ دسم^2 من الطلاء على السطح الملامس للمواد الغذائية، يتراوح محتوى الأزوت بين 10,8 % (ك/ك) و12,2 % (ك/ك) في نيترات السيليلوز.
	2. الراتنجات		- لا يمكن أن تتجاوز الكمية الإجمالية للمواد 12,5 ملغ/ دسم^2 من الطلاء على السطح الملامس للمواد الغذائية وفقط لتحضير أغشية السيليلوز المجدد المغطاة بطلاء معد أساسا من نيترات السيليلوز.
		الكازيين.	
		كولوفان و/ أو منتوجات التبلمر ، الهدرجة أو التناسب العكسي وإستيراته من كحول الميثيليك، الإيثيليك وكحول متعدد التكافؤ C_2-C_6 أو خليط من هذا الكحول.	
		كولوفان و/ أو منتوجات التبلمر ، الهدرجة أو التناسب العكسي المكثف مع أحماض الأكريليك و/أو الماليك و/أو السيتريك و/أو الفوماريك و/أو الفطاليك و/أو 2,2 ثنائي (4- هيدروكسي فينيل) بروبان فورمالدهيد والمؤستر بكحول الميثيليك، الإيثيليك أو كحول متعدد التكافؤ من C_2 إلى C_6 أو خليط من هذا الكحول.	
		إستيرات مشتقة من ثنائي (2- هيدروكسي إيثيل) إثير مع منتوجات الإضافة B- بينان، ثنائي بنتان و/أو ثنائي ثربان وأنهيدريد الماليك.	
		الجيلاتين الغذائية.	

الملحق (تابع)

التسميات			الحدود
ج. الطلاء (تابع)		زيت الخروع ومنتوجاته للتجفيف و/أو الهدرجة ومنتوجاته للتكثيف مع متعدد الغليسيرول أحماض الأديبيك، السيتريك، الماليك، الفطاليك والسيباسيك.	
		الراتنجات الطبيعية [= دمار].	
		متعدد - B- بينان [= راتنجات ثيربينيك].	
		راتنجات أوري فورمالدهيد.	- أنظر عامل تثبيت.
	3. المصفحات البلاستيكية		- لا يمكن أن تتجاوز الكمية الإجمالية للمواد 6 ملغ/ دسم^2 من الطلاء على السطح الملامس للمواد الغذائية.
		أسيتيل سيترات ثلاثي البوتيل.	
		أسيتيل سيترات ثلاثي (2- إيثيل هيكسيل).	
		أديبات ثنائي- الإزوبوتيل.	
		أديبات ثنائي -n- بوتيل.	
		أزيلات ثنائي -n- هكسيل.	
		فطالات ثنائي سيكلو هيكسيل.	- أصغر أو يساوي 4,0 ملغ/ دسم^2 من الطلاء على السطح الملامس للمواد الغذائية.
		فوسفادات 2- إيثيل هيكسيل ثنائي فينيل (مرادف : فوسفاط ثنائي فينيل 2- إيثيل هيكسيل).	- لا يمكن أن تتجاوز كمية الفوسفاط 2- إيثيل هيكسيل ثنائي فينيل : أ) 2,4 ملغ/ كغ من المادة الغذائية الملامسة لهذا النوع من الغشاء، أو ب)0,4 ملغ/ دسم^2 من الطلاء على السطح الملامس للمواد الغذائية.
		أحادي أسيتات الغليسيرول [= أحادي - الأسيتين].	
		ثنائي أسيتات الغليسيرول [= ثنائي أسيتين].	
		ثلاثي أسيتات الغليسيرول [= ثلاثي أسيتين].	
		سيباسات ثنائي - بوتيل.	
		ثارثرات ثنائي -n- بوتيل.	
		ثارثرات ثنائي- إيزو- بوتيل.	

الملحق (تابع)

التسميات			الحدود
ج. الطلاء (تابع)	4. مضافات أخرى		- لا يمكن أن تتجاوز الكمية الإجمالية للمواد 6 ملغ/ دسم^2 في غشاء السيليلوز المجدد غير المطلي، بما في ذلك الطلاء على السطح الملامس للمواد الغذائية.
	1.4. مضافات مذكورة في الجزء الأول		- نفس القيود الموجودة في الجزء الأول (ترتبط الكميات بـ ملغ/ دسم^2 بغشاء السيليلوز المجدد غير المطلي، بما في ذلك الطلاء على السطح الملامس للمواد الغذائية).
	2.4. مضافات خاصة بالطلاء		- لا يمكن أن تتجاوز كمية المواد أو مجموعات المواد المذكورة أدناه، 2 ملغ/دسم^2 (أو حدّا أدنى إذا كانت خاصة) من الطلاء على السطح الملامس للمواد الغذائية.
		1 سداسي ديكانول و1- ثماني ديكانول.	
		إستيرات الأحماض الدهنية الخطية المشبعة أو غير المشبعة مع عدد زوجي من الكربون من C_8 إلى C_{20} بما في ذلك حمض خروع الأوليك مع الكحول الخطي الإيثيليك ، البوتيليك، الأميليك والأولييك.	
		شمع مونتانا يحتوي على أحماض المونتانيك (C_{26} - C_{32}) المنقى و/ أو إستيراته مع الإيثانديول و/أو 1-3 بوتانديول و/أو أملاحه من الكالسيوم والبوتاسيوم.	
		شمع كارنوبا.	
		شمع النحل.	
		شمع الإسبارتو.	
		شمع الكاندليلا.	
		ثنائي ميثيل متعدد سيلوكسان.	- أصغر من أو يساوي 1 ملغ/ دسم^2 من الطلاء على السطح الملامس للمواد الغذائية.
		زيت الصوجا الإبوكسيدي (يحتوي على الأوكسيران بين 6 و 8 %).	
		البرافين المكرر وشمع ميكروكريستالين المكرر.	
		رباعي ستيارات خماسي إيريثريثول.	
		فوسفاط أحادي وثنائي (ثماني ديسيل ثنائي أوكسي إيثيلان).	- أصغر من أو يساوي 0,2 ملغ/ دسم^2 من الطلاء على السطح الملامس للمواد الغذائية.

الملحق (تابع)

التسميات			الحدود
ج. الطلاء (تابع)		أحماض الأليفاتيك (C_8 - C_{20}) والمؤسترة مع أحادي أو ثنائي (2- هيدروكسي إيثيل) أمين.	
		2- و 3- ثارث- بوتيل- 4- هيدروكسي أنيزول [بوتيل هيدروكسي أنيزول BHA]	- أصغر من أو يساوي 0,06 ملغ/ دسم^2 من الطلاء على السطح الملامس للمواد الغذائية.
		2,6- ثنائي - ثارث - بوتيل- 4- ميثيل فينول [بوتيل هيدروكسي تولوين- BHT].	- أصغر من أو يساوي 0,06 ملغ/ دسم^2 من الطلاء على السطح الملامس للمواد الغذائية.
		ماليات ثنائي (2- إيثيل هكسيل)- ثنائي -n- أوكتيلاتان.	- أصغر من أو يساوي 0,06 ملغ/ دسم^2 من الطلاء على السطح الملامس للمواد الغذائية.
	5. المذيبات		- لا يمكن أن تتجاوز الكمية الإجمالية للمواد 0,6 ملغ/دسم^2 من الطلاء على السطح الملامس للمواد الغذائية
		أسيتات البوتيل.	
		أسيتات الإيثيل.	
		أسيتات الإيزوبوتيل.	
		أسيتات الإيزوبروبيل.	
		أسيتات البروبيل.	
		الأسيتون.	
		1- البوتانول.	
		الإيثانول.	
		2- البوتانول.	
		2- البروبانول.	
		1- البروبانول.	
		سيكلوهكسان.	
		إيثير أحادي البوتيليك الإيثيلان غليكول.	
		أسيتات الإيثر أحادي البوتيتيك الإيثيلان غليكول.	
		ميثيل إيثيل سيتون.	
		ميثيل إيزوبوتيل سيتون.	
		رباعي هيدروفوران.	
		تولوين.	- أصغر من أو يساوي 0,06 ملغ/ دسم^2 من الطلاء على السطح الملامس للمواد الغذائية.

ملاحظة :

- يعبّر عن النسب المائوية المبيّنة في الجزءين الأول والثاني من هذا الملحق بالكتلة/ الكتلة (ك/ك) وتحسب بالنسبة لكمية غشاء السيليلوز المجدد الأنهيدر غير المطلي.
- التسميات التقنية المعتادة وضعت بين قوسين.
- تكون المواد المستعملة من نوعية تقنية جيدة فيما يتعلق بخصائص النقاوة.

قرارات، مقرّرات، آراء

وزارة التجارة

قرار وزاري مشترك مؤرّخ في 2 جمادى الثانية عام 1442 الموافق 16 جانفي سنة 2021، يحدد الخصائص المتعلقة بالأشياء واللوازم المصنعة من المطاط الموجهة لملامسة المواد الغذائية.

إنّ وزير التجارة،

ووزير الصناعة،

ووزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات،

ووزير الفلاحة والتنمية الريفية،

ووزير الموارد المائية،

ووزيرة البيئة،

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

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 90–39 المؤرخ في 3 رجب عام 1440 الموافق 30 يناير سنة 1990 والمتعلق بمراقبة الجودة وقمع الغش، المعدل والمتمم،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 92–65 المؤرخ في 8 شعبان عام 1412 الموافق 12 فبراير سنة 1992 والمتعلق بمراقبة مطابقة المواد المنتجة محليا أو المستوردة، المعدل والمتمم،

– 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 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 16–88 المؤرخ في 21 جمادى الأولى عام 1437 الموافق أوّل مارس سنة 2016 الذي يحدد صلاحيات وزير الموارد المائية والبيئة، المعدل والمتمم،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 16–299 المؤرخ في 23 صفر عام 1438 الموافق 23 نوفمبر سنة 2016 الذي يحدد شروط وكيفيات استعمال الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية وكذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم، لا سيما المادة 9 منه،

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

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 20–357 المؤرخ في 14 ربيع الثاني عام 1442 الموافق 30 نوفمبر سنة 2020 الذي يحدد صلاحيات وزير البيئة،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 20-393 المؤرخ في 8 جمادى الأولى عام 1442 الموافق 23 ديسمبر سنة 2020 الذي يحدد صلاحيات وزير الصناعة،

يقرّرون ما يأتي :

المادة الأولى : تطبيقا لأحكام المادة 9 من المرسوم التنفيذي رقم 16–299 المؤرخ في 23 صفر عام 1438 الموافق 23 نوفمبر سنة 2016 والمذكور أعلاه، يهدف هذا القرار إلى تحديد الخصائص المتعلقة بالأشياء واللوازم المصنعة من المطاط والموجهة لملامسة المواد الغذائية.

المادة 2 : يقصد، في أحكام هذا القرار، بما يأتي :

– بوليميرات : المنتوجات الجافة على شكل اللاتكس، ذات الأصل الطبيعي أو الاصطناعي، المتكونة من البوليميرات المتجانسة العضوية أو الكوبوليميرات العضوية.

– مطاط : بوليمير ذو درجة عالية من الاستطالة المرنة، يتميز باستطالة قابلة للانعكاس، يتكون من ماكرو جزيئات كربونية، يتم الحصول عليه عمومًا بواسطة الفلكنة والذي يمكن إضافة مضافات أو مواد أخرى إليه.

– مونوميرات أو مواد ابتدائية أخرى :

أ) المواد التي تخضع لكل نوع من عملية التبلمر من أجل صنع البوليميرات،

ب) المواد الماكرو جزيئية الطبيعية أو الاصطناعية المستعملة في صنع الماكرو جزيئات المعدلة،

ج) المواد المستعملة من أجل تعديل الماكروجزيئات الموجودة الطبيعية أو الاصطناعية.

المادة 3 : تحدد البوليميرات المعرّفة في المادة 2 أعلاه، المستعملة في صنع الأشياء واللوازم المطاطية الموجهة لملامسة المواد الغذائية، في الملحق الأول، الجدول أ، بهذا القرار.

المادة 4 : يجب أن تصنع البوليميرات ذات الأصل الاصطناعي المستعملة في صنع الأشياء واللوازم المطاطية الموجهة لملامسة المواد الغذائية، فقط، من المونوميرات والمواد الابتدائية والعوامل المعدلة المحددة في الملحق الأول، الجدول ب، بهذا القرار.

المادة 5 : يجب أن لا تشكل مساعدات التبلمر التكنولوجية المستعملة في الحصول على البوليميرات ذات الأصل الاصطناعي، المبينة في المادة 4 أعلاه، في حد ذاتها أو في منتوجات التحويل الخاصة بها، خطرا على الصحة البشرية في الأشياء واللوازم المصنعة من المطاط النهائية والجاهزة للاستخدام الموجهة لملامسة المواد الغذائية.

المادة 6 : تحدد فئات الاستعمال التي صنفت من خلالها الأشياء واللوازم المصنعة من المطاط الموجهة لملامسة المواد الغذائية وكذا شروط تجربة العطالة المطبقة في الملحق الثاني بهذا القرار.

المادة 7 : يمكن إضافة فقط المضافات المدرجة في الملحق الثالث بهذا القرار، إلى البوليميرات المحددة في المادة 2 أعلاه، المستعملة في صنع الأشياء واللوازم المطاطية الموجهة لملامسة المواد الغذائية.

المادة 8 : يجب أن تكون الأشياء واللوازم المصنعة من المطاط الموجهة لملامسة المواد الغذائية، مطابقة لمعايير العطالة المذكورة أدناه :

– مركبات عضوية متبخرة حرة : ≤ 0,5%،

– انتقال كلي :

≤ 10 مليغرام لكل ديسيمتر مربع (ملغ /دم^2) من مساحة اللوازم أو الشيء الملامس، أو

≤ 60 مليغرام من المركبات المنتقلة لكل كيلوغرام (ملغ / كلغ) من المواد الغذائية في الحالات الآتية :

أ) أوعية أو أشياء مشابهة للأوعية أو الأوعية التي يمكن ملؤها بسعة تتراوح بين 500 مليلتر و10 لتر،

ب) الأشياء التي يمكن ملؤها والتي لا يمكن تقدير المساحة التي تكون ملامسة للمواد الغذائية،

ج) كبسولات أو وصلات أو سدادات أو أجهزة الغلق الأخرى.

– حدود الانتقال الخاص (LMS) :

• الأمينات العطرية الأولية والثانوية : LMS ≥ 1 ملغ / كلغ،

• الفورمالديهيد : LMS ≥ 3 ملغ / كلغ،

• البيروكسيدات : يجب ألاّ تعطي الأشياء واللوازم النهائية الجاهزة للاستخدام الموجهة لملامسة المواد الغذائية، رد فعل إيجابي على البيروكسيدات،

• N- نيتروزامين : LMS ≥ 1 مكغ / دسم^2،

• مواد N- نيتروزابل : LMS ≥ 10 مكغ / دسم^2.

المادة 9 : يجب ألاّ تطلق الحلمات والمصاصات المصنعة من المطاط في المحلول المستعمل أثناء اختبارات الإطلاق، ضمن الشروط المنصوص عليها في الملحق الرابع، الجزء أ، N- نيتروزامين ومواد –N نيتروزابل القابل للكشف عنها عن طريق المنهج المنصوص عليه في الملحق الرابع، الجزء ب.

يسمح هذا المنهج بالكشف عن الكميات الآتية :

• 0,01 ملغ من مجموع N- نيتروزامين التي تطلق لكل كيلوغرام (أجزاء من الحلمات أو المصاصات المصنعة من المطاط)،

• 0,1 ملغ من مجموع مواد N- نيتروزابل التي تطلق لكل كيلوغرام (أجزاء من الحلمات أو المصاصات المصنعة من المطاط).

المادة 10 : يجب ألاّ تفسد الأشياء واللوازم المصنعة من المطاط الموجهة لملامسة المواد الغذائية النوعية العضوية الذوقية للمواد الغذائية الموضوعة لملامستها. وبالإضافة إلى ذلك، يجب أن تتحمل هذه الأشياء واللوازم مستحضرات التنظيف المرخص بها في التنظيم الساري المفعول، عندما تقتضي شروط استعمالها ذلك.

المادة 11 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرّر بالجزائر في 2 جمادى الثانية عام 1442 الموافق 16 جانفي سنة 2021.

وزير التجارة	**وزير الصناعة**
كمال رزيق	**فرحات ايت علي ابراهم**
وزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات	**وزير الفلاحة والتنمية الريفية**
عبد الرحمان بن بوزيد	**عبد الحميد حمداني**
وزير الموارد المائية	**وزيرة البيئة**
أرزقي براقي	**نصيرة بن حراث**

الملحق الأول

الجدول أ

قائمة البوليميرات المستعملة في صنع الأشياء واللوازم المصنعة من المطاط الموجهة لملامسة المواد الغذائية واختصاراتها

الاختصارات	تسميات البوليميرات
BIIR	الكوبوليميرات المبرومة من الإيزوبوتان والإيزوبران (مطاط البروموبوتيل).
BR	متعدد البوتاديان (مطاط البوتاديان).
CIIR	الكوبوليميرات التي تحتوي على الكلور بالإيزوبوتان والإيزوبران (مطاط الكلوروبوتيل).
CM	متعدد الإيثيلان الذي يحتوي على الكلور.
CR	متعدد الكلوروبران (مطاط الكلوروبران).
CSM	متعدد الإيثيلان الكلوروسولفوني.
EPDM	تيربوليميرات الإيثيلان والبروبيلان وديان الجزء غير المشبع هو في السلسلة الجانبية (مطاط تيربوليميرات الإيثيلان- البروبيلان ديان).
EPM	كوبوليميرات الإيثيلان والبروبيلان (مطاط كوبوليميرات الإيثيلان- البروبيلان).
EVA	كوبوليميرات الإيثيلان وأسيتات الفينيل.
FPM	المطاط الذي يضم مجموعات جانبية تحتوي على الفليور أو ألكيل فليوري أو ألكوكسي فليوري (مطاط الفليوروكربوني).
IIR	كوبوليميرات الإيزوبوتان والإيزوبران (مطاط البوتيل).
IR	متعدد الإيزوبران الاصطناعي (مطاط الإيزوبران)
NBR	كوبوليميرات البوتاديان ونيتريل الأكريليك (مطاط النيتريل).
PVC	متعدد (كلورور الفينيل).
SBR	كوبوليميرات البوتاديان والستيران (مطاط البوتاديان - الستيران).
XNBR	الكوبوليميرات الكربوكسيلية من البوتاديان ونيتريل الأكريليك (مطاط البوتاديان - النيتريل، أكريليك النيتريل ، أكريليك الكربوكسيليكي).
XSBR	الكوبوليميرات الكربوكسيلية من البوتاديان والستيران (مطاط البوتاديان - ستيران الكربوكسيليكي).
YSBR	كوبوليميرات كتل البوتاديان والستيران.
YHSBR	كوبوليميرات كتل البوتاديان والستيران المهدرج.
YSIR	كوبوليميرات كتل من الإيزوبران والستيران.

الجدول ب

قائمة المونوميرات والمواد الابتدائية والعوامل المعدلة المستعملة في صنع الأشياء واللوازم المطاطية الموجهة لملامسة المواد الغذائية

1- المونوميرات والمواد الابتدائية

المونومير أو المادة الابتدائية	البوليميرات المتجانسة والكوبوليميرات	التحديد أو تقييد الاستخدام
أسيتات الفينيل.	EVA	LMS = 12 ملغ/ كلغ
الأكريلاميد.	XSBR	LMS = 0,01 (= LD) ND ملغ/ كلغ)
حمض الأكريليك.	XNBR	Qm = 5 ملغ/ كلغ
حمض الميثاكريليك	XNBR	Qm = 5 ملغ/ كلغ
حمض الفوماريك.	XNBR	-
الأكريلونيتريل.	NBR, NBR, المتشابك قبليا، NBR, المهدرج و XNBR	Qm = 1 ملغ/ كلغ LMS = 0,02 (= LD) ND ملغ/ كلغ التسامح التحليلي المدرج)
أنهيدريد الماليك.	-	LMS (T) = 30 ملغ/ كلغ (المعبر عنها بحمض الماليك)
1،3 - البوتاديان.	XNBR, NBR, SBR, BR, و NBR, SBR المتشابك قبليا.	Qm = 1 ملغ/ كلغ LMS = 0,02 (= LD) ND ملغ/ كلغ) التسامح التحليلي المدرج)
كلورور الفينيل.	NBR / PVC	Qm = 1 ملغ/ كلغ LMS = 0,01 (= LD) ND ملغ/ كلغ)
الإيثيلان	EVA CSM, CM, EPDM, EPM	-
سداسي فليوروبروبان.	FPM	LMS = 0,01 (= LD) ND ملغ/ كلغ)
2 ميثيل- 1- بروبان (= إيزوبوتان).	CIIR, BIIR , IIR	-
البروبان.	EPDM, EPM	-
الستيران	YSBR, XSBR, SBR	-

تؤدي بعض هذه المونوميرات أو المواد الابتدائية إلى تثبيت المحتويات المتبقية القصوى ("Qm" معبرا عنها بالمليغرام لكل كيلوغرام من الأشياء واللوازم) و/أو حدود الانتقال الخاص ("LMS" معبرا عنها بالمليغرام لكل كيلوغرام من المواد الغذائية أو من موادها المحاكية).

يجب التحقق من احترام هذين النوعين من الحدود في مرحلة الأشياء أو اللوازم الجاهزة للاستخدام.

LMS (T) = حد الانتقال الخاص في المواد الغذائية أو موادها المحاكية، معبرا عنها كليا بالتجميع أو بالمادة أو بالمواد المبينة.

LD = حد الكشف عن منهج التحليل،

ND = غير قابل للكشف بواسطة منهج التحليل.

2- العوامل المعدلة

العوامل المعدلة للبوليمير	البوليميرات المتجانسة والكوبوليميرات	تحديد أو تقييد الاستخدام
ثاني أوكسيد الكبريت	CSM	-
البروم	BIIR	-
الكلور	CM, CSM, CIIR	-
الهيدروجين	-	-

الملحق الثاني

فئات الاستعمال التي صنفت من خلالها الأشياء واللوازم المصنعة من المطاط الموجهة لملامسة المواد الغذائية وكذا شروط تجربة العطالة المطبقة

الفئات	أنواع الاستعمال	أمثلة عن الأشياء المعنية	شروط تجربة العطالة [1]
A	الملامسة الساخنة المتتابعة، احتماليا من خلال الملامسة المطولة.	وصلات طناجر الضغط. وصلات الجرار المعقمة.	1 ساعة عند 121 درجة مائوية. 1 ساعة عند 121 درجة مائوية، ثم 10 أيام عند 40 درجة مائوية.
B	الملامسة المطولة.	وصلات منع التسرب للعلب والأوعية.	10 أيام عند 40 درجة مائوية.
C	الملامسة متوسطة المدة.	الأنابيب وعناصر الصمام التي بقيت معبأة بين الاستعمالين.	24 ساعة عند 40 درجة مائوية.
D	الملامسة القصيرة.	الأنابيب وعناصر الصمام التي لم تبق معبأة، والقفازات والأحزمة الناقلة.	2 ساعة عند 40 درجة مائوية.
T	الملامسة عن طريق الفم[2].	الحلمات والمصاصات.	24 ساعة عند 40 درجة مائوية.

[1] قصد تنفيذ اختبارات العطالة الكيميائية المتعلقة بالمطاط، يجب الرجوع إلى التنظيم المتعلق بالأشياء واللوازم المصنعة من مادة البلاستيك الموجهة لملامسة المواد الغذائية.

[2] أنظر الملحق الرابع.

الملحق الثالث
المضافات المرخص بإضافتها إلى البوليميرات المستعملة في صنع الأشياء واللوازم المطاطية الموجهة لملامسة المواد الغذائية

أسماء المواد	تحديد أو تقييد الاستخدام
1 - المسرعات	
2- مركابتوبنزوثيازول.	الفئات A ، B ، C ، D ، T T : Q max = 0,05 %
ملح الزنك 2 - مركابتوبنزوثيازول.	الفئات A ، B ، C ، D ، T T : Qmax = 1 %
ملح الصوديوم 2 - مركابتوبنزوثيازول.	الفئة D.
ثنائي الكبريت ثنائي بنزوثيازول.	الفئات B، C، D
N - t- بوتيل بنزوثيازول- 2 - سولفيناميد.	الفئة D
N- سيكلوهكسيل - بنزوثيازول - 2 - سولفيناميد.	الفئات C، D
سيكلوهكسيل إيثيل الأمين.	الفئة D
N، N' - ثنائي فينيل جوانيدين.	الفئة D
0 - توليل ثنائي جوانيدين.	الفئاتB، C، D
ثنائي الكبريت ثنائي الميثيل ثنائي الفينيلثيورام.	الفئات A ، B ، C ، D
ثنائي الكبريت رباعي بنزيل الثيورام.	الفئات A ، B ، C ، D
تيترا الكبريت ثنائي خماسي ميثيلين الثيورام.	الفئات A ، B ، C ، D
أحادي الكبريت رباعي ميثيل الثيورام.	الفئات A ، B ، C، D
ثنائي الكبريت رباعي إيثيل الثيورام.	الفئات A ، B ، C، D
ثنائي الكبريت رباعي ميثيل الثيورام.	الفئات A ، B ، C ، D
ثنائي الميثيل ثنائي ثيو كاربامات النحاس.	الفئة D
خماسي الميثيلين ثنائي ثيو كاربامات الببريدين.	الفئة D
ثنائي البنزيل ثنائي ثيو كاربامات الزنك.	الفئات A ، B ، C ، D ، T
ثنائي البوتيل ثنائي ثيو كاربامات الصوديوم.	الفئة D
ثنائي البوتيل ثنائي ثيو كاربامات الزنك.	الفئات A ، B ، C ، D ، T
ثنائي الإيثيل ثنائي ثيو كاربامات الزنك.	الفئات A ، B ، C ، D ، T
ثنائي المثيل ثنائي ثيو كاربامات الصوديوم.	الفئات A ، B ، C ، D
ثنائي المثيل ثنائي ثيو كاربامات الزنك.	الفئات A ، B ، C ، D
إيثيل الفينيل ثنائي ثيو كاربامات الزنك.	الفئات A ، B ، C ، D ، T T : Qmax = 0.4 %.

أسماء المواد	تحديد أو تقييد الاستخدام
N- خماسي المثيلين ثنائي ثيو كاربامات الزنك.	الفئات B، C، D
2 - مركابتو ثيازولين.	الفئة D
ثنائي فينيل ثيوريا.	الفئة D
سداسي المثيلين رباعي الأمين.	الفئة D
0،0 ثنائي – (1- مثيل إيثيل) رباعي ثيو – ثنائي - ثيو فورمات (= رباعي الكبريت من ثنائي – (الإيزو بروبيل كزانثو جينات)).	الفئات A، B، C، D، T
كاربامات سداسي المثيلين ثنائي الأمين.	الفئة D
كاربامات 4 ، 4' – مثيلين – ثنائي – (سيكلوهيكسي أمين).	الفئة D
2 - عوامل الفلكنة	
بيروكسيد ثنائي البنزوييل.	الفئات A، B، C، D، T
بيروكسيد ثنائي- t. البوتيل.	
بيروكسيد ثنائي الكوميل.	
بيروكسيد ثنائي- (4 - كلوروبنزوييل).	
بيروكسيد 3،1 – ثنائي (t.بوتيل - إيزو بروبيل)- بنزين.	
بيروكسيد 5،2 - ثنائي ميثيل- 5،2 ثنائي– (t.بوتيل) هكسان.	
الكبريت.	
3 - مضادات الأكسجين (مضادات التحلل)	
2،2' – المثيلين – ثنائي (4- مثيل 6 - t.بوتيل فينول).	الفئات A، B، C، D، T T : Qmax = 0,4 %.
2،2'– المثيلين – ثنائي (4- إيثيل 6 - t.بوتيل فينول).	الفئات A، B، C، D، T T : Qmax 0,4 %.
2،2' – المثيلين – ثنائي (4 - مثيل - 6- سيكلوهكسيل فينول).	الفئات A، B، C، D
2،2'– المثيلين – ثنائي (4- مثيل - 6- نونيل فينول).	الفئاتB، C، D
2،2' – المثيلين – ثنائي (6 - مثيل - سيكلوهكسيل – 4- مثيل فينول).	الفئات A، B، C، D
4،4'– بوتيليدان – ثنائي (6- t. بوتيل – 3 - مثيل فينول).	الفئات A، B، C، D
4،4'– ثيو ثنائي (6- t. بوتيل – 3 - مثيل فينول).	الفئات A، B، C، D

أسماء المواد	تحديد أو تقييد الاستخدام
فينول بوتيل إيزو بوتيلي أو الأوكتيلي.	الفئات A ، B ، C ، D
منتوجات التفاعل من P .كريسول وثنائي سيكلو بنتاديان، بوتيلي.	الفئات A ، B ، C ، D Qmax = 1,4 %.
6،2 – ثنائي - t. بوتيل - 4 - مثيل فينول (=BHT).	الفئات B، C، D
5،2 – ثنائي t.أميل الهيدروكينون.	A ، B ، C، D
1، 3، 5- ثلاثي مثيل – 2، 4، 6 - ثلاثي (5،3 - ثنائي-t. بوتيل 4- هيدروكسي بنزيل) البنزين.	الفئات A ، B ، C ، D ، T Qmax = 0,3 %.
خماسي أري ثريثيل تيترا كيس [3– (5،3- ثنائي- t. بوتيل– 4 - هيدروكسي فينيل) بروبيونات] أو (المرادف): تيترا كيس [مثيلين –(5،3 - ثنائي- t.بوتيل – 4 – هيدروكسي) هيدرو سينناميت] ميثان.	الفئات A ، B ، C ، D ، T Qmax = 0,2 %.
4- [6،4- ثنائي(أوكتيل ثيو) –5،3،1 - تريا زين – 2 – إيل] الأمينو – 2،6 - ثنائي(1،1 – ثنائي ميثيل إيثيل) فينول.	الفئات A ، B ، C ، D Qmax = 0,5 %.
n. ثماني ديسيل 3 – (5،3 ثنائي- t. بوتيل – 4 –هيدروكسي فينيل) بروبيونات.	A، B ، C، D
دي لوري ليستر من حمض بيتا، بيتا' ثيو دي بروبيونيك.	الفئات A ، B ، C ، D، T Qmax = 0,4 %.
فينولات ستيريني.	الفئات A ، B ، C ، D
ثلاثي (أحادي وثنائي نونيل - فينيل) فوسفيت.	A، B ، C، D
ثلاثي (2، 4 - ثنائي -t. بوتيل – فينيل) فوسفيت.	الفئات A ، B ، C ، D
مكثفات ثنائي فينيل أمين / الأسيتون.	الفئات C، D ، الملامسة الدهنية مستثناة. Qmax = 1%.
ثنائي فينيل أمين أوكتيلي.	الفئات C، D ، الملامسة الدهنية مستثناة. Qmax = 1 %.
ثنائي فينيل أمين ستيريني.	الفئات C، D ، الملامسة الدهنية مستثناة. Qmax = 1%.
N- (3،1 - ثنائي ميثيل بوتيل) –N ' فينيل – P. فينيلن - ثنائي الأمين.	الفئات D Qmax = 1,5 %.
متعدد مكثف ثنائي ميثيل سوكسينات و1 – (2 - هيدروكسي إيثيل - 4 – هيدروكسي – 2، 2، 6، 6 - رباعي مثيل ببريدين.	الفئات A ، B ، C ، D Qmax = 0,3 %.
2 – (2' – هيدروكسي – 3' – t.بوتيل – 5' - ميثيل فينيل) 5 - كلورو بنزوثيازول.	الفئات A ، B ، C ، D Qmax = 0,5 %.

4- المنشطات	
أكسيد الزنك (1).	الفئات A ، B ، C ، D ، T.
كربونات الزنك (1).	
أملاح الزنك من الأحماض الدهنية مشبعة أو غير مشبعة من C_{12} - C_{20} (1).	
أكسيد الكالسيوم (2).	
هيدروكسيد الكالسيوم (2).	
المغنيزي (2).	
كربونات المغنيزيوم (2).	
الأحماض الدهنية الزوجية المشبعة أو غير المشبعة من C_{12} - C_{20}.	
ثلاثي إيثانول الأمين.	
متعدد إيثيلين جليكول وإستيراته n. ألكيل.	

(1)

أ) يجب ألاّ يتجاوز انتقال الزنك إلى الأغذية أو موادها المحاكية 10 ملغ / كلغ.

ب) فيما يتعلق باستعمال الأكسيد أو أملاح الزنك في مجال صناعة الحلمات والمصاصات، يجب احترام الخصائص الآتية : المحتويات القصوى : من الرصاص : 0,002 %، الكادميوم : 0,003 %، الزرنيخ : 0,001 %، الزئبق : 0,001 %، السيلينيوم : 0,001 %، الباريوم : 0,001 %.

(2) يجب أن تكون هذه المنشطات مطابقة لمعايير النقاوة المتعلقة ببعض العناصر المعدنية المطبقة على التعبئات المعدنية الموجهة للمطاط (طبقا للنقطة 6 - التعبئات أدناه).

5- المعطلات	
حمض البنزوييك.	الفئات A ، B ، C ، D ، T
حمض الساليسيليك.	
أنهيدريد فثاليك.	
8،7،5،2 رباعي الميثيل 1 – 2 – (4'، 8'، 12' - ثلاثي ميثيل ثلاثي ديسيل) كرومان 6-0 (أو ألفا توكوفيرول).	

6- التعبئات (1)	
الألومين والألومين المميه.	الفئات A ، B ، C ، D ، T
كربونات الكالسيوم.	
كربونات المغنيزيوم والكالسيوم (دولومي) (dolomie).	
السيليس وسيليس السليلي.	
سيليكو - ألومينات الصوديوم.	
سيليكات المغنيزيوم.	
سيليكات الكالسيوم	
سيليكات الألومنيوم.	
سولفات الباريوم (الخالية من أملاح الباريوم القابلة للذوبان).	
أسود الكربون (الفرني أو الحراري) (2).	
أكسيد التيتان.	
الألياف الطبيعية والاصطناعية ، باستثناء الأميانت.	
الألياف الزجاجية.	

(1) بالنسبة لكل التعبئات يجب ألّا يتجاوز محتوى العناصر المعدنية المحددة بعد الإذابة في M0.1 من حمض الكلورهيدريك الحدود الآتية : الرصاص : 0.01%، الزرنيخ : 0.01% ، الزئبق : 0.005 %، الكادميوم : 0.01 %، السيلينيوم : 0.01 %، الباريوم : 0.01 %، الكروم : 0.1 %.

(2) بالنسبة للكربون الأسود، يكون المحتوى الأقصى Qmax 50% من وزن المادة، خفضت إلى 30 % للمواد الملامسة للحليب أو الزيوت. يجب أن يقدم الكربون الأسود مستخلص التولوين أقل من أو يساوي 0.15%. يجب أن يقدم مستخلص سيكلو هكسان (100 ملل لـ 1 غ من الكربون الأسود، 24 ساعة في درجة حرارة الغرفة) انطفاء للأشعة فوق البنفسجية (386 نانومتر) من 0.02 كحد أقصى لخلية 1 سم. بالإضافة إلى ذلك، يجب أن لا تنتج الأشياء واللوازم من المطاط الجاهزة للاستعمال والمحملة بالكربون الأسود انتقالا محددا للبنزو (4،3) - بيرين، في المواد الغذائية أو محاكاتها، أكبر من حد الكشف عن الطريقة التحليلية المستخدمة (LD = 0.05 مكغ / كلغ).

7 - الصبغات والملونات الصبغات والملونات المرخص بها في التنظيم المعمول به والمتعلق بالأشياء واللوازم المصنعة من البلاستيك الموجهة لملامسة المواد الغذائية.	
8 - المصفحات البلاستيكية	
الزيوت المعدنية البرافينية ذات النوعية الغذائية.	LMS= 0,3 ملغ/ كلغ. LMS = 3 ملغ/ كلغ في الزيوت المهدرجة. الفئات A ، B ، C ، D ، T
متعدد إستيرات حمض الأديبيك وخليط من 3،1 و4،1 بوتانديول أين مجموعات الهيدروكسيل مؤستلة (الوزن الجزيئي المتوسط > إلى 1000).	الفئات A ، B ، C ، D ، T
متعدد إستيرات حمض الأديبيك وخليط من 3،1 بوتانديول و 6،1 هكساندیول (الوزن الجزيئي المتوسط > 1000).	الفئات A ، B ، C ، D ، T
أديبات ثنائي (2- إيثيل هكسيل).	LMS = 18 ملغ/ كلغ. الفئات A ، B ، C ، D ، T
أديبات ثنائي الايزوبوتيل.	LMS = 1,5ملغ/ كلغ. الفئات A ، B ، C ، D ، T
فطالات ثنائي البوتيل.	LMS = 3 ملغ/ كلغ. الفئات A ، B ، C ، D ، T
فطالات بوتيل البنزيل.	LMS = 6 ملغ/ كلغ. الفئات A ، B ، C ، D ، T
فطالات ثنائي السيكلو هكسيل.	LMS = 6 ملغ/ كلغ الفئات A ، B ، C ، D ، T
فطالات ثنائي (2- ايثيل هكسيل).	LMS = 1,5 ملغ/ كلغ. الفئات A ، B ، C ، D ، T
فطالات ثنائي الايزونونيل.	LMS = 1,8 ملغ/ كلغ. الفئات A ، B ، C ، D ، T
فطالات ثنائي الايزوديسل.	LMS = 3 ملغ/ كلغ. الفئات A ، B ، C ، D ، T
سيباسات ثنائي البوتيل.	LMS (T) = 1,5 ملغ/ كلغ. الفئات A ، B ، C ، D ، T
سيباسات ثنائي (2- ايثيل هكسيل).	LMS (T) = 1,5 ملغ/ كلغ. الفئات A ، B ، C ، D ، T
ديكابريلات ثلاثي ايثيلان الغليكول.	الفئات A ، B ، C ، D ، T
إستيرات الفينولييك أحماض الألكيل (C_{12}-C_{20}) السولفونيك.	LMS = 6 ملغ/ كلغ الفئات A ، B ، C ، D ، T

9- الراتنجات	
الكولوفان. إستيرات الكولوفان المعدلة أو غير المعدلة. إستيرات أحماض الكولوفان المهدرج و/أو الديميريزي (dimérisée). راتنجات الثربنيك، متعددة الثربان. راتنج كزيلول - فورمالدهيد راتنج ريزورسين – فورمالدهيد راتنج ملامين – فورمالدهيد راتنجات نفط أليفاتيك المهدرجة	الفئات A ، B ، C ، D ، T تذكير : LMS من الفورمالدهيد : 3 ملغ/ كلغ. LMS = 3 ملغ/ كلغ.
10- عوامل التنفيذ	
اصطناعي ذو طابع غذائي.	متحصل عليها من الزيوت النباتية. Qmax = 20 % الفئات A ، B ، C ، D ، T
شمع متعدد الإيثيلان.	الفئات A ، B ، C ، D ، T
شمع البرافين أين يكون الميكروكريستالين ذو النوعية الغذائية.	1- LMS = 0,3 ملغ / كلغ. 2 - LMS = 3 ملغ / كلغ في الشمع المهدرج. الفئات A ، B ، C ، D ، T
شمع كارنوبا.	الفئات A ، B ، C ، D ، T
إيروكاميد.	Qmax = 0,2 % الفئات A ، B ، C ، D ، T
ستياراميد.	الفئات A ، B ، C ، D ، T
أوليااميد.	الفئات A ، B ، C ، D ، T
ليسيتين(SIN 322)	الفئات A ، B ، C ، D ، T
زيت الصوجا الإيبوكسيدي.	الفئات A ، B ، C ، D ، T
أملاح الزنك أحماض ذهنية زوجية أكبر من C12 (*)	الفئات A ، B ، C ، D ، T
أحادي ستيارات الغليكول.	الفئات A ، B ، C ، D ، T
متعددة البوتان.	الفئات A ، B ، C ، D ، T
غراء ذات أصل حيواني.	الفئات A ، B ، C ، D ، T
زيت الكتان.	الفئات A ، B ، C ، D ، T
راتنجات النفط من نوع سيكلو بنتا دينيك المهدرجة.	LMS = 3 ملغ/كلغ. الفئات A ، B ، C ، D ، T

(*) طبقا للنقطة (1) من الملحق الثالث : 4- المنشطات.

11 - عوامل النفخ	
أزوديكاربوناميد (= ثنائي أميد حمض أزوديكار بوكسيليك). 4، '4 – أوكسي ثنائي (بنزان سولفونيل هيدرازيد).	الفئات A ، B ، C ، D ، T
12 - المزلقات وعوامل النزع	
ستيارات الزنك[1].	الفئات A ، B ، C ، D ، T
زيوت السيليكون (عضوية متعددة سيلوكزان مع مجموعات الميثيل و/أو الفنيل)[2].	
أملاح الصوديوم، الكالسيوم و/أو البوتاسيوم أحماض دهنية زوجية $C_{12} - C_{20}$	
متعدد ايثيلان الغليكول.	
متعدد بروبيلان الغليكول.	
ألكيل (C_8-C_{20}) سولفونات الصوديوم والبوتاسيوم والأمونيوم.	
مثيل السيليلوز.	

(1) طبقا للنقطة (1) من الملحق الثالث : 4 - المنشطات.

(2) مطابقة للأحكام السارية المفعول المتعلقة بإيلاستومر السيليكون الموجهة لملامسة المواد الغذائية.

13- منتوجات خاصة للاتكس	
اللاتكس بوليمير طبيعي للمطاط يمكن أن يثبت ويحمي في مكان جَنيه عن طريق الأمونياك وأيضا عن طريق أحد المنتوجات الآتية : - ثنائي ألكيل ثنائي ثيو كاربومات الزنك أو الصوديوم، - ثنائي سولفور ثلاثي مثيل أو ثلاثي ايثيل ثيورام. - أوكسيد الزنك.	
13 - أ) أشباه الغراء الواقي، المثخنات	
الكازيين وأملاحه من الصوديوم والبوتاسيوم والأمونيوم.	الفئات A ، B ، C ، D ، T
الجيلاتين الغذائية.	
متعدد الساكاريد الغذائي.	
ألجينات الصوديوم.	
أومو متعدد البوليمير حمض الأكريليك.	
كوبوليمير أحماض الأكريليك ميثا أكريليك و الماليك مع الستيران، مثيل فنيل الايثر، فنيل الفيرساتات، البوتاديان وأملاحه من الصوديوم والبوتاسيوم والأمونيوم (الوزن الجزيئي (و ج) المتوسط > 1000).	

كو بوليمير الستيران وأنهدريد الماليك (الوزن الجزيئي (و ج) المتوسط > 20000).	الفئات A ، B ، C ، D ، T
كو بوليمير- قطع متعدد الإيثيلان و/أو متعدد بروبيلان الغليكول مع متعدد ايزوسينات و/ أو متعدد أوريثان.	
إستيرات الغليكول والأحماض الراتنجية من الكولوفان وكذا منتوجاتها المهدرجة.	
مشتقات السيليلوز: مثيل، ايثيل، هيدروكسي ايثيل، هيدروكسي ايثيل ايثير، ايثيل هيدروكسي ايثيل، كاربوكسي ميثيل السيليلوز.	
كحول متعدد الفينيليك.	
متعدد فينيل بيروليدون.	
13- ب) المستحلبات والمشتقات	
- أملاح الصوديوم والبوتاسيوم والأمونيوم للأحماض الذهنية الزوجية (C_{12} - C_{20}) .	الفئات A ، B ، C ، D ، T
- أبييتات الصوديوم والبوتاسيوم والأمونيوم (وكذا مشتقات هيدر و ديهيدرو).	
- أملاح الصوديوم والبوتاسيوم والأمونيوم لحمض ألكيل (C_4 - C_{16}) سولفوسوكسينيك.	
- ملح الصوديوم حمض 1- ن ألكين (C_{12} -C_{20}) سولفونيك.	
- منتوجات تكثيف ألدهيد الفورميك مع ملح الصوديوم والأمونيوم حمض نفطالين السولفونيك.	
- ألكان سولفونات (C_8 -C_{20}).	
- ألكيل (C_8 -C_{18}) أران (= نفطالين، بنزان) سولفونات، سولفات وفوسفات وأملاحها من الصوديوم أو الكالسيوم.	
- ثلاثي متعدد فوسفات الصوديوم.	
- منتوجات تكثيف أكسيد الإيثيلان على الكحول (C_3 -C_{18})، ألكيل (C_4 -C_9) فينول وأملاحها المشتقة السولفونية أو السولفاتية أو الفوسفاتية.	
- منتوجات تكثيف أوكسيد الإيثيلان على الأمينات الدهنية (C_{12} -C_{18}) الأولية أو الثانوية أو الثلاثية.	
- منتوجات تكثيف أكسيد الإيثيلان و/أو أكسيد البروبيلان على أحادي أو متعدد الكحول من C_8 إلى C_{18}	

13 - ج) عوامل الحماية من التخمر	
بنزوات الأمونيوم.	الفئات A ، B ، C ، D ، T
بنزوات الصوديوم.	الفئات A ، B ، C ، D ، T
سوربات البوتاسيوم.	الفئات A ، B ، C ، D ، T
1،2 بنزيسو ثيازولين - 3 – واحد.	LMS = 1,2 ملغ/كلغ، Q max = 0,02 % الفئات A ، B ، C ، D ، T
2 - فنيل فينات الصوديوم.	Q max = 0,2 % الفئات A ، B ، C ، D ، T
13- د) مضادات الرغوة	
عضوي متعدد سيلوكزان مع مجموعات مثيل (و/أو فينيل) (*)، من المحتمل استحلابه مع المنتوجات المرخص بها.	الفئات A ، B ، C ، D ، T
إيزو بروبانول.	الفئات A ، B ، C ، D ، T
متعدد ألكوكسي إستيرات الأحماض الدهنية الزوجية من C_8 إلى C_{24}.	الفئات A ، B ، C ، D ، T
2، 4 ،7، 9- ثلاثي ميثيل – 5 ديسين – 4، 7 - ديول.	الفئات A ، B ، C ، D ، T Q max = 1%
ثلاثي بوتيل فوسفات.	الفئات A ، B ، C ، D ، T

(*) طبقا للتنظيم الساري المفعول المتعلق بايلاستومر السيليكون الموجه لملامسة المواد الغذائية.

13 - هـ) عوامل السداد والمحايدة	
الأمونياك.	الفئات A ، B ، C ، D ، T
الصود.	
البوتاس.	
كاربونات الصوديوم.	
كاربونات البوتاسيوم.	
أسيتات الأمونيوم.	
كلورور الأمونيوم.	
نيترات الأمونيوم.	
سولفات الأمونيوم.	
2 – ثنائي مثيل أمينو – 2 – مثيل – 1 - بروبانول.	
2 – أمينو – 2 – مثيل – 1 - بروبانول.	
2 – (- N ثنائي مثيل أمينو) إيثانول.	

13 - و) عوامل التخثر	
متعدد ايثير متعدد ثنائي مثيل سيلوكزان (*).	الفئات A ، B ، C ، D ، T
حمض الأسيتيك.	
حمض السيتريك.	
حمض التارتريك.	
كلورور الكالسيوم.	
نيترات الكالسيوم.	
سولفات الألومنيوم.	
الشب (نوعية Codex)	
متعدد (فينيل – مثيل) ايثير.	

(*) مثل / النقطة (1) 13- د) : مضادات الرغوة.

الملحق الرابع

الجزء أ . الشروط الأساسية المطبقة في تحديد تحرير N- نيتروزامين ومواد N- نيتروزابل.

1. السائل المستعمل في تجارب التحرير (محلول محاكي اللعاب) :

للحصول على هذا السائل، يذاب 4,2 غ من بيكاربونات الصوديوم ($NaHCO_3$)، 0,5 غ من كلورور الصوديوم (NaCl)، 0,2 غ من كربونات البوتاسيوم ($K_2 CO_3$) و 30 ملغ من نيتريت الصوديوم ($NaNO_2$) في لتر (1) واحد من الماء المقطر أو ماء ذي نوعية معادلة له. يجب أن يكون الأس الهيدروجيني (PH) للمحلول يساوي 9.

2. شروط التجارب :

تغمر عينات مقتطعة من المادة على كمية مناسبة من الحلمات أو المصاصات في السائل المستعمل في تجارب التحرير لمدة أربع وعشرين (24) ساعة في درجة حرارة 40 درجة مائوية (± 2 درجة مائوية).

الجزء ب . المعايير المطبقة في منهج تحديد مستوى N - نيتروزامين و مواد N - نيتروزابل المحررة من الحلمات أو المصاصات.

1. يحدد تحرير N - نيتروزامين في الجزء القسامي في كل محلول متحصل عليه طبقًا للجزء أ. يتم استخلاص N- نيتروزامين عن طريق ثنائي كلورو ميثان (DCM) الخالي من النيتروزامين الحر ويحدد بواسطة الكروماتوجرافي في المرحلة الغازية.

2. يحدد تحرير مواد N- نيتروزابل في الجزء الآخر من القسامة من كل محلول متحصل عليه طبقا للجزء أ. يتم تحويل مواد N- نيتروزابل إلى النيتروزامين عن طريق تحميض هذا الجزء القسامي بحمض الكلورهيدريك. بعد ذلك، يتم استخلاص النيتروزامين من المحلول عن طريق DCM ويتم تحديده عن طريق الكروماتوجرافي في المرحلة الغازية.

وزارة التجارة

قرار وزاري مشترك مؤرّخ في 29 جمادى الثانية عام 1440 الموافق 6 مارس سنة 2019، يحدّد الخصائص المتعلقة بالأشياء واللوازم المصنّعة من إيلاستومير السيليكون الموجهة لملامسة المواد الغذائية.

إنّ وزير التجارة،

ووزير الصناعة والمناجم،

ووزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات،

ووزير الفلاحة والتنمية الريفية والصيد البحري،

ووزير الموارد المائية،

ووزيرة البيئة والطاقات المتجددة،

– بمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 17-243 المؤرّخ في 25 ذي القعدة عام 1438 الموافق 17 غشت سنة 2017 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة، المعدّل،

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

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 92-65 المؤرّخ في 8 شعبان عام 1412 الموافق 12 فبراير سنة 1992 والمتعلق بمراقبة مطابقة المواد المنتجة محليا أو المستوردة، المعدّل والمتمّم،

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

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

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

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 16-88 المؤرّخ في 21 جمادى الأولى عام 1437 الموافق أول مارس سنة 2016 الذي يحدّد صلاحيات وزير الموارد المائية والبيئة، المعدّل والمتمّم،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 16-242 المؤرّخ في 20 ذي الحجة عام 1437 الموافق 22 سبتمبر سنة 2016 الذي يحدد صلاحيات وزير الفلاحة والتنمية الريفية والصيد البحري،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 16-299 المؤرّخ في 23 صفر عام 1438 الموافق 23 نوفمبر سنة 2016 الذي يحدد شروط وكيفيات استعمال الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية وكذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 17-140 المؤرّخ في 14 رجب عام 1438 الموافق 11 أبريل سنة 2017 الذي يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 17-364 المؤرّخ في 6 ربيع الثاني عام 1439 الموافق 25 ديسمبر سنة 2017 الذي يحدد صلاحيات وزير البيئة والطاقات المتجددة،

يقررون ما يأتي :

المادة الأولى : تطبيقا لأحكام المادة 9 من المرسوم التنفيذي رقم 16-299 المؤرّخ في 23 صفر عام 1438 الموافق 23 نوفمبر سنة 2016 والمذكور أعلاه، يهدف هذا القرار إلى تحديد الخصائص المتعلقة بالأشياء واللوازم المصنّعة من إيلاستومير السيليكون الموجهة لملامسة المواد الغذائية.

المادة 2 : لا تطبق أحكام هذا القرار، على الأشياء واللوازم المصنعة من إيلاستومير السيليكون المستعمل في صنع الورق والكرتون الموجهين لملامسة المواد الغذائية.

المادة 3 : يقصد، في مفهوم أحكام هذا القرار، بما يأتي :

– إيلاستومير : بوليمير لديه خصائص "مرنة" يتم الحصول عليه عن طريق التشابك.

– إيلاستومير السيليكون : بوليميرات تتكون من عضويات متعددة السيلوكزان.

– محاكي المادة الغذائية : وسط تجربة يقلد المادة الغذائية والذي من خلال تأثيره يعيد إحداث انتقال من الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية.

المادة 4 : يجب أن يكون إيلاستومير السيليكون الذي يستعمل لصنع الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية مكونا حصريا من عضويات متعددة السيلوكزان التي تحتوي، فوق ذرات السيليسيوم، على مركبات الميثيل التي يمكن استبدالها جزئيا بالمركبات الآتية :

– ألكينيل على C_2 - C_{32}،

– ألكيل على C_2 - C_{32}،

– هيدروكسيل،

– هيدروجين،

– ألكيل آميني ثنائي الاستبدال و/أو ألكيل هيدروكسيلي،

– أسيتوكسي و/أو ألكوكسي ومنتوجات تكثيفهما مع متعدد إيثيلان الغليكول و/أو بروبيلين الغليكول الذي يعطي أوكسيد الإيثيلين،

- n - ألكيل الذي يحتوي على الفلور.

- فينيل : يجب أن لا يحتوي إيلاستومير السيليكون من بين العناصر المكونة له، على أكثر من 2 % من وزن ميثيل فينيل سيكلوسيلوكزان الذي يحتوي على أقل من خمس (5) وحدات سيلوكسي. بالإضافة إلى ذلك، يجب أن لا يحمل أي متعدد سيلوكزان الحلقي، في إيلاستومير السيليكون، فوق نفس ذرة السيليسيوم على مركب الفينيل وذرة الهيدروجين أو على مركب الميثيل.

المادة 5 : يمكن إضافة المواد أو مجموعات المواد المحددة في الجزء أ من الملحق I بهذا القرار، إلى الأشياء واللوازم المصنعة من إيلاستومير السيليكون.

تحدد معايير النقاوة لبعض هذه المواد ومجموعات المواد في الجزء ب من الملحق I بهذا القرار.

المادة 6 : يجب أن تصنّع الأشياء واللوازم من إيلاستومير السيليكون الموجهة لملامسة المواد الغذائية وفقا للطرق الحسنة للصنع. يجب ألاّ تفسد النوعية العضوية الذوقية للمواد الغذائية الموضوعة لملامستها، ويجب أن تتحمل المستحضرات المنظفة والمطهرة المرخّص بها عن طريق التنظيم المعمول به.

المادة 7 : تحدد معايير عطالة الأشياء واللوازم المصنّعة من إيلاستومير السيليكون الموجهة لملامسة المواد الغذائية، كما يأتي :

– مواد عضوية متبخرة حرة : < 0,5 %.

– انتقال كلي :

≤ 10 مليغرام لكل ديسيمتر مربع (مغ/دم^2) من مساحة الأشياء واللوازم،

≤ 60 مليغرام من المكونات المنتقلة لكل كيلوغرام من المواد الغذائية (مغ/كغ) في الحالات الآتية :

أ) أوعية أو أشياء مشابهة للأوعية أو الأوعية التي يمكن ملؤها بسعة تتراوح بين 500 مليلتر (مل) و 10 لتر (ل)،

ب) الأشياء التي يمكن ملؤها والتي من خلالها لا يمكن تقدير المساحة التي تكون ملامسة للمواد الغذائية،

ج) كبسولات أو وُصلات أو سدادات أو أجهزة الغلق الأخرى.

– انتقال خاص :

– البيروكسيدات : يجب ألاّ تعطي الأشياء واللوازم النهائية الجاهزة للاستخدام تفاعلا إيجابيّا مع البيروكسيدات،

– عضويات القصدير: يجب أن يكون الانتقال الخاص للقصدير أصغر من 0.1 مليغرام لكل كيلوغرام (مغ/كغ) من المواد الغذائية.

– أوكسيد الإيثيلين : يجب ألاّ يتجاوز الانتقال الخاص لأوكسيد الإيثيلين في المواد الغذائية أو في محاكياتها 0,15 مليغرام لكل كيلوغرام (مغ/كغ).

المادة 8 : تحدد معايير العطالة المذكورة في المادة 7 أعلاه، بمنهج التجربة المحدد في الملحق II بهذا القرار.

المادة 9 : تسري أحكام هذا القرار بعد ستة (6) أشهر من تاريخ نشره في الجريدة الرّسميّة للجمهوريّة الجزائريّة الدّيمقراطيّة الشّعبيّة.

المادة 10 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرّسميّة للجمهوريّة الجزائريّة الدّيمقراطيّة الشّعبيّة.

حرّر بالجزائر في 29 جمادى الثانية عام 1440 الموافق 6 مارس سنة 2019.

وزير التجارة	**وزير الصناعة والمناجم**
سعيد جلاب	**يوسف يوسفي**
وزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات	**وزير الفلاحة والتنمية الريفية والصيد البحري**
مختار حسبلاوي	**عبد القادر بوعزقي**
وزير الموارد المائية	**وزيرة البيئة والطاقات المتجددة**
حسين نسيب	**فاطمة الزهراء زرواطي**

الملحق I

أ- المواد ومجموعات المواد المرخص بإضافتها إلى إيلاستومير السيليكون

I.- مواد التعبئة :

– السيليس والسيليس السيليلي (1).

– طحين الكوارتز (1).

– السيليكات مثل سيليكات الكالسيوم والمغنيزيوم والألومنيوم والحديد والزيركونيوم، بما في ذلك الطلق (المعالج أو غير المعالج) وباستثناء الأميانت (1).

– أكسيدات الكالسيوم والمغنيزيوم والألومنيوم والتيتان والحديد والزنك، يجب ألاّ تتجاوز نسبة الزنك 1 % من وزن الأشياء واللوازم النهائية (1).

– هيدروكسيدات الكالسيوم والمغنيزيوم والألومنيوم (1).

– كربونات الكالسيوم والمغنيزيوم والألومنيوم (1).

– كبريتات الكالسيوم (1).

– كبريتات الباريوم (1).

– سولفو ألومينات الكالسيوم (1).

– برونز الألومنيوم الذي يحتوي من 4 إلى 7 % من الألومنيوم (1).

– أملاح الكالسيوم من أحادي الأحماض الكربوكسيلية ذات سلسلة مستقيمة دهنية على C_{20}-C_{10} (1).

-12- هيدروكسي ستيارات الكالسيوم (1).

– الغرافيت (2).

– ألياف زجاجية ذات قطر > 1 مكم (القيمة المتوسطة > 5 مكم).

– كريات زجاجية مجهرية ذات قطر متوسط من 5 إلى 100 مكم.

– السيليلوز غير المرسكل.

– القطن غير المرسكل.

– ألياف الكربون (2).

– متعدد رباعي فلوروإيثيلان ذو لزوجة > 50 باسكال × ثا عند درجة حرارة 380°م.

– أسود الكربون (2).

– تربة الدياتومات (1).

– المسحوق المتحصل عليه عن طريق طحن فتات نظيف من إيلاستومير السيليكون طبقا للمواد من 4 إلى 7 من هذا القرار.

II. - المثبطات :

– إيثينيل- سيكلوهكزانول < 0,1 % من الإيلاستومير المستخدم.

– ميثيل-2 بوتين-3 أول- 2 < 0,1 % من الإيلاستومير المستخدم.

III. - المواد المصلبة - المحفزة :

– ثنائي لورات لثنائي -n- أوكتيل القصدير.

– ثنائي لورات لثنائي بوتيل القصدير.

– ثنائي الأسيتات لثنائي بوتيل القصدير : بمجموع ≤ 1,5 % بالنسبة للأشياء أو اللوازم النهائية.

– استرات حمض التيتانيك مع كحول الإيزو بوتيلي وكحول n- بوتيلي وكحول الإيزو بروبيلي وكحول إنولات الأسيتو أسيتات الإثيل : بمجموع ≤ 3 % بالنسبة للأشياء أو اللوازم النهائية.

– مركبات البلاتين (Pt) : < 120 مغ/كغ بالنسبة للأشياء أو اللوازم النهائية.

– بالميتاميد.

– ستيياراميد.

– أولييااميد.

– لينولييااميد.

– إروسيلاميد : ≤ 0,2 % بالنسبة للأشياء أو اللوازم النهائية. (الخالية من كل الشوائب غير تلك الناتجة من وجود أحماض دهنية أخرى أثناء الصنع).

IV. - عوامل التشابك :

– بيروكسيد البنزويل.

– بيروكسيد ثنائي الكلوروبنزويل.

– بيروكسيد ثنائي الكوميل.

– بيروكسيد ثلاثي البوتيل و الكوميل.

– مكرر (ثلاثي بوتيل البيروكسي)، 5,2 ثنائي ميثيل، 5,2 هيكسان : بمجموع < 0,2 % بالنسبة للأشياء أو اللوازم النهائية.

V. - الملونات والصبغات (3) **:** تلك المرخص بها عن طريق التنظيم المعمول به، المتعلقة بالأشياء واللوازم المصنّعة من البلاستيك الموجهة لملامسة المواد الغذائية.

(1) و (2) و (3) : معايير النقاوة.

ب- معايير النقاوة لبعض المواد ومجموعات المواد المرخص بإضافتها إلى إيلاستومير السيليكون

(1) يجب أن لا يحتوي الجزء القابل للذوبان لهذه المواد في حمض الهيدروكلوريك (HCl) N/ 10 على أكثر من :

- 0,01 % من الرصاص،
- 0,01 % من الزرنيخ،
- 0,0005 % من الزئبق،
- 0,01 % من الكادميوم،
- 0,0005 % من الإثمد (الأنتيموان)،
- 0,01 % من الباريوم.

(2) يجب ألا يتجاوز الجزء المستخلص من أسود الكربون أو من الغرافيت أو من ألياف الكربون بواسطة التولوين 0,15 %. يجب أن يكون محتوى بنزو 4,3 بيران لأسود الكربون أصغر، من أو يساوي 30 مكغ/كغ.

(3) يجب أن تستجيب الملونات والصبغات المرخص بإضافتها في صنع إيلاستومير السيليكون، لمعايير النقاوة المحددة عن طريق التنظيم المعمول به.

الملحق II

منهج تحديد عطالة الأشياء واللوازم المصنّعة من إيلاستومير السيليكون الموجهة لملامسة المواد الغذائية

يجب أن تجرى تجربة الانتقال الكلي والبحث عن المواد العضوية المتبخرة الحرة على العيّنات المقتطعة من الأشياء أو اللوازم النهائية الجاهزة للاستخدام التي تمت معالجتها بالكبريت وتم تصليبها تبعا للطرق الحسنة للصنع. يجب احترام منهج التجربة الآتي :

1. تحديد الانتقال الكلي :

يتم اختيار المحاكيات وشروط تجارب الانتقال حسب المعايير المحددة عن طريق التنظيم المعمول به.

يتم اختيار المحاكيات حسب نوع المادة الغذائية القابلة لأن تكون ملامسة للأشياء أو اللوازم.

2. تحديد المواد العضوية المتبخرة الحرة :

تقطع حوالي 10غ من العينة إلى قطع حوالي 1×1 سم، وتحفظ لمدة ثمان وأربعين (48) ساعة، في درجة حرارة المحيط في مجفف مزود بكلورور الكالسيوم. توزن القطع المعالجة إلى ± 0,1 مغ في مقياس تصفية مسطح وتسخن في فرن يحفظ لمدة 4 ساعات عند درجة حرارة 200° م. بعد التبريد في المجفف، توزن القطع من جديد. يتم الحصول على نسبة المواد المتبخرة، عن طريق الفرق بين الوزنين، ويجب أن يعبر عنها بالنسبة المائوية.

3. تحديد البيروكسيدات في إيلاستومير السيليكون :

يتم تحديد البيروكسيدات في إيلاستومير السيليكون حسب المناهج المحددة عن طريق التنظيم. وفي حالة عدم وجودها، تستعمل المناهج المعترف بها على المستوى الدولي.

★

وزارة التجارة

قرار وزاري مشترك مؤرّخ في 29 جمادى الثانية عام 1440 الموافق 6 مارس سنة 2019، يحدّد المركّبات أو مجموعات المركّبات المرخص بها في مستحضرات تنظيف الأشياء واللوازم الموجّهة لملامسة المواد الغذائية.

إنّ وزير التجارة،

ووزير الموارد المائية،

ووزير الصناعة والمناجم،

ووزيرة البيئة والطاقات المتجددة،

ووزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات،

– بمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 17-243 المؤرّخ في 25 ذي القعدة عام 1438 الموافق 17 غشت سنة 2017 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة، المعدّل،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المؤرّخ في 3 رجب عام 1410 الموافق 30 يناير سنة 1990 والمتعلق برقابة الجودة وقمع الغش، المعدّل و المتمّم،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 92-65 المؤرّخ في 8 شعبان عام 1412 الموافق 12 فبراير سنة 1992 والمتعلق بمراقبة مطابقة المواد المنتجة محليا أو المستوردة، المعدّل والمتمّم،

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

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 11-379 المؤرّخ 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 المؤرّخ في 23 جمادى الثانية عام 1433 الموافق 15 مايو سنة 2012 الذي يحدد شروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري،

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

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 14- 366 المؤرّخ في 22 صفر عام 1436 الموافق 15 ديسمبر سنة 2014 الذي يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 16-88 المؤرّخ في 21 جمادى الأولى عام 1437 الموافق أول مارس سنة 2016 الذي يحدد صلاحيات وزير الموارد المائية والبيئة، المعدّل والمتمّم،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 16-299 المؤرخ في 23 صفر عام 1438 الموافق 23 نوفمبر سنة 2016 الذي يحدد شروط وكيفيات استعمال الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية وكذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم، لا سيّما المادة 25 منه،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 17-364 المؤرّخ في 6 ربيع الثاني عام 1439 الموافق 25 ديسمبر سنة 2017 الذي يحدد صلاحيات وزير البيئة والطاقات المتجددة،

يقررون ما يأتي :

المادة الأولى : تطبيقا لأحكام المادة 25 من المرسوم التنفيذي رقم 16- 299 المؤرّخ في 23 صفر عام 1438 الموافق 23 نوفمبر سنة 2016 والمذكور أعلاه، يهدف هذا القرار إلى تحديد المركّبات أو مجموعات المركّبات المرخص بها في مستحضرات تنظيف الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية.

المادة 2 : تحدد المركّبات ومجموعات المركّبات المرخص بها في مستحضرات تنظيف الأشياء واللوازم في الملحق المرفق بهذا القرار.

المادة 3 : يجب أن لا يتجاوز تركيز المركّبات ومجموعات المركّبات المحددة في الملحق بهذا القرار 200 مغ لكل لتر من المستحضر المائي في حمام الشطف.

المادة 4 : تسري أحكام هذا القرار بعد ستة (6) أشهر من تاريخ نشره في الجريدة الرّسميّة.

المادة 5 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرّسميّة للجمهوريّة الجزائريّة الدّيمقراطيّة الشّعبيّة.

حرّر بالجزائر في 29 جمادى الثانية عام 1440 الموافق 6 مارس سنة 2019.

وزير التجارة

سعيد جلاب

وزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات

مختار حسبلاوي

وزير الصناعة والمناجم

يوسف يوسفي

وزير الموارد المائية

حسين نسيب

وزيرة البيئة والطاقات المتجددة

فاطمة الزهراء زرواطي

الملحق

المركّبات ومجموعات المركّبات المرخص بها في مستحضرات تنظيف الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية

الفصل الأول

يطبق هذا الفصل على المركّبات ومجموعات المركّبات المرخص بها في تركيب مستحضرات تنظيف الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية، للاستعمال الصناعي.

القسم الأول

يمكن مستحضرات التنظيف المنصوص عليها في هذا القسم أن :

– تشطف بالماء الصالح للشرب أو ببخار الماء بعد الاستعمال أو،

– تعرض على أنها تستعمل لشطف الأواني.

يجب أن لا تمنح مركّبات ومجموعات مركّبات هذا القسم، لمستحضرات التنظيف، الخصائص الخطرة، من وجهة نظر السمّية، بسبب تركيزاتها من العناصر الكيميائية الملوثة.

يجب أن تستجيب المركّبات ومجموعات المركّبات المنصوص عليها في الجدول 1 أدناه، لمعايير النقاوة الخاصة بالمضافات الغذائية المنصوص عليها في الجدول نفسه، باستثناء الزرنيخ والرصاص والزنك والنحاس، بحيث تحدد المعايير العامة للنقاوة على النحو الآتي :

– الزرنيخ : 3 مغ / كغ، كحد أقصى،

– الرصاص : 10 مغ / كغ، كحد أقصى،

– الزنك والنحاس : 50 مغ / كغ كحد أقصى، بما في ذلك 25 مغ من الزنك.

الجدول رقم 1

قائمة المركّبات ومجموعات المركّبات المرخص بها التي يجب أن تستجيب لمعايير النقاوة الخاصة بالمضافات الغذائية

المركّبات ومجموعات المركبات المرخص بها	المضافات الغذائية الموافقة
حمض سوربيك	SIN 200
فورميات الصوديوم	SIN 237
حمض أديبيك	SIN 355
حمض سوكسينيك	SIN 363
صمغ (علكة) كزنثان	SIN 415
هيدروكسيبروبيل سيليلوز	SIN 463
سولفات الألمنيوم	SIN 520
بوليفينيلبيروليدون	SIN 1201
بروبيلين - غليكول	SIN 1520
سوربيتول	SIN 420 i

المجموعة الأولى : المركّبات من نوع "عوامل السطح"

أ - عوامل السطح الأنيونية

1/ الصابون (الأملاح القلوية للأحماض الدهنية والراتنجية)،

2/ ألكيلسولفات قلوية،

3/ ألكيلسولفونات قلوية،

4/ ألكيلاريلسولفونات قلوية،

5/ ثنائي أوكتيل - سولفوسوكسينات الصوديوم،

6/ أملاح صوديوم سولفونات ألفا- أوليفين.

تكون أملاح صوديوم سلفونات ألفا - أوليفين والتي يمكن أيضا أن يشار إليها بـ ألفا - أوليفين سولفونات الصوديوم، عبارة عن مزيج من :

3 - ألسين - سولفونات الصوديوم : $CH_3-(CH_2)_n-CH=CH-CH_2-SO_3N_\alpha$

و

و

3 - هيدروكسي- ألكان - سولفونات الصوديوم :

حيث "n" هو عدد يتراوح ما بين 10 و20 مشمولين.

يجب أن لا تحتوي المركّبات التي تتكون من 38 %، على الأقل، من المواد النشيطة الأنيونية في المحلول المائي، على أكثر من :

- 2 % من ألفا - أوليفين حرة،
- 1 % من سولفات الصوديوم،
- 1 % من كلوريد الصوديوم،
- 300 ميليغرام من مجموع السولتون للكيلوغرام الواحد،
- 50 ميليغرام من 1, 4 - سولتون للكيلوغرام الواحد.

7/ ألكيلاريل متعدد غليكول إثير سولفونات قلوية.

تكون مركبات ألكيلاريل متعدد غليكول إثير سولفونات قلوية عبارة عن مستحضر ناتج عن مزيج من ألكيلاريلسولفونات قلوية وكحولات دهنية متعددة أكسيد الإثيلين وأملاح قلوية لمشتقات مكبرتة لهذه الكحولات الدهنية متعددة أكسيد الإيثيلين.

8/ أحماض أحادية وثنائية ألكيل - ثنائي فينيلوكسيد ثنائية سولفونيك وأملاحها القلوية.

تشمل عوامل السطح هذه جذور ألكيل مؤلفة من سلاسل خطية من 9 إلى 10 ذرات كربون. وتحتوي، كمذيبات، على كلوريد الميثيلين فقط، بمحتوى وزن أقصى قدره 1 % .

ب - عوامل السطح الكاتيونية

أملاح الأمونيوم الرباعية

بالنسبة لأملاح الأمونيوم الرباعية المذكورة أدناه، فإن الجذر "أريل" أو "Ar" يوافق مجموعة فينيل ($-C_6H_5$) أو مجموعة بنزيل ($-C_6H_5-CH_2-$) وأن الجذر "ألكيل" أو "R" يوافق سلسلة هيدروكربونية مشبعة، مستقيمة أو متفرعة، متألفة من ثمان إلى ثماني عشرة ذرة كربون.

يرخص باستعمال هذه الأملاح لجميع الوجهات، بما في ذلك المصانع التي تستعمل الحليب، باستثناء الملبنات أو معدات الملبنات ومصانع تخمير الحليب.

1/ كلوريدات أو بروميدات ثلاثي الميثيل ألكيل أمونيوم،

2/ كلوريدات أو بروميدات ثنائي الميثيل ثنائي ألكيل أمونيوم،

3/ كلوريدات أو بروميدات الميثيل ثلاثي ألكيل أمونيوم،

4/ كلوريدات أو بروميدات ثنائي الميثيل أريل ألكيل أمونيوم،

5/ كلوريدات أو بروميدات ثنائي الميثيل ألكيل إيثيلاريل أمونيوم،

6/ كلوريدات أو بروميدات الميثيل أريل ثنائي ألكيل أمونيوم،

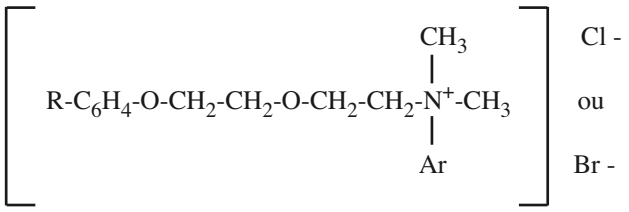
7/ كلوريدات أو بروميدات الأريل ثلاثي ألكيل أمونيوم،

8/ كلوريدات أو بروميدات الميثيل ثنائي أريل ألكيل أمونيوم،

9/ كلوريدات أو بروميدات ثنائي الأريل ثنائي ألكيل أمونيوم،

10/ كلوريدات أو بروميدات ثنائي الميثيل أريل ألكيل فينوكسي (أو كريزوكسي) إيثوكسي إيثيل أمونيوم.

تستجيب هذه الأخيرات للصيغة الآتية :

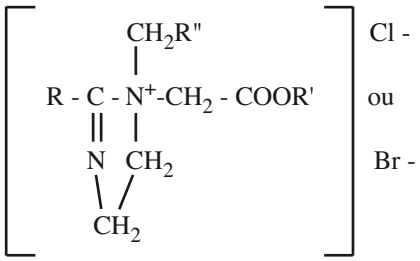


يمكن استبدال الجذرين "R " و"Ar " ببعضهما البعض.

كلوريد البنزيثونيوم هو حالة خاصة حيث الجذر "**ألكيل**" هو ثنائي إيزوبوتيل. ويشار أيضا إلى هذه المادة بـ"كلوريد ثنائي الإيزوبوتيل فينوكسي إيثوكسيإيثيل ثنائي ميثيل بنزيل أمونيوم".

11/ كلوريدات أو بروميدات الألكيل إيميدازوليـنيوم.

تستجيب هذه المركّبات للصيغة الآتية :



R = ألكيل

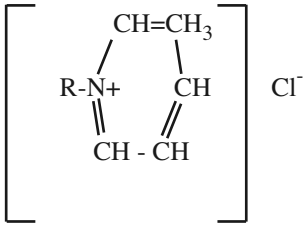
R' = H أو M.

R'' = -CH_2OH أو -CH_2-CH_2OH.

M = Na^+ أو K^+ أو NH_4^+ أو ألكانولامين.

12/ كلوريدات الألكيل بيريدينيوم.

تستجيب هذه المركّبات للصيغة الآتية :



13/ كلوريد ثنائي الديسيل- ثنائي ميثيل- أمونيوم.

خلافا للأحكام العامة المذكورة أعلاه، يمكن استعمال ثنائي الديسيل - ثنائي ميثيل- أمونيوم لكل الوجهات، بما في ذلك الملبنات أومعدات الملبنات ومصانع تخمير الحليب.

ج - عوامل السطح غير الأيونية

1/ الأحماض الدهنية والراتنجية المتعددة أكسيد الإيثيلين.

2/ الكحولات الدهنية المتعددة أكسيد الإيثيلين والأملاح القلوية لمشتقاتها المكبرتة وكذا المشتقات الكربوكسيلية أو أملاحها القلوية، لهذه الكحولات الدهنية المتعددة أكسيد الإيثيلين.

تصنف الأملاح القلوية لهذه المواد في فئة عوامل السطح الأنيونية.

تستجيب المشتقات الكربوكسيلية للكحولات الدهنية المتعددة أكسيد الإيثيلين أو أملاحها للصيغة الآتية :

$R\text{-}(O\text{-}CH_2\text{-}CH_2)_n\text{-}O\text{-}CH_2\text{-}C(=O)OH$ أو أملاحها

حيث "**R**" يوافق سلسلة خطية يتراوح عدد ذرات الكربون فيها بين 4 شاملا و22 شاملا و $n \geq 2$.

يكون المتعدد أكسيد الإيثيلين غليكول ذو الصيغة : $CH_2OH\text{-}(CH_2\text{-}O\text{-}CH_2)_n\text{-}CH_2OH$

حيث "**n**" يوافق حوالي 225، مماثلا للكحولات الدهنية المتعددة أكسيد الإيثيلين.

يكون الهيكسيلغلوكوزيد ذو الصيغة : $RO\text{-}(C_6O_5H_{10})_n\text{-}C_6O_5H_{11}$

حيث **n** = 1 إلى 5 و **R** = 6 ذرات كربون، مماثلا للكحولات الدهنية المتعدد أكسيد الإيثيلين المذكورة أعلاه.

3/ كوبوليميرات الألكيل - إيثيرات وأكسيدات الإيثيلين والبروبيلين.

تستجيب كوبوليميرات الألكيل - إيثيرات و أكسيدات الإيثيلين والبروبيلين، للصيغة الآتية :

$R\text{-}O\text{-}[(C_2H_4O)_n\text{-}(C_3H_6O)_m]\text{-}H$ أو أيضا :

$R\text{-}(OCH_2\text{-}CH_2)_n\text{-}(O\text{-}CH(CH_3)\text{-}CH_2)_m\text{-}OH$

حيث "**R**" هو جذر هيدروكربوني مكوّن من ثماني إلى ثماني عشرة ذرة كربون و "**n**" يتراوح ما بين 1 إلى 17 و"**m**" من 2 إلى 16.

يمكن أيضا أن يشار إلى هذه الأخيرات بـ "**كوبوليميرات الكحولات وأكسيدات الإيثيلين والبروبيلين**". يجب أن تحتوي على أكثر من 99 % من كوبوليميرات الألكيل - إيثيرات وأكسيدات الإيثيلين والبروبيلين المرخص بها.

يجب أن لا يتجاوز محتواها الأقصى المتبقي من أكسيد الإيثيلين مونومير 5 ميليغرام لكل كيلوغرام.

4/ بروبيلين غليكول متعدد أكسيد الإيثيلين،

5/ لانولين متعدد أكسيد الإيثيلين،

6/ سوكروغليسريد الشحم الحيواني ذوأكسيد الإيثيلين،

7/ ألكانولاميدات الأحماض الدهنية،

8/ إستيرات الأحماض الدهنية للسكروز والسوكروغليسريدات :

1.8. أحادي وثنائي ستييارات السكروز،

2.8. أحادي وثنائي بالميتات السكروز،

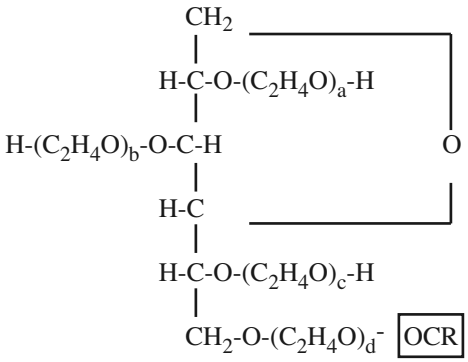
3.8. أحادي وثنائي أوليات السكروز،

4.8. سوكروغليسريدات الأحماض الدهنية والأجسام الدهنية الغذائية،

9/ أكسيد الدوديسيل- ثنائي ميثيل - أمين،

10/ أحادي لورات المتعدد أكسيد الإيثيلين 20 سوربيتان ، أو متعدد السوربات 20.

يستجيب هذا المركب للصيغة الآتية :



حيث "**OCR**" يمثل حمض لوريك و a + b + c + d = حوالي 20.

11/ إثوكسيلات الكحولات الدهنية المحجوزة في نهاية السلسلة بالجذر بوتيل.

تستجيب عوامل السطح هذه للصيغة الآتية :

C_nH_{2n+1}-O(-CH_2-CH_2-O-)$_x$-CH_2-CH_2-CH_2-CH_3

حيث **n** = 8 إلى 20 و **x** = 2 إلى 12.

12/ كابريليل كابريل غلوكوزيد.

تستجيب عوامل السطح هذه للصيغة الآتية :

RO-(-$C_6O_5H_{10}$-)$_n$-$C_6O_5H_{11}$

حيث = **n** من 1 إلى 5 و **R** = سلسلة هيدروكربونية مكوّنة من ثماني إلى عشر ذرات كربون.

تقدر أوزانها الجزيئية بحوالي 700. لا يتجاوز تركيز الوزن لكحول ديسيليك في عوامل السطح هذه 2 %.

13/ إستيرات البوليول- متعددة أكسيد الإيثيلين.

تتضمن هذه المركبات الجذر (-CH_2-CH_2-O-)n الذي يكون فيه "**n**" يتراوح عموما ما بين 20 و200. يكون بوليول إستيرات البوليول - متعددة أكسيد الإيثيلين هذه، عبارة عن سلسلة كربونية قصيرة مكوّنة من أحد الأنواع الآتية : إيثيلين غليكول، بروبيلين غليكول، غليسيرول وميثيلغلوكوز.

تتضمن إستيرات نفس البوليول - متعدد أكسيد الإيثيلين سلسلة دهنية مكوّنة من ست إلى اثنتين وعشرين ذرة كربون مشبعة أو لا.

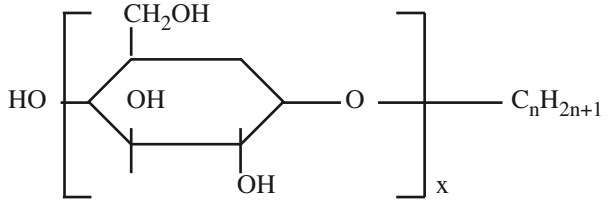
يقدر المحتوى الأقصى لهذه المركبات من أكسيد الإيثيلين الحر 1 ميليغرام لكل كيلوغرام.

14/ متكثفات الكحولات أوكسو مع جزيئات أكسيد الإيثيلين وأكسيد البوتيلين.

هذه المركبات، معروضة أو لا في محلول مائي، هي متكثفات من الكحولات أوكسو، من C_9 إلى C_{15} مع ما يصل إلى ثلاثة عشر جزيئا من أكسيد الإيثيلين وما يصل إلى أربعة جزيئات من أكسيد البوتيلين، تكون المجموعات الطرفية لهذه المتكثفات محجوبة أو لا بمجموعات الميثيل.

15/ ألكيلغلوكوزيدات.

يُمثل هيكل هذا المركب تخطيطيا كما يأتي :



حيث **x** = 1 إلى 6 و **n** = 10 إلى 18.

16/ كوبوليميرات أكسيدات الإيثيلين والبروبيلين.

تستجيب كوبوليميرات أكسيدات الإيثيلين والبروبيلين للصيغة الآتية :

$$HO\text{-}(CH_2\text{-}CH_2\text{-}O)_n\text{-}(\underset{\displaystyle |\atop\displaystyle CH_3}{CH}\text{-}CH_2\text{-}O)_m\text{-}(CH_2\text{-}CH_2\text{-}O)_n\text{-}H$$

17/ ألكيلغلوكوزاميدات مشتقات الأحماض الدهنية في C_{12}-C_{14}.

تكون عوامل السطح غيرالأيونية هذه، في شكل مُستحْضَرَين مُسَوّقين في المحاليل المائية الكحولية بنسبة 40 % أو 50 % والتي تختلف في نسب كل من أحماض لوريك وميريستيك على الترتيب.

تحدد خصائص المحاليل المسوّقة في الجدول 2 المرفق بهذا الملحق.

18/ 2 - إثيلهيكسيلغلوكوزيد.

يستجيب المر كب 2 - إثيلهكسيلغلوكوزيد للصيغة الآتية :

$$HO\text{-}[C_6O_4H_{10}]_x\text{-}O\text{-}C_nH_{2n\text{-}1}$$

مع **x** = 1 إلى 16 و **n** = 8.

19/ ملح الصوديوم لمزيج من أحادي إيثانول أميدات الحمض الدهني المتعدد أكسيد الإيثيلين والكربوكسيلي.

يستجيب هذا المركّب للصيغة الآتية :

$$R\text{-}CO\text{-}NH\text{-}CH_2\text{-}CH_2\text{-}O\text{-}(CH_2\text{-}CH_2\text{-}O)_n\text{-}CH_2\text{-}CH_2\text{-}COONa$$ و

$$R\text{-}CO\text{-}NH\text{-}CH_2\text{-}CH_2\text{-}O\text{-}(CH_2\text{-}CH_2\text{-}O)_n\text{-}H$$

حيث **R-CO** = سلسلة خطية من C8 إلى C18 و **n** = 2,5 في المتوسط.

يحتوي على 1 ميليغرام لكل كيلوغرام كحد أقصى من ثنائي الأوكسان و 20 ميليغرام لكل كيلوغرام من حمض أحادي كلوراسيتيك وعلى تركيز من أكسيد الإيثيلين الحر لا يمكن الكشف عنه بواسطة منهج مستعمل عادة.

يمكن استعمال هذا المركّب بتركيز أقصى قدره 7 % في تركيبات التنظيف الموضوعة للبيع.

20/ كحولات ألكوكسيلية.

يستجيب هذا المركب للصيغة الآتية :

$$C_{6\text{ à }12}H_{13\text{ à }25}O(CH_2\underset{\displaystyle |\atop\displaystyle CH_3}{CH}O)_{0\text{ à }2}(CH_2CH_2O)_{10\text{ à }25}[CH_2\underset{\displaystyle |\atop\displaystyle OH}{CH}(CH_2)_{1\text{ à }9}CH_2]_{0\text{ à }2}H$$

يقوم بجمع عوامل السطح الناتجة من : مول واحد من مزيج الكحولات الخطية اللاحلقية C_6 إلى C_{12} و من مول واحد من أكسيد البروبيلين ومن عشرة إلى خمسة وعشرين مول من أكسيد الإيثيلين ومن مول واحد من 2,1 إيبوكسيالكان، بحيث تختلف السلسلة من C_4 إلى C_{12} . يكون مستوى الشوائب لهذه المواد أقل من 1 %.

يمكن استعماله في تركيبات التنظيف الموضوعة للبيع بتركيزات لا تتجاوز 5 %.

د - عوامل السطح الأمفوتيرية أو(أمفوليت)

1/ 1 - ألكي- أميدو-3- ثنائي ميثيلامونيو- بروبانو-3- كاربوكسي- ميثيل - بيتايين.

يشار أيضا إلى هذا المركب بمصطلح "كوكاميدو- بروبيلبيتايين". يستجيب للصيغة الآتية :

$$R\text{-}CONH\text{-}(CH_2)_n\text{-}\overset{\displaystyle CH_3\atop\displaystyle |}{\underset{\displaystyle |\atop\displaystyle CH_3}{N^+}}\text{-}CH_2COO^-$$

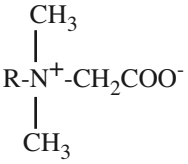
حيث **R** = سلاسل من 7 إلى 17 ذرة كربون.

يستعمل في التحضيرات بتركيز وزن أقصى قدره 2,5 %.

مع ذلك، يمكن زيادة هذا التركيز إلى 5 %، بشرط أن تخصص المستحضرات التي تحتوي على المركّب المذكور للغسل اليدوي للأواني الصناعية.

2/ ألكيل ثنائي ميثيل- بيتايين.

تتوافق عوامل السطح الأمفوتيرية هذه، للهيكل العام الآتي :



حيث **R** = C_{12} أو C_{14} أو C_{16}.

تعرض في شكل محاليل، بحوالي 30 % من العنصر النشط، والتي تم تحديد معايير نقاوتها في الجدول 3 المرفق بهذا الملحق.

تكون قابلة للاستعمال بتركيز أقصى قدره 5 % في التحضيرات الموجهة للتنظيف اليدوي للأواني الصناعية.

المجموعة الثانية : المركّبات من نوع "عوامل مطهرة" أو "عوامل حافظة"

1/ ماء مؤكسج،

2/ حمض بيراسيتيك.

يجب أن يكون حمض أسيتيك المستعمل للحصول على حمض بيراسيتيك بدرجة نقاوة أكبر من 99,5 %.

يخضع استعمال حمض بيراسيتيك (CH_3-CO_3H) لتسجيل تاريخ أقصى للاستعمال على تغليفات التحضيرات التي تحتوي على المركب المذكور.

3/ هيبوكلوريتات قلوية،

4/ أحماض كلوروسيانوريك وأملاحها من الصوديوم،

5/ باراتولوين كلوروسولفاميد صوديوم،

6/ كحول إيثيليك.

يمكن احتمالا أن تغير طبيعة كحول إيثيليك بواسطة أسيتات الأميل أو أسيتات الإيثيل مضافا إليه ميثيل - إيثيلسيتون.

7/ كحول إيزوبروبيليك.

يمكن احتمالا أن تغير طبيعة كحول إيزوبروبيليك بواسطة أسيتات الأميل أو أسيتات الإيثيل مضافا إليه ميثيل- إيثيلسيتون أو بواسطة 0,5 % بالحجم من ميثيل-إيثيلسيتون.

8/ غلوتارالدهيد.

يمكن هذا المركب، ذو الصيغة : $CHO-CH_2-CH_2-CH_2-CHO$، أن يستعمل في المحاليل المائية.

9/ كلورهيدرات متعدد- (هيكساميثيلين ثنائي غوانيد).

يستعمل كلورهيدرات متعدد- (هيكساميثيلين ثنائي غوانيد) في المحاليل المائية بنسبة 20 %.

10/ حمض سوربيك.

يجب أن يستجيب حمض سوربيك، النقي بنسبة وزن قدرها 99 %، على الأقل، لمعايير نقاوة المضاف الغذائي المذكور في الجدول 1 أعلاه من هذا الملحق.

يكون قابلا للاستعمال بتركيز وزن أقصى قدره 3 % في المحاليل المائية الكحولية التي بدورها تستعمل عن طريق النقع.

11/ N - (3- أمينوبروبيل) -N- دوديسيلبروبان -3،1- ثنائي الأمين.

يكون المركب N - (3- أمينوبروبيل) -N- دوديسيلبروبان-3،1- ثنائي الأمين مصحوبا بمنتوجات بلمرته ولوريلامين ولوريلبروبيلين - ثنائي أمين. وتكون جميع هذه المواد بنسبة أقل من 2,5 % مقارنة بالمادة الأساسية، N - (3- أمينوبروبيل) -N- دوديسيلبروبان -3،1- ثنائي أمين.

12/ حمض هيدروكسي - أسيتيك.

يجب أن يستجيب حمض هيدروكسي أسيتيك، المسمّى أيضا "حمض غليكوليك"، لمعايير النقاوة المحددة في الجدول 3 المرفق بهذا الملحق.

13/ حمض أحادي بروموأسيتيك.

يكون حمض أحادي بروموأسيتيك المستعمل نقيا بنسبة 98 % بالوزن على الأقل. ويكون محتواها التراكمي من حمض ثنائي بروموأسيتيك وحمض بروموهيدريك أقل من أو يساوي 2 %.

يكون قابلا للاستعمال في الشروط الآتية :

– لا يتجاوز تركيز أحادي بروموأسيتيك في المحلول المطهر الجاهز للاستعمال، 0,7 غرام لكل لتر،

– تخصص التحضيرات التي تحتوي على هذا المركّب لمصانع المشروبات (باستثناء الحليب) وتستعمل على الأسطح التي تم تنظيفها سابقا. ويكون استعمالها، بعد وقت تلامس قدره 30 دقيقة، على الأقل، متبوعا بشطف كامل بالماء الصالح للشرب، حسب إجراء مكتوب مكيف مع ظروف كل وحدة مُستعملة، ويجب التحقق من فعالية إجراء الشطف هذا بواسطة منهج تحليل مناسب،

– يكون تركيز حمض أحادي بروموأسيتيك في مياه الشطف الأخيرة، أقل من 10 ميكروغرام لكل لتر من أجل أن تعتبر فعالية الشطف كافية،

– تحمل التحضيرات المطهرة التي تحتوي على حمض أحادي بروموأسيتيك، على البطاقة أو النشرة، بيانا يُذكّر بالحاجة إلى الشطف والتي تم التحقق من الإجراء المكتوب بواسطة منهج مناسب وبيانا يذكّر بأنّه يجب عدم احتواء مياه الشطف الأخيرة على أكثر من 10 ميكروغرام لكل لتر من هذا الحمض.

14/ حمض ساليسيليك.

يسمّى هذا المركب أيضا حمض أورثو- هيدروكسيبنزويك أو حمض هيدروكسي-2 بنزويك.

المجموعة الثالثة : المركّبات "المختلفة"

أ - الأحماض (تأثير مزيل للترسبات وتأثير مزيل للجير)

1/ حمض سولفوريك.

يمكن استعمال هذا المركب بشرط أن يكون محتواه في التحضيرات الموضوعة للبيع أقل من 50 %.

2/ حمض كلورهيدريك،

3/ حمض نيتريك،

4/ حمض أورثوفوسفوريك،

5/ حمض أسيتيك،

6/ حمض لاكتيك،

7/ حمض سيتريك،

8/ حمض طرطريك،

9/ حمض سولفاميك،

10/ أحماض ألكيلسولفونيك وألكيلاريلسولفونيك،

11/ حمض أديبيك.

يجب أن يستجيب حمض أديبيك لمعايير نقاوة المضاف الغذائي المذكور في الجدول 1 أعلاه من هذا الملحق.

12/ حمض سوكسينيك.

يجب أن يستجيب حمض سوكسينيك لمعايير نقاوة المضاف الغذائي المذكور في الجدول 1 أعلاه من هذا الملحق، وأن يكون له خصائص الوزن الآتية :

– محتوى المعادن الثقيلة يكون أقل من أو يساوي 10 ميليغرام لكل كيلوغرام،

– محتوى المواد غير القابلة للانحلال في الماء يكون أقل من أو يساوي 100 ميليغرام لكل كيلوغرام،

– فقدان في الفرن 1 % كحد أقصى في 105 درجة مائوية لمدة ساعتين،

– العيار من 99 % إلى 103 %، على أساس المادة الجافة، (يمكن أن يتجاوز العيار 100 بسبب إمكانية وجود أنهيدريد سوكسينيك).

13/ حمض ماليك.

يحتوي حمض ماليك على أقل من 1 % من حمض فوماريك عند عرضه في شكل محلول يحتوي على 60 % من الماء.

ويستعمل في المستحضرات المسوّقة بتركيز أقصى قدره 8 %.

ب - القواعد

1/ صودا كاوية،

2/ بوتاس كاوية،

3/ جير،

4/ أمونياك،

5/ ألكانولامين.

ج - الأملاح المعدنية القابلة للذوبان

1/ كربونات قلوي،

2/ كربونات المغنيسيوم،

3/ بيكربونات قلوي،

4/ بيركاربونات قلوي،

5/ فوسفات قلوي،

6/ فوسفات ثلاثي صوديوم مكلور.

يتم الحصول على فوسفات ثلاثي صوديوم مكلور عن طريق التبلور في وقت واحد لمكوناته من فوسفات ثلاثي الصوديوم وهيبوكلوريت الصوديوم.

7/ سولفات قلوي،

8/ سولفات الألمنيوم.

يتعلق الأمر بسولفات الألمنيوم المميه ذي 18 جزيئة من الماء. ويجب أن يستجيب هذا الأخير لمعايير نقاوة المضاف الغذائي المذكور في الجدول 1 أعلاه من هذا الملحق.

9/ سولفات المغنيسيوم،

10/ ثنائي سولفات قلوي،

11/ ثنائي سولفيت قلوي (أنهيدريد كبريتي)،

12/ سيليكات قلوي،

13/ سيليكو ألومينات الصوديوم،

14/ كلوريدات قلوية،

15/ كلوريد الألمنيوم،

16/ سيترات الأمونيوم.

د - عوامل التعبئة والعوامل المساعدة غير القابلة للذوبان

1/ كربونات الكالسيوم،

2/ خفاف،

3/ بودرة سيليكا ، كيزلغوهر وغيرها من مواد غير فعالة (الخاملة).

هـ - عوامل الفصل

1/ متعدد فوسفات قلوي،

2/ غلوكونات قلوي،

3/ غلوكوهيبتونات قلوي،

4/ حمض إيثيلين ثنائي أمين رباعي أسيتيك (EDTA) وأملاحه القلوية،

5/ حمض هيدروكسي إيثيلين ثنائي فسفونيك (HEDP)،

6/ حمض أمينو - ثلاثي ميثيلين فوسفونيك.

يشار أيضا إلى هذا المركّب بالمصطلح "حمض نيتريلو ثلاثي ميثيلين - فوسفونيك" و الذي صيغته :

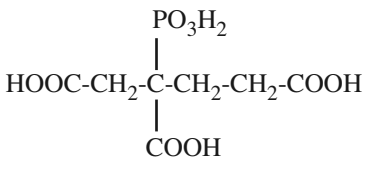
$N\,(CH_2\text{-}PO_3H_2)_3$

بسبب طريقة تصنيع هذا المركب، يمكن أن يؤدي استعماله إلى احتواء مستحضرات التنظيف على محتوى وزن أقصى قدره :

- 3 % من حمض هيدروكسي ميثيلين فوسفونيك،
- 6 % من حمض ثنائي إيثيلين- ثلاثي أمين – ثلاثي (ميثيلين- فوسفونيك) و
- 4 % من حمض فوسفوري.

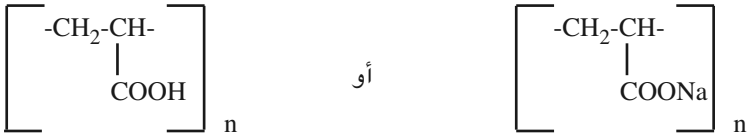
7/ حمض فوسفونو-3- كاربوكسيهكسان- ديؤييك.

لدى حمض فوسفونو -3- كاربوكسيهكسان - ديؤييك الصيغة الآتية :



8/ أحماض متعددة أكريليك ومتعددة أكريلات الصوديوم.

هذه المركّبات هي بوليميرات من حمض أكريليك أو بوليميرات من أكريلات الصوديوم ذوي الصيغة الآتية :



تتراوح كتلتها المولية ما بين 1000 غرام و10.000 غرام.

لا يتجاوز محتوى حمض أكريليك مونومير أو أكريلات الصوديوم مونومير في هذه البوليميرات 0,2 % بالوزن.

9/ حمض ثنائي إيثيلين ثلاثي أمين - خماسي- (ميثيلين - فوسفونيك).

بسبب طريقة تصنيع هذا المركب، يمكن أن يؤدي استعماله إلى احتواء مستحضرات التنظيف على محتوى وزن أقصى قدره :

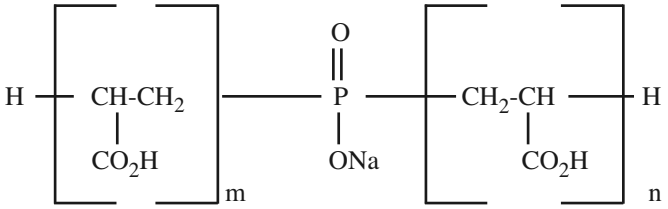
– 3 % من حمض هيدروكسي ميثيلين فوسفونيك،

– 6 % من حمض ثنائي إيثيلين- ثلاثي أمين – ثلاثي (ميثيلين- فوسفونيك)، و

– 4 % من حمض فوسفوري.

10/ متعدد حمض فوسفيناتو- كربوكسيليك.

يكون هذا المركب عبارة عن محلول مائي يحتوي على 71 % إلى 79 % من مكرر - (متعدد -2- كربوكسي - إيثيل)- فوسفينات الصوديوم والذي تكون صيغته المطورة كما يأتي :



مع $n + m = 16$.

يحتوي على :

– 9 % من فوسفونيت،

– 8 % من حمض هيبوفوسفوري،

– 2 % من حمض مكرر - 2- كربوكسي -إيثيل - فوسفونيك،

– 1 % من فسفونات،

– 1 % من حمض فوسفوري، و

– 0,01 % من حمض أكريليك.

11/ كوبوليميرات حمض أكريليك وحمض ماليك.

يكون المحتوى الكلي من مونوميرات حمض ماليك وحمض فوماريك في هذه الكوبوليميرات أقل من أو يساوي 0,4 %، ويكون محتوى مونومير حمض أكريليك أقل من أو يساوي 0,01 %.

يتراوح متوسط الوزن الجزيئي لهذه الكوبوليميرات ما بين 50.000 و70.000، وتتكون من :

– ملح صوديوم كوبوليميرات حمض أكريليك وحمض ماليك في نسبة وزن من 7 إلى 3،

– نفس الكوبوليمير كسابقه ولكن مفعوله مُزال جزئيا بواسطة الصودا،

– ملح صوديوم كوبوليمير حمض أكريليك وحمض ماليك في نسبة وزن من 1 إلى 1.

12/ N، N- مكرر (كاربوكسيميثيل) - DL - ألانين، ثلاثي ملح الصوديوم "Na_3MGDA".

يستعمل هذا المركّب في التركيبات الصلبة بنسبة 20,5 % كحد أقصى ولا يتجاوز 0,21 %، بعد التخفيف في مياه الغسل.

13/ ملح صوديوم إيمينو ثنائي سوكسينات الصوديوم ("IDS Na").

و - العوامل المضادة للرغوة أو المضادة لإعادة التوضع أو المثخنات

1/ ميثيل متعدد سيلوكزان،

2/ ميثيل سيليلوز وكاربوكسيميثيلسيليلوز وإيثيسيليلوز وهيدروكسي إيثيلسيليلوز،

3/ صمغ كزنثان.

يجب أن يستجيب هذا المركب لمعايير نقاوة المضاف الغذائي المذكور في الجدول 1 أعلاه من هذا الملحق.

ويمكن استعماله في مستحضرات التنظيف بجرعة قصوى قدرها 0,5 %.

4/ ألجينات وبكتين وكاراجينان،

5/ فوسفات حمض الستياريل.

تطبق هذه التسمية على خليط من 78 % من أحادي إيستر ومن 22 % من ثنائي إيستر فوسفوريك لحمض ستياريك.

ولا يسمح باستعمال فوسفات حمض ستياريل إلا بجرعة قصوى قدرها 15 ميليغرام لكل لتر من ماء الغسل.

6/ البوليفينيلبيروليدون.

يجب أن يستجيب هذا المركب لمعايير نقاوة المضاف الغذائي المذكور في الجدول 1 أعلاه من هذا الملحق.

ويمكن أيضا أن يستعمل في المحاليل المائية الكحولية التي تحتوي على ما لا يزيد عن 3 % من حمض سوربيك.

7/ كوبوليميرات أكريليك.

يتم عرض كوبوليميرات أكريليك هذه في مستحلبات مائية. تتكون من حمض ميثاكريليك و أكريلات الإيثيل و3 % كحد أقصى من (إيثوكسي) 20 ميثاكريلات السيتيل- ستياريل و0,5 % كحد أقصى من (إيثوكسي) 20 ميثاكريلات اللوريل والماء. ويقدر وزنها الجزيئي بحوالي 500.000.

تكون محتويات المونوميرات في هذه المركبات، على الترتيب، أقل من 500 ميليغرام لكل كيلوغرام بالنسبة للأكريلات الإيثيل وأقل من 100 ميليغرام لكل كيلوغرام بالنسبة لحمض ميثاكريليك.

8/ بوليميرات حمض أكريليك متشابكة بمتعدد - ألسينيل - متعدد إيثير.

يجب أن تكون هذه البوليميرات معدة في غياب الهيدروكربونات البنزينية والمذيبات المكلورة، باستثناء ثنائي كلورومیثان الذي لا يتجاوز تركيزه المتبقي 500 ميليغرام لكل كيلوغرام. وتكون فيه محتويات حمض أكريليك مونومير وأسيتات الإيثيل، على الترتيب، أقل من 3 غرام لكل كيلوغرام، وأقل من 10 غرام لكل كيلوغرام.

ويكون محتواها من الهكسان الحلقي أقل من 2 غرام لكل كيلوغرام. ويكون متوسط الوزن الجزيئي لهذه البوليميرات مقاربا لـ 1.500.000.

تكون قابلة للاستعمال في التحضيرات بتركيز وزن أقصى قدره 3 %.

9/ فورميات الصوديوم.

يجب أن يستجيب هذا المركّب لمعايير نقاوة المضاف الغذائي المذكور في الجدول 1 أعلاه من هذا الملحق.

10/ هيدروكسيبروبيل سيليلوز.

يجب أن يستجيب هذا المركب لمعايير نقاوة المضاف الغذائي المذكور في الجدول 1 أعلاه من هذا الملحق.

11/ ثنائي ستييارات الإيثيلين - غليكول.

ويكون هذا المركّب الذي يضم 1 % كحد أقصى من الإيثيلين-غليكول مكونا من 85 إلى 95 % من ثنائي إيستر R-COO-CH_2-CH_2-OOC-R ومن 5 إلى 15 % من أحادي إيستر R-COO-CH_2-CH_2-OH، حيث R-COO يمثل مزيج من الأحماض الدهنية المشبعة في C_{16} و C_{18}.

ويكون قابلا للاستعمال بجرعة قصوى قدرها 2 % في المستحضرات الموجهة للغسل اليدوي للأواني الصناعية.

ز- المذيبات

1/ أحادي ميثيلئيثير البروبيلين غليكول وأحادي ميثيلئيثير ثنائي بروبيلين غليكول.

تستجيب هذه المركبات للصيغ الآتية :

$CH_3-O-CH_2-CHOH-CH_3$ و

$$CH_3-O-CH_2-CH_2-CH(CH_3)-O-CH_2-CHOH-CH_3$$

يكون محتوى الشوائب فيها أقل من أو يساوي 1 %. وتحدد معايير نقاوتها في الجدول 3 المرفق بهذا الملحق.

2/ بروبيلين غليكول n- بوتيل إيثير.

يحتوي هذا المركّب على أكثر من 99 % من n- بوتوكسيبروبانول بحيث يكون أقل من 5 % منها مكونا من 2-n- بوتوكسيبروبانول-1. ويتكون من اثنين من إيزوميرات إيثير n- بوتيليك لبروبيلين غليكول ويحتوي على أكثر من 95 % من 1-n- بوتوكسي- بروبانول-2.

يكون قابلا للاستعمال في التحضيرات بتركيز وزن أقصى قدره 10 %.

3/ ثنائي بروبيلين غليكول n- بوتيل إيثير.

يحتوي هذا المركب على أكثر من 98,5 % من n- بوتوكسيبروبوكسيبروبانول، بحيث تكون حوالي 4 % منه مكوّنة من 1- (2-n- بوتوكسيبروبوكسي) - بروبانول-2 وتكون نسبة صغيرة جدا منه مكوّنة من 2-(2-n- بوتوكسيبروبوكسي) - بروبانول-1 ومن 2- (2-n- بوتوكسي - 1- ميثيل - إيثوكسي) - بروبانول-1.

يحتوي على أربعة إيزوميرات من إيثير n- بوتيليك لثنائي بروبيلين غليكول، ويحتوي على أكثر من 95 % من 1- (2-n- بوتوكسي-1- ميثيل-إيثوكسي) - بروبانول-2.

يكون قابلا للاستعمال في التحضيرات بتركيز وزن أقصى قدره 10 %.

4/ بوتيل ثنائي غليكول أو أحادي بوتيلئيثيرلثنائي إيثيلين غليكول.

يجب أن يستجيب هذا المركب النقي بنسبة 98 % بالوزن، لمعايير النقاوة المذكورة في الجدول 3 المرفق بهذا الملحق.

5/ ثلاثي إيثيلين غليكول.

تكون نسبة نقاوة هذا المركب أكبر من 99,6 % . ويجب أن يستجيب لمعايير النقاوة المذكورة في الجدول 3 المرفق بهذا الملحق.

6/ إيثير -n بوتيلي لثلاثي بروبيلين غليكول.

يتكون هذا المذيب من 95 % من خليط 8 إيزوميرات ويحتوي على شوائب لا تتجاوز التراكيز القصوى المذكورة في الجدول 3 المرفق بهذا الملحق.

7/ متعدد إيثيلينغليكول 300 و400 (PEG 300) و(PEG 400).

تتوافق هذه المركبات مع الصيغة الآتية :

$$H-(OCH_2-CH_2)_n-OH$$

حيث n = 6 في المتوسط بالنسبة لـ PEG 300 و n = 8 في المتوسط بالنسبة لـ PEG 400.

يجب أن تستجيب للمواصفات الآتية :

– أحادي إيثيلينغليكول + ثنائي إيثيلين غليكول : 0,25 % كحد أقصى،

– المعادن الثقيلة : أقل من 5 مغ/كغ،

– الزرنيخ : أقل من 3 مغ/كغ،

– الرماد : أقل من 0,1 % بالوزن،

– أكسيد إيثيلين : أقل من 10 مغ/كغ،

– 1، 4 - ديوكسان : أقل من 10 مغ/كغ،

– العامل الهيدروجيني (pH) في محلول 5 غرام / 100 مل يتراوح ما بين 4,5 و7,5.

8/ إيزوبوتانول.

يمكن استعمال هذا المركّب في التحضيرات المائية بتركيز أقصى قدره 1 % .

4 - المجموعة الرابعة : المركّبات الأخرى

أ - العوامل الإضافية

1/ البولة (اليوريا).

يمكن استعمال اليوريا لإزالة الكلور الزائد، بعد العلاج بالهيبوكلوريت، القابل لترك رائحة أو طعم كريهين.

2/ غليكول.

هذا المركب الذي صيغته : $HO\text{-}CH_2\text{-}CH_2\text{-}OH$، لا يمكن استعماله في التحضيرات إلاّ بجرعة وزن قصوى قدرها 1 %.

3/ بروبيلين غليكول (أو 1، 2- بروبانيديول).

يجب أن يستجيب هذا المركّب لمعايير نقاوة المضاف الغذائي المذكور في الجدول 1 أعلاه من هذا الملحق.

لا يمكن استعماله في التحضيرات إلاّ بتركيز وزن أقصى قدره 10 %.

4/ سوربيتول.

يجب أن يستجيب هذا المركب لمعايير نقاوة المضاف الغذائي المذكور في الجدول 1 أعلاه من هذا الملحق.

5/ 2،2،6،6- رباعي ميثيل بيبيريدين -N- أوكسيل (TEMPO).

يستعمل "TEMPO " كعامل مساعد للتنظيف يسهل انحلال الأوساخ المكوّنة أساسا من هيدرات الكربون المحمولة على المواد الغشائية الموجهة لملامسة البيرة.

يوجه هذا المركب فقط للاستعمال في تجديد أغشية الفولاذ المقاوم للصدأ بعد ترشيح البيرة.

يستعمل في التركيب بتركيز 25 مغ / لتر ولا يتجاوز 10 % بعد التخفيف. ويشترِطُ استعمالُه الغسلَ بالماء خمس (5) مرات متتالية.

6/ ستييارات الألمنيوم.

ستييارات الألمنيوم هو خليط من 65 % من ثنائي ستييارات $AlOH\ (C_{18}H_{35}O_2)_2$ و 35% من ثلاثي ستييارات $A1\ (C_{18}H_{35}O_2)_3$. وتقدر نقاوته الدنيا بـ 92 %. وتقدر محتوياته من الأحماض الدهنية الحرة والماء والرماد القابل للذوبان ما يقارب 7 % و 2 % و 1,5 %، على التوالي.

7/ رباعي أسيتيل-إيثيلين- ثنائي أمين.

يحتوي رباعي أسيتيل-إيثيلين- ثنائي أمين على أكثر من 98 % من رباعي أسيتيل-إيثيلين - ثنائي أمين، المسمى أيضا بـ N-N'- إيثيلين- مكرر- ثنائي أسيتاميد أو TAED. ويحتوي أيضا على 0,9 % من ثلاثي أسيتيل-إيثيلين - ثنائي أمين وحوالي 0,1 % من ثنائي أسيتيل-إيثيلين -ثنائي أمين.

يتم استعماله في وجود بيروكسيد الهيدروجين الناتج من المكوّنات المرخص بها. ويسمح بالحصول على تحضير يحتوي على حمض بيراسيتيك وثنائي- أسيتيل-إيثيلين- ثنائي أمين أو DAED. ويجب أن يكون محتوى حمض بيراسيتيك في هذا التحضير أقل من ذلك الذي يسمح بعرضه على أنه لديه خصائص مطهرة.

8/ 2- أوكتيلدوديكانول-1،

9/ ستييارون.

تدخل الستييارون هذه في صناعة التحضيرات المضادة للرغوة التي تحتوي بدورها على 80 % من 2- أوكتيلدوديكانول-1 و 8 % من الستييارون. ويجب أن لا يتجاوز التركيز الأقصى للستييارون في مستحضرالتنظيف 0,25 % بالوزن. ويجب أن يستجيب تركيب الستييارون هذه، المسمّاة أيضا ألكيلسيتون، للخصائص المذكورة في الجدول 2 المرفق بهذا الملحق.

10/ كحول متعدد فينيليك PVA.

يكون الكحول المتعدد فينيليك قابلا للذوبان في الماء بما يزيد عن 99 %. ويقدر محتواه من الميثانول بـ 1 % كحد أقصى.

يوجه هذا المركب لتصنيع أكياس تستعمل لتوضيب المستحضرات المنظفة من أجل غسل الأواني الصناعية.

11/ سولفات المنغنيز الأحادي الهيدرات.

يكون هذا المركب نقيا بنسبة 98 %.

يجب أن لا يتجاوز محتوى سولفات المنغنيز في أحواض الغسل الناتجة عن طريق تخفيف التركيبات المسوّقة 6 مغ/لتر (حوالي 2,2 مغ من المنغنيز للتر الواحد).

12/ بنزوتريازول.

يكون هذا المركب، المسمّى أيضا "H،1- بنزوتريازول" أو "3،2،1- بنزوتريازول"، نقيا بنسبة 99 % بالوزن، على الأقل. ويحتوي على 0,1 % على الأكثر من 2،1و- أمينوتريازول.

يكون قابلا للاستعمال كعامل مضاد للتآكل. يجب أن لا يتجاوز تركيزه الأقصى في مستحضرات التنظيف 0,5 %.

13/ زيت البارافين.

يكون زيت البارافين، C_{25}-C_{45}، ذا كثافة تقدر بحوالي 0,865 في 20 درجة مئوية.

يكون قابلا للاستعمال بمحتوى أقصى قدره 2 %.

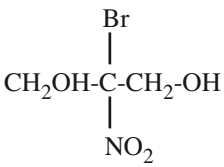
14/ ثنائي إيستر متعدد إيثيلينغليكول.

يمكن عوامل السطح غير الأيونية هذه المسمّاة بـ "بوليميرات" أو عوامل السطح المشتتة ستيريك أن تكون ممثلة في شكل : «R-PEO-R»، حيث **R** يدل على منتوج تكاثف الأحماض الدهنية الهيدروكسيلية ذي الصيغة العامة «R' -CHOHR"-COOH» أين 'R و "R يوافقان سلاسل هيدروكربونية، مع "R + R' = 2 إلى 18 (معبرا عنهما بذرات الكربون).

ب - العوامل الحافظة

1/ 2- برومو-2- نيتروبروبان-3،1- ديول.

يستجيب هذا المركب للصيغة الآتية :



يقدر تركيز الوزن للمادة النقية في المركب المسوق 97 %، على الأقل.

يكون هذا المركّب قابلا للاستعمال بتركيز وزن أقصى قدره 0,1 %، في التحضيرات غير الحاوية للأمين، والموجهة للاستعمال في المصانع الزراعية الغذائية، باستثناء الملبنات ومعدات الملبنات ومنتوجات تخمير الحليب.

2/ أورثوفينيل- فينولات الصوديوم.

يكون هذا المركّب قابلا للاستعمال كحافظ مضاد للفطريات بتركيز وزن أقصى قدره 0,3 %. ويمكن أيضا استعمال أورثوفينيلفينول (أو ثنائي فينيل-2- أول) كمكمل أو كبديل لأورثوفينيل- فينولات الصوديوم إلى غاية تركيز وزن أقصى قدره 0,3 %.

3/ 5- كلورو-2- ميثيل-2H- إيزوثيازول-3-أون و 2- ميثيل-2H- إيزوثيازول-3-أون.

تحتوي التحضيرات المستعملة كحافظ على 3 % كحد أقصى من خليط 5- كلورو-2- ميثيل-2H- إيزوثيازول-3-أون و2- ميثيل-2H- إيزوثيازول-3-أون.

يجب أن تُحدَّد الكميات القصوى من هذه المادة الفعالة لكل كيلوغرام من مستحضر التنظيف أو الشطف، بحيث يكون تركيز المادة الفعالة في السائل الذي تم الحصول عليه بعد التخفيف المائي لمستحضرات التنظيف أو الشطف هذه، لا يزيد عن 150 ميكروغرام من خليط 5- كلورو-2- ميثيل-2H- إيزوثيازول-3-أون و 2- ميثيل-2H- إيزوثيازول-3-أون لكل كيلوغرام من السائل الموضوع مباشرة لملامسة الأسطح المراد تنظيفها أو شطفها.

ج - الإنزيمات

1/ إنزيمات مستعملة في المواد الغذائية.

هذه الإنزيمات هي تلك المرخص بها طبقا لأحكام التنظيم المعمول بها.

2/ تحضيرات من الإنزيم المحلل للبروتين الناتج من باسيلوس لونتوس.

يتم الحصول على هذه التحضيرات الأنزيمية من البديل المحب للوسط القلوي لعصية غير مسببة للمرض وغير سمية، متماثلة مع باسيلوس لونتوس. وتحتوي على مُرَكَّز من الإنزيمات، المكوّن بدوره من حوالي 20 إلى 30 % من البروتينات بما في ذلك 60 إلى 65 % منها لديها نشاط إنزيمي.

3/ تحضيرات من إنزيم الليباز.

يتم الحصول على الإنزيم من سلالة أسبرجيلوس أوريزا المعدلة وراثيا، من خلال دمج جينة تقوم بترميز ليباز خاص 3،1 والآتية من هوميكولا لانوجينوزا.

تقوم تحضيرات الإنزيم هذه بتحليل بالماء روابط إيستر في المواقع 1 و 3 من ثلاثي الغليسيريد.

تكون قابلة للاستعمال إلى غاية تركيز يقدر بحوالي 1 % في منظفات غسالات الأواني للاستعمالات الصناعية.

4/ تحضيرات البروتياز القلوية.

يتم الحصول على الإنزيم من سلالة باسيلوس ألكالوفيلوس المعدلة وراثيا من خلال دمج جينة تقوم بترميز بروتياز باسيلوس أخرى.

تكون تحضيرات الإنزيم هذه قابلة للاستعمال إلى غاية تركيز يقدر بحوالي 2 % في منظفات غسالات الأواني للاستعمالات الصناعية.

5/ تحضيرات إنزيمية من البروتياز القلوية.

يتم الحصول على الإنزيم من سلالة باسيلوس ألكالوفيلوس المعدلة وراثيا.

تحتوي تحضيرات الإنزيم هذه على مادة نشطة لا تختلف عن تلك الموصوفة في النقطة 4 المذكورة أعلاه، إلاّ بحمض أميني واحد.

تكون قابلة للاستعمال إلى غاية تركيز يقدر بحوالي 4,5 % في منظفات غسالات الأواني للاستعمالات الصناعية.

6/ تحضيرات إنزيمية من ألفا أميلاز.

يتم إنتاج الإنزيم من سلالة باسيلوس ليكينيفورميس التي تنتج بدورها عن طريق إعادة التركيب الجيني.

تكون تحضيرات الإنزيم هذه قابلة للاستعمال في منظفات غسالات الأواني للاستعمالات الصناعية.

7/ تحضيرات إنزيمية من البروتياز.

يتم الحصول على الإنزيم من سلالة معادة التركيب لباسيلوس لونتوس المحب للوسط القلوي.

تحتوي تحضيرات الإنزيم هذه على مادة نشطة، لا تختلف عن تلك الموصوفة في النقطة 2 المذكورة أعلاه، إلاّ باثنين من الأحماض الأمينية.

تكون هذه التحضيرات قابلة للاستعمال في منظفات غسل الأواني للاستعمالات الصناعية إلى غاية تركيز يقدر بحوالي 0,1 غ / ل، محسوب بغرام واحد من التحضير بالنسبة للتر واحد من محلول الغسل.

8/ تحضيرات إنزيمية من البروتياز.

يتم الحصول على الإنزيم من سلالة باسيلوس سوبتيليس المعدلة وراثيا كبكتيريا مضيفة للتعبير عن البروتياز القلوية لباسيلوس لونتوس.

تكون هذه التحضيرات قابلة للاستعمال في منظفات غسل الأواني للاستعمالات الصناعية إلى غاية تركيز يقدر بحوالي 5 %.

د - المركبات التي يرخص باستعمالها في المواد الغذائية

مركبات، بخلاف الملوّنات، مرخص بها كمضافات غذائية طبقا لأحكام التنظيم المعمول به.

باستثناء عندما تكون محتويات أكثر ارتفاعا منصوصا عليها في أحكام خاصة ببعض من تلك المركبات المذكورة في هذا القسم، فإن تركيز المضافات الغذائية في المحلول أو في مستحضر التنظيف الموجهين مباشرة لملامسة الأشياء واللوازم يجب أن لا يتجاوز التركيزات المرخص بها في المواد الغذائية طبقا للتنظيم المعمول به.

هـ - المواد العطرية

يجب ألاّ تدمج المواد العطرية في مستحضرات التنظيف إلاّ بكميات كافية تماما لإعطائها عطورا موجهة لتمييزها عن مستحضرات أخرى. وتستعمل إذا ثبت أنها غير ضارة للاستعمال في مستحضرات التنظيف.

و - الملونات

يجب أن تدمج الملوّنات في مستحضرات التنظيف بكميات كافية تماما لإعطائها صفة تهدف إلى تمييزها عن غيرها من المستحضرات.

1/ ملونات مرخص بها في المواد الغذائية حسب الشروط المنصوص عليها في التنظيم المعمول به،

2/ أزرق لامع FCF،

3/ ملوّن بيرانين.

يستجيب هذا الملون للتسمية الكميائية الآتية :

ملح صوديوم حمض 8-هيدروكسي- 6،3،1- بيرين ثلاثي سولفونيك، أو أيضا :

ملح صوديوم حمض 6-هيدروكسي- 8،3،1- بيرين ثلاثي سولفونيك.

لا يمكن استعماله إلاّ بجرعة أقل من 0,05 غرام لكل كيلوغرام في مستحضر التنظيف.

4/ فتالوسيانين النحاس المكلور.

يرخص باستعمال فتالوسيانين النحاس المكلور بتركيز أقصى قدره 0,005 % في مستحضرات التنظيف.

5/ أزرق ساندولان E-HRL 180 .

ز - المنيرات البصرية

يمكن استبدال أملاح صوديوم هذه المنيرات البصرية بأملاحها من البوتاسيوم.

تقدم كل هذه المنيرات البصرية نقاوة كافية يشهد عليها طيفها وتستجيب لنفس معايير النقاوة المطلوبة لأصباغ وملوّنات مواد البلاستيك الموجهة لملامسة المواد الغذائية.

1/ مكرر (فينيليوريا) -4،4'- ستيلبين - ثنائي سولفونات- 2،2'- الصوديوم،

2/ مكرر (فينيلامينو- 2) (ثنائي إيثانولامين- 6) ثلاثي أزينيل- 5،3،1-أمينو- 4-4،4'- ستيلبين- ثنائي سولفونات - 2،2' الصوديوم،

3/ مكرر (ثنائي فينيلامينو-5،2) - ثلاثي أزينيل-5،3،1- أمينو- 4،4-4'- ستيلبين - ثنائي سولفونات-2،2' الصوديوم،

4/ مكرر (فينيلامينو-2) (ميثيلئيثانول-أمينو- 6)- ثلاثي أزينيل- 5،3،1- أمينو- 4،4-4'- ستيلبين - ثنائي سولفونات -2،2' الصوديوم،

5/ مكرر (باراكلوروفينيل-أمينو-2) (ثنائي ميثيلامينو-6)- ثلاثي أزينيل- 5،3،1- أمينو4،4-4'- ستيلبين - ثنائي سولفونات-2،2' الصوديوم،

6/ مكرر (إيثيلامينو-2) (فينيلامينو-6)- ثلاثي أزينيل- 5،3،1- أمينو-4،4-4'- ستيلبين - ثنائي سولفونات-2،2' الصوديوم،

7/ مكرر (ميثوكسي-2) (فينيلامينو-6)- ثلاثي أزينيل- 5،3،1- أمينو-4،4-4'- ستيلبين- ثنائي سولفونات-2،2' الصوديوم،

8/ مكرر (باراسولفوفينيلامينو-2) (ثنائي إيثيلامينو-6)- ثلاثي أزينيل- 5،3،1- أمينو-4،4-4'- ستيلبين - ثنائي سولفونات-2،2' الصوديوم،

9/ مكرر (باراسولفوفينيلامينو-2) (ثنائي سيانوإيثيلامينو-6)- ثلاثي أزينيل- 5،3،1- أمينو-4،4-4'- ستيلبين - ثنائي سولفونات-2،2' الصوديوم،

10/ مكرر (أنيلينو-2) (ميثوكسيئيثيلين-أمينو-6) - ثلاثي أزينيل- 5،3،1- أمينو4،4-4'- ستيلبين - ثنائي سولفونات-2،2' الصوديوم،

11/ مكرر (فينيلامينو-2) (مورفولينو- 6) - ثلاثي أزينيل- 5،3،1- أمينو4،4-4'- ستيلبين - ثنائي سولفونات-2،2' الصوديوم،

12/ (ستيلبيل 4 " = 2) (نافتو 1'-2' = 4-5) ثلاثي أزول- 3،2،1- سلفونات-2" الصوديوم،

13/ (ثنائي ميثيلامينو-5،3) (ميثيلكاربوكسيلاميد-6) (سولفاميل-3) - فينيل- كاربوكسيلاميد -2- بيرازين،

14/ (باراسولفاميدوفينيل-1) (باراكلوروفينيل-3) (ثنائي هيدرو-5،4) - بيرازول أو (باراسولفاميدوفينيل-1) (باراكلوروفينيل-3) - بيرازولين،

15/ ألفا (بنزيميدازوليل-2) بيتا (N-هيدروكسيئيثيلبنزيميدازوليل -2) إيثيلين.

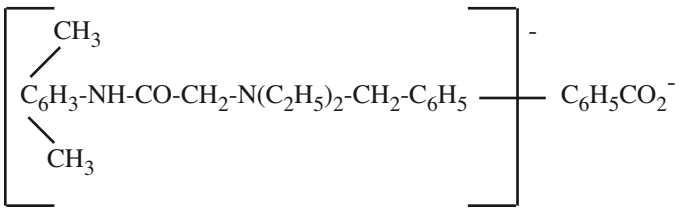
ح - طاردات حسية

توجه هذه المركبات لمنع استهلاك مستحضر التنظيف عن طريق إتلاف الطبيعة العضوية الذوقية.

1/ بنزوات الديناتونيوم.

يشار أيضا إلى هذا المركب باسم بنزوات N -2- (6،2- ثنائي ميثيلفينيل-)أمينو-2- أوكسوئيثيل- N، N- ثنائي إيثيلبنزين ميثامونيوم.

صيغته الإجمالية $C_{28}H_{34}N_2O_3$ تتوافق أيضا مع العرض الآتي :



يكون قابلا للاستعمال بتركيز ضروري تماما للتأثير الطارد المطلوب.

القسم الثاني

يطبق هذا القسم على المركبات ومجموعات المركبات المرخص بها في تركيب مستحضرات تنظيف الأشياء واللوازم، بخلاف تلك الواجب شطفها بالماء الصالح للشرب أو ببخار الماء بعد الاستعمال أو تلك الموجهة لشطف الأواني.

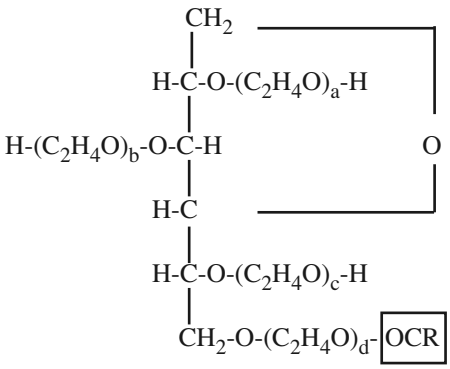
ويمكن استعمال المركبات الآتية بشرط أن يكون لها تأثير مطهر.

1/ الماء المؤكسج.

يكون هذا المركب قابلا للاستعمال في المحاليل المائية الموجهة لعلاج التغليفات التي تحتوي على السوائل الغذائية. ويمكن أن تتم إزالة المحاليل بعد الاستعمال بواسطة التجفيف في الهواء المعقم في 280 درجة مائوية.

2/ أحادي لورات المتعدد الأوكسيئيثيلين 20 سوربيتان.

لدى هذا المركّب الصيغة :



حيث "**OCR**" يمثل حمض لوريك و a + b + c + d = حوالي 20.

يكون قابلا للاستعمال كخليط في محاليل مائية من الماء المؤكسج الموجه لعلاج التغليفات التي تحتوي على السوائل الغذائية. ويمكن أن تتم إزالة المحاليل بعد الاستعمال بواسطة التجفيف في الهواء المعقم في 280 درجة مائوية. ويجب أن تكون البقايا القصوى من بوليسوربات 20 على الجانب الداخلي من هذه التغليفات بنسبة لا تتجاوز 0,12 مغ لكل لتر من السائل الغذائي الموضّب.

3/ حمض سوربيك.

يجب أن يستجيب هذا الحمض لمعايير نقاوة المضاف الغذائي المذكور في الجدول 1 أعلاه من هذا الملحق.

يكون قابلا للاستعمال بتركيز وزن أقصى يقدر بـ 3 % في محاليل مائية كحولية التي بدورها تستعمل عن طريق الرش أو النقع. وعندما تستعمل هذه المحاليل للمعالجات، بخلاف الأنابيب أو الأنظمة المغلقة، يمكن عدم القيام بالشطف، نظرا للكمية المنخفضة من حمض سوربيك المتبقية على سطح اللوازم.

4/ متعدد فينيلبيروليدون.

يجب أن يستجيب هذا المركّب لخصائص الوزن الآتية :

- محتوى المعادن الثقيلة لا يتجاوز 10 مغ لكل كغ،
- محتوى الهيدرازين أقل من 3 مغ لكل كغ،
- محتوى المونوميرات أقل من أو يساوي 0،2 % و
- محتوى الألدهيد أقل من أو يساوي 0،2 %.

ويتم استعماله حصريا في المحاليل المائية الكحولية التي تحتوي على 3 %، على الأكثر، من حمض سوربيك. ويجب أن لا تكون نسبة المتعدد الفينيلبيروليدون في هذه المحاليل أعلى من تلك الضرورية تماما للتأثير المطلوب.

5/ تحضيرات على أساس الكحول إيثيليك والغلوتارالدهيد.

توجه للاستعمال عن طريق الرش، دون الشطف بالماء الصالح للشرب أو ببخار الماء، لتطهير اللوازم التي تلامس المواد الغذائية.

6/ ألكيل (C10-16) بنزين سلفونات الصوديوم.

الفصل الثاني

يطبق هذا الفصل على المركبات ومجموعات المركبات ذات تأثيرات مطهرة أو حافظة والموجهة للاستعمال غير الصناعي.

وتستعمل هذه الأخيرة في مستحضرات التنظيف المتبوعة بالشطف بواسطة الماء الصالح للشرب أو بخار الماء أو الموجهة لأن تكون مدمجة في حمامات شطف الأواني.

تكون العوامل المطهرة والعوامل الحافظة المذكورة في القسم الأول من هذا الملحق معنية بأحكام هذا الفصل. ويجب أن تحترِمَ الأحكام المذكورة في القسم الأول. ويجب على وجه الخصوص أن لا تتجاوز محتوياتها في مستحضرات التنظيف المسوّقة التركيزات القصوى أو الكميات اللازمة تماما التي تكون، عند الاقتضاء، منصوصا عليها في القسم الأول.

الجدول رقم 2

خصائص المحاليل المسوّقة لبعض المركّبات ومجموعات المركّبات

مجموعات المركبات	المركبات	المحاليل المسوّقة	الحدود القصوى					
			C_{12} غلوكوزاميد	C_{12}-C_{14} غلوكوزاميد	C_{29}	C_{31}	C_{33}	C_{35}
المجموعة الأولى المركّبات من نوع "عوامل السطح" عوامل السطح غير الأيونية	ألكيلغلوكوزاميدات مشتقة من الأحماض الدهنية في (C_{12}-C_{14})	غلوكوزاميد	37 ± 1 % بالوزن	45 % بالوزن كحد أدنى				
		إستيرات ميثيليك من الأحماض الدهنية	0،8 % بالوزن	1،0 % بالوزن				
		إستيرات البروبيلان غليكول	0،8 % بالوزن	1،0 % بالوزن				
		أميد إستيرات	1،3 % بالوزن	1،5 % بالوزن				
		أحماض دهنية وصابون	1،4 % بالوزن	1،5 % بالوزن				
		N- ميثيل غلوكامين	1،7 % بالوزن	2،0 % بالوزن				
		بروبيلان غليكول	3،8 % بالوزن	4،5 ± 0،5 % بالوزن				
		سيترات الصوديوم	0،85 % بالوزن	0،1% بالوزن				
المجموعة الرابعة المركّبات الأخرى العوامل الإضافية	ستييارون	نوناكوزانون (C_{29} في)			0 إلى 3،5 % بالوزن			
		هونتریاكونتانون (C_{31} في)				1 إلى 19 % بالوزن		
		تريتریاكونتانون (C_{33} في)					1 إلى 45 % بالوزن	
		بينتاتریاكونتانون (C_{35} في)						34،5 إلى 98 % بالوزن

الجدول رقم 3

معايير النقاوة لبعض المركّبات ومجموعات المركّبات

مجموعات المركّبات	المركّبات	معايير النقاوة	
		المواد	التركيز الأقصى
المجموعة الأولى مركّبات من نوع "عوامل السطح" عوامل السطح الأمفوتيرية أو (أمفوليت)	ألكيل- ثنائي ميثيل- بيتايين	بيتايين	أكبر من 90 % بالوزن
		كلوريد الصوديوم	7،2% بالوزن
		أمين حر	أقل من 1 % بالوزن
		حمض غليكوليك	أقل من 1 % بالوزن
		حمض أحادي كلوروأسيتيك	أقل من 0،4 % بالوزن
المجموعة الثانية مركّبات من نوع "عوامل مطهرة" أو "عوامل حافظة"	حمض هيدروكسي - أسيتيك	حمض ميثوكسيأسيتيك	3 % بالوزن
		حمض ثنائي غليكوليك	1،5 % بالوزن
		حمض فورميك	54،0 % بالوزن
		مجموع المعادن الثقيلة	4 مغ/كغ
المجموعة الثالثة مركّبات "أخرى" المذيبات	أحادي ميثيلئيثير البروبيلين غليكول وأحادي ميثيلئيثير لثنائي البروبيلين غليكول	رصاص	أقل من 0،8 مغ/كغ
		زرنيخ	أقل من0،4 مغ/كغ
		كادميوم	أقل من 0،4 مغ/كغ
		نحاس	أقل من 0،4 مغ/كغ
		زئبق	أقل من 0،4 مغ/كغ
		ماء	0،25 % كحد أقصى
	بوتيل ثنائي غليكول أو أحادي بوتيلئيثير لثنائي الإيثيلين غليكول	ثنائي غليكول	أقل من 0،2 % بالوزن
		غليكول	أقل من 0،1 % بالوزن
		ماء	أقل من 0،1 % بالوزن
	ثلاثي إيثيلين غليكول	رباعي إيثيلين غليكول	أقل من 2 % بالوزن
		ثنائي إيثيلين غليكول	أقل من 1 % بالوزن
		إيثيلين غليكول	أقل من 0،1 % بالوزن
		ماء	أقل من 0،5 % بالوزن
	إيثير - n بوتيليك لثلاثي البروبيلين غليكول	رباعي بروبيلان غليكول n- بوتيلئيثير	4 % بالوزن
		ثنائي بروبيلان غليكول n- بوتيلئيثير	1 % بالوزن
		بروبيلان غليكول	0،9 % بالوزن
		أليل إيثير	0،8 % بالوزن
		كحول أليليك حر	0،05 % بالوزن
		ماء	0،15 % بالوزن

مرسوم تنفيذي رقم 12 – 214 مؤرخ في 23 جمادى الثانية عام 1433 الموافق 15 مايو سنة 2012، يحدد شروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري.

إنّ الوزير الأول،

– بناء على التقرير المشترك بين وزير التجارة ووزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات ووزير الصناعة والمؤسسات الصغيرة والمتوسطة وترقية الاستثمار ووزير الفلاحة والتنمية الريفية ،

– وبناء على الدستور، لا سيما المادتان 85–3 و125 (الفقرة 2) منه،

– وبمقتضى القانون رقم 85–05 المؤرخ في 26 جمادى الأولى عام 1405 الموافق 16 فبراير سنة 1985 والمتعلق بحماية الصحة وترقيتها ، المعدل والمتمم ،

– وبمقتضى القانون رقم 87–17 المؤرخ في 6 ذي الحجة عام 1407 الموافق أول غشت سنة 1987 والمتعلق بحماية الصحة النباتية،

– 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 04–04 المؤرخ في 5 جمادى الأولى عام 1425 الموافق 23 يونيو سنة 2004 والمتعلق بالتقييس،

– وبمقتضى القانون رقم 09–03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، لا سيما المادة 8 منه،

– وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 10–149 المؤرخ في 14 جمادى الثانية عام 1431 الموافق 28 مايو سنة 2010 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، المعدل والمتمم،

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

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 04–319 المؤرخ في 22 شعبان عام 1425 الموافق 7 أكتوبر سنة 2004 الذي يحدد مبادئ إعداد تدابير الصحة والصحة النباتية واعتمادها وتنفيذها،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 05–467 المؤرخ في 8 ذي القعدة عام 1426 الموافق 10 ديسمبر سنة 2005 الذي يحدد شروط مراقبة مطابقة المنتوجات المستوردة عبر الحدود وكيفيات ذلك،

– وبعد موافقة رئيس الجمهورية،

يرسم ما يأتي :

المادّة الأولى : تطبيقا لأحكام المادة 8 من القانون رقم 09–03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمذكور أعلاه، يهدف هذا المرسوم إلى تحديد شروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري.

المادّة 2 : تستثنى من مجال تطبيق هذا المرسوم المضافات الغذائية التي تدمج في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك الحيواني.

المادّة 3 : يقصد في مفهوم أحكام هذا المرسوم ما يأتي :

– المضاف الغذائي : كل مادة :

– لا تستهلك عادة كمادة غذائية في حد ذاتها ولا تستعمل كمكوّن خاص بالمادة الغذائية،

– تحتوي أو لا على قيمة غذائية،

– تؤدي إضافتها قصدا إلى المادة الغذائية لغرض تكنولوجي أو ذوقي عضوي في أي مرحلة من مراحل الصناعة أو التحويل أو التحضير أو المعالجة أو التوضيب أو التغليف أو النقل أو التخزين لهذه المادة، إلى التأثير على خصائصها وتصبح هي أو أحد مشتقاتها، بطريقة مباشرة أو غير مباشرة، مكونا لهذه المادة الغذائية.

– المضاف الغذائي حلال : كل مضاف غذائي يباح استهلاكه حسب الشريعة الإسلامية.

– الإضافة غير المباشرة للمضاف الغذائي: هو تحويل مضاف غذائي صادر من مختلف مكونات المادة الغذائية المركبة.

– الكمية اليومية المقبولة : كمية المضافات الغذائية المعبر عنها على أساس الوزن الجسدي، التي يمكن تناولها كل يوم مدى الحياة دون خطر على صحة المستهلك.

– التركيز الأقصى للمضاف الغذائي : التركيز الأكثر ارتفاعا للمضاف الغذائي المعد ليكون فعالا في الغذاء أو في صنف من أصناف الغذاء.

ويعبر عنه إما بالميليغرام من المضاف الغذائي في الكيلوغرام من الأغذية (ملغ/كلغ) أو بالميليلتر من المضاف الغذائي في اللتر من الأغذية (ملل/ل).

– عملية الوضع للاستهلاك : مجموع مراحل الإنتاج والاستيراد والتخزين والنقل والتوزيع بالجملة وبالتجزئة.

– الطرق الحسنة للصنع : تستعمل هذه العبارة عند عدم وجود أي تحديد للكمية القصوى، غير أنه يجب استعمال المضافات الغذائية بأقل مقدار ممكن للحصول على المفعول المرجو.

– الملوث : كل مادة لا تضاف قصدا إلى المادة الغذائية ولكنها موجودة فيها في شكل بقايا الإنتاج، بما في ذلك المعالجة المطبقة على الزراعة والماشية وفي ممارسة الطب البيطري وذلك على جميع مستويات الصنع والتحويل والتحضير والمعالجة والتوضيب والتغليف والنقل والتخزين لهذه المادة أو بعد تلوث بيئي.

– الرضع : الأطفال الذين يقل سنهم عن اثني عشر (12) شهرا.

– الأطفال صغار السن : الأطفال الذين يتجاوز سنهم اثني عشر (12) شهرا ويقل عن ثلاث (3) سنوات.

– المستحضرات الموجهة للرضع : بديل لحليب الأم المصنوع خصيصا لكي يشبع وحده الحاجات الغذائية للرضع في الأشهر الأولى من حياتهم إلى غاية إدخال أغذية مكملة.

– مستحضرات المتابعة : أغذية موجهة لتكوين الجزء السائل في مرحلة الفطام للرضع ابتداء من ستة (6) أشهر وللأطفال صغار السن.

– المستحضرات الموجهة للرضع لأغراض طبية خاصة : بديل لحليب الأم أو مستحضرات موجهة للرضع تشبع بذاتها حاجات تغذية الرضع الذين يعانون اضطرابات أو أمراضا أو حالات مرضية خاصة أثناء الأشهر الأولى من الحياة إلى غاية إدخال تغذية مكملة ملائمة.

– المكملات الغذائية المحتوية على الفيتامينات والأملاح المعدنية : هي مصادر مركزة لهذه العناصر الغذائية، لوحدها أو مركبة، وتسوق في شكل كبسولات أو أقراص أو مسحوق أو محلول. ولا يمكن استهلاكها في شكل مواد غذائية معتادة ولكن يمكن استهلاكها بكميات قليلة وكافية وهي تهدف إلى تعويض النقص من الفيتامينات و/ أو الأملاح المعدنية في النظام الغذائي المعتاد.

المادّة 4 : لا تعتبر الملوثات وبقايا المبيدات، بأي حال من الأحوال، كمضافات غذائية.

المادّة 5 : يجب أن يستوفي استعمال المضافات الغذائية الشروط الآتية :

– الحفاظ على القيمة الغذائية للمادة الغذائية،

– اعتبارها كمكون ضروري في أغذية الحمية،

– تحسين حفظ أو تثبيت المادة الغذائية أو خصائصها الذوقية العضوية، بشرط أن لا تغير من طبيعة المادة الغذائية أو نوعيتها بصورة من شأنها تغليط المستهلك،

– استعمالها كمادة مساعدة في مرحلة معينة من عملية الوضع للاستهلاك بشرط أن لا يكون استعمال المضاف الغذائي لإخفاء مفعول استعمال المادة الأولية ذات نوعية رديئة أو مناهج تكنولوجية غير ملائمة.

المادّة 6 : لا يمكن أن توضع للاستهلاك وتدمج في المواد الغذائية بطريقة مباشرة أو غير مباشرة إلا المضافات الغذائية المدرجة في الملحق الأول المذكور أدناه وحسب شروط الاستعمال المحددة في الملحق الثالث المذكور أدناه والمرفقين بأصل هذا المرسوم.

المادّة 7 : تحدد التركيزات القصوى للمضافات الغذائية للمنتوج النهائي بالشكل الذي يستهلك به وكما هو مبين في الملحق الثالث المرفق بأصل هذا المرسوم.

المادّة 8 : يجب أن تستوفي المضافات الغذائية المنصوص عليها في المادة 6 أعلاه مواصفات التعريف والنقاء المحددة في المقاييس الجزائرية، وفي حالة عدم وجودها تستعمل المقاييس المعمول بها على المستوى الدولي.

المادّة 9 : لا يمكن أن تدمج في المواد الغذائية إلا المضافات الغذائية الحلال.

المادّة 10 : زيادة على حالات الإضافة المباشرة، فإن وجود المضاف الغذائي يمكن أن يكون نتيجة تحويله من المادة الأولية أو المكونات الأخرى المستعملة في إنتاج الأغذية في حالة :

– استعمال المضاف الغذائي المرخص به بموجب أحكام هذا المرسوم في المواد الأولية أو المكونات الأخرى،

– عدم تجاوز كمية المضاف الغذائي الموجود في المواد الأولية أو المكونات الأخرى التركيز الأقصى المحدد في هذا المرسوم،

– عدم احتواء الغذاء الذي حوّل إليه المضاف الغذائي على كمية من هذا الأخير تفوق الكمية التي أدمجت عن طريق استعمال المواد الأولية أو المكونات الأخرى ضمن الشروط التكنولوجية الملائمة أو بمراعاة الطرق الحسنة للصنع وذلك طبقا لأحكام هذا المرسوم.

المادّة 11 : لا يرخص بتحويل المضاف الغذائي عن طريق مادة أولية أو مكون في المواد الغذائية التابعة للأصناف الآتية :

– مستحضرات الرضع ومستحضرات الأطفال صغار السن والمستحضرات الموجهة للاستعمالات الطبية الخاصة،

– الأغذية المكملة للرضع والأطفال صغار السن.

المادّة 12 : إضافة إلى البيانات المنصوص عليها في التنظيم المعمول به والمتعلق بإعلام المستهلك، يجب أن تحوي المضافات الغذائية المدمجة في المواد الغذائية والمواد الموجهة إلى البيع للمستهلك وبطريقة مقروءة وواضحة على أغلفتها بيانات الوسم الآتية :

1– المضافات الغذائية المدمجة في المواد الغذائية :

– اسم كل مضاف غذائي يجب أن يكون خاصا غير جنيس و/أو رقمه في النظام الدولي للترقيم متبوعا بوظيفته التكنولوجية،

– عبارة " لأغراض غذائية " أو أية إشارة أخرى مماثلة،

– الكمية القصوى لكل مضاف غذائي أو مجموعة مضافات غذائية المعبر عنها بما يأتي :

* قياس الوزن بالنسبة للمضافات الغذائية الصلبة ،

* قياس الوزن أو الحجم بالنسبة للمضافات الغذائية السائلة،

* قياس الوزن أو الحجم بالنسبة للمضافات الغذائية شبه الصلبة أو اللزجة،

* حسب مبدأ الطرق الحسنة للصنع،

– عند وجود مضافين غذائيين أو أكثر في المادة الغذائية فإنه يجب أن تبيّن أسماؤها في قائمة مرقمة بالترتيب التنازلي حسب كتلتها بالمقارنة مع المحتوى الإجمالي للمادة الغذائية،

– في حالة استعمال مزيج من المواد المعطرة فإن إظهار اسم كل معطر ليس ضروريا ويمكن استعمال التسمية الجنيسة، " عطر" أو " معطر" بشرط أن تكون مصحوبة ببيان طبيعة العطر.

يمكن أن تتبع عبارة " عطر" أو " معطر" بأوصاف مختلفة ولا سيما " طبيعي " أو" اصطناعي " أو الاثنين معا، حسب الحالة،

– في حالة احتواء المحليات المدمجة في المواد الغذائية على البوليولات و/أو الأسبارتام و/أو ملح الأسبارتام _ الأسيسولفام، يجب أن يحتوي الوسم على التنبيهات الآتية :

* بوليولات : " يمكن أن يسبب استهلاكها المفرط آثارا مليّنة "،

* أسبارتام / ملح أسبارتام – أسيسولفام : "تحتوي على مصدر الفينيلالانين"،

– عبارة " لا ينصح بتناوله من طرف الأطفال " في حالة استعمال المحليات،

– عبارة " لا ينصح بتناوله من طرف الأشخاص ذوي الحساسية و/ أو الحساسية المفرطة من المضافات الغذائية ".

2– المضافات الغذائية المعبأة مسبقا التي تباع بالتجزئة :

– اسم كل مضاف غذائي يجب أن يكون خاصا وغير جنيس ويكون رقمه في النظام الدولي للترقيم متبوعا بوظيفته التكنولوجية،

– طبيعة المضاف الغذائي،

– عبارة " لأغراض غذائية " أو أية إشارة أخرى مماثلة،

– الكمية القصوى لكل مضاف غذائي أو مجموعة مضافات غذائية معبر عنها بما يأتي :

* قياس الوزن بالنسبة للمضافات الغذائية الصلبة غير تلك التي تباع في شكل صفائح،

* قياس الوزن أو الحجم بالنسبة للمضافات الغذائية السائلة ،

* قياس الوزن أو الحجم بالنسبة للمضافات الغذائية شبه الصلبة أو اللزجة،

* قياس الوزن مع بيان عدد الصفائح المعبأة، بالنسبة للمضافات الغذائية في شكل صفائح.

– عند وجود مضافين غذائيين أو أكثر في مزيج من المضافات الغذائية، فإنه يجب أن تبيّن أسماؤها في قائمة مرقمة بالترتيب التنازلي حسب كتلتها بالمقارنة مع المحتوى الإجمالي للمزيج،

– في حالة استعمال مزيج من المواد المعطرة، فإن إظهار اسم كل معطر ليس ضروريا، ويمكن استعمال التسمية الجنيسة، "عطر" أو" معطر" بشرط أن تكون مصحوبة ببيان طبيعة العطر.

يمكن أن تتبع عبارة " عطر" أو " معطر" بأوصاف مختلفة ولا سيما " طبيعي" أو" اصطناعي " أو الاثنين معا حسب الحالة،

– عبارة " حلال"،

– يجب أن يحتوي وسم محليات المائدة التي تحتوي على البوليولات و/أو الأسبارتام و/أو ملح الأسبارتام – الأسيسولفام، التنبيهات الآتية :

* بوليولات : " يمكن أن يسبب استهلاكها المفرط آثارا مليّنة "،

* سبارتام / ملح أسبارتام – أسيسولفام : "تحتوي على مصدر الفينيلالانين".

– عبارة " لا ينصح بتناوله من طرف الأطفال " بالنسبة لمحليات المائدة،

– عبارة " لا ينصح بتناوله من طرف الأشخاص ذوي الحساسية و/ أو الحساسية المفرطة من المضافات الغذائية ".

وبالنسبة للمضافات الغذائية الموجهة للصناعات الغذائية، يمكن أن تظهر البيانات " حلال " و" طبيعة المضاف الغذائي " على غلاف التوضيب أو في الوثائق المرفقة بالمنتوج .

المادّة 13 : تحدد قائمة المضافات الغذائية المرخص بها وتعريفاتها ووظائفها التكنولوجية وكذا أرقامها في النظام الدولي للترقيم في الملحق الأول المرفق بأصل هذا المرسوم.

المادّة 14 : تحدد قائمة أصناف الأغذية التي يمكن أن تدمج فيها المضافات الغذائية المنصوص عليها في المادة 6 أعلاه، في الملحق الثاني المرفق بأصل هذا المرسوم.

المادّة 15 : تحدد قائمة المضافات الغذائية التي يمكن دمجها في المواد الغذائية ، وكذا حدودها القصوى المرخص بها، في الملحق الثالث المرفق بأصل هذا المرسوم .

المادّة 16 : توضع نسخ من الملاحق الأول والثاني والثالث المرفقة بأصل هذا المرسوم وكذا تحيينها تحت التصرف، على مستوى المديريات الجهوية للتجارة والمديريات الولائية للتجارة والمركز الجزائري لمراقبة النوعية والرزم وغرف التجارة والصناعة والموقع الإلكتروني الرسمي لوزارة التجارة على شبكة الأنترنيت.

المادّة 17 : يعاقب على مخالفات أحكام هذا المرسوم طبقا للتشريع المعمول به، ولا سيما أحكام القانون رقم 09-03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمذكور أعلاه.

المادّة 18 : تسري أحكام هذا المرسوم بعد سنة من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية.

المادّة 19 : تلغى كل الأحكام المخالفة لهذا المرسوم، ولا سيما منها أحكام المرسوم التنفيذي رقم 92-25 المؤرخ في 8 رجب عام 1412 الموافق 13 يناير سنة 1992 والمذكور أعلاه.

المادّة 20 : ينشر هذا المرسوم في الجريدة الرّسميّة للجمهوريّة الجزائريّة الدّيمقراطيّة الشّعبيّة.

حرّر بالجزائر في 23 جمادى الثانية عام 1433 الموافق 15 مايو سنة 2012.

أحمد أويحيى

مرسوم تنفيذي رقم 12 – 203 مؤرّخ في 14 جمادى الثانية عام 1433 الموافق 6 مايو سنة 2012، يتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتوجات.

إن الوزير الأول،

– بناء على تقرير وزير التجارة ،

– وبناء على الدستور، لا سيما المادتان 85–3 و125 (الفقرة 2) منه،

– وبمقتضى القانون رقم 88–07 المؤرخ في 7 جمادى الثانية عام 1408 الموافق 26 يناير سنة 1988 والمتعلق بالوقاية الصحية والأمن وطب العمل،

– وبمقتضى القانون رقم 09–03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، لا سيما المادة 10 منه،

– وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 10–149 المؤرخ في 14 جمادى الثانية عام 1431 الموافق 28 مايو سنة 2010 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 05–465 المؤرخ في 4 ذي القعدة عام 1426 الموافق 6 ديسمبر سنة 2005 والمتعلق بتقييم المطابقة،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 05–467 المؤرخ في 8 ذي القعدة عام 1426 الموافق 10 ديسمبر سنة 2005 الذي يحدد شروط مراقبة مطابقة المنتوجات المستوردة عبر الحدود و كيفيات ذلك،

– و بعد موافقة رئيس الجمهورية،

يرسم ما يأتي :

المادة الأولى : تطبيقا لأحكام المادة 10 من القانون رقم 09–03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمذكور أعلاه، يهدف هذا المرسوم إلى تحديد القواعد المطبقة في مجال أمن المنتوجات.

المادة 2 : تطبق أحكام هذا المرسوم على السلع والخدمات الموضوعة للاستهلاك كما هي محددة في أحكام القانون رقم 09-03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمذكور أعلاه، مهما كانت تقنيات وطرق البيع المستعملة.

المادة 3 : لا تطبق أحكام هذا المرسوم على المنتوجات العتيقة و التحف و المنتوجات الغذائية الخام الموجهة للتحويل والبيوسيدات والأسمدة والأجهزة الطبية والمواد والمستحضرات الكيميائية، التي تخضع لأحكام تشريعية وتنظيمية خاصة.

المادة 4 : عندما تكون بعض السلع و الخدمات محمية أو خاضعة لتعليمات أمن خاصة تفرضها نصوص تنظيمية خاصة، فإن أحكام هذا المرسوم تطبق فقط على الجوانب والأخطار أو مجموعة من الأخطار لم تتكفل بها هذه التعليمات.

المادة 5 : يجب أن تستجيب السلعة و/أو الخدمة بمجرد وضعها رهن الاستهلاك، للتعليمات التنظيمية المتعلقة بها في مجال أمن وصحة المستهلكين وحمايتهم، لا سيما فيما يتعلق بما يأتي :

– مميزات السلعة من حيث تركيبتها وشروط إنتاجها وتجميعها وتركيبها واستعمالها وصيانتها وإعادة استعمالها وتدويرها من جديد ونقلها،

– شروط النظافة التي يجب أن تتوفر في الأماكن المستعملة للإنتاج والأشخاص الذين يعملون بها،

– مميزات و تدابير الأمن الأخرى المرتبطة بالخدمة وبشروط وضعها في متناول المستهلك،

– التدابير الملائمة الموضوعة قصد ضمان تتبع مسار السلعة أو الخدمة.

يقصد **بتتبع مسار السلعة :** الإجراء الذي يسمح بتتبع حركة سلعة من خلال عملية إنتاجها وتحويلها و توضيبها واستيرادها وتوزيعها واستعمالها وكذا تشخيص المنتج أو المستورد ومختلف المتدخلين في تسويقها والأشخاص الذين اقتنوها، بالاعتماد على الوثائق.

يقصد **بتتبع مسارالخدمة :** الإجراء الذي يسمح بتتبع عملية تقديم خدمة، في كل مراحل أدائها للمستهلك الذي استفاد منها بالاعتماد على وثائق.

– التدابير المتعلقة برقابة مطابقة السلعة أوالخدمة لمتطلبات الأمن المطبقة عليها.

تحدد تعليمات الأمن الخاصة بسلعة أو خدمة أو فئة من السلع أو الخدمات، عن طريق نصوص خاصة.

المادة 6 : تثبت مطابقة السلعة أو الخدمة من حيث إلزامية الأمن بالنظر للأخطار التي يمكن أن تؤثر على صحة المستهلك وأمنه.

تقيّم مطابقة السلعة أو الخدمة من حيث إلزامية الأمن بمراعاة :

– التنظيمات والمقاييس الخاصة المتعلقة بها،

– المستوى الحالي للمعارف و التكنولوجيا،

– الأمن الذي يحق للمستهلكين انتظاره،

– الاستعمالات المرتبطة بحسن السير في مجال الأمن أو الصحة.

المادة 7 : لا تمنع مطابقة السلعة أو الخدمة للمواصفات الهادفة إلى ضمان إلزامية الأمن، الأعوان المؤهلين المنصوص عليهم في أحكام المادة 25 من القانون رقم 09-03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمذكور أعلاه، من اتخاذ التدابير المناسبة قصد :

– الحد من وضعها في السوق أو طلب سحبها أو استرجاعها إذا أظهر التطور التكنولوجي أن السلعة غير مضمونة،

– توقيف الخدمة إذا تبين أنها غير مضمونة.

تحدد كيفيات تطبيق هذه المادة بقرار من الوزير المكلف بحماية المستهلك و قمع الغش.

المادة 8 : في إطار رقابة مطابقة أمن السلع والخدمات، يؤخذ بعين الاعتبار على وجه الخصوص :

– مميزات السلعة أو الخدمة بما في ذلك شروط استعمالها،

– تأثير السلعة أو الخدمة على الجوار،

– عرض السلعة أو الخدمة والإنذارات والتعليمات المحتملة الخاصة باستعمالها وكذا كل البيانات الأخرى المتعلقة بها،

– فئات المستهلكين المعرضين لحالات خطر عند استعمال السلعة أو الخدمة.

المادة 9 : تعتبر كل سلعة أو خدمة مضمونة عندما تكون مطابقة لمتطلبات الأمن، كما هو منصوص عليه في التنظيم المعمول به.

المادة 10 : يجب على المنتجين والمستوردين ومقدمي الخدمات وضع في متناول المستهلك كل المعلومات الضرورية التي تسمح له بتفادي الأخطار المحتملة و المرتبطة باستهلاك و/ أو باستعمال السلعة أو الخدمة المقدمة وذلك طيلة مدة حياته العادية أو مدة حياته المتوقعة بصفة معقولة.

وفي هذا الإطار، يجب على المنتجين والمستوردين ومقدمي الخدمات اتخاذ التدابير الملائمة المتعلقة بمميزات السلع أو الخدمات التي يقدمونها والتي من شأنها :

– جعلهم يطلعون على الأخطار التي يمكن أن تسببها سلعهم أو خدماتهم عند وضعها في السوق و/أو عند استعمالها،

– اتخاذ الإجراءات اللازمة لتفادي هذه الأخطار، لا سيما، سحب المنتوجات من السوق والإنذار المناسب والفعال للمستهلكين واسترجاع المنتوج الذي في حوزتهم أو تعليق الخدمة.

لا يعفي وضع المعلومات المبينة أعلاه في متناول المستهلكين المنتجين والمستوردين ومقدمي الخدمات من احترام الالتزامات الأخرى المنصوص عليها في التنظيم المعمول به، لا سيما تلك الواردة في أحكام هذا المرسوم.

المادة 11 : يلزم المنتجون والمستوردون، قصد وضع الأحكام المنصوص عليها في المادة 10 أعلاه حيز التنفيذ، بالقيام على الخصوص، بما يأتي :

– الإشارة على الغلاف و التوضيب لهويتهم وعناوين الاتصال ومرجع المنتوج ورقم حصته و/أو تاريخ صنعه وكذا بلده الأصلي،

– إعلام الموزعين بشأن متابعة منتوجاتهم،

– مسك سجل خاص بالشكاوى، عند الاقتضاء.

المادة 12 : لا يمكن أن توضع المنتوجات غير المسوقة في بلدها الأصلي بسبب عدم مطابقتها لمتطلبات الأمن، في السوق الوطنية.

يجب أن تستجيب المنتوجات المستوردة غير المحمية بتنظيم وطني في مجال متطلبات الأمن، لمتطلبات الأمن المعمول بها في بلدها الأصلي أو في بلد المصدر.

المادة 13 : يسهر الموزعون على الامتثال لقواعد أمن المنتوجات الموضوعة في السوق، خصوصا عن طريق :

– مسك الوثائق اللازمة لمتابعة مسار المنتوجات وتوفيرها،

– إرسال المعلومات المتعلقة بالأخطار المسجلة أو المعلن عنها والمرتبطة بهذه المنتوجات للمنتجين أوالمستوردين،

– المشاركة في التدابير المتخذة من المنتجين أو المستوردين والسلطات المختصة المؤهلة لتجنب الأخطار.

المادة 14 : إذا علم المنتجون والمستوردون ومقدمو الخدمات أو كان يجب عليهم أن يعلموا، لا سيما عن طريق تقييم الأخطار أو على أساس المعلومات التي يحوزونها ، بأن السلعة الموضوعة في السوق أو الخدمة المقدمة للمستهلك تشكل خطرا على صحته أو أمنه، فإنهم ملزمون بإعلام مصالح الوزارة المكلفة بحماية المستهلك و قمع الغش المختصة إقليميا فورا بذلك.

المادة 15 : تتخذ الإدارة المكلفة بحماية المستهلك وقمع الغش في جميع مراحل عملية الوضع رهن الاستهلاك وبعد أخذ رأي الهيئات والمؤسسات التقنية المعنية، كل التدابير قصد سحب كل سلعة من السوق أو توقيف الخدمة إذا كانت لا تستجيب لمتطلبات الأمن، خصوصا عبر :

– تبليغ المتدخلين المعنيين عن طريق إنذارات محررة بوضوح وتشير إلى الأخطار التي يمكن أن تشكلها السلعة أو الخدمة الموضوعة في السوق وإلزامهم بإعادة مطابقتها،

– توجيه أوامر إلى المتدخلين المعنيين بالإعلام حول الأخطار الناجمة عن السلع أو الخدمات التي يمكن أن تشكل أخطارا لبعض الأشخاص، و إعلامهم في الوقت المناسب و بكل الطرق الملائمة،

– اتخاذ التدابير اللازمة، بالنسبة لكل سلعة أو خدمة تشكل خطرا على صحة و أمن المستهلكين، قصد تجنب وضعها في السوق و إعداد التدابير الضرورية المرافقة للسهر على احترام هذه التدابير،

– السهر على تنظيم ومتابعة كل سلعة خطيرة موضوعة في السوق بسحبها الفعلي و الفوري وكذا إتلافها وفق الشروط الملائمة و إعلام المستهلكين بالأخطار التي تشكلها وإلزام المنتجين أو المستوردين والموزعين باسترجاعها لدى المستهلكين.

المادة 16 : يمكن الإدارة المكلفة بحماية المستهلك وقمع الغش قصد وضع الأحكام المنصوص عليها في المادة 15 أعلاه حيز التنفيذ، اللجوء إلى أي هيئة تقنية مختصة بإمكانها مساعدتها على تقييم الأخطار التي يمكن أن تشكلها السلعة أو الخدمة الموضوعة للاستهلاك.

المادة 17 : ينشأ لدى الوزير المكلف بحماية المستهلك و قمع الغش شبكة للإنذار السريع، مكلفة بمتابعة المنتوجات التي تشكل أخطارا على صحة المستهلكين وأمنهم.

المادة 18 : تتكون شبكة الإنذار السريع من ممثلي :

– الوزير المكلف بحماية المستهلك و قمع الغش، رئيسا،

– الوزير المكلف بالداخلية والجماعات المحلية، عضوا،

– الوزير المكلف بالمالية، عضوا،

–الوزير المكلف بالطاقة والمناجم، عضوا،

– الوزير المكلف بالموارد المائية، عضوا ،

– الوزير المكلف بالصحة والسكان و إصلاح المستشفيات، عضوا ،

– الوزير المكلف بالفلاحة والتنمية الريفية، عضوا ،

– الوزير المكلف بالصيد البحري والموارد الصيدية، عضوا ،

– الوزير المكلف بالصناعة والمؤسسات الصغيرة والمتوسطة و ترقية الاستثمار، عضوا،

– الوزير المكلف بالتهيئة العمرانية والبيئة، عضوا،

– الوزير المكلف بالنقل عضوا،

– الوزير المكلف بالسياحة والصناعة التقليدية، عضوا،

– الوزير المكلف بالبريد وتكنولوجيات الإعلام والاتصال، عضوا،

– الوزير المكلف بالاتصال، عضوا.

المادة 19 : تغطي شبكة الإنذار السريع كل السلع والخدمات بمفهوم أحكام هذا المرسوم، السوقة عبر التراب الوطني والموجهة للاستعمال النهائي للمستهلك و ذلك في جميع مراحل عملية الوضع للاستهلاك.

المادة 20 : تتولى الإدارة المركزية للوزارة المكلفة بحماية المستهلك وقمع الغش ومصالحها الخارجية المكلفة بتطبيق التدابير المتعلقة بمتابعة المنتوجات الخطيرة، بث معلومات شبكة الإنذار السريع.

المادة 21 : يمكن أن تتواصل شبكة الإنذار السريع بشبكات الإنذار الجهوية أو الدولية. كما تربط هذه الشبكة العلاقات وتتبادل المعلومات مع جمعيات حماية المستهلكين والجمعيات المهنية وجمعيات أرباب العمل الأكثر تمثيلا.

المادة 22 : تباشر شبكة الإنذار السريع كل عمل من شأنه :

– ضمان البث الفوري وبدون انتظار على المستوى الوطني أوالجهوي أو المحلي حسب طبيعة الخطر المعين، لكل معلومة من شأنها أن تؤدي إلى السحب الفوري من السوق لكل منتوج من شأنه الإضرار بصحة المستهلك أو أمنه،

– وضع المعلومات التي تحوزها والمتعلقة بالأخطار التي تشكلها المنتوجات على صحة المستهلكين وأمنهم في متناول المستهلكين.

تحدد كيفيات تنظيم وعمل شبكة الإنذار السريع بقرار من الوزير المكلف بحماية المستهلك وقمع الغش.

المادة 23 : تطبق العقوبات المنصوص عليها في التشريع المعمول به، لا سيما أحكام القانون رقم 09–03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمذكور أعلاه، على كل مخالفة لأحكام هذا المرسوم.

المادة 24 : ينشر هذا المرسوم في الجريدة الرّسميّة للجمهوريّة الجزائريّة الدّيمقراطيّة الشّعبيّة.

حرّر بالجزائر في 14 جمادى الثانية عام 1433 الموافق 6 مايو سنة 2012.

أحمد أويحيى

وزارة التجارة

قرار وزاري مشترك مؤرخ في 7 ذي القعدة عام 1438 الموافق 31 يوليو سنة 2017، يحدد تعليمات الأمن الخاصة المطبقة في قاعات الحلاقة و/أو التجميل.

إنّ وزير التجارة،

ووزير السياحة والصناعة التقليدية،

ووزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات،

– بمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 17–180 المؤرخ في 28 شعبان عام 1438 الموافق 25 مايو سنة 2017 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة، المتمم،

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

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 91–05 المؤرخ في 3 رجب عام 1411 الموافق 19 يناير سنة 1991 والمتعلق بالقواعد العامة للحماية التي تطبق على حفظ الصحة والأمن في أماكن العمل،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 97–37 المؤرخ في 5 رمضان عام 1417 الموافق 14 يناير سنة 1997 الذي يحدد شروط وكيفيات صناعة مواد التجميل والتنظيف البدني وتوضيبها واستيرادها وتسويقها في السوق الوطنية، المعدل والمتمم،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 97–142 المؤرخ في 23 ذي الحجة عام 1417 الموافق 30 أبريل سنة 1997 الذي يحدد كيفيات التسجيل في سجل الصناعة التقليدية والحرف، المعدل والمتمم،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 01–285 المؤرخ في 6 رجب عام 1422 الموافق 24 سبتمبر سنة 2001 الذي يحدد الأماكن العمومية التي يمنع فيها تعاطي التبغ وكيفيات تطبيق هذا المنع،

– 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 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 12–203 المؤرخ في 14 جمادى الثانية عام 1433 الموافق 6 مايو سنة 2012 والمتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتوجات، لا سيما المادة 5 منه،

– 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 16–05 المؤرخ في 29 ربيع الأول عام 1437 الموافق 10 يناير سنة 2016 الذي يحدد صلاحيات وزير التهيئة العمرانية والسياحة والصناعة التقليدية،

يقررون ما يأتي :

المادة الأولى : تطبيقا لأحكام المادة 5 من المرسوم التنفيذي رقم 12–203 المؤرخ في 14 جمادى الثانية عام 1433 الموافق 6 مايو سنة 2012 والمذكور أعلاه، يهدف هذا القرار إلى تحديد تعليمات الأمن الخاصة المطبقة في قاعات الحلاقة و/ أو التجميل.

المادة 2 : تطبق أحكام هذا القرار على كل قاعات الحلاقة و/أو التجميل وفي الأماكن المماثلة.

المادة 3 : لا تطبق أحكام هذا القرار على عمليات العلاج والرعاية الطبية وشبه الطبية والجراحية ذات الأغراض التجميلية والتي تدخل في اختصاص الطب التجميلي والجراحة التجميلية.

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

قاعة الحلاقة : كل مؤسسة يقوم نشاطها الرئيسي على تقديم خدمات العناية بالشعر، خصوصا تسريحة وتصفيف الشعر وحلاقة اللحية والشوارب واستعمال المواد الكيميائية لتصفيف ولتفريز ولتلوين الشعر وحيث يمكن أن تمارس، على سبيل الإضافة، النشاطات الملحقة بخدمات الحلاق كخدمات النظافة والجمال الجسدي (مطرّف الأظافر ومطبّب الأقدام والتشكيل التجميلي والماكياج...)، ماعدا ممارسة عملية صبغ البشرة بالإبر.

قاعة التجميل أو قاعة الجمال : كل مؤسسة يقوم نشاطها الرئيسي على تقديم عناية تجميلية للنساء والرجال كمطرّف الأظافر ومطبّب الأقدام والتشكيل التجميلي، ماعدا ممارسة عملية صبغ البشرة بالإبر.

الأماكن المماثلة : كل الأماكن التي يمارس فيها نشاط الحلاقة و/أو التجميل كالفنادق ودور العجزة والحمام العربي.

المادة 5 : في إطار نشاطهم، يلتزم ممتهنو العناية التجميلية أو الشعر، باحترام القواعد الآتية :

– أن لا يمارسوا أي نشاط متعلق بالممارسة الطبية أو الصيدلانية أو شبه الطبية، لا سيما كمدلك– صحة تأهيلية أو كممرض أو صيدلي،

– أن لا يعالجوا ولا يفحصوا ولا يقوموا بالتشخيص بالمعنى الطبي للكلمة،

– أن لا يمارسوا أي عملية إلاّ لغرض تجميلي وصيانة البشرة وما هو بارز من البشرة وحاميها (كالشعر والأظافر)،

– أن لا يتجاوزوا حاجز البشرة،

– أن لا يستخدموا إلاّ مستحضرات التجميل،

– أن لا يستخدموا أي منتوج طبي،

– أن لا يستخدموا مصطلحات ذات طابع أو مدلول طبي، لا سيما في الدعاية،

– أن لا يقوموا بصنع المستحضرات التجميلية.

المادة 6 : يجب أن يكون التشكيل التجميلي عملا سطحيا خارجيا يجري على بشرة الوجه وجسم الإنسان لغرض تجميلي ورفاهي فقط، وليس لغاية طبية وعلاجية.

يمكن أن يكون هذا العمل يدويا أو يسهل بجهاز مخصص للتجميل.

المادة 7 : يسمح في مجال إزالة الشعر على الجلد، باستعمال الملقط والخيط والشمع.

ويجب أن يستعمل الشمع والخيط مرة واحدة.

المادة 8 : يجب على العمال الممارسين في قاعة الحلاقة و/أو التجميل اتخاذ كل التدابير اللازمة لتجنب خطر انتقال العدوى بين الأشخاص.

يلتزم كل عامل يمارس في قاعة الحلاقة و/أو التجميل إذا تعرض لمرض معد بالتوقف عن أداء عمله إلى غاية الاختفاء الكلي لخطر العدوى، إلاّ في حالة تقديم شهادة طبية تثبت عدم قابلية مرضه للعدوى.

المادة 9 : يلزم العمال الممارسون في قاعة الحلاقة و/أو التجميل بمراعاة النظافة في اللباس والجسد، لا سيما نظافة الأيدي والأظافر.

المادة 10 : يجب أن يطبق المهنيون الممارسون مهنة الحلاقة و/أو التجميل تدابير التعقيم الخاصة بالأدوات والوسائل بعد كل استعمال.

في حالة الشك في وجود مرض الشعر أو البشرة أو الأظافر لدى الزبون، فإنّه يجب اتخاذ التدابير الخاصة بتعقيم الأدوات والملابس التي تم استعمالها.

كما يجب على المهنيين المذكورين أعلاه، أن يعقّموا أيديهم باستخدام محلول مطهر.

المادة 11 : يجب أن تكون قاعة الحلاقة و/أو التجميل ذات مساحة كافية حسب طبيعة استعمالها، وتتوفر فيها الشروط الصحية والتهوية والإضاءة بشكل كاف، وبصفة عامة يجب أن تستجيب لمتطلبات النظافة والأمن المتعلقة بأماكن العمل، وهذا طبقا للتشريع والتنظيم المعمول بهما.

كما يجب أن تكون أجهزة التهوية أو تكييف الهواء قادرة، بصفة دائمة، على ضمان استخراج البخار والروائح.

كما يجب أن يكون للمحل جهاز لتوفير المياه الساخنة والباردة ومجهز بالمرافق الصحية التي يجب أن توضع تحت تصرف الزبائن.

المادة 12 : يجب أن يكون المحل المخصص لممارسة الخدمات المتعلقة بقاعة الحلاقة و/أو التجميل، مهيأ بصفة تسمح بالتمييز بين المناطق المخصصة لاستعمال شامبوا ومنتجات أخرى وتلك المخصصة لخدمات الحلاقة وكذا خدمات التجميل.

المادة 13 : يجب أن يكون المحل في متناول الأشخاص المعوقين حركيا.

المادة 14 : يجب أن تجهز قاعة الحلاقة و/ أو التجميل بالعتاد المهني اللازم لممارسة كل نشاط ويجب أن يكون هذا العتاد سهل التنظيف وأن يحافظ على بقائه نظيفا.

ويجب أن يكون سطح طاولات العمل من مادة لا تسمح بنفاذ المواد المستعملة.

توضع بقايا القطن والقمامة...إلخ، فورا، في حاوية محكمة الغلق، توضع خارج القاعة.

المادة 15 : يجب صيانة المعدات المستعملة من طرف الحلاّق وممارسي عملية التجميل ومطرّف الأظافر ومطبّب الأقدام وكل الأشخاص العاملين في أماكن ممارسة الحرفة، بحيث لا يمكن، في أي حال، أن تكون سببا لانتقال الأمراض المعدية.

بعد استعمال أي أداة، يتم تطهيرها بالطرق الملائمة.

يجب أن تستعمل شفرات الحلاقة مرة واحدة فقط.

يجب تبديل المناشف والمآزر وتعقيمها أو تطهيرها بمواد فعالة لكل زبون.

المادة 16 : يجب أن تتوفر قاعة الحلاقة و/ أو التجميل على مجموعتين، على الأقل، من الأدوات لكل حلاق و/ أو ممارسي عملية التجميل، بحيث يمكن تطهير إحداهما حين استعمال الأخرى.

المادة 17 : يجب أن تتوفر قاعة الحلاقة و/ أو التجميل على علبة صيدلانية تحتوي على مواد للتعقيم والمواد الموقفة للنزيف.

المادة 18 : لا يسمح باستعمال المواد التي تحتوي على حمض تيوغليكلوليك وأملاحه أو أسترته ذات تركيز بين 8 % و 11 % من حمض تيوغليكوليك إلاّ من طرف حلاقين مؤهلين، لتجعيد أو إزالة تجعيد الشعر أو لتمويج الشعر.

المادة 19 : يجب أن يكون استعمال المنتوجات والمذيبات الطائرة القابلة للاشتعال أو السامّة طبقا للأحكام التنظيمية المعمول بها.

المادة 20 : يجب أن يعلن عن نوع الخدمات والأسعار التي تقدمها قاعات الحلاقة و/ أو التجميل بالنشر في مكان ظاهر يمكن للزبون الاطلاع عليه.

كما يجب أيضا الإعلان عن أيام وساعات فتح وغلق المحل ورقم الهاتف، إن أمكن.

المادة 21 : كل إخلال بأحكام هذا القرار يعاقب عليه طبقا للأحكام التشريعية المعمول بها.

المادة 22 : يجب على ممارسي مهنة الحلاقة و/أو التجميل أن يمتثلوا لأحكام هذا القرار خلال ستة (6) أشهر، ابتداء من تاريخ نشره في الجريدة الرّسميّة.

المادة 23 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرّسمية للجمهوريّة الجزائريّة الدّيمقراطية الشّعبية.

حرر بالجزائر في 7 ذي القعدة عام 1438 الموافق 31 يوليو سنة 2017.

وزير التجارة
أحمد عبد الحفيظ ساسي

وزير السياحة والصناعة التقليدية
حسن مرموري

وزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات
مختار حسبلاوي

★

مرسوم تنفيذي رقم 17 – 99 مؤرخ في 29 جمادى الأولى عام 1438 الموافق 26 فبراير سنة 2017، يحدد خصائص القهوة وكذا شروط وكيفيات عرضها للاستهلاك.

إنّ الوزير الأول،

– بناء على تقرير وزير التجارة،

– وبناء على الدستور، لا سيما المادتان 99–4 و143 (الفقرة 2) منه،

– وبمقتضى القانون رقم 09–03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، المعدل،

– وبمقتضى القانون رقم 04–04 المؤرخ في 5 جمادى الأولى عام 1425 الموافق 23 يونيو سنة 2004 والمتعلق بالتقييس، المعدل والمتمم،

– وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 05–118 المؤرخ في 2 ربيع الأول عام 1426 الموافق 11 أبريل سنة 2005 والمتعلق بتأيين المواد الغذائية،

– وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 15–125 المؤرخ في 25 رجب عام 1436 الموافق 14 مايو سنة 2015 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة، المعدل،

– 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،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 92–30 المؤرخ في 15 رجب عام 1412 الموافق 20 يناير سنة 1992 والمتعلق بخصائص أنواع البن وعرضها، المعدل والمتمم،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 04–319 المؤرخ في 22 شعبان عام 1425 الموافق 7 أكتوبر سنة 2004 الذي يحدد مبادئ إعداد تدابير الصحة والصحة النباتية واعتمادها وتنفيذها،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 04–320 المؤرخ في 22 شعبان عام 1425 الموافق 7 أكتوبر سنة 2004 والمتعلق بشفافية تدابير الصحة والصحة النباتية والعراقيل التقنية للتجارة،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 12–203 المؤرخ في 14 جمادى الثانية عام 1433 الموافق 6 مايو سنة 2012 والمتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتوجات،

– 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،

– 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 14–366 المؤرخ في 22 صفر عام 1436 الموافق 15 ديسمبر سنة 2014 الذي يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 15–172 المؤرخ في 8 رمضان عام 1436 الموافق 25 يونيو سنة 2015 الذي يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمواد الغذائية.

يرسم ما يأتي :

المادّة الأولى : طبقا لأحكام المادتين 10 و11 من القانون رقم 09–03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمذكور أعلاه، يحدد هذا المرسوم خصائص القهوة وكذا شروط وكيفيات عرضها للاستهلاك.

المادّة 2 : يخصص الاسم "قهوة" مع وصف أو بدون وصف وكذا كل تسمية تحتوي إما على عبارة " قهوة"، وإما على مشتق هذه العبارة، وإما على اسم سلالة في مفهوم المادة 3 أدناه أو نوع هذه السلالات، للمواد المحددة في هذا المرسوم.

المادّة 3 : تخصص تسمية "قهوة خضراء" أو " قهوة خام" لحبوب أو فولات ناتجة عن ثمار نباتات من السلالات المزروعة من جنس كوفي.

تتكون القهوة الخضراء من فولات ذات سلالة نباتية واحدة، ويجب أن تكون سليمة النوع وغير مغشوشة وقابلة للتسويق.

يجب أن تكون الفولات مجردة من قشورها وألاّ ينقصها أي عنصر من العناصر التي تتكون منها وألاّ يلحقها أي تعكر أو تلوث، ولا سيما عن طريق الفساد أو العفونة، وألاّ تنبعث منها أية رائحة كريهة أو غريبة عن القهوة.

تحدد نسب الوزن المقبولة للمواد الغريبة والرطوبة، كما يأتي :

– يجب أن تكون نسبة الماء أو الرطوبة أقل من .....12,5 %،

– يجب ألا تتجاوز نسبة المواد الغريبة .....0,5 %.

المادّة 4 : تخصص تسمية "قهوة" دون وصف للمادة الناتجة عن تحميص القهوة الخضراء كما هي محددة في المادة 3 أعلاه، ويجب ألاّ يتسبب تحميص القهوة الخضراء في إنقاص أي عنصر من العناصر التي تتكون منها.

المادّة 5 : تحمص القهوة الخضراء في درجات حرارة مطابقة للتنظيم المعمول به وفي حالة عدم وجوده، يرجع إلى المقاييس المعمول بها على المستوى الدولي.

المادّة 6 : لا يجب أن تنبعث من القهوة المحمصة أية رائحة كريهة وألاّ يكون لها مذاق سيء. وتحدد النسب القصوى للوزن المسموح بها من الحجارة أو المواد الغريبة الأخرى، ومن الرماد والماء، كما يأتي :

– نسبة الحجارة أو المواد الغريبة في القهوة...1 %،

– نسبة الماء أو الرطوبة.....5 %،

– نسبة الرماد..... 6 %.

إلاّ أنه، لا تطبق نسبة الرطوبة أو الماء، المحددة أعلاه، على القهوة الموضّبة، بشرط أن تكون كمية المواد الجافة الموضّبة تشكل، على الأقل، 95 % من الوزن الصافي المبين.

المادّة 7 : تخصص تسمية " قهوة مطحونة" للمنتوج الحاصل من طحن القهوة المحمّصة، كما هي محددة في المادة 4 أعلاه.

يجب ألاّ تنبعث من القهوة المطحونة أية رائحة كريهة وألاّ يكون لها مذاق سيء. وتكون نسب الرطوبة أو الماء والرماد في القهوة المطحونة هي نفس النسبة المحددة للقهوة المحمصة.

إلا أنه، لا تطبق نسبة الماء المذكورة أعلاه على القهوة المطحونة الموضّبة بشرط أن تكون كمية المواد الجافة الموضّبة تشكل، على الأقل، 95 % من الوزن الصافي المبين.

المادّة 8 : يجب ألاّ تشتمل القهوة المحمّصة والقهوة الخضراء على كمية عالية من الفولات المعيبة.

تحدد الحدود القصوى لعيوب القهوة المحمّصة والقهوة الخضراء ومقياس حساب هذه العيوب وكذا حجم حبات القهوة، بقرار مشترك بين الوزراء المكلفين بحماية المستهلك وبالصناعة وبالفلاحة.

المادّة 9 : تخصص تسمية " قهوة خضراء منزوعة الكافيين" للمنتوج الحاصل من إزالة الكافيين من القهوة الخضراء التي لا تحتوي على أكثر من 0,09 % من وزن الكافيين عديم الماء بالنسبة للمنتوج الجاف.

المادّة 10 : تخصص تسمية " قهوة منزوعة الكافيين" للمنتوج الحاصل من إزالة الكافيين من القهوة المحمّصة كما هي محددة في المادة 4 أعلاه أو من القهوة الخضراء منزوعة الكافيين المحمّصة، حيث لا تحتوي نسبة الكافيين عديم الماء أكثر من 0,1 % بالنسبة للمنتوج الجاف.

المادّة 11 : يجب ألاّ تؤدي عملية نزع الكافيين إلى حرمان المنتوج من أي عنصر من عناصره الأساسية.

يمكن أن تخضع القهوة المستعملة لإنتاج القهوة منزوعة الكافيين لمعالجة بقصد نزع عناصر الطبقة السطحية اللامعة للحبوب. ويجب أن يتضمن وسم المنتوجات التي خضعت لهذا العلاج، بيانا يوضح الطريقة المستعملة.

يجب أن تكون المذيبات المستعملة خلال عملية نزع الكافيين وحدود بقايا هذه المذيبات في القهوة المعالجة مطابقة للتنظيم المعمول به.

المادّة 12 : تخصص تسمية " مستخلص القهوة"، "مستخلص القهوة القابلة للذوبان"، "قهوة قابلة للذوبان" أو "قهوة سريعة الذوبان" للمنتوج المركز المتحصل عليه من استخلاص حبوب القهوة المحمّصة، باستعمال الماء فقط كوسيلة للاستخلاص، باستثناء كل طرق التميؤ التي يضاف إليها الحمض أو الأساس.

وزيادة على العناصر غير القابلة للذوبان والمتعذر تجنبها من الناحية التكنولوجية والزيوت غير القابلة للذوبان الناتجة من القهوة، يجب ألاّ يتكون مستخلص القهوة إلا من العناصر القابلة للذوبان ونكهات القهوة.

المادّة 13 : يجب أن تكون نسبة المادة الجافة الناتجة من القهوة المحددة في المادة 12 أعلاه، كما يأتي :

أ – مستخلص القهوة في شكل صلب : يساوي 95 % من الوزن أو أكثر،

ب– مستخلص القهوة في شكل عجينة : من 70 % إلى 85 % من الوزن،

ج– مستخلص القهوة في شكل سائل : من 15 % إلى 55 % من الوزن.

المادّة 14 : يجب ألاّ يحتوي مستخلص القهوة في شكل صلب أو عجينة عناصر أخرى غير العناصر الناتجة من استخلاص القهوة.

يمكن أن يحتوي مستخلص القهوة في شكل سائل على السكريات الغذائية محمصة أو غير محمصة، بنسبة لا تتجاوز 12 % من الوزن.

المادّة 15 : بالنسبة لمشروب القهوة الجاهز للاستهلاك :

– تخصص تسمية "قهوة" للمنتوج المتحصل عليه من الماء والقهوة المحدد في المادتين 4 و7 أعلاه،

– تخصص تسمية "قهوة منزوعة الكافيين" للمنتوج المتحصل عليه من الماء والقهوة منزوعة الكافيين المحددة في المادة 10 أعلاه.

المادّة 16 : تخصص تسمية " قهوة مطحونة متبّلة" أو "قهوة مطحونة بتوابل" لخليط القهوة والتوابل لا سيما منها القرفة والزنجبيل والصناب والقرنفل والفلفل الأبيض والكزبرة.

يجب ألاّ تتجاوز نسبة التوابل المتعددة 2 % من تركيبة المنتوج النهائي.

المادّة 17 : تخصص تسمية " قهوة بنكهة"، " قهوة مطحونة بنكهة"، " قهوة منزوعة الكافيين بنكهة"، "قهوة مطحونة منزوعة الكافيين بنكهة" للمنتوجات المذكورة في المواد 4 و7 و10 المذكورة أعلاه والتي أضيفت لها عطور غذائية.

المادّة 18 : لا يضاف للقهوة إلاّ :

– المستحضرات العطرية أو المواد العطرية الطبيعية،

– العطور الناتجة من القهوة.

المادّة 19 : تخصص تسمية "قهوة محمصة بالسكر" للقهوة كما هي محددة في المادة 3 أعلاه، مع إضافة السكر أو الكراميل أو النشاء، خلال عملية التحميص، أو تغليف حبوب القهوة خلال عملية التحميص بهذه المنتوجات.

يجب ألاّ تتجاوز نسبة السكر أو الكراميل أو النشاء المضافة 3 %.

المادّة 20 : تخصص تسمية "قهوة مطحونة محمصة بالسكر " للمنتوج المتحصل من طحن القهوة المحمصة بالسكر كما هو محدد في المادة 19 أعلاه.

المادّة 21 : يرخص، بالنسبة للقهوة المحمصة المنزوعة الكافيين أو غير المنزوعة الكافيين، بالعمليات الآتية :

– خلط السلالات أو القهوة ذات مصادر مختلفة، مع توضيح نسبة كل سلالة على الوسم،

– خلط القهوة مع بدائل القهوة، وفي هذه الحالة، يجب ألاّ تحتوي تسمية المنتوج على اسم "قهوة" ولا يمكن أن يظهر على الوسم أو في أيّ دعامة إعلامية ماعدا في المكان المخصص لتركيبة المنتوج،

– خلط مستخلص القهوة مع البدائل، وفي هذه الحالة، يجب ألاّ تحتوي تسمية المنتوج، على اسم "قهوة" ولا يظهر على الوسم أو في أي دعامة إعلامية ماعدا في المكان المخصص لتركيب المنتوج،

– يجب ذكر مكونات خليط المستخلصات بترتيب تنازلي،

– تغليف القهوة خلال عملية التحميص بمادة غير ضارة وغير مسترطبة، بشرط أن تكون تسمية القهوة متبوعة بعبارة تعرّف هذا التغليف للمستهلك وكذا طبيعة ونسبة المادة الغريبة عن القهوة المنشئة لهذا التغليف.

المادّة 22 : يمكن أن تضاف في عملية تغليف القهوة، الزبدة والمواد الدهنية الأخرى القابلة للاستهلاك وكذا المضافات الغذائية المرخص بها في التنظيم المعمول به.

يمكن تحيين قائمة مواد التغليف المسموح بها المذكورة أعلاه، بموجب قرار من الوزراء المكلفين بحماية المستهلك والصناعة والفلاحة والصحة.

المادّة 23 : يجب أن لا تسوق ولا تعرض للاستهلاك القهوة وبدائل القهوة التي تحتوي على المادة السامة "أكريلاميد" عندما تتجاوز النسب المسموح بها المذكورة أدناه.

تحدد نسب أكريلاميد المسموح بها كما يأتي :

– القهوة المحمّصة.....450 مكغ/كلغ،

– القهوة سريعة الذوبان (قابل للذوبان).....900 مكغ/كلغ،

– بدائل القهوة :

أ – بدائل القهوة المستخلصة أساسا من الحبوب.....2000 مكغ/كلغ،

ب – بدائل القهوة الأخرى.....4000 مكغ/كلغ.

يمكن تحيين قائمة النسب المسموح بها لمادة "الأكريلاميد" بموجب قرار من الوزراء المكلفين بحماية المستهلك والصناعة والفلاحة والصحة.

المادّة 24 : تقاس النسب المسموح بها لهذه المادة بمناهج التحليل المحددة في التنظيم المعمول به وفي حالة عدم وجودها، يرجع إلى المقاييس المعمول بها على المستوى الدولي.

المادّة 25 : يجب أن تكون الأغلفة المستعملة للقهوة المحمصة حبا أو المطحونة جامدة بالنسبة للمنتوج المغلف وكتيمة ونظيفة وجافة.

يجب أن تكون هذه الأغلفة مطابقة للأحكام التنظيمية المعمول بها.

المادّة 26 : زيادة على الأحكام المنصوص عليها في المرسوم التنفيذي رقم 13- 378 المؤرخ في 5 محرم عام 1435 الموافق 9 نوفمبر سنة 2013 والمذكور أعلاه، لا سيما المادة 12 منه، يجب أن يحمل وسم أنواع القهوة المحددة في هذا المرسوم، ما يأتي :

أ- بالنسبة للقهوة بنكهات والقهوة بتوابل، يجب أن تتمّم تسمية البيع، حسب الحالة، باسم النكهة أو اسم التابل أو التوابل المستعملة،

ب- يجب أن تتمّم تسمية البيع لـ :"قهوة محمصة بالسكر"، "قهوة مطحونة محمصة بالسكر" بالإشارة إلى نسبة نوع السكر المضافة بنفس الخط وبنفس حجم الكتابة، وبطريقة مرئية ومقروءة وغير قابلة للمحو، ويجب أن تظهر في نفس المجال البصري الرئيسي لتغليف المنتوج،

ج- بالنسبة لمستخلصات القهوة، تكون البيانات الآتية :

1. تسمية البيع " مستخلص القهوة " أو " مستخلص قهوة قابلة للذوبان" أو " قهوة قابلة للذوبان" أو "قهوة سريعة الذوبان" كما هو محدد في المادة 12 أعلاه، تتمم، عند الاقتضاء، بالعبارات الآتية :

- "عجينة... " أو "... في شكل عجينة"، "سائل... " أو " ... في شكل سائل".

يمكن أن تتمم التسميات بعبارة "مركزة" بالنسبة لسائل مستخلص القهوة، بشرط أن تكون نسبة المادة الجافة الناتجة من القهوة أكثر من 25 % من الوزن،

- الوصف "منزوع الكافيين" شريطة أن تكون نسبة الكافيين اللامائي لا تتجاوز 0,3 % من وزن المادة الجافة الناتجة من القهوة. ويجب أن توضع تسمية البيع والوصف في نفس المجال البصري الرئيسي،

- بالنسبة لسائل مستخلص القهوة ، تسمية "مع ...." أو "يحفظ في ....." أو "يحفظ بـ ...." أو "مع ..... مضاف" أو "المحمص في ...." أو "المحمص بـ ..." متبوع بتسمية نوع السكر أو أنواع السكريات المستعملة.

يجب أن توضع هذه البيانات وتسمية البيع في نفس المجال البصري الرئيسي.

2 - النسبة الدنيا من المادة الجافة الناتجة من القهوة لمستخلص القهوة في شكل عجينة أو سائل. ويعبر عن ذلك بالنسبة المائوية لوزن المنتوج النهائي.

د - بالنسبة لبدائل القهوة وخليطها الموجهة لتحضير مشروب يذكر بالقهوة أو خليط بدائل مع القهوة ، تكون تسمية المنتوج كما يأتي :

1 - إذا كان منتوجا واحدا، يجب أن يبيّن الطبيعة الخاصة للمنتوج مرفقا بوصف " محمّص"،

2 - إذا كان خليطا، يجب أن تكون التسمية : "بديل محمص" أو "مستخلص بديل محمّص"، حسب الحالة، أو أي تسمية أخرى قصد تفادي الالتباس مع القهوة المحمصة أو مستخلص القهوة لدى المستهلك.

يجب أن يذكر على الغلاف نوع آلة تحضير القهوة أو الجهاز المستخدم في تحضير هذه البدائل.

المادّة 27 : زيادة على الأحكام المنصوص عليها في المرسوم التنفيذي رقم 13- 378 المؤرخ في 5 محرم عام 1435 الموافق 9 نوفمبر سنة 2013 والمذكور أعلاه، لا سيما المادة 58 منه، يجب أن تشتمل القهوة الخضراء الموضّبة في أكياس وغير الموجهة للمستهلك النهائي، على البيانات الآتية :

- اسم المادة وسلالتها النباتية،

- تصنيف المادة المعبّر عنها بالدرجة المحددة لها في البلد الأصلي،

- الكمّيات الخام والصافية المعبّر عنها بالوزن،

- الاسم أو عنوان الشركة، والعلامة المسجلة وعنوان المنتج أو المستورد، إذا كانت المادة مستوردة،

- رقم الحصة والمدة القصوى للاستهلاك.

وزيادة على البيانات المذكورة أعلاه، يجب أن تظهر على الوثائق المرفقة المعلومات الآتية :

– سنة جني المنتوج،

– بلد المنشأ أو بلد المصدّر إذا كان المنتوج مستوردا،

– معدل الرطوبة المعبّر عنه بالنسبة المائوية،

– الشروط الخاصة بالحفظ و/ أو الاستعمال،

– عدد العيوب.

المادّة 28 : في المؤسسات التي تسوّق فيها القهوة وبدائل القهوة بالتجزئة، يعرض هذان المنتجان أو يوضعان للبيع بصفة واضحة بكيفية يتم فيها تفادي الالتباس في ذهن المستهلك حول طبيعة المنتوجين.

المادّة 29 : تحدد شروط وكيفيات عرض بدائل القهوة وخليط القهوة للاستهلاك مع البدائل أو مواد غذائية أخرى، بموجب قرارات مشتركة بين الوزراء المكلفين بحماية المستهلك والصناعة والفلاحة والصحة.

المادّة 30 : كل إخلال بأحكام هذا المرسوم يعاقب عليه طبقا للتشريع المعمول به، لا سيما أحكام القانون رقم 09–03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009، المعدل والمذكور أعلاه.

المادّة 31 : يجب على المتدخلين في عملية عرض القهوة للاستهلاك أن يمتثلوا لأحكام هذا المرسوم خلال ستة (6) أشهر، ابتداء من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية.

المادّة 32 : تلغى أحكام المرسوم التنفيذي رقم 92 – 30 المؤرخ في 15 رجب عام 1412 الموافق 20 يناير سنة 1992 والمتعلق بخصائص أنواع البن وعرضها، المعدل والمتمم، باستثناء أحكام المواد 8 و10 و15 (3) و15 مكرر التي تظل سارية المفعول إلى حين نشر النصوص التطبيقية لهذا المرسوم.

المادّة 33 : ينشر هذا المرسوم في الجريدة الرّسميّة للجمهوريّة الجزائريّة الدّيمقراطيّة الشّعبيّة.

حرّر بالجزائر في 29 جمادى الأولى عام 1438 الموافق 26 فبراير سنة 2017.

عبد المالك سلال

وزارة التجارة

قرار وزاري مشترك مؤرّخ في 3 ذي القعدة عام 1441 الموافق 25 يونيو سنة 2020، يحدد الحدود القصوى لعيوب القهوة المحمصة والقهوة الخضراء ومقياس حساب هذه العيوب وكذا حجم حبات القهوة.

إنّ وزير التجارة،

ووزير الصناعة،

ووزير الفلاحة والتنمية الريفية،

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

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 90–39 المؤرخ في 3 رجب عام 1410 الموافق 30 يناير سنة 1990 والمتعلق برقابة الجودة و قمع الغش، المعدل والمتمم،

– 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 05–467 المؤرخ في 8 ذي القعدة عام 1426 الموافق 10 ديسمبر سنة 2005 الذي يحدد شروط مراقبة مطابقة المنتوجات المستوردة عبر الحدود وكيفيات ذلك،

– 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 17–99 المؤرخ في 29 جمادى الأولى عام 1438 الموافق 26 فبراير سنة 2017 الذي يحدد خصائص القهوة وكذا شروط وكيفيات عرضها للاستهلاك، لا سيما المادة 8 منه،

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

– وبمقتضى القرار المؤرخ في 22 جمادى الأولى عام 1414 الموافق 7 نوفمبر سنة 1993 والمتضمن تعريف عيوب البن الأخضر،

يقرّرون ما يأتي :

المادّة الأولى : تطبيقا لأحكام المادّة 8 من المرسوم التنفيذي رقم 17–99 المؤرخ في 29 جمادى الأولى عام 1438 الموافق 26 فبراير سنة 2017 الذي يحدد خصائص القهوة وكذا شروط وكيفيات عرضها للاستهلاك، يهدف هذا القرار إلى تحديد الحدود القصوى لعيوب القهوة المحمصة والقهوة الخضراء ومقياس حساب هذه العيوب وكذا حجم حبات القهوة.

المادّة 2 : يقصد، في مفهوم هذا القرار، بما يأتي :

العيب : هو مصطلح عام يمثل معظم الأجزاء غير المرغوب فيها التي يمكن أن تبقى موجودة في كثير من الأحيان، وقد تشمل أنواعًا مختلفة من الحبوب أو أجزاء منها وأنسجة الفاكهة ومواد غريبة التي غالبًا ما توجد في حصص القهوة الخضراء والقهوة المحمّصة.

المادّة 3 : يجب أن تكون القهوة الخضراء ذات لون متجانس، ويجب ألا تنبعث منها أي رائحة غير عادية وألا تشمل القهوة الخضراء على عدد فولات (حبات قهوة) معيبة تزيد عن 225 عيبًا في عينة من القهوة تحتوي على 300 غرام من الحبات العادية، أي أنها تحتوي على كمية من الفولات تتراوح بين 1500 و2000 فولة.

بالنسبة للقهوة الخضراء التي تكون حباتها أقل من حجم الحبات العادية المحدد في الفقرة السابقة، أي عندما تحتوي عينة 300 غرام على عدد فولات أكبر من 2000، يجب ألاّ تحتوي هذه القهوة على عدد من العيوب أكبر من "س" محسوبة وفقا للصيغة الآتية :

$$س = \frac{225 \times ي}{2000}$$

ي : يمثل عدد فولات العينة المعبر عنها.

يحدد تعريف الفولات المعيبة للقهوة الخضراء وكذا مقياس حساب هذه العيوب في الملحق الأول بهذا القرار.

المادّة 4 : يجب أن يُحتفظ بالقهوة الخضراء ذات حبات عادية في مصفاة دائرية الشكل بقطر4,75 ملم المساوية للمنخل رقم 12، مع التسامح في نسبة 6 % من الحبوب التي تعبر عبر هذه المصفاة ولكن لا تمر عبر المصفاة ذات الفتحة المستديرة بقطر 4 ملم المساوية للمنخل رقم 10.

المادّة 5 : يجب ألاّ تحتوي القهوة المحمصة الموجهة للاستهلاك على فولات محمصة معيبة بوزن أكثر من 12% أو بكمية 75 عيبًا كحد أقصى في عينة 100 غرام من حبات ذات حجم عادي.

يحدد تعريف الفولات المعيبة للقهوة المحمصة وكذا مقياس حساب هذه العيوب في الملحق الثاني بهذا القرار.

المادّة 6 : إذا كانت الفولة المعيبة تستجيب في آن واحد لعدد من التعريفات المحددة سواء في الملحق الأول بالنسبة للقهوة الخضراء، أو في الملحق الثاني بالنسبة للقهوة المحمّصة فإنّها ترتب في الصنف المطابق للعيب الأشد خطورة.

المادّة 7 : تلغى أحكام القرار المؤرخ في 22 جمادى الأولى عام 1414 الموافق 7 نوفمبر سنة 1993 والمتضمن تعريف عيوب البن الأخضر.

المادّة 8 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرّسميّة للجمهوريّة الجزائريّة الدّيمقراطيّة الشّعبيّة.

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

وزير التجارة

كمال رزيق

وزير الصناعة

فرحات آيت علي براهم

وزير الفلاحة والتنمية الريفية

عبد الحميد حمداني

الملحق الأول

تعريف الفولات المعيبة للقهوة الخضراء وكذا مقياس حساب هذه العيوب

1 – تعريف العيوب :

الخصائص المورفولوجيا والذوقية العضوية للفولات المعيبة هي كما يأتي :

– **فولة متعفنة جافة :** فولة (أو حبة قهوة) ذات لون أخضر رمادي أو فولة مغطاة بالرغوة.

– **فولة كرزية :** ثمرة مجففة لها كل أو جزء من أغلفتها الخارجية مع بذرتها أو بذورها.

– **فولة سوداء :** فولة يكون نصفها أو أكثر من نصفها أسود اللون خارجيا أو داخليًا.

– **فولة شبه سوداء :** فولة يكون نصفها أو أقل من نصفها أسود اللون خارجيا أو داخليًا.

– **فولة حريفة أو نتنة :** يمكن أن يكون للفولة الحريفة مظهر شمعي لونها الداخلي أسمر خفيف مائل الى الحمرة و تنبعث منها عند القطع الجديد رائحة كريهة نوعا ما وغريبة عن رائحة القهوة الخضراء السليمة.

– **فولة مغلفة بنواة :** فولة مغلفة كليا أو جزئيا في نواتها.

– **فولة بيضاء :** فولة ذات لون أبيض خفيفة جدا وكثافتها تقل بكثير عن حبة قهوة سليمة من نفس الحجم.

– **فولة إسفنجية بيضاء :** فولة بيضاء ذات تماسك إسفنجي مماثل للفلين، أي أنه يمكن أن تتداخل أنسجتها تحت ضغط طرف الظفر.

– **فولة جافة :** فولة ذات تجاعيد و خفيفة الكتلة ذات لون رمادي أو أسود عموما.

– **فولة فجة :** فولة غير ناضجة تميل الى اللون الأخضر أو الرمادي و غالبا ما يحتوي سطحها على تجاعيد.

– **فولة مبقعة أو مسقوقة :** فولة متضررة من الداخل أو الخارج بفعل الحشرات.

تحتوي الفولة المبقعة على ما يأتي :

* إما ثقبان صغيران (2) على الأقل، يتراوح قطراهما ما بين 0,3 إلى 1,5 ملم، تتسبب فيها خنفساء الحبة (stephanoderes) أو أي طفيلي آخر.

* إما ثقب كبير على الأقل بسبب التسوس (Araecerus).

– **فولة غير مرغوب فيها :** فولة سيئة المنبت أو فاسدة من الداخل ولا ينطبق عليها أي تعريف من تلك المحددة في هذا الملحق.

ويقصد بالفولة غير المرغوب فيها على الخصوص، ما يأتي :

* **فولة عنبرية :** فولة صفراء اللون وغالبا نصف شفاف،

* **فولة متعفنة :** فولة ذات عفونة أو مصابة بالعفن الذي يرى بالعين المجردة،

* **فولة رخامية :** فولة تحتوي على مناطق غير منتظمة يميل لونها الى الأخضر أو الأبيض أو الأصفر أحيانا،

* **فولة مكدومة أثناء نزع اللب :** فولة محضرة عن طريق الرطوبة أو مقطوعة أو مداسة خلال نزع لبها وتعتريها في الغالب بقع سمراء أو تميل إلى السواد،

* **فولة سمراء :** فولة لونها أسمر داكن.

– **قوقعة (التي تسمّى الأذن) :** فولة مشوهة تحتوي على تجويف أو جزء خارجي من فولة مجوفة.

– **دقاقة :** جزء من فولة حجمها أقل من نصف فولة من نفس الحجم.

– **قشرة ثخينة أو قوقعة (أو شذرة القوقعة) :** شذرة من الغلاف الخارجي الجاف من الثمرة أو (غلاف الثمرة).

– **قشرة صغيرة (أو شذرة نواة) :** جزء الغلاف الداخلي الجاف (نواة).

– **قطعة خشب ثخينة :** غصين يقارب طوله 3 سنتيمتر أي من 2 الى 4 سنتيمتر عمليا.

– **قطعة خشب متوسطة :** غصين يقارب طوله 1,5 سنتيمتر أي من 1 الى 2 سنتيمتر عمليا.

– **قطعة خشب صغيرة :** غصين يقارب طوله 0,5 سنتيمتر، أي أقل من 1 سنتيمتر عمليا.

2 – مقياس حساب العيوب :

يعد مقياس حساب عيوب القهوة الخضراء كما يأتي :

العيوب	مقياس حساب العيوب
1 فولة متعفنة جافة	عيبان
1 فولة كرزية	عيب واحد
1 فولة سوداء	عيب واحد
5 فولات شبه سوداوات	عيب واحد
1 فولة حريفة	عيب واحد
2 فولتان نواهما مغلفتان	عيب واحد
5 فولات بيضاء	عيب واحد
5 فولات بيضاء إسفنجية	عيب واحد
5 فولات جافة	عيب واحد
5 فولات فجة	عيب واحد
10 فولات مبقعة أو مسقوقة	عيب واحد
5 فولات غير مرغوب فيها	عيب واحد
5 قوقعات	عيب واحد
5 دقاقات	عيب واحد
1 قشرة ثخينة أو قوقعة	عيب واحد
3 قشور صغيرة أو نوى	عيب واحد
1 قطعة خشبية ثخينة	عيبان
1 قطعة خشبية متوسطة	عيب واحد
3 قطع خشبية صغيرة	عيب واحد

الملحق الثاني

تعريف الفولات المعيبة للقهوة المحمصة ومقياس حساب هذه العيوب

1-تعريف العيوب :

الخصائص المورفولوجية والذوقية العضوية للفولات المعيبة هي كما يأتي :

– **فولة سوداء :** فولة أصلها أسود ذات مظهر فحمي، كامد في غياب التلبيس وعموما ذات سطح محبب.

– **فولة مفحمة :** فولة تميل الى السواد ذات نسيج يشبه فحم الخشب، تحطم بسهولة تحت ضغط الأصابع وتتحول إلى جزيئات دقيقة.

– **فولة كرزية :** ثمرة مجففة لها كل أو جزء من أغلفتها الخارجية مع بذرتها أو بذورها.

– **فولة بنواتها :** فولة مغلفة كليا أو جزئيا في نواتها (غلاف الثمرة الداخلي).

– **فولة شبه سوداء :** فولة يكون أقل من نصفها ذا مظهر فحمي.

– **فولة مرخمة أو ملطخة :** فولة يكون لونها السطحي غير متناسق وتكون على العموم قابلة للتفتت ولها ذوق سيء.

– **فولة غير مرغوب فيها :** فولة ذات مظهر فاسد تقسم عموما بسهولة دون أن تحطم ولا ينطبق عليها أي من التعاريف المحددة في هذا الملحق، وإذا ما أُدخلت في الجزء المصفى من العينة تظل ظاهرة بسهولة.

– **فولة شاحبة :** فولة لونها أصفر الى أسمر فاتح يمكن أن تنبعث منها رائحة كريهة عند سحقها أو تكون ذات صلابة غير قابلة للتفتت وغير كافية التحميص.

– **فولة مبقعة أو مسقوقة :** فولة تعرضت لهجوم حشرات تحتوي على الأقل :

• إما ثقبين صغيرين (2) أو ممرات أحدثتها خنفساء الحبة (seredonahpets) أو أية طفيليات أخرى،

• إما ثقب كبير أحدثته حشرة (Araecerus).

– **قوقعة :** فولة مشوهة تحتوي تجويفا أو جزءا خارجيا لفولة مجوفة.

– **دقاقة :** جزء من فولة يكون حجمها أقل من نصف فولة، ونميز بين تلك التي لا تمر عبر المصفاة (قطر الثقوب 4 مم) وتلك التي تمر عبر هذه المصفاة.

– **قشرة ثخينة أو قوقعة :** هي الجزء الخارجي للثمرة.

– **قشرة صغيرة أو نوى :** هي جزء غلاف الفولة.

– **قطعة خشبية ثخينة :** غصين طوله حوالي 3 سم.

– **قطعة خشبية متوسطة :** غصين طوله حوالي 1 سم.

– **قطعة خشبية صغيرة :** غصين طوله حوالي 0,5 سم.

2– مقياس حساب العيوب :

يعد مقياس حساب عيوب القهوة المحمصة كما يأتي :

العيوب	مقياس حساب العيوب
1 فولة سوداء	عيب واحد
1 فولة مفحمة	عيب واحد
1 فولة كرزية	عيب واحد
1 فولة بنواتها	عيب واحد
2 فولتان شبه سوداوين	عيب واحد
2 فولتان مرخمتان أو ملطختان	عيب واحد
2 فولتان غير مرغوب فيهما	عيب واحد
2 فولتان شاحبتان	عيب واحد
10 فولات مبقعة أو مسقوقة	عيب واحد
10 قوقعات	عيب واحد
10 دقاقات > 4 مم	عيب واحد
0,2غ دقاقات صغيرة < 4 مم	عيب واحد
1 قشرة ثخينة أو قوقعة	عيب واحد
3 قشور صغيرة أو نوى	عيب واحد
1 قطعة خشبية ثخينة	عيبان
1 قطعة خشبية متوسطة	عيب واحد
3 قطع خشبية صغيرة	عيب واحد

مرسوم تنفيذي رقم 13 – 327 مؤرخ في 20 ذي القعدة عام 1434 الموافق 26 سبتمبر سنة 2013، يحدد شروط وكيفيات وضع ضمان السلع والخدمات حيز التنفيذ.

إن الوزير الأول،

– بناء على تقرير وزير التجارة،

– وبناء على الدستور، لا سيما المادتان 85–3 و125 (الفقرة 2) منه،

– وبمقتضى القانون رقم 09–03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، لا سيما المادة 13 منه،

– وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 13 – 312 المؤرخ في 5 ذي القعدة عام 1434 الموافق 11 سبتمبر سنة 2013 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، المعدل والمتمم،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 90–266 المؤرخ في 25 صفر عام 1411 الموافق 15 سبتمبر سنة 1990 والمتعلق بضمان المنتوجات والخدمات،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 12–203 المؤرخ في 14 جمادى الثانية عام 1433 الموافق 6 مايو سنة 2012 والمتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتوجات،

– و بعد موافقة رئيس الجمهورية،

يرسم ما يأتي :

المادة الأولى : تطبيقا لأحكام المادة 13 من القانون رقم 09–03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمذكور أعلاه، يهدف هذا المرسوم إلى تحديد شروط وكيفيات وضع ضمان السلع والخدمات حيّز التنفيذ.

المادة 2 : تطبق أحكام هذا المرسوم على السلع أو الخدمات المقتناة المنصوص عليها في أحكام المادة 13 من القانون رقم 09–03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمذكور أعلاه، مهما كانت طريقة وتقنية البيع المستعمل.

المادة 3 : يقصد في مفهوم هذا المرسوم، بما يأتي :

– **"الضمان"** : الضمان المنصوص عليه في النصوص التشريعية والتنظيمية المتعلقة بالآثار القانونية المترتبة على تسليم سلعة أو خدمة غير مطابقة لعقد البيع (كل بند تعاقدي أو فاتورة أو قسيمة شراء أو قسيمة تسليم أو تذكرة صندوق أو كشف تكاليف أو كل وسيلة إثبات أخرى منصوص عليها في التشريع والتنظيم المعمول بهما) وتغطي العيوب الموجودة أثناء اقتناء السلعة أو تقديم الخدمة،

– **"الضمان الإضافي"** : كل التزام تعاقدي محتمل يبرم إضافة إلى الضمان القانوني الذي يقدمه المتدخل أو ممثله لفائدة المستهلك، دون زيادة في التكلفة.

المادة 4 : في إطار تنفيذ الضمان، يتعين على كل متدخل تسليم المستهلك سلعة أو خدمة مطابقة لعقد البيع ويكون مسؤولا عن العيوب الموجودة أثناء تسليمها أو تقديم خدمة.

المادة 5 : يسري مفعول الضمان، ابتداء من تسليم السلعة أو تقديم خدمة.

ويتجسد هذا الضمان عن طريق تسليم شهادة الضمان للمستهلك بقوة القانون.

المادة 6 : يجب أن تبين شهادة الضمان التي يسلّمها المتدخل، على الخصوص البيانات الآتية :

– اسم أو اسم شركة الضامن وعنوانه ورقم سجله التجاري وكذا العنوان الإلكتروني عند الاقتضاء،

– اسم ولقب المقتني،

– رقم وتاريخ الفاتورة أو تذكرة الصندوق أو قسيمة الشراء و/أو كل وثيقة أخرى مماثلة،

– طبيعة السلعة المضمونة، ولا سيما نوعها وعلامتها ورقمها التسلسلي،

– سعر السلعة المضمونة،

– مدة الضمان،

– اسم وعنوان الممثل المكلف بتنفيذ الضمان، عند الاقتضاء.

المادة 7 : يمكن أن تستعمل بيانات الضمان المنصوص عليها في المادة 6 أعلاه، عند الاقتضاء، في مجال تقديم الخدمات إما عن طريق بند تعاقدي أو في الفاتورة أو في قسيمة الشراء أو أي وثيقة إثبات أخرى، طبقا للتشريع المعمول به.

يحدد نموذج شهادة الضمان بقرار من الوزير المكلف بحماية المستهلك وقمع الغش.

المادة 8 : يبقى الضمان ساري المفعول في حالة عدم تسليم شهادة الضمان أو عدم مراعاة البيانات المذكورة في المادة 6 أعلاه، أو ضياعها ويحق للمستهلك المطالبة به عن طريق تقديم فاتورة أو قسيمة الشراء أو تذكرة الصندوق أو أي وثيقة أخرى مماثلة، أو أي وسائل إثبات أخرى.

كما يبقى الضمان ساري المفعول في كل مراحل عملية عرض السلعة أو الخدمة للاستهلاك.

المادة 9 : يمتد الضمان القانوني أيضا إلى عيوب الخدمات المرتبطة باقتناء السلعة، ولا سيما فيما يتعلق برزمها وبتعليمات تركيبها أو بتشغيلها عندما تنجز تحت مسؤولية المتدخل.

المادة 10 : يجب أن يكون المنتوج موضوع الضمان صالحا للاستعمال المخصص له، وعند الاقتضاء :

– يوافق الوصف الذي يقدمه المتدخل وحائزا كل الخصائص التي يقدمها هذا المتدخل للمستهلك في شكل عينة أو نموذج،

– يقدم الخصائص التي يجوز للمستهلك أن يتوقعها بصفة مشروعة، والتي أعلنها المتدخل أو ممثله علنا ولا سيما عن طريق الإشهار أو الوسم،

– يتوفر على جميع الخصائص المنصوص عليها في التنظيم المعمول به.

المادة 11 : يمكن المستهلك أن يطالب بتجريب المنتوج المقتنى، طبقا للتشريع والأعراف المعمول بها، دون إعفاء المتدخل من إلزامية الضمان.

المادة 12 : يجب أن يتم تنفيذ وجوب الضمان، طبقا للمادة 13 من القانون رقم 09-03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمذكور أعلاه، دون تحميل المستهلك أي مصاريف إضافية إما :

- بإصلاح السلعة أو إعادة مطابقة الخدمة،
- باستبدالها،
- برد ثمنها.

وفي حالة العطب المتكرر، يجب أن يستبدل المنتوج موضوع الضمان أو يرد ثمنه.

المادة 13 : إذا لم يقم المتدخل بإصلاح العيب في الآجال المتعارف عليها مهنيا، حسب طبيعة السلعة، فإنه يمكن المستهلك القيام بهذا الإصلاح، إن أمكن ذلك، عن طريق مهني مؤهل من اختياره وعلى حساب المتدخل.

المادة 14 : يتحمل المتدخل المصاريف المتعلقة بخدمات التسليم والنقل والإرجاع والتركيب الضرورية لإصلاح السلعة أو استبدالها، إذا كانت السلعة المبيعة قد سلمت في مسكن المستهلك أو في أي مكان آخر تم تعيينه من طرف هذا الأخير.

المادة 15 : إذا تعذر على المتدخل القيام بإصلاح السلعة، فإنه يجب عليه استبدالها أو رد ثمنها في أجل ثلاثين (30) يوما ، ابتداء من تاريخ التصريح بالعيب.

المادة 16 : لا يمكن أن تقل مدة الضمان عن ستة (6) أشهر، ابتداء من تاريخ تسليم السلعة الجديدة أو تقديم الخدمة.

تحدد مدة الضمان حسب طبيعة السلعة بقرار من الوزير المكلف بحماية المستهلك وقمع الغش أو بقرار مشترك بينه وبين الوزير المعني.

المادة 17 : لا يمكن أن تقل مدة الضمان عن ثلاثة (3) أشهر بالنسبة للمنتجات المستعملة.

تحدد مدة الضمان بالنسبة للمنتجات المستعملة، حسب طبيعة المنتج، بقرار من الوزير المكلف بحماية المستهلك وقمع الغش أو بقرار مشترك بينه وبين الوزير المعني.

المادة 18 : يمكن المتدخل أن يمنح المستهلك ضمانا إضافيا أكثر امتيازا من ذلك المنصوص عليه في المادة 3 (الفقرة الأولى) أعلاه.

وفي هذه الحالة، يطبق هذا الضمان حسب الشروط المحددة في أحكام هذا المرسوم.

المادة 19 : يجب أن يأخذ الضمان الإضافي المقدم للمستهلك شكل التزام تعاقدي مكتوب تحدد فيه البنود الضرورية لتنفيذه وأن يحتوي على البيانات اللازمة المذكورة في المادة 6 أعلاه.

المادة 20 : عندما يطلب المستهلك من المتدخل، أثناء فترة سريان الضمان القانوني أو الإضافي، إعادة السلعة موضوع الضمان إلى حالتها، فإن فترة الضمان تمدد بثلاثين (30) يوما على الأقل بسبب عدم استعمال السلعة، وتضاف هذه الفترة إلى مدة الضمان الباقية.

المادة 21 : لا يستفيد المستهلك من الضمان إلاّ بعد تقديم شكوى كتابية، أو عن طريق أي وسيلة اتصال أخرى مناسبة، لدى المتدخل.

يمكن المتدخل أن يطلب مهلة عشرة (10) أيام ابتداء من تاريخ استلام الشكوى، للقيام بمعاينة مضادة، وعلى حسابه، بحضور الطرفين أو ممثليهما في المكان الذي توجد فيه السلعة المضمونة.

المادة 22 : عندما لا ينفذ وجوب الضمان في أجل الثلاثين (30) يوما التي تلي تاريخ استلام الشكوى من المتدخل، فإنه يجب على المستهلك إعذار المتدخل عن طريق رسالة موصى عليها مع إشعار بالاستلام أو بأي وسيلة أخرى مطابقة للتشريع المعمول به.

وفي هذه الحالة، على المتدخل القيام بتنفيذ الضمان في أجل ثلاثين (30) يوما، ابتداء من تاريخ التوقيع على الإشعار بالاستلام.

المادة 23 : تحدد الشروط والكيفيات الخاصة لتطبيق أحكام هذا المرسوم، عند الحاجة، بموجب قرارات للوزير المكلف بحماية المستهلك وقمع الغش.

المادة 24 : تلغى كل الأحكام المخالفة لهذا المرسوم، ولا سيما منها أحكام المرسوم التنفيذي رقم 90-266 المؤرخ في 25 صفر عام 1411 الموافق 15 سبتمبر سنة 1990 والمتعلق بضمان المنتوجات والخدمات.

المادة 25 : كل إخلال بأحكام هذا المرسوم يعاقب عليه، وفقا لأحكام القانون رقم 09-03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمذكور أعلاه، لا سيما المادتان 75 و 76 منه.

المادة 26 : تدخل أحكام هذا المرسوم حيّز التنفيذ بعد سنة واحدة (1) من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية.

المادة 27 : ينشر هذا المرسوم في الجريدة الرّسميّة للجمهوريّة الجزائريّة الدّيمقراطيّة الشّعبيّة.

حرر بالجزائر في 20 ذي القعدة عام 1434 الموافق 26 سبتمبر سنة 2013.

عبد المالك سلال

وزارة التجارة

قرار وزاري مشترك مؤرخ في 21 صفر عام 1436 الموافق 14 ديسمبر سنة 2014، يحدد مدة الضمان حسب طبيعة السلعة.

إنّ وزير التجارة،

ووزير الصناعة والمناجم،

– بمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 14–154 المؤرخ في 5 رجب عام 1435 الموافق 5 مايو سنة 2014 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، المعدل والمتمم،

– 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 12–203 المؤرخ في 14 جمادى الثانية عام 1433 الموافق 6 مايو سنة 2012 والمتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتوجات،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 13–327 المؤرخ في 20 ذي القعدة عام 1434 الموافق 26 سبتمبر سنة 2013 الذي يحدد شروط وكيفيات وضع ضمان السلع والخدمات حيز التنفيذ، لا سيما المادة 16 منه،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 13–378 المؤرخ في 5 محرّم 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 القرار المؤرخ في 29 ذي القعدة عام 1414 الموافق 10 مايو سنة 1994 والمتضمن كيفيات تطبيق المرسوم التنفيذي رقم 90–266 المؤرخ في 15 سبتمبر سنة 1990 والمتعلق بضمان المنتوجات والخدمات،

يقرّران ما يأتي :

المادة الأولى : تطبيقا لأحكام المادة 16 من المرسوم التنفيذي رقم 13–327 المؤرخ في 20 ذي القعدة عام 1434 الموافق 26 سبتمبر سنة 2013 والمذكور أعلاه، يهدف هذا القرار إلى تحديد مدة الضمان حسب طبيعة السلعة.

المادة 2 : تحدد مدة ضمان السلع الجديدة المقتناة بمقابل أو مجانا، حسب طبيعة السلعة، كما هو مبين في القوائم الملحقة بهذا القرار.

المادة 3 : مدة ضمان السلع المقتناة بمقابل أو مجانا غير المحددة في القوائم الملحقة بهذا القرار هي تلك المعمول بها في المهنة أو النشاط، على أن تقل عن ستة (6) أشهر.

المادة 4 : يجب أن ترفق كل سلعة مضمونة بشهادة الضمان وحسب طبيعتها، بدليل الاستعمال.

يجب أن تبين شهادة الضمان :

– مدة الضمان،

– تاريخ سريان الضمان.

المادة 5 : عندما يقوم المتدخل بإصلاح أو استبدال السلعة، يجب أن توقف مدة الضمان ويسري مفعولها بعد إعادة السلعة إلى حالتها الطبيعية.

المادة 6 : في حالة إعادة بيع سلعة مضمونة، يستفيد المقتني الجديد من مدة الضمان المتبقية وبنفس المزايا المرتبطة بها.

يلزم المتدخل بتدوين هذا التحويل في شهادة الضمان.

المادة 7 : تلغى أحكام القرار المؤرخ في 29 ذي القعدة عام 1414 الموافق 10 مايو سنة 1994 والمتضمن كيفيات تطبيق المرسوم التنفيذي رقم 90–266 المؤرخ في 25 صفر عام 1411 الموافق 15 سبتمبر سنة 1990 والمتعلق بضمان المنتوجات والخدمات.

المادة 8 : تدخل أحكام هذا القرار حيّز التنفيذ بعد ستة (6) أشهر من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية.

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

حرر بالجزائر في 21 صفر عام 1436 الموافق 14 ديسمبر سنة 2014.

وزير التجارة
عمارة بن يونس

وزيرالصناعة والمناجم
عبد السلام بوشوارب

الملحق الأول

مدة ضمان السلع الكهرومنزلية والكهربائية والإلكترونية

السـلـع	مدة الضمان (شهر)
- أجهزة الطبخ	24
- أفران مدمجة	24
- أفران مصغرة موضوعة	12
- لوحات الطهي	24
- أجهزة الطبخ (كهربائية وبالضغط وبالبخار وشواية ...)	12
- أفران الطهي بالغاز (طابونات، ...)	12
- ميكرويف	24
- أجهزة التبريد والتجميد والتجميد المكثف	24
- أجهزة غسل الأواني	24
- آلات وأجهزة للغسل والتنظيف والعصر والتجفيف	24
- أجهزة التلفاز	24
- محيطيات ومستقبلات التلفاز (مموج ومفكك الشفرة، ...)	12
- كل أنواع قارئي من صنف (أقراص مضغوطة، ...)	12
- كل أنواع قارئي من صنف (آمبي 3 وآمبي 4، ...)	6
- أجهزة تسخين الأماكن	24
- أجهزة تسخين الماء	24
- أجهزة تكييف الهواء و/أو استخلاصه (مكيف الهواء و مستخرجة الهواء، ...)	24
- مكواة	24
- مكانس كهربائية و منظفات آلية	24
- آلات العجين	12
- روبوتات منزلية أحادية الوظيفة (مفرمة وخلاط ومضرب، ...)	12
- روبوتات منزلية متعددة الوظائف	24
- آلات تحضير القهوة	24
- غلايات قهوة كهربائية	12
- غلايات شاي كهربائية	12
- غلايات كهربائية	12
- محمصات الخبز	12
- لوازم الساعات	12
- آلات الخياطة والغزل والأجهزة المماثلة	18
- أجهزة التقاط الصور و كاميرات الفيديو	12
- أدوات كهربائية محمولة	12

الملحق 2

مدة ضمان سلع الإعلام الآلي والمكتبية

السلع	مدة الضمان (شهر)
– أجهزة التسجيل واستنساخ الصورة	12
– أجهزة تسجيل الصوت ونقله	12
– أجهزة إعلام آلي مكتبية	12
– أجهزة إعلام آلي محمولة	12
– أجهزة العرض السمعي البصري	12
– محيطيات ولوازم إعلام آلي (العاكس والفأرة وكاميرا ويب، ...)	12
– طابعات بالإبرة أو بالحبر	12
– طابعات بالليزر	12
– طابعات متعددة الوظائف	12
– الناسخات	12
– تجهيزات الحفظ للإعلام الآلي (قرص صلب، ...)	12
– أجهزة الفاكس	12
– لوحات لمسية	12

الملحق 3

مدة ضمان سلع العناية

السلع	مدة الضمان (شهر)
– أجهزة الحلاقة (محلقة كهربائية، ...)	12
– أجهزة النتف والتجميل النسائية	12
– أجهزة العناية بالشعر (مجفف ومملس ومشط كهربائي، ...)	12

الملحق 4

مدة ضمان السلع الهاتفية

السلع	مدة الضمان (شهر)
– هواتف نقالة بشاشة أسود وأبيض	12
– هواتف نقالة متعددة الوسائط و/أوهواتف ذكية	12
– هواتف (ثابتة و لاسلكية)	12

الملحق 5

مدة ضمان التجهيزات والآلات

السلع	مدة الضمان (شهر)
– مضخات كهربائية	12
– مولدات كهربائية	12
– محولات و/ أو مثبتات الكهرباء	12
– بطاريات وحاشدات (باستثناء الحاشدات التي لا تشحن)	12
– أجهزة الوزن و القياس	12
– أجهزة ولوازم التصليحات الصغيرة (مصقلة ومكشطة وثقابة ومنجرة آلية ...)	12
– أجهزة إنذار وأجهزة مراقبة بالفيديو و هاتف داخلي	12
– أجهزة الحماية من الحرائق ومكافحتها	12
– لوازم الحدائق	12
– آلات موسيقية	12

الملحق 6

مدة ضمان اللعب

السلع	مدة الضمان (شهر)
– ألعاب كهربائية ذات بطاريات تفوق 24 فولط	12
– ألعاب كهربائية ذات بطاريات أقل من 24 فولط	6
– درجات وتجهيزات الحماية للأطفال	6
– درجات وتجهيزات الحماية للكبار	12
– ألواح وزلاجات ذات دواليب للأطفال	6
– ألعاب موجهة للأطفال الأقل من 36 شهرا	6
– أرجوحات معلقة و حلقات و الأرجوحات المتوازية	6
– وحدات ألعاب فيديو وملحقاتها	12

الملحق 7

مدة ضمان سلع مختلفة

السلع	مدة الضمان (شهر)
– سفن للترفيه و الصيد أو أي وسيلة ترفيه بحرية أخرى	24
– أجهزة الترفيه والتسلية والرياضة	24
– أجهزة قياس الضغط الشرياني	12
– أجهزة قياس السكر في الدم	12

وزارة التجارة

قرار مؤرّخ في 19 محرّم عام 1436 الموافق 12 نوفمبر سنة 2014، يحدّد نموذج شهادة الضمان.

إنّ وزير التجارة،

– بمقتضى المرسوم الرّئاسيّ رقم 14–154 المؤرّخ في 5 رجب عام 1435 الموافق 5 مايو سنة 2014 والمتضمّن تعيين أعضاء الحكومة،

– وبمقتضى المرسوم التّنفيذيّ رقم 90–39 المؤرّخ في 3 رجب عام 1410 الموافق 30 يناير سنة 1990 والمتعلّق برقابة الجودة وقمع الغش، المعدّل والمتمّم،

– وبمقتضى المرسوم التّنفيذيّ رقم 02–453 المؤرّخ في 17 شوّال عام 1423 الموافق 21 ديسمبر سنة 2002 الذي يحدّد صلاحيات وزير التجارة،

– وبمقتضى المرسوم التّنفيذيّ رقم 12–203 المؤرّخ في 14 جمادى الثانية عام 1433 الموافق 6 مايو سنة 2012 والمتعلّق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتوجات،

– وبمقتضى المرسوم التّنفيذيّ رقم 13–327 المؤرّخ في 20 ذي القعدة عام 1434 الموافق 26 سبتمبر سنة 2013 الذي يحدّد شروط وكيفيات وضع ضمان السلع والخدمات حيّز التّنفيذ، لا سيّما المادّة 7 منه،

– وبمقتضى المرسوم التّنفيذيّ رقم 13–378 المؤرّخ في 5 محرّم عام 1435 الموافق 9 نوفمبر سنة 2013 الذي يحدّد الشروط والكيفيات المتعلقة بإعلام المستهلك،

– وبمقتضى القرار المؤرّخ في 29 ذي القعدة عام 1414 الموافق 10 مايو سنة 1994 والمتضمّن كيفيات تطبيق المرسوم التّنفيذيّ رقم 90–266 المؤرّخ في 25 صفر عام 1411 الموافق 15 سبتمبر سنة 1990 والمتعلّق بضمان المنتوجات والخدمات،

يقرّر ما يأتي :

المادّة الأولى : تطبيقا لأحكام المادّة 7 من المرسوم التّنفيذيّ رقم 13–327 المؤرّخ في 20 ذي القعدة عام 1434 الموافق 26 سبتمبر سنة 2013 والمذكور أعلاه، يهدف هذا القرار إلى تحديد نموذج شهادة الضمان.

المادّة 2 : يجب أن تحرر شهادة الضمان حسب النموذج المرفق بهذا القرار وأن يحتوي على البيانات الواردة في المادّة 6 من المرسوم التّنفيذيّ رقم 13–327 المؤرّخ في 20 ذي القعدة عام 1434 الموافق 26 سبتمبر سنة 2013 والمذكور أعلاه.

المادّة 3 : تتكون شهادة الضمان المنصوص عليها في المادّة 2 أعلاه، من شقين (2)، يحتفظ المتدخل بالشق الأول ويقدم الشق الثاني للمقتني الذي يجب أن يقدمه في حالة الشكوى.

المادّة 4 : تلغى أحكام القرار المؤرّخ في 29 ذي القعدة عام 1414 الموافق 10 مايو سنة 1994 والمتضمّن كيفيات تطبيق المرسوم التّنفيذيّ رقم 90–266 المؤرّخ في 25 صفر عام 1411 الموافق 15 سبتمبر سنة 1990 والمتعلّق بضمان المنتوجات والخدمات.

المادّة 5 : تدخل أحكام هذا القرار حيّز التّنفيذ بعد ستة (6) أشهر من تاريخ نشره في الجريدة الرّسميّة.

المادّة 6 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرّر بالجزائر في 19 محرّم عام 1436 الموافق 12 نوفمبر سنة 2014.

عمارة بن يونس

الملحق

نموذج شهادة الضمان

الشق الأول المخصص للمتدخل	الشق الثاني المخصص للمقتني
المعلومات المتعلقة بالمتدخل : الاسم أو اسم الشركة :..... العنوان :..... رقم السجل التجاري :..... العنوان الإلكتروني أو رقم الهاتف، عند الاقتضاء :..... الاسم وعنوان الممثل المكلف بتنفيذ الضمان، عند الاقتضاء :..... **المعلومات المتعلقة بالمقتني :** الاسم واللقب :..... العنوان :..... **المعلومات المتعلقة بالسلعة المضمونة :** رقم وتاريخ الفاتورة أو تذكرة الصندوق أو قسيمة الشراء أو كل وثيقة أخرى مماثلة :..... طبيعة السلعة : النوع والعلامة والرقم التسلسلي : ..... السعر (مع احتساب كل الرسوم) :..... مدة الضمان (بالشهر) :..... تاريخ سريان الضمان :..... حرّر بـ..... في..... الإمضاء والختم الندي	**المعلومات المتعلقة بالمتدخل :** الاسم أو اسم الشركة :..... العنوان :..... رقم السجل التجاري :..... العنوان الإلكتروني أو رقم الهاتف، عند الاقتضاء :..... الاسم وعنوان الممثل المكلف بتنفيذ الضمان، عند الاقتضاء :..... **المعلومات المتعلقة بالمقتني :** الاسم واللقب :..... العنوان :..... **المعلومات المتعلقة بالسلعة المضمونة :** رقم وتاريخ الفاتورة أو تذكرة الصندوق أو قسيمة الشراء أو كل وثيقة أخرى مماثلة :..... طبيعة السلعة : النوع والعلامة والرقم التسلسلي : ..... السعر (مع احتساب كل الرسوم) :..... مدة الضمان (بالشهر) :..... تاريخ سريان الضمان :..... حرّر بـ..... في..... الإمضاء والختم الندي للمتدخل

تنبيه : يجب أن تملأ كليا البيانات المحددة في هذا النموذج، وتحرر بطريقة واضحة ومقروءة.

مراسيم تنظيميّة

مرسوم تنفيذي رقم 21-244 مؤرّخ في 19 شوّال عام 1442 الموافق 31 مايو سنة 2021، يحدد شروط وكيفيات تقديم خدمة ما بعد بيع السلع.

إنّ الوزير الأول،

– بناء على تقرير وزير التجارة،

– وبناء على الدستور، لا سيما المادتان 112-5 و141 (الفقرة 2) منه،

– وبمقتضى القانون رقم 04-02 المؤرّخ في 5 جمادى الأولى عام 1425 الموافق 23 يونيو سنة 2004 الذي يحدد القواعد المطبقة على الممارسات التجارية، المعدّل والمتمّم،

– وبمقتضى القانون رقم 09-03 المؤرّخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، المعدّل والمتمّم، لاسيما المادة 16 منه،

– وبمقتضى القانون رقم 18-05 المؤرّخ في 24 شعبان عام 1439 الموافق 10 مايو سنة 2018 والمتعلق بالتجارة الإلكترونية،

– وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 19-370 المؤرّخ في أوّل جمادى الأولى عام 1441 الموافق 28 ديسمبر سنة 2019 والمتضمن تعيين الوزير الأول،

– وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 21-78 المؤرّخ في 9 رجب عام 1442 الموافق 21 فبراير سنة 2021 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة، المعدّل،

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

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 05-468 المؤرّخ في 8 ذي القعدة عام 1426 الموافق 10 ديسمبر سنة 2005 الذي يحدد شروط تحرير الفاتورة وسند التحويل ووصل التسليم والفاتورة الإجمالية وكيفيات ذلك،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 12-203 المؤرّخ في 14 جمادى الثانية عام 1433 الموافق 6 مايو سنة 2012 والمتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتوجات،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 13-327 المؤرّخ في 20 ذي القعدة عام 1434 الموافق 26 سبتمبر سنة 2013 الذي يحدد شروط وكيفيات وضع ضمان السلع والخدمات حيز التنفيذ،

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

يرسم ما يأتي :

المادّة الأولى : تطبيقا لأحكام المادة 16 من القانون رقم 09-03 المؤرّخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009، المعدّل والمتمّم والمذكور أعلاه، يهدف هذا المرسوم إلى تحديد شروط وكيفيات تقديم خدمة ما بعد بيع السلع.

المادّة 2 : تطبق أحكام هذا المرسوم على السلع الموجهة للمستهلك بعد انتهاء فترة الضمان أو في الحالات التي لا يمكن فيها تطبيق الضمان.

المادّة 3 : يقصد، في مفهوم هذا المرسوم، بما يأتي :

خدمة ما بعد البيع : مجموع الخدمات التي يجب على المتدخل تقديمها عندما تعرض السلعة للاستهلاك، بمقابل أو مجانا، مثل خدمات التصليح المؤقت، والتصليح، والصيانة، والتركيب، والمراقبة التقنية، والنقل، وكذا توفير قطع الغيار.

قطع الغيار : كل القطع المنفصلة بما في ذلك اللواحق.

مقدم خدمة ما بعد البيع : كل عون اقتصادي أو شخص آخر طبيعي أو معنوي يوكل إليه عرض خدمات ما بعد البيع للمستهلك.

المادّة 4 : يجب على المنتج و/أو المستورد، توفير خدمة ما بعد البيع للسلعة المعروضة في السوق بطريقة تغطي شبكة توزيعه بأكملها. ويمكن أن يتم ضمان خدمة ما بعد البيع من طرف شخص آخر طبيعي أو معنوي يوكل إليه المصنع و/أو المستورد القيام بخدمة ما بعد البيع.

يجب على المصنع و / أو المستورد ضمان توفّر قطع الغيار لمدة خمس (5) سنوات على الأقل، في حالة التوقف عن إنتاج أو استيراد سلعة معينة، ما لم ينص نص خاص على مدة أخرى.

المادّة 5 : يجب على البائع أن يضع تحت تصرف المستهلك كل المعلومات اللازمة، و لا سيما منها المعلومات المتعلقة بهوية مقدم خدمة ما بعد البيع، وبتوفّر قطع الغيار.

ويجب أن يطلع المستهلك على هذه المعلومات بأي وسيلة مناسبة، ولا سيما عن طريق النشر في أماكن البيع أو على موقعه الإلكتروني.

المادّة 6 : يجب على مقدم خدمة ما بعد البيع إعلام المستهلك، قبل الشروع في الإصلاح، بأصل العطب والقطع الواجب استبدالها وطبيعة التدخل والأخطار المحتملة نتيجة التصليح وأي معلومة أخرى ضرورية.

ويجب عليه أيضا إعلام المستهلك أنه يمكنه الاحتفاظ بالقطع و العناصر المستبدلة.

يجب أن تبين هذه المعلومات في المقايسة أو في قسيمة الإيداع أو في أي وثيقة أخرى مماثلة.

المادّة 7 : يسلم مقدم خدمة ما بعد البيع مقايسة للزبون إذا طلبها منه، ويجب إعلامه مسبقا في حالة ما إذا كانت المقايسة بمقابل.

يجب أن تحدد المقايسة العناصر الأساسية لعقد خدمة ما بعد البيع والبيان التفصيلي بالكمية والسعر لكل خدمة ومنتوج يقدم.

المادّة 8 : يجب على مقدم خدمة ما بعد البيع أن يسلم الزبون قسيمة إيداع تحتوي على توقيعه وختمه، وتشمل خصوصا البيانات الأتية :

– رقم القسيمة وتاريخ إيداع السلعة،

– اسم مقدم الخدمة أو عنوانه التجاري،

– العنوان، وعند الاقتضاء، رقم الهاتف والعنوان الإلكتروني لمقدم الخدمة،

– اسم الزبون،

– طبيعة السلعة، وعلامتها وكذا، عند الاقتضاء، نوعها ورقمها التسلسلي،

– نوع الخدمة المقدمة،

– تكلفة الخدمة،

– التحفظات المحتملة التي يبديها مقدم الخدمة عن حالة السلعة،

– مبلغ تعويض السلعة الموكلة للتصليح عندما تكون قيمة السلعة تزيد عن الحد الأقصى للمبلغ المحدد في جدول التعويضات،

– المدة التي يستغرقها إصلاح السلعة وتاريخ استرجاعها،

– الشروط الخاصة بخدمة ما بعد البيع، عند الاقتضاء،

– بيان يشير إلى الأحكام الواردة في المادة 11 من هذا المرسوم.

المادّة 9 : يمكن مقدم خدمة ما بعد البيع أن يقترح على الزبون استخدام قطع غيار مستعملة.

يجب أن تكون قطع الغيار المستعملة في حالة جيدة وآمنة.

يجب على مقدم خدمة ما بعد البيع تجربة السلعة التي تم تصليحها، بحضور الزبون.

المادّة 10 : يجب أن تكون أي خدمة ما بعد البيع تم تنفيذها محل إصدار، حسب الحالة، لفاتورة أو قسيمة أو تذكرة قبل دفع ثمن الإصلاح.

المادّة 11 : تعتبر السلعة الموكلة لمقدم الخدمة من أجل تصليحها التي لم يطلب الزبون استرجاعها خلال فترة سنة واحدة (1)، ابتداء من تاريخ استرجاع السلعة المحدد في قسيمة الإيداع، متخليا عنها.

المادّة 12 : في حالة ما إذا لحق ضرر مادي بالزبون، فإنه يمكنه تقديم طلب كتابي أو بأي وسيلة مناسبة، لمقدم خدمة ما بعد البيع لتعويضه.

إذا لم يقم مقدم خدمة ما بعد البيع بتعويض الضرر في أجل خمسة عشر (15) يوما من تاريخ استلام طلب التعويض، فإنه يمكن للزبون إعذاره برسالة موصى عليها مع إشعار بالاستلام، وفي هذه الحالة، يكون لمقدم خدمة ما بعد البيع مهلة خمسة عشر (15) يوما، ابتداء من تاريخ التوقيع على الإشعار بالاستلام، لتعويض الضرر الذي لحق بالزبون.

المادّة 13 : توضح أحكام هذا المرسوم، عند الحاجة، بموجب قرارات من الوزير المكلف بالتجارة والوزراء المعنيين.

المادّة 14 : كل إخلال بأحكام هذا المرسوم يعاقب عليه طبقا للأحكام التشريعية المعمول بها، لاسيما القانون رقم 09-03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009، المعدّل والمتمّم والمذكور أعلاه.

المادّة 15 : يجب على مقدمي خدمة ما بعد البيع الذين هم في حالة نشاط الامتثال لأحكام هذا المرسوم في أجل أقصاه سنة واحدة (1)، ابتداء من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية.

المادّة 16 : ينشر هذا المرسوم في الجريدة الرّسميّة للجمهوريّة الجزائريّة الدّيمقراطيّة الشّعبيّة.

حرّر بالجزائر في 19 شوّال عام 1442 الموافق 31 مايو سنة 2021.

عبد العزيز جراد

مرسوم تنفيذي رقم 13 – 378 مؤرّخ في 5 محرّم عام 1435 الموافق 9 نوفمبر سنة 2013، يحدد الشروط والكيفيات المتعلقة بإعلام المستهلك.

إنّ الوزير الأول،

– بناء على تقرير وزير التجارة،

– وبناء على الدستور، لا سيما المادتان 85–3 و125 (الفقرة 2) منه،

– وبمقتضى القانون رقم 90–18 المؤرخ في 9 محرم عام 1411 الموافق 31 يوليو سنة 1990 والمتعلق بالنظام الوطني القانوني للقياسة،

– وبمقتضى القانون رقم 91–05 المؤرخ في 30 جمادى الثانية عام 1411 الموافق 16 يناير سنة 1991 والمتضمن تعميم استعمال اللغة العربية، المعدل والمتمم،

– وبمقتضى الأمر رقم 03–05 المؤرخ في 19 جمادى الأولى عام 1424 الموافق 19 يوليو سنة 2003 والمتعلق بحقوق المؤلف والحقوق المجاورة،

– وبمقتضى الأمر رقم 03–06 المؤرخ في 19 جمادى الأولى عام 1424 الموافق 19 يوليو سنة 2003 والمتعلق بالعلامات،

– وبمقتضى القانون 04–04 المؤرخ في 5 جمادى الأولى عام 1425 الموافق 23 يونيو سنة 2004 والمتعلق بالتقييس،

– وبمقتضى القانون رقم 09–03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، لا سيما المادة 17 منه،

– وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 05–118 المؤرخ في 2 ربيع الأول عام 1426 الموافق 11 أبريل سنة 2005 والمتعلق بتأيين المواد الغذائية،

– وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 13–312 المؤرخ في 5 ذي القعدة عام 1434 الموافق 11 سبتمبر سنة 2013 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، المعدل والمتمم،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 90 – 366 المؤرخ في 22 ربيع الثاني عام 1411 الموافق 10 نوفمبر سنة 1990 والمتعلق بوسم المنتوجات المنزلية غير الغذائية وعرضها،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 90–367 المؤرخ في 22 ربيع الثاني عام 1411 الموافق 10 نوفمبر سنة 1990 والمتعلق بوسم المنتوجات الغذائية وعرضها، المعدل والمتمم،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 92–65 المؤرخ في 8 شعبان عام 1412 الموافق 12 فبراير سنة 1992 والمتعلق بمراقبة مطابقة المواد المنتجة محليا أو المستوردة، المعدل والمتمم،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 05–465 المؤرخ في 4 ذي القعدة عام 1426 الموافق 6 ديسمبر سنة 2005 والمتعلق بتقييم المطابقة،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 05–467 المؤرخ في 8 ذي القعدة عام 1426 الموافق 10 ديسمبر سنة 2005 الذي يحدد شروط مراقبة مطابقة المنتوجات المستوردة عبر الحدود وكيفيات ذلك،

– و بعد موافقة رئيس الجمهورية،

يرسم ما يأتي :

الفصـــل الأول
الهدف ومجال التطبيق

المادّة الأولى : تطبيقا لأحكام المادة 17 من القانون رقم 09-03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمذكور أعلاه، يهدف هذا المرسوم إلى تحديد الشروط والكيفيات المتعلقة بإعلام المستهلك.

المادّة 2 : يطبق هذا المرسوم على كل السلع والخدمات الموجهة للاستهلاك، مهما كان منشؤها أو مصدرها، ويحدد الأحكام التي تضمن حق المستهلكين في الإعلام.

الفصـــل الثـــاني
المبادئ العامة

المادّة 3 : يقصد في مفهوم هذا المرسوم بما يأتي :

– **الادعاء :** كل عرض أو إشهار يبين أو يقترح أو يفهم منه أن للمنتوج مميزات خاصة مرتبطة بمنشئه وخصائصه الغذائية، عند الاقتضاء، و طبيعته وتحويله ومكوناته أو كل خاصية أخرى،

– **الأغذية الموجهة للإطعام الجماعي:** الأغذية المستعملة في المطاعم والمطاعم الجماعية والمدارس والمستشفيات وغيرها من المؤسسات المماثلة التي تقدم الغذاء قصد استهلاكه الفوري،

– **الخصائص الأساسية :** المعلومات الضرورية لإرضاء المستهلك بصفة واضحة التي تحمل على الأقل تعريف المنتوج والمتدخل المعني بعرض المنتوج للاستهلاك للمرة الأولى وطبيعة المنتوج والمكونات والمعلومات المتعلقة بأمن المنتوج والسعر ومدة عقود الخدمات،

– **المجال البصري** : جميع واجهات التغليف التي يمكن قراءتها من زاوية وحيدة للنظر والتي تسمح برؤية سريعة وسهلة للمعلومات المبينة على الوسم،

– **المجال البصري الرئيسي :** المجال البصري للتغليف الأكثر رؤية من أول وهلة من طرف المستهلك عند الشراء، والذي يسمح له بالتعرف المباشر على المنتوج بالنسبة لخصائصه وطبيعته وعند الاقتضاء علامته التجارية،

– **الجماعات :** كل مرفق (بما في ذلك عربة أو واجهة ثابتة أو متحركة) مثل مطعم أو مطعم جماعي أو مدرسة أو مستشفى أو خدمات المطاعم تكون فيه المواد الغذائية معدة للمستهلك النهائي ومهيأة للاستهلاك وذلك في إطار النشاط المهني،

– **تاريخ التوضيب :** التاريخ الذي يوضع فيه المنتوج في التغليف أو في الوعاء المباشر الذي يباع فيه في آخر المطاف،

– **التاريخ الأقصى للاستهلاك :** التاريخ المحدد تحت مسؤولية المتدخل المعني، الذي تكون بعده المواد السريعة التلف قابلة لتشكيل خطر فوري على صحة الإنسان أو الحيوان. ويجب أن لا تسوق المادة بعد هذا التاريخ،

– **التاريخ الأدنى للصلاحية أو"من المستحسن استهلاكه قبل ...":** تاريخ نهاية الأجل المحدد تحت مسؤولية المتدخل المعني، الذي تبقى المادة الغذائية خلاله صالحة كليا للتسويق ومحافظة على كل مميزاتها الخاصة المسندة إليها صراحة أو ضمنيا، ضمن شروط التخزين المبينة إن وجدت . ويجب أن تسحب المادة الغذائية من التسويق بعد هذا الأجل حتى لو بقيت صالحة كليا بعد هذا التاريخ،

– **تاريخ الصنع أو الإنتاج :** التاريخ الذي يصبح فيه المنتوج مطابقا للوصف الذي وضع له،

– **التاريخ الأقصى للاستعمال:** التاريخ المحدد تحت مسؤولية المتدخل المعني الذي من المحتمل أن يفقد بعده المنتوج غير الغذائي خصائصه الأساسية ولا يلبي الرغبات المشروعة للمستهلك،

– **تسمية المنتوج :** اسم يصف المنتوج وعند الضرورة استعماله، ويكون واضحا بما يكفي لتمكين المستهلكين من التعرف على طبيعته الحقيقية وتمييزه عن المنتوجات الأخرى التي يمكن أن تشكل التباسا معه،

– **البطاقة :** كل استمارة أو علامة أو صورة أو مادة وصفية أخرى، مكتوبة أو مطبوعة أو مصقولة أو موضوعة أو مرسومة أو مطبقة على تغليف المنتوج أو مرفقة بهذا الأخير،

– **الوسم الغذائي :** وصف لخصائص التغذية لمادة غذائية، قصد إعلام المستهلك،

– **إعلام حول المنتوجات :** كل معلومة متعلقة بالمنتوج موجهة للمستهلك على بطاقة أو أي وثيقة أخرى مرفقة به أو بواسطة أي وسيلة أخرى بما في ذلك الطرق التكنولوجية الحديثة أو من خلال الاتصال الشفهي،

– **المكون:** كل مادة أو كل منتوج، بما في ذلك المعطرات والمضافات الغذائية والأنزيمات الغذائية، المستعملة في صناعة أو تحضير منتوج آخر، التي تبقى ضمن المنتوج النهائي ولو بشكل مخفف،

– **الحصة :** مجموعة أو سلسلة منتوجات معرفة يحصل عليها بطريقة معينة في ظروف مماثلة، وتنتج في مكان معين وخلال مدة إنتاج محددة،

– **وضع العلامة :** وضع على التغليف أو على المنتوج كل علامة أو إشارة أو رمز أو سمة أو شعار أو صورة أو بيان يحدد ميزة خاصة لمنتوج أو يميزه عن غيره،

– **المنتوج المعبأ مسبقا :** منتوج موضوع مسبقا في تغليف أو وعاء لتقديمه للمستهلك أو للمطاعم الجماعية،

– **الوعاء :** كل تغليف متصل مباشرة بمنتوج موجه للتوزيع كوحدة مفردة، سواء كانت التعبئة تغطيه كليا أو جزئيا، ويشمل هذا التعريف الأوراق المستعملة للتعبئة. ويمكن أن يحتوي الوعاء على عدة وحدات أو أصناف من التعبئة عند تقديمه للمستهلك،

– **الإضافات على البيانات :** كل وضع و/أو تسجيل يهدف إلى إخفاء أو حجب أو قطع أو فصل بعبارات أخرى أو بصور أو بأي عامل متداخل، بيانا أو عبارات موضوعة على الوسم الأصلي،

– **تقنية الاتصال من بعد :** كل وسيلة بدون الحضور الشخصي والمتزامن للمتدخل والمستهلك، يمكن استعمالها لإبرام العقد بين هذين الطرفين.

المادّة 4 : يتم إعلام المستهلك عن طريق الوسم أو وضع العلامة أو الإعلان أو بأي وسيلة أخرى مناسبة عند وضع المنتوج للاستهلاك ويجب أن يقدم الخصائص الأساسية للمنتوج طبقا لأحكام هذا المرسوم.

المادّة 5 : بغض النظر عن أحكام هذا المرسوم، تطبق على المنتوجات المعروضة للبيع عن طريق تقنيات الاتصال عن بعد، القواعد الآتية :

1) تقدم البيانات الإجبارية المنصوص عليها في هذا المرسوم، باستثناء تلك المتعلقة بمدة صلاحية المنتوجات، قبل إتمام الشراء وتظهر على دعامة البيع عن بعد، حيث ترسل بأي طريقة أخرى مناسبة ومحددة بوضوح من طرف المتدخل المعني،

2) تقدم كل البيانات الإجبارية وقت التسليم.

لا تطبق الأحكام المحددة في النقطة 1 أعلاه، على المواد الغذائية المقترحة للبيع عن طريق الموزعين الآليين أو في محلات تجارية آلية.

المادّة 6 : تمنع كل إضافة بيانات أو شطب أو زيادة أو تصحيح البيانات على الوسم.

غير أنه، وباستثناء بعض البيانات الإلزامية وفي حالة نسيان بيان أو عدة بيانات في الأصل، يمكن أن تتم إعادة مطابقة هذه البيانات بواسطة الطرق المعتمدة تحت رقابة المصالح المكلفة بقمع الغش.

تحدد كيفيات تطبيق الفقرة 2 أعلاه، بقرار من الوزير المكلف بحماية المستهلك وقمع الغش .

المادّة 7 : يجب أن تحرر البيانات الإلزامية لإعلام المستهلك باللغة العربية أساسا وعلى سبيل الإضافة يمكن استعمال لغة أو عدة لغات أخرى سهلة الاستيعاب لدى المستهلك وتسجل في مكان ظاهر وبطريقة مرئية ومقروءة بوضوح ومتعذر محوها.

الفصل الثالث

المواد الغذائية

القسم الأول

أحكام عامة

المادّة 8 : تطبق أحكام هذا الفصل على المواد الغذائية سواء كانت معبأة مسبقا أم لا، والموجهة للمستهلك أو للجماعات.

المادّة 9 : يجب أن يحمل تغليف المواد الغذائية المعبأة مسبقا والموجهة للمستهلك أو للجماعات، كل المعلومات المنصوص عليها في هذا المرسوم .

المادّة 10 : يجب أن تكون المواد الغذائية غير المعبأة مسبقا والمعروضة للبيع على المستهلك معرفة على الأقل بواسطة تسمية البيع مدونة على لافتة أو أي وسيلة أخرى بحيث لا يدع موقعها أي مجال للشك بالنسبة للمادة المعنية.

المادّة 11 : عندما توضع بيانات المواد الغذائية على بطاقة، يجب أن تثبت هذه الأخيرة بطريقة لا يمكن إزالتها من التغليف.

عندما يكون الوعاء مغطى بالتغليف، يجب أن تظهر كل البيانات الإلزامية على هذا الأخير أو على بطاقة الوعاء التي يجب أن تكون مقروءة في هذه الحالة بوضوح وغير مخفية بالتغليف.

القسم الثاني
البيانات الإلزامية للوسم

المادّة 12 : تتضمن المعلومات حول المواد الغذائية المنصوص عليها في المادة 9 أعلاه، مع مراعاة الاستثناءات المذكورة في هذا الفصل، البيانات الإلزامية للوسم الآتية :

1) تسمية البيع للمادة الغذائية،

2) قائمة المكونات،

3) الكمية الصافية المعبر عنها حسب النظام المتري الدولي،

4) التاريخ الأدنى للصلاحية أو التاريخ الأقصى للاستهلاك،

5) الشروط الخاصة بالحفظ و/ أو الاستعمال،

6) الاسم أو التسمية التجارية والعلامة المسجلة وعنوان المنتج أو الموضب أو الموزع أو المستورد إذا كانت المادة مستوردة،

7) بلد المنشأ و/أو بلد المصدر إذا كانت المادة مستوردة،

8) طريقة الاستعمال واحتياطات الاستعمال في حالة ما إذا كان إغفاله لا يسمح باستعمال مناسب للمادة الغذائية،

9) بيان حصة الصنع و/أو تاريخ الصنع أو التوضيب،

10) تاريخ التجميد أو التجميد المكثف بالنسبة للمواد الغذائية المعنية،

11) المكونات والمواد المبينة في المادة 27 من هذا المرسوم ومشتقاتها التي تسبب حساسيات أو حساسيات مفرطة والتي استعملت في صنع أو تحضير المادة الغذائية ومازالت موجودة في المنتوج النهائي ولو بشكل مغاير،

12) الوسم الغذائي،

13) بيان " نسبة حجم الكحول المكتسب" بالنسبة للمشروبات التي تحتوي على أكثر من 1,2 % من الكحول حسب الحجم،

14) مصطلح "حلال" للمواد الغذائية المعنية،

15) إشارة إلى رمز إشعاع الأغذية المحدد في الملحق الثالث من هذا المرسوم مصحوبا بأحد البيانات الآتية :

"مؤين أو مشع" عندما تكون المادة الغذائية معالجة بالأشعة الأيونية ويجب أن يبين مباشرة بالقرب من اسم الغذاء.

تحدد شروط وكيفيات وضع بيان "حلال" المذكور في النقطة 14 أعلاه بقرار مشترك بين الوزراء المكلفين بحماية المستهلك وقمع الغش والصناعة والفلاحة والصحة والشؤون الدينية.

المادّة 13 : عندما تحتوي المادة الغذائية على محلّى أو عدة محليات، يجب أن تتبع تسمية البيع ببيان "منتوج محلّى بدون إضافة سكر". وعندما تحتوي المادة الغذائية في آن واحد على سكر مضاف ومحلّى أو عدة محليات يجب أن تتبع ببيان "منتوج محلى ومسكر جزئيا".

المادّة 14 : يجب أن يقدم الوسم الغذائي المعلومات المتعلقة بمضمون العناصر المغذية للمواد الغذائية.

تحدد الكيفيات المطبقة في مجال الوسم الغذائي على المواد الغذائية بقرار مشترك بين الوزراء المكلفين بحماية المستهلك وقمع الغش والصحة والفلاحة والصناعة.

المادّة 15 : يجب أن تجمع البيانات المتعلقة بتسمية المادة وبالكمية الصافية في نفس المجال البصري الرئيسي.

المادّة 16 : في حالة القارورات الزجاجية الموجهة لإعادة الاستعمال والمطبوعة بطريقة يتعذر محوها والتي لا تحمل لا بطاقة ولا ختما ولا معلقة، تكون البيانات الآتية فقط إلزامية :

1) تسمية البيع للمادة الغذائية،

2) قائمة المكونات،

3) المكونات والمواد المذكورة في المادة 27 أدناه، ومشتقاتها التي تسبب حساسيات أو حساسيات مفرطة والمستعملة في صنع أو تحضير المادة الغذائية والتي تبقى موجودة في المنتوج النهائي ولو بشكل مغاير،

4) الكمية الصافية،

5) التاريخ الأدنى للصلاحية أو التاريخ الأقصى للاستهلاك،

6) الوسم الغذائي،

7) بيان الحصة و/أو تاريخ الصنع.

المادّة 17 : باستثناء التوابل والأعشاب العطرية، يجب أن لا يتضمن وسم الوحدات الصغيرة التي تحتوي على التغليفات أو الأوعية التي تقل مساحتها الكبرى عن عشرين سنتيمترا مربعا (20 سم ^{2}) إلا البيانات المتعلقة بما يأتي :

– تسمية البيع للمادة الغذائية،

– الكمية الصافية،

– التاريخ الأدنى للصلاحية أو التاريخ الأقصى للاستهلاك.

يجب أن توضع البيانات الإلزامية الأخرى للوسم المنصوص عليها في المادة 12 أعلاه على التغليف الشامل.

القسم الثالث

تسمية بيع المادة الغذائية

المادّة 18 : يجب أن تبين تسمية البيع للمادة الغذائية طبيعتها بدقة ويجب أن تكون خاصة وليس عامة.

إذا حدد التنظيم التسمية أو التسميات التي تعطى لهذه المادة الغذائية، فيجب استعمال واحدة منها على الأقل وإذا لم توجد فتستعمل التسميات المنصوص عليها في المواصفات الدولية.

في حالة عدم وجود مثل هذه التسميات، يجب استعمال تسمية معتادة أو شائعة أو عبارة وصفية ملائمة من شأنها أن لا تؤدي إلى تغليط المستهلك.

يمكن استعمال تسمية " مخترعة" أو "خيالية" أو تسمية "العلامة " أو" تسمية تجارية" بشرط أن ترفق بإحدى التسميات المبينة في الفقرتين 2 و3 أعلاه.

المادّة 19 : يجب أن يحمل الوسم في نفس مكان تسمية البيع للمادة أو بالقرب منها مباشرة، العبارات أو مجموعة العبارات الضرورية لتفادي تغليط المستهلك، والمتعلقة بالطبيعة والشروط الدقيقة لصنع الغذاء، بما فيه محيط تعبئته وطريقة عرضه وكذلك الحالة التي يوجد فيها أو نوع المعالجة التي خضع لها.

القسم الرابع

الكمية الصافية

المادّة 20 : يعبر عن بيان الكمية الصافية للمواد الغذائية حسب النظام الدولي المتري بما يأتي :

– قياسات الحجم بالنسبة للمواد الغذائية السائلة،

– قياسات الوزن بالنسبة للمواد الغذائية الصلبة،

– الوزن أو الحجم بالنسبة للمواد الغذائية العجينية أو اللزجة،

– عدد الوحدات بالنسبة للمواد الغذائية التي تباع بالقطعة.

عندما تعرض مادة غذائية صلبة داخل وسط سائل للحفظ، يبين أيضا الوزن الصافي المقطر لهذه المادة الغذائية. ويقصد بالوسط السائل، الماء والمحاليل المائية من السكر والملح أو عصير الفواكه والخضر، فقط في حالة الفواكه أو الخضر المصبرة، أو الخل، وحده أو مركبا.

المادّة 21 : تحديد الكمية الصافية غير إلزامي بالنسبة للمواد الغذائية :

– القابلة لفقدان معتبر في حجمها أو كتلتها والتي تباع بالقطعة أو توزن أمام المشتري،

– التي تقل كميتها الصافية عن خمسة غرامات (5 غ) أو خمسة ميليلترات (5 مل) ما عدا التوابل والأعشاب العطرية،

– التي تباع بالقطعة، بشرط أن تكون القطع واضحة الرؤية وسهلة العد من الخارج أو إن تعذر ذلك يبين ذكرها على مستوى الوسم.

تحدد قائمة المواد الغذائية الخاضعة لفقدان معتبر في حجمها أو كتلتها، عند الاقتضاء، بقرار من الوزير المكلف بحماية المستهلك وقمع الغش.

المادّة 22 : عندما يكون التغليف المسبق مكونا من تغليفين أو عدة تغليفات فردية تحتوي على نفس الكمية من نفس المادة الغذائية، يكون تحديد الكمية الصافية بذكر الكمية الصافية المحتواة داخل كل تغليف فردي وعددها الكلي.

غير أن هذه البيانات ليست إلزامية إذا كان العدد الكلي للتغليفات الفردية واضح الرؤية وسهل العد من الخارج، ويكون على الأقل بيان الكمية الصافية المحتواة داخل كل تغليف فرديا وواضحا ويمكن رؤيته من الخارج.

عندما يتكون التغليف المسبق من تغليفين أو عدة تغليفات فردية تحتوي على نفس الكمية من نفس المادة الغذائية والتي لا تعتبر كوحدات للبيع، يشار إلى الكمية الصافية بذكر الكمية الصافية الكلية والعدد الكلي للتغليفات الفردية.

القسم الخامس

المكونات

المادّة 23 : تشمل قائمة المكونات ذكر جميع مكونات المادة الغذائية حسب الترتيب التنازلي في وزنها الأصلي المدمج كتلة/كتلة (ك/ك) وقت صناعة هذه المادة.

تسبق هذه القائمة ببيان مناسب مكون من عبارة " مكونات" أو "يتضمن: ...".

عندما يتشكل مكون مادة غذائية نفسه من مكونين أو أكثر، يجب أن يوضع هذا المكون المركب في قائمة المكونات متبوعا بقائمة موضوعة بين قوسين من مكوناته الخاصة، يشار إليها حسب الترتيب التنازلي لحجمها.

عندما يستعمل منتوج معالج بأشعة كمكون في مادة غذائية أخرى يشار إليه في قائمة المكونات.

المادّة 24 : عندما تشير تسمية أو وسم المادة إلى وجود مكون أو عدة مكونات ضرورية لتمييز هذه المادة، يجب بيان كميتها إلا إذا استعملت هذه المكونات بنسب ضئيلة حيث تعتبر هذه الأخيرة في هذه الحالة كمكون لهذه المادة.

عندما يكون مكون مركبا قد أعطيت له تسمية في التنظيم الوطني أو في المواصفة الدولية وكان يدخل بنسبة خمسة بالمائة (5 %) على الأقل في تركيب المنتوج، فمن غير الضروري التصريح بالمكونات المشكلة له إلا إذا تعلق الأمر بالمضافات الغذائية التي تؤدي وظيفة تكنولوجية في المنتوج النهائي.

المادّة 25 : تعفى المواد الغذائية الآتية من ذكر مكوناتها :

1) الفواكه والخضر الطازجة التي لم تكن موضوع تقشير أو تقطيع أو معالجات أخرى مماثلة،

2) المياه الغازية التي تظهر في تسميتها هذه الخاصية،

3) خل التخمير المحصل عليه حصريا من منتوج أساسي واحد ولم يضف إليه أي مكون آخر،

4) الأجبان والزبدة والحليب والقشدة المخمرة، في حالة ما لم تضف إلى هذه المواد إلا المنتوجات اللبنية والأنزيمات وتربية الجسيمات المجهرية الضرورية لصنعها أو إلاّ الملح الضروري لصنع الأجبان ماعدا تلك الطازجة أو الذائبة،

5) المواد الغذائية التي لا تحتوي إلاّ على مكون واحد بشرط أن تكون تسمية المادة الغذائية مطابقة لاسم المكون أو يمكن أن تسمح بتحديد طبيعة المكون دون أي لبس.

المادّة 26 : تحدد قائمة المكونات التي يجب أن تعين"باسم خاص" أو "اسم الصنف" في الملحق الأول بهذا المرسوم.

غير أن دهن البقر يجب أن يصرح به باسمها الخاص.

المادّة 27 : يجب أن توضع على الوسم وبوضوح المواد والمكونات الغذائية المعروفة بتسببها في الحساسيات أو الحساسيات المفرطة.

تحدد قائمة هذه المواد والمكونات في الملحق الثاني بهذا المرسوم.

وتحين هذه القائمة بقرار مشترك بين الوزراء المكلفين بحماية المستهلك وقمع الغش والصحة والفلاحة.

المادّة 28 : يجب أن يصرح بالماء المضاف في قائمة المكونات، إلا إذا كان هو نفسه جزءا من المكون، لا سيما نقيع الملح أو شراب السكر أو الحساء الذي يدخل في تركيبة الغذاء.

لا يذكر في الوسم الماء أو المكونات الأخرى المتبخرة أثناء الصنع.

القسم السادس

تعريف الحصة وتاريخ الصنع

المادّة 29 : لتحديد الحصة، يجب أن يحمل كل وعاء للمادة الغذائية بيانا مرسوما أو علامة غير قابلة للمحو مشفرة أو واضحة تسمح بمعرفة مصنع الإنتاج وحصة الصنع.

تحدد حصة الصنع ببيان يتضمن إشارة إلى تاريخ الصنع، وتسبق هذه الإشارة بعبارة "حصة".

يعرف تاريخ الصنع بيوم الصنع أو يوم التوضيب أو يوم التجميد المكثف بالنسبة للمواد الغذائية المجمدة تجميدا مكثفا أو بيوم التجميد بالنسبة للمواد الغذائية المجمدة.

المادّة 30 : تعفى من الإشارة إلى البيان المتعلق برقم الحصة على مستوى الوسم، المواد الغذائية السريعة التلف التي تقل مدة صلاحيتها الدنيا عن ثلاثة (3) أشهر أو تساويها بشرط أن يكون التاريخ الأدنى للصلاحية أو التاريخ الأقصى للاستهلاك مبينا بصفة واضحة وبالترتيب، باليوم والشهر على الأقل .

القسم السابع

التاريخ الأدنى للصلاحية والتاريخ الأقصى للاستهلاك

المادّة 31 : يسبق التاريخ الأدنى للصلاحية بعبارة :

– " من المستحسن استهلاكه قبل ....." عندما يتضمن التاريخ الإشارة إلى اليوم،

– " من المستحسن استهلاكه قبل نهاية ....." في الحالات الأخرى.

يجب أن تكمل البيانات المنصوص عليها في الفقرة أعلاه، إما بالتاريخ ذاته وإما بالإشارة إلى المكان الذي توجد فيه على الوسم.

يتكون التاريخ من الإشارة بوضوح وبالترتيب إلى اليوم والشهر والسنة.

غير أنه، بالنسبة للمواد الغذائية التي تكون صلاحيتها :

– أقل من ثلاثة (3) أشهر أو تساويها، تكفي الإشارة إلى اليوم والشهر،

– أكثر من ثلاثة (3) أشهر، تكفي الإشارة إلى الشهر والسنة.

يجب أن يظهر على الوسم كل شرط خاص بتخزين المادة الغذائية إذا كانت صلاحية التاريخ مرتبطة بها.

المادّة 32 : مع مراعاة الأحكام التي تفرض بيانات أخرى للتاريخ، فإن ذكر التاريخ الأدنى للصلاحية أو التاريخ الأقصى للاستهلاك غير مطلوب في حالة :

– الفواكه والخضر الطازجة التي لم تكن موضوع تقشير أو تقطيع أو معالجات أخرى مماثلة،

– الخمور والمشروبات الكحولية والخمور المزبدة والخمور المعطرة والمواد المماثلة المحصل عليها من فواكه أخرى غير العنب وكذا المشروبات المصنعة من العنب أو عصير العنب،

– المشروبات المحتوية على نسبة 10 % أو أكثر من الكحول، في حجمها،

– منتوجات المخابز أو الحلويات، التي تستهلك عادة بحكم طبيعتها في حدود 24 ساعة من تاريخ صنعها،

– الخل،

– الملح من النوعية الغذائية،

– السكر في حالة صلبة،

– المنتوجات السكرية المتكونة من السكر المعطر و/أو الملون،

– علك المضغ ومنتوجات مماثلة للمضغ.

المادّة 33 : يستبدل التاريخ الأدنى للصلاحية بالتاريخ الأقصى للاستهلاك في حالة المنتوجات الغذائية السريعة التلف والتي يمكن بعد مدة أقل من ثلاثة (3) أشهر أن تشكل خطرا فوريا على صحة الإنسان.

يسبق التاريخ الأقصى للاستهلاك بالعبارة " التاريخ الأقصى للاستهلاك ....." أو "يستهلك إلى غاية ....." ويجب أن تتبع إما بالتاريخ ذاته أو بالإشارة إلى المكان الذي توجد فيه على الوسم.

يتكون التاريخ من الإشارة بوضوح وبالترتيب إلى اليوم والشهر واحتمالا إلى السنة.

تتبع هذه العبارات بوصف شروط الحفظ التي يجب مراعاتها.

القسم الثامن

تاريخ التجميد والتجميد المكثف

المادّة 34 : في حالة المنتوجات الغذائية المجمدة أو المجمدة تجميدا مكثفا، يسبق تاريخ التجميد أو التجميد المكثف بالعبارة " مادة أو مواد غذائية مجمدة أو مجمدة تجميدا مكثفا....." .

ويجب أن تتبع إما بالتاريخ ذاته وإما بالإشارة إلى المكان الذي توجد فيه على الوسم.

يتكون التاريخ من الإشارة بوضوح وبالترتيب إلى اليوم والشهر والسنة.

القسم التاسع

طريقة الاستعمال

المادّة 35 : يجب أن تحتوي البطاقة، من أجل ضمان استعمال جيد، على طريقة الاستعمال بما في ذلك التعليمات لإعادة تشكيل بعض المنتوجات الغذائية.

تكون الإشارة إلى احتياطات الاستعمال إلزامية في حالة المواد الغذائية المجمدة أو المجمدة تجميدا مكثفا، على أنه يجب أن لا يعاد تجميدها ثانية بعد أن يزال عنها التجميد.

القسم العاشر

الادعاءات

المادّة 36 : يجب أن لا يوصف أو يقدم أي غذاء بطريقة خاطئة أو مضللة أو كاذبة أو من المحتمل أن يثير انطباعا خاطئا بخصوص نوعه بطريقة تؤدي إلى تغليط المستهلك.

يجب أن لا تكون الادعاءات المستعملة على الوسم وعرض المواد الغذائية الموضوعة حيز الاستهلاك:

– غير صحيحة أو غامضة أو مضللة،

– تثير شكوكا فيما يتعلق بالأمن و/أو تطابقها غذائيا مع مواد غذائية أخرى،

– تشجع أو تسمح بالاستهلاك المفرط لمادة غذائية،

– توحي بأن تغذية متوازنة ومتنوعة لا يمكن أن توفر كل العناصر المغذية بكمية كافية،

– غير مبررة،

– تشير إلى تغييرات في الوظائف الجسمية التي يمكن أن تثير مخاوف عند المستهلك إما في شكل نصوص أو صور أو أشكال خطية أو عروض رمزية،

– تشير إلى خصائص وقائية أو علاجية للأمراض البشرية، باستثناء المياه المعدنية الطبيعية والمواد الغذائية الموجهة لتغذية خاصة.

الفصل الرابع

المنتوجات غير الغذائية

المادّة 37 : تطبق أحكام هذا الفصل على كل المنتوجات غير الغذائية سواء كانت أداة أو وسيلة أو جهازا أو آلة أو مادة موجهة للمستهلك لاستعماله الخاص و/ أو المنزلي.

المادّة 38 : زيادة على البيانات الإجبارية المنصوص عليها في التشريع والتنظيم المعمول بهما، يجب أن يشمل الإعلام المتعلق بالمنتوجات غير الغذائية حسب طبيعتها وطريقة عرضها، البيانات الإجبارية الآتية :

1) تسمية البيع للمنتوج،

2) الكمية الصافية للمنتوج، المعبر عنها بوحدة النظام المتري الدولي،

3) الاسم أو عنوان الشركة أو العلامة المسجلة وعنوان المنتج أو الموضب أو الموزع أو المستورد عندما يكون المنتوج مستوردا،

4) بلد المنشأ و/أو المصدر عندما يكون المنتوج مستوردا،

5) طريقة استعمال المنتوج،

6) تعريف الحصة أو السلسلة و/ أو تاريخ الإنتاج،

7) التاريخ الأقصى للاستعمال،

8) الاحتياطات المتخذة في مجال الأمن،

9) مكونات المنتوج وشروط التخزين،

10) علامة المطابقة المتعلقة بالأمن،

11) بيان الإشارات والرموز التوضيحية للأخطار المذكورة في الملحق الرابع بهذا المرسوم.

يمكن أن توضع طريقة الاستعمال المنصوص عليها في النقطة 5 أعلاه، على بطاقة المنتوج أو ترفق داخل تغليفه.

المادّة 39 : يجب أن يحتوي وسم المنتوجات غير الغذائية الخاضعة للرخصة المسبقة المنصوص عليها في التنظيم المعمول به على مراجع الرخصة.

المادّة 40 : يجب أن تختلف تسمية البيع للمنتوج عن العلامة التجارية أو علامة الصنع أو التسمية الخيالية، ويجب أن تسمح للمستهلك بمعرفة طبيعة المنتوج بدقة.

المادّة 41 : يجب أن يحتوي الإعلام حول الاحتياطات المتخذة لاستعمال المنتوجات غير الغذائية على التحذيرات المتعلقة بالأخطار المرتبطة باستعمالها، حسب طبيعتها والاستعمال الموجهة إليه.

المادّة 42 : يجب أن تجمع البيانات المتعلقة بالعلامة و/أو تسمية بيع المنتوج والكمية الصافية وعلامة المطابقة في نفس المجال البصري الرئيسي للوسم.

المادّة 43 : يعبر بالإشارة عن الكمية الصافية للمنتوج، حسب طبيعته، طبقا للنظام المتري الدولي كما يأتي :

– مقاييس الحجم بالنسبة للمنتوجات السائلة،

– مقاييس الوزن بالنسبة للمنتوجات الصلبة أو العجينية،

– عدد الوحدات بالنسبة للمنتوجات المبيعة بالقطعة.

– كل قياس آخر خاص .

المادّة 44 : يجب أن تكون البيانات الإجبارية المتعلقة بالعلامة والمنشأ منقوشة أو موضوعة على المنتوج، حسب طبيعته، بطريقة يتعذر محوها.

المادّة 45 : في إطار تحديد الحصة أو السلسلة، يجب أن يحمل كل حاو أو تغليف لمنتوج غير غذائي، تسجيلا منقوشا أو علامة يتعذر محوها، في صورة رمز أو بطريقة واضحة تسمح بتحديد مصنع الإنتاج والحصة المصنوعة.

تحدد الحصة أو سلسلة التصنيع بإشارة تشمل مرجع تاريخ الصنع، وتسبق هذه الإشارة بعبارة "حصة أو سلسلة". ويحدد تاريخ الصنع باليوم والشهر وسنة الإنتاج.

المادّة 46 : يجب أن يسبق التاريخ الأقصى للاستعمال، حسب طبيعة المنتوج واستعماله، بعبارة :

– للاستعمال قبل.....مع الإشارة إلى الشهر والسنة، عندما تكون مدة الاستعمال أقل من 24 شهرا،

– للاستعمال قبل نهاية .....مع الإشارة إلى السنة، عندما تكون مدة الاستعمال أكثر من 24 شهرا.

يجب ألا يوضع المنتوج قيد الاستهلاك بعد هذا التاريخ.

المادّة 47 : توضع بيانات الوسم المذكورة في المادة 38 أعلاه، إما على بطاقة مثبتة جيدا على التغليف وإما بطريقة الطبع المباشر على التغليف أو على المنتوج نفسه عندما يكون غير مغلف.

المادّة 48 : يجب على المتدخلين إعلام المستهلك بكل المعلومات المتعلقة بالأخطار على الصحة والأمن المرتبطة باستعمال المنتوج.

يجب أن تبين هذه المعلومات في دليل الاستعمال وفي طريقة الاستعمال وكذا على التغليف أو على المنتوج نفسه.

المادّة 49 : في حالة الاستحالة عمليا لذكر المعلومات الإجبارية على التغليف، وباستثناء البيانات المنصوص عليها في النقاط 1 و2 و3 و7 و11 من المادة 38 أعلاه، يجب أن يشار في هذا التغليف إلى أن باقي المعلومات موجودة في الدليل المرفق.

المادّة 50 : تحدد الكيفيات الخاصة بالإعلام المتعلقة بالمواد غير الغذائية، عند الحاجة، بقرارات من الوزير المكلف بحماية المستهلك وقمع الغش و/ أو بالاشتراك مع الوزير أو الوزراء المعنيين.

الفصل الخامس

الخدمات

المادّة 51 : تطبق أحكام هذا الفصل على الخدمات المقدمة للمستهلك بمقابل أو مجانا.

المادّة 52 : يجب على مقدم الخدمة إعلام المستهلك، عن طريق الإشهار أو الإعلان أو بواسطة أي طريقة أخرى مناسبة، بالخدمات المقدمة والتعريفات والحدود المحتملة للمسؤولية التعاقدية والشروط الخاصة بتقديم الخدمة.

المادّة 53 : يجب على مقدم الخدمة، قبل إبرام العقد، إعلام المستهلك بالخصائص الأساسية للخدمة المقدمة.

في حالة عدم وجود عقد مكتوب، يطبق هذا الإلزام قبل بداية تنفيذ الخدمة المقدمة.

المادّة 54 : يجب على مقدم الخدمة أن يضع تحت تصرف المستهلك، بصفة واضحة ودون لبس، المعلومات الآتية :

– الاسم أو عنوان الشركة والعنوان والمعلومات الخاصة بمقدم الخدمات،

– الشروط العامة المطبقة على العقد.

المادّة 55 : يجب على مقدم الخدمة أن يعلم المستهلك، بكل الوسائل الملائمة، حسب طبيعة الخدمة، بالمعلومات الآتية :

1) اسم مقدم الخدمة ومعلوماته الخاصة وعنوانه أو إذا تعلق الأمر بشخص معنوي عنوان شركته، ومقر شركته وعنوان المؤسسة المسؤولة عن الخدمة إذا كان مقدم الخدمة شخصا آخرا،

2) رقم القيد في السجل التجاري أو في سجل الصناعة التقليدية والحرف،

3) رقم وتاريخ الرخصة واسم وعنوان السلطة التي سلمتها بالنسبة للنشاطات المقننة،

4) تكاليف النقل والتسليم والتركيب،

5) كيفيات التنفيذ والدفع،

6) مدة صلاحية العرض وسعره،

7) المدة الدنيا للعقد المقترح، عندما يتضمن تزويدا مستمرا أو دوريا للخدمة،

8) البنود المتعلقة بالضمان،

9) شروط فسخ العقد.

المادّة 56 : تمنع كل معلومة أو إشهار كاذب من شأنهما إحداث لبس في ذهن المستهلك.

المادّة 57 : تحدد الكيفيات الخاصة بالإعلام المتعلقة بالخدمات، عند الحاجة، بقرارات من الوزير المكلف بحماية المستهلك وقمع الغش و/ أو بقرار مشترك مع الوزير أو الوزراء المعنيين.

الفصل السادس
أحكام نهائية

المادّة 58 : يجب أن يحتوي الإعلام المتعلق بالمواد الأولية الموجهة للإنتاج والتحويل والتوضيب أو لكل استعمال مهني آخر غير ذلك الموجه مباشرة للمستهلك، على البيانات الإجبارية الآتية :

1) تسمية المنتوج،

2) الكمية الصافية، المعبر عنها بوحدة النظام المتري الدولي،

3) الاسم أو عنوان الشركة والعلامة المسجلة وعنوان المنتج أو المستورد إذا كان المنتوج مستوردا،

4) المنشأ أو مكان المصدر إذا كان المنتوج مستوردا،

5) الشروط الخاصة بالحفظ و/ أو الاستعمال،

6) تعريف الحصة والسلسلة و/أو مختلف التواريخ (الإنتاج، الحد الأقصى للاستهلاك....)، عند الاقتضاء،

7) عبارة " حلال "، للمنتوجات المعنية.

يجب أن توضع البيانات المذكورة في النقاط 1 و2 و3 و6 مباشرة على التغليف ويمكن أن تدرج البيانات الأخرى في الوثائق المرفقة بالبضاعة.

عندما تكون المواد الأولية المعروضة غير معبأة، فإن البيانات الإجبارية المذكورة أعلاه، تدرج في الوثائق المرفقة.

المادّة 59 : لا تطبق أحكام هذا المرسوم على المنتوجات المقتناة :

– في إطار المقايضة الحدودية،

– مباشرة للاستهلاك الخاص لمستخدمي الشركات أو الهيئات الأجنبية،

– من قبل محلات البيع الحر وخدمات الإطعام وشركات النقل الدولي للمسافرين والمؤسسات الفندقية والسياحية المصنفة والهلال الأحمر الجزائري والجمعيات والهيئات المماثلة المعتمدة قانونا،

– من قبل المتعاملين الاقتصاديين لاستعمالهم المهني الخاص.

يجب أن تحتوي هذه المنتوجات على الوسم المطابق لتنظيم لبلد المنشأ أو بلد المصدر.

المادّة 60 : يمنع استعمال كل بيان أو إشارة أو كل تسمية خيالية أو كل طريقة تقديم أو وسم وكل أسلوب للإشهار أو العرض أو الوسم أو البيع من شأنه إدخال لبس في ذهن المستهلك، لا سيما حول الطبيعة والتركيبة والنوعية الأساسية ومقدار العناصر الأساسية وطريقة التناول وتاريخ الإنتاج وتاريخ الحد الأقصى للاستهلاك والكمية ومنشأ أو مصدر المنتوج.

كما يمنع كل بيان يرمي إلى التمييز المفرط لمنتوج على حساب منتوج مماثل آخر.

المادّة 61 : تمنع الحيازة أو العرض للبيع أو البيع أو التوزيع المجاني بدون رخصة من المصالح المختصة، للمنتوجات :

– التي لا يتطابق وسمها مع أحكام هذا المرسوم،

– التي تخزن في ظروف غير مطابقة لتلك المقررة على وسمها أو على كل سند آخر يستعمل للمنتوجات أو الخدمات.

المادّة 62 : كل إخلال بأحكام هذا المرسوم يعاقب عليه طبقا للتشريع والتنظيم المعمول بهما، لاسيما أحكام القانون رقم 09 – 03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمذكور أعلاه.

المادّة 63 : تلغى أحكام :

– المرسوم التنفيذي رقم 90–366 المؤرّخ في 22 ربيع الثاني عام 1411 الموافق 10 نوفمبر سنة 1990 والمتعلق بوسم المنتوجات المنزلية غير الغذائية وعرضها،

– المرسوم التنفيذي رقم 90–367 المؤرّخ في 22 ربيع الثاني عام 1411 الموافق 10 نوفمبر سنة 1990 والمتعلق بوسم المنتوجات الغذائية وعرضها، المعدل والمتمم.

المادّة 64 : تدخل أحكام هذا المرسوم حيز التنفيذ بعد سنة واحدة من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية.

المادّة 65 : ينشر هذا المرسوم في الجريدة الرّسميّة للجمهوريّة الجزائريّة الدّيمقراطيّة الشّعبيّة.

حرّر بالجزائر في 5 محرّم عام 1435 الموافق 9 نوفمبر سنة 2013.

عبد المالك سلال

الملحق الأول

مجموعة المكونات التي يمكن تعريفها باسم الصنف بدلا من الاسم الخاص

باستثناء المكونات المرقمة في الملحق الثاني لهذا المرسوم، يمكن تسمية المكونات التي تنتمي لأحد أصناف المواد الغذائية المذكورة أدناه والتي تدخل في تركيب المادة الغذائية، بالاسم الوحيد لهذا الصنف بدلا من الاسم الخاص.

تعريف صنف المادة الغذائية	تعيين اسم الصنف
الزيوت المكررة ما عدا زيت الزيتون	"زيت" تتمم : – إما بوصف ، حسب الحالة "نباتية" أو "حيوانية"، – إما بإشارة إلى المنشأ الخاص نباتي أو حيواني. يجب أن يتبع بيان زيت هيدروجيني بوصف " مهدرج كليا " أو " مهدرج جزئيا ".
المواد الدسمة المكررة	"شحم" أو "مادة دسمة" تتمم : – إما بوصف حسب الحالة "نباتي" أو حيواني" – إما بإشارة إلى المنشأ الخاص نباتي أو حيواني. يجب أن يتبع بيان شحم هيدروجيني بوصف " مهدرج كليا " أو " مهدرج جزئيا "
خليط الدقيق المتحصل عليه من صنفين أو عدة أصناف من الحبوب	" دقيق" يتبع بتعداد أصناف الحبوب المحصلة منها وهذا حسب الترتيب التنازلي لأهمية الوزن
نشاء ونشويات غير محولين ونشاء ونشويات محولة بطريقة فيزيائية أو إنزيمية (1)	" نشاء ونشويات"
كل أصناف الأسماك عندما يكون السمك يشكل مكونا لمادة غذائية أخرى، بشرط أن لا تنسب التسمية وعرض هذه المادة إلى صنف معين من السمك	" سمك" ، " أسماك"
كل أنواع لحوم الدواجن في حالة ما إذا كانت هذه الأخيرة تشكل مكونا لغذاء آخر بشرط أن لا يشير وسم وعرض هذا الغذاء إلى نوع خاص من لحم الدواجن	" لحم الدواجن"
كل أصناف الجبن عندما يشكل الجبن أو خليط الأجبان مكونا لمادة غذائية أخرى شرط أن لا يشير وسم وعرض هذه المادة الغذائية إلى نوع معين من الجبن	" جبن" ، " أجبان"
كل التوابل ومستخلص التوابل التي لا تتعدى 2 % من الوزن في المادة الغذائية	" توابل" أو "خليط التوابل"
كل النباتات أو أجزاء من النباتات العطرية التي لا تتعدى 2 % من الوزن في المادة الغذائية	"نبات عطري" أو " نباتات عطرية" أو " خليط نباتات عطرية"

(1) يتمم اسم "نشاء" دائما بتعيين أصله النباتي الخاص عندما يمكن لهذا المكون أن يشمل الغلوتين.

الملحــق الأول (تابع)

تعريف صنف المادة الغذائية	تعيين اسم الصنف
كل تحضير من أساس العلك والمستعمل في صنع العلك الأساسي لعلك المضغ	"علك أساسي"
كل أصناف السكاروز	"سكر"
دكستروز خال من الماء أو أحادي التموه دكستروز	"دكستروز "
شراب الغلوكوز وشراب الغلوكوز منزوع الماء	"شراب الغلوكوز"
مسحوق الخبز بكل أنواعه	"مسحوق الخبز
كل بروتينات الحليب (الجبنين وأملاح الجبنين وبروتينات اللبن ومصل اللبن) وخليطهم	"بروتينات الحليب"
زبدة الكاكاو المضغوطة ، إيكسبلاغ أو المكررة	"زبدة الكاكاو"
كل الفواكه المصبرة التي لا تتعدى 10 % من وزن المادة الغذائية	"فواكه مصبرة"
كل خليط الخضر الذي لا يتعدى 10 % من وزن المادة الغذائية	"خضر"
كل أنواع الخمور	"خمر"

الملحــق الثاني

المواد والمكونات الغذائية المسببة للحساسية أو الحساسية المفرطة

1 – الحبوب المحتوية على الغلوتين ، لاسيما القمح والشيلم والشعير والخرطال والخندروس و الكاموت أوسلالتها المهجنة والمنتوجات المعدة أساسا من هذه الحبوب باستثناء :

– شراب الغلوكوز المعد أساسا من القمح، بما في ذلك دكستروز (1)،

– مالتود كسترين المعد أساسا من القمح (1)،

– شراب الغلوكوز المعد أساسا من الشعير،

– حبوب مستعملة في صناعة المقطرات الكحولية، بما فيها الكحول الإيثيلي من أصل فلاحي.

2 – القشريات و المنتوجات المعدة أساسا من القشريات،

3 – البيض و المنتوجات المعدة أساسا من البيض،

4 – الأسماك و المنتوجات المشتقة منها ، باستثناء :

– جيلاتين السمك المستعملة كدعامة لمستحضرات الفيتامينات أو الكاروتنويدات،

– جيلاتين السمك أو غراء السمك المستعملة كعامل تصفية في الجعة والخمر.

5 – الفول السوداني و المنتوجات المعدة أساسا من الفول السوداني،

6 – الصوجا والمنتوجات المعدة أساسا من الصوجا، ماعدا :

– زيت ودسم الصوجا المكرر كليا (1)،

(1) و المنتوجات المشتقة، في حالة ما إذا كان التحويل الذي خضعت له ، من غير المحتمل أن يرفع مستوى الحساسية المقيّم من طرف السلطة الصحية المؤهلة للمنتوج الأساسي المشتقة منه.

– التوكوفيرولات المختلطة طبيعيا (SIN 306) ، دي -ألفا – توكوفيرول طبيعي و أستات دي- ألفا – توكوفيريل طبيعي و سكسينات دي – ألفا- توكوفيريل طبيعي المشتقة من الصوجا،

– فيتوستيرولات واستيرات الفيتوستيرول المشتقة من الزيوت النباتية للصوجا،

– استير الستانول النباتي المنتج من السيترولات المشتقة من الزيوت النباتية للصوجا.

7- الحليب و المنتوجات المعدة أساسا من الحليب (بما في ذلك اللاكتوز) باستثناء :

– مصل اللبن المستعمل في تصنيع المقطرات الكحولية بما في ذلك الكحول الإيثيلي من أصل فلاحي ،

– اللكتيتول .

8 – الفواكه ذات القشرة لا سيما اللوز (أميڤدالوس كميونيس . ل) والبندق (كوريلوس أفلانا) والجوز (جوڤلونس ريجيا) و جوز الكاجو (أنا كارديوم أوكسيدونتال) و الجوز الأمريكي [كاريا إلينوانزس (wangenh) k . koch] و جوز البرازيل (بروتوليتيا إكسيلزا)، الفستق (بيستاسيا ڤيرا) وجوز الماكاداميا أو الكوينسلان (ماكاداميا ترنيفوليا) والمنتوجات المعدة أساسا من هذه الفواكه باستثناء الفواكه ذات القشرة المستعملة لصناعة المقطرات الكحولية بما في ذلك الكحول الإيثيلي ذي أصل فلاحي،

9- الكرافس و المنتوجات المعدة أساسا من الكرافس ،

10- الخردل و المنتوجات المعدة أساسا من الخردل ،

11- حبوب السمسم والمنتوجات المعدة أساسا من حبوب السمسم ،

12- الأنهيدريد سولفيروسولفيتات بتركيز أكثر من 10 ملغ/ كلغ أو 10 ملغ/ لتر حسب SO_2 الكلي للمنتوجات المعروضة الجاهزة للاستهلاك أو المعاد تشكيلها، طبقا لتعليمات المنتج ،

13- الترمس و المنتوجات المعدة أساسا من الترمس،

14- الرخويات والمنتوجات المعدة أساسا من الرخويات.

الملحق الثالث
رمز الاشعاع العالمي للأغذية

الملحـــق الرابع

الإشارات والرموز التوضيحية للأخطار

	+T : سام جدا	المنتوج الذي يمكن أن يسبب أخطارا حادة أو مزمنة وحتى الموت، بالاستنشاق أو الابتلاع أو اختراق الجلد.
	T : سام	المنتوج الذي يمكن أن يسبب أخطارا حادة أو مزمنة وحتى الموت بالاستنشاق أو الابتلاع أو اختراق الجلد.
	Xn : ضار	المنتوج الذي يمكن أن يسبب أخطارا محدودة الخطورة، بالاستنشاق أو الابتلاع أو اختراق الجلد.
	Xi : مهيج	منتوج غير قابل للتآكل يمكن أن يسبب تفاعلا التهابيا مع الاتصال الفوري أو الطويل أو المتكرر مع الجلد أو الأغشية المخاطية.
	+F : شديد الالتهاب	منتوج يمكن أن يلتهب بسهولة كبيرة.
	F : سهل الالتهاب	منتوج يمكن أن يلتهب بسهولة.
	C : متآكل	منتوج يمكن أن يدمر الأنسجة الحية عند ملامسته لها.
	E : متفجر	منتوج يمكنه الانفجار تحت تأثير لهب أو صدمة شديدة.
	N : خطير على البيئة	خطير على البيئة
	O : مشتعل	منتوج يطلق حرارة مرتفعة بالاتصال مع مواد أخرى لا سيما مع المواد القابلة للالتهاب.

قرارات، مقرّرات، آراء

وزارة التجارة

قرار وزاري مشترك مؤرّخ في 9 رمضان عام 1437 الموافق 14 يونيو سنة 2016، يحدّد شروط وكيفيات وضع بيان "حلال" للمواد الغذائية المعنية.

إنّ وزير التّجارة،

ووزير الصناعة والمناجم،

ووزير الشؤون الدينية والأوقاف،

ووزير الفلاحة والتنمية الريفية والصيد البحري،

ووزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات،

– بمقتضى المرسوم الرّئاسيّ رقم 15–125 المؤرّخ في 25 رجب عام 1436 الموافق 14 مايو سنة 2015 والمتضمّن تعيين أعضاء الحكومة، المعدّل،

– وبمقتضى المرسوم التّنفيذيّ رقم 89–99 المؤرّخ في 23 ذي القعدة عام 1409 الموافق 27 يونيو سنة 1989 الذي يحدّد صلاحيات وزير الشؤون الدينية،

– وبمقتضى المرسوم التّنفيذيّ رقم 90–12 المؤرّخ في 4 جمادى الثانية عام 1410 الموافق أول يناير سنة 1990 الذي يحدّد صلاحيات وزير الفلاحة، المعدّل والمتمّم،

– وبمقتضى المرسوم التّنفيذيّ رقم 91–452 المؤرّخ في 9 جمادى الأولى عام 1412 الموافق 16 نوفمبر سنة 1991 والمتعلّق بالمفتشيات البيطرية في المراكز الحدودية،

– وبمقتضى المرسوم التّنفيذيّ رقم 98–69 المؤرّخ في 24 شوّال عام 1418 الموافق 21 فبراير سنة 1998 والمتضمّن إنشاء المعهد الجزائري للتقييس وتحديد قانونه الأساسي، المعدّل والمتمّم،

– وبمقتضى المرسوم التّنفيذيّ رقم 02–453 المؤرّخ في 17 شوّال عام 1423 الموافق 21 ديسمبر سنة 2002 الذي يحدّد صلاحيات وزير التّجارة،

– بمقتضى المرسوم التّنفيذيّ رقم 05–464 المؤرّخ في 4 ذي القعدة عام 1426 الموافق 6 ديسمبر سنة 2005 والمتعلّق بتنظيم التقييس وسيره،

– وبمقتضى المرسوم التّنفيذيّ رقم 05–465 المؤرّخ في 4 ذي القعدة عام 1426 الموافق 6 ديسمبر سنة 2005 والمتعلّق بتقييم المطابقة،

– وبمقتضى المرسوم التّنفيذيّ رقم 05–467 المؤرّخ في 8 ذي القعدة عام 1426 الموافق 10 ديسمبر سنة 2005 الذي يحدّد شروط مراقبة مطابقة المنتوجات المستوردة عبر الحدود وكيفيات ذلك،

– وبمقتضى المرسوم التّنفيذيّ رقم 11–379 المؤرّخ في 25 ذي الحجّة عام 1432 الموافق 21 نوفمبر سنة 2011 الذي يحدّد صلاحيات وزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات،

– وبمقتضى المرسوم التّنفيذيّ رقم 12–203 المؤرّخ في 14 جمادى الثانية عام 1433 الموافق 6 مايو سنة 2012 والمتعلّق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتوجات،

– وبمقتضى المرسوم التّنفيذيّ رقم 12–214 المؤرّخ في23 جمادى الثانية عام 1433 الموافق 15 مايو سنة 2012 الذي يحدّد شروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري،

– وبمقتضى المرسوم التّنفيذيّ رقم 13–378 المؤرّخ في5 محرّم عام 1435 الموافق 9 نوفمبر سنة 2013 الذي يحدّد الشروط والكيفيات المتعلقة بإعلام المستهلك،

– وبمقتضى المرسوم التّنفيذيّ رقم 14–241 المؤرّخ في أول ذي القعدة عام 1435 الموافق 27 غشت سنة 2014 الذي يحدّد صلاحيات وزير الصناعة والمناجم،

– وبمقتضى القرار الوزاري المشترك المؤرّخ في 15 جمادى الأولى عام 1435 الموافق 17 مارس سنة 2014 والمتضمّن المصادقة على النظام التقني الذي يحدّد القواعد المتعلقة بالمواد الغذائية "حلال"،

يقرّرون ما يأتي :

المادّة الأولى : تطبيقا لأحكام المادّة 12 (النقطة 14) من المرسوم التّنفيذيّ رقم 13–378 المؤرّخ في 5 محرّم عام 1435 الموافق 9 نوفمبر سنة 2013 والمذكور أعلاه، يهدف هذا القرار إلى تحديد شروط وكيفيات وضع بيان "حلال" للمواد الغذائية المعنية.

المادّة 2 : البيان "حلال" هو علامة جماعية تحدد مميزاتها وكذا شروط منحها من طرف الهيئة الوطنية المكلفة بالتقييس، طبقا للتشريع والتنظيم المعمول بهما، بعد أخذ رأي اللجنة المنصوص عليها في المادّة 7 أدناه.

المادّة 3 : لا يرخص بوضع بيان "حلال" إلاّ للمواد الغذائية التي تستجيب للمتطلبات المحددة في أحكام هذا القرار وكذا التنظيم المعمول به.

المادّة 4 : يجب أن يثبت وضع بيان "حلال" بشهادة مطابقة "حلال" صادرة عن الهيئة الوطنية المكلفة بالتقييس .

المادّة 5 : تحدد قائمة المواد الغذائية المعنية بإلزامية وضع البيان "حلال" من طرف "اللجنة" المنصوص عليها في المادّة 7 أدناه.

تنشر قائمة المواد الغذائية المعنية على المواقع الإلكترونية الرّسميّة للوزارات المكلّفة بحماية المستهلك وقمع الغش والشؤون الدينية والصناعة والفلاحة والصحة وبأي وسيلة أخرى مناسبة. كما أنها متوفرة على مستوى الهيئات والمؤسسات العمومية المذكورة في النقطة (ب) من المادّة 8 أدناه.

المادّة 6 : يجب أن تكون شهادة المطابقة "حلال" للمواد الغذائية المستوردة صادرة من طرف هيئات مؤهلة في بلدان منشئها ومعترفا بها من طرف اللجنة المنصوص عليها في المادّة 7 أدناه.

المادّة 7 : تنشأ لدى الوزارة المكلفة بحماية المستهلك وقمع الغش لجنة وطنية لمتابعة الإشهاد ووضع العلامة "حلال" للمواد الغذائية المعنية التي تدعى في صلب النص "اللجنة".

تكلّف اللجنة بالدراسة وإبداء الرأي على الخصوص، فيما يأتي :

– إجراءات الإشهاد "حلال" طبقا لأحكام هذا القرار، وكذا التنظيم المعمول به في مجال المواد الغذائية "حلال"،

– طلبات الاعتراف بالشهادات "حلال" الصادرة من طرف هيئات الإشهاد الأجنبية،

– طلبات الاعتراف المتبادل مع هيئات الإشهاد "حلال" الأجنبية.

المادّة 8 : تتشكل اللجنة التي يرأسها الوزير المكلّف بحماية المستهلك وقمع الغش أو ممثله من :

أ) بعنوان الوزارات :

– ممثل عن الوزير المكلف بالشؤون الدينية، عضوا،

– ممثل عن الوزير المكلف بالفلاحة، عضوا،

– ممثل عن الوزير المكلف بالصناعة، عضوا،

– ممثل عن الوزير المكلف بالصحة، عضوا.

ب) بعنوان الهيئات والمؤسسات العمومية الآتية :

– ممثل عن المجلس الإسلامي الأعلى، عضوا،

– ممثل عن الهيئة الجزائرية للاعتماد، عضوا،

– ممثل عن المعهد الوطني الجزائري للملكية الصناعية، عضوا،

– ممثل عن المركز الجزائري لمراقبة النوعية والرزم، عضوا،

– ممثل عن معهد باستور بالجزائر، عضوا،

– ممثل عن المركز الوطني لعلم السموم، عضوا،

– ممثل عن المعهد الوطني للطب البيطري، عضوا.

يمكن اللّجنة أن تستعين بأي شخص قادر بحكم كفاءته على تنويرها في أداء أعمالها.

تقوم اللّجنة بإعداد نظامها الداخلي وتصادق عليه.

المادّة 9 : يعيّن أعضاء اللّجنة بمقرر من الوزير المكلّف بحماية المستهلك وقمع الغش، لمدة ثلاث (3) سنوات قابلة للتجديد، بناء على اقتراح من السلطة التي يتبعونها.

المادّة 10 : تدخل أحكام هذا القرار حيّز التنفيذ بعد ستة (6) أشهر من تاريخ نشره في الجريدة الرّسميّة.

المادّة 11 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرّسميّة للجمهوريّة الجزائريّة الدّيمقراطية الشّعبيّة.

حرر بالجزائر في 9 رمضان عام 1437 الموافق 14 يونيو سنة 2016.

وزير التجارة
بختي بلعايب

وزير الصناعة والمناجم
عبد السلام بوشوارب

وزير الشؤون الدينية والأوقاف
محمد عيسى

وزير الفلاحة والتنمية الريفية والصيد البحري
عبد السلام شلغوم

وزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات
عبد المالك بوضياف

وزارة التجارة

قرار وزاري مشترك مؤرخ في 28 محرّم عام 1439 الموافق 19 أكتوبر سنة 2017، يحدد الكيفيات المطبّقة في مجال الوسم الغذائي على المواد الغذائية.

إنّ وزير التجارة،

ووزير الصناعة والمناجم،

ووزير الفلاحة والتنمية الريفية والصيد البحري،

ووزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات،

– بمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 17-243 المؤرخ في 25 ذي القعدة عام 1438 الموافق 17 غشت سنة 2017 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، المعدل والمتمم،

– 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 11-379 المؤرخ في 25 ذي الحجة عام 1432 الموافق21 نوفمبر سنة 2011 الذي يحدد صلاحيات وزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 12-203 المؤرخ في 14 جمادى الثانية عام 1433 الموافق 6 مايو سنة 2012 والمتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتوجات،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 13-378 المؤرخ في 5 محرم عام 1435 الموافق 9 نوفمبر سنة 2013 الذي يحدد الشروط والكيفيات المتعلقة بإعلام المستهلك لا سيما المادة 14 منه،

– 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 16-242 المؤرخ في 20 ذي الحجة عام 1437 الموافق 22 سبتمبر سنة 2016 الذي يحدد صلاحيات وزير الفلاحة والتنمية الريفية والصيد البحري،

يقررون ما يأتي :

المادة الأولى : تطبيقا لأحكام المادة 14 من المرسوم التنفيذي رقم 13-378 المؤرخ في 5 محرم عام 1435 الموافق 9 نوفمبر سنة 2013 والمذكور أعلاه، يهدف هذا القرار إلى تحديد الكيفيات المطبقة في مجال الوسم الغذائي على المواد الغذائية.

المادة 2 : تطبّق أحكام هذا القرار على المواد الغذائية المعبأة مسبقا والموجهة للاستهلاك البشري.

وتستبعد المواد الغذائية الواردة في القائمة المحددة في الملحق الثالث من هذا القرار من تطبيق أحكام هذا القرار.

المادة 3 : يشمل الوسم الغذائي :

– التصريح بالعناصر المغذية،

– المعلومات الغذائية الإضافية.

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

– **التصريح بالعناصر المغذية :** بيان أو قائمة العناصر المغذية المحتواة في المادة الغذائية.

– **عنصر مغذٍّ :** كل مادة تستهلك عادة كمكوِّن للمادة الغذائية مانحة للطاقة أو ضرورية لنمو وتطور الإنسان والمحافظة على صحته أو يؤدي نقصها إلى حدوث اضطرابات بيوكيميائية أو فيزيولوجية معيّنة.

– **الادعاء الغذائي :** كل عرض أو إشهار يبيّن أو يقترح أو يفهم منه أن للمادة الغذائية مميّزات غذائية خاصة وهي تشمل على الخصوص، قيمتها الطاقوية وكميتها من البروتينات والدهون والغلوسيدات وكذا كميتها من الفيتامينات والأملاح المعدنية.

– **المغذيات :** البروتينات والغلوسيدات والدهون والألياف الغذائية والملح والفيتامينات والأملاح المعدنية وكذا المواد المنتمية لها أو مكونات لإحدى هذه الفئات.

– **مادة أخرى :** مادة غير العنصر المغذي لها تأثير غذائي أو فيزيولوجي.

– **القيم الغذائية المرجعية (VNR) :** قيم عددية مبنية على معطيات علمية وضعت لغرض الوسم الغذائي واستعمال الادعاءات المبيّنة، وهي تشمل فئتين :

1. القيم الغذائية المرجعية المتعلقة بالاحتياجات (VNR-B) : تعين القيم الغذائية المرجعية (VNR) المستندة إلى مستوى العناصر المغذية المرتبطة بالاحتياجات الغذائية.

2. القيم الغذائية المرجعية المتعلقة بالأمراض غير المعدية (VNR-MNT) : تعين القيم الغذائية المرجعية المستندة إلى مستوى العناصر المغذية المرتبطة بانخفاض مخاطر الأمراض غير المعدية المتعلقة بالنظام الغذائي والتي لا تشمل الأمراض أو الاضطرابات المرتبطة بنقص في العناصر المغذية.

– **سكر :** جميع العناصر أحادية السكر وثنائية السكر الموجودة في المادة الغذائية.

– **الألياف الغذائية :** البوليميرات الغلوسيدية التي لها عشر وحدات أحادية أو أكثر، والتي لا تتحلل بفعل الإنزيمات الداخلية للأمعاء الدقيقة للإنسان وتنتمي إلى الفئات الآتية :

1. البوليميرات الغلوسيدية القابلة للأكل، متواجدة طبيعيا في المادة الغذائية المستهلكة على حالها،

2. البوليميرات الغلوسيدية التي تم الحصول عليها من المادة الغذائية الخام بوسائل فيزيائية أو إنزيمية أو كيميائية ولها أثر فيزيولوجي ذو فائدة صحية،

3. البوليميرات الغلوسيدية الاصطناعية التي لها أثر فيزيولوجي ذو فائدة إيجابية على الصحة كما أثبتت الأدلة العلمية المقبولة عموما.

– الأحماض الدهنية غير المشبعة متعددة :

الأحماض الدهنية المحتوية على روابط الميثيلين المتظاهر.

– **الأحماض الدهنية التقابلية :** جميع الأيزومرات الهندسية من الأحماض الدهنية غير المشبعة أحادية وغير المشبعة متعددة التي تملك روابط مزدوجة غير متوافقة كربون - كربون وتقطعها، على الأقل، مجموعة ميثيلين في الشكل التقابلي.

المادة 5 : يجب أن يتضمن التصريح الغذائي إلزاميا العناصر الآتية :

– القيمة الطاقوية،

– كمية من :

* البروتينات،

* الغلوسيدات القابلة للهضم ما عدا الألياف الغذائية،

* السكر الإجمالي،

* الدهون،

* الدهون المشبعة،

* الملح.

– كمية من أي مادة أخرى وضع لأجلها ادعاء غذائي،

– كمية من أي عنصر مغذي يعتبر ذا أهمية للحفاظ على الحالة الغذائية الجيدة.

المادة 6 : يمكن أن يتمم محتوى التصريح الغذائي المنصوص عليه في المادة 5 أعلاه، ببيان كميات عنصر أو أكثر من العناصر الآتية :

– النشاء،

– البوليولات،

– الأحماض الدهنية غير المشبعة أحادية،

– الأحماض الدهنية غير المشبعة متعددة،

– الكوليسترول،

– الأملاح المعدنية أو الفيتامينات الموجودة بكمية معتبرة والمذكورة في الملحق الأول، النقطة الأولى، من هذا القرار.

المادة 7 : عندما يتعلق الادعاء بما يأتي :

– كمية و/أو نوع الغلوسيدات، يجب أن تذكر كمية السكر الإجمالي بالإضافة إلى البيانات الإلزامية المذكورة في المادة 5 أعلاه، ويمكن أن تذكر أيضا كميات النشاء و/ أو مكونات غلوسيدية أخرى،

– قيمة الألياف الغذائية، يجب أن تذكر كمية الألياف الغذائية،

– كمية و/أو نوع الأحماض الدهنية أو قيمة الكوليسترول، يجب أن تذكر كميات الأحماض الدهنية المشبعة والأحماض الدهنية غير المشبعة أحادية والأحماض الدهنية غير المشبعة متعددة والكوليسترول وذلك طبقا لأحكام المادة 18 من هذا القرار.

المادة 8 : إضافة إلى البيانات الإلزامية المذكورة في المادتين 5 و7 أعلاه، يجب أن تذكر فقط الفيتامينات والأملاح المعدنية التي وضعت بشأنها مقادير موصى بها و/ أو تملك أهمية غذائية، وهذا وفقا للخصائص المحددة في الملحق الأول، النقطة الأولى- أ ، من هذا القرار.

المادة 9 : يتم حساب القيمة الطاقوية باستخدام عوامل التحويل المذكورة أدناه :

- الغلوسيدات 4 كيلو حريرة / غ -17 كيلو جول / غ
- البروتينات 4 كيلو حريرة / غ -17 كيلو جول / غ
- الدهون 9 كيلو حريرة / غ - 37 كيلو جول / غ،
- البوليولات 2.4 كيلو حريرة /غ - 10 كيلو جول / غ
- الكحول (الإيثانول) 7 كيلو حريرة/غ-29 كيلو جول/غ
- الأحماض العضوية 3 كيلو حريرة/غ- 13 كيلو جول/غ
- الألياف الغذائية 2 كيلو حريرة/غ -8 كيلو جول/غ

يجب أن تحسب كمية البروتينات باستخدام المعادلة الآتية :

البروتين = الأزوت الإجمالي (كجلدال) × 6,25. ما لم يتوفر عامل آخر لبروتينات المادة الغذائية المعنية والمنصوص عليها في التنظيم المعمول به أو، عند الاقتضاء، مواصفة جزائرية وفي غيابها مواصفة دولية.

المادة 10 : يجب أن تذكر القيمة الطاقوية وكمية المغذيات للمادة الغذائية كما تباع.

يجب أن تكون القيم المستعملة للتصريح بالعناصر المغذية قيم متوسطة مرجحة ومستمدة من معطيات متحصل عليها بدقة عن طريق :

- تحليل المادة الغذائية المنجز من طرف المتدخل،
- الحساب المنجز انطلاقا من القيم المتوسطة المعروفة أو الفعلية المتعلقة بالمكونات المستعملة.

المادة 11 : يجب أن تعرض المعطيات المتعلقة بالقيمة الطاقوية وبكل المغذيات المحددة في المادتين 5 و6 أعلاه، بشكل رقمي. إلاّ أنه بالإضافة للأرقام، يمكن استعمال طرق عرض أخرى (صور توضيحية ورموز...).

المادة 12 : يجب أن يعبّر عن المعلومات المتعلقة بالقيمة الطاقوية بالكيلو جول وبالكيلو حريرة لكل 100غ أو لكل 100 ملل. بالإضافة إلى ذلك، يمكن التعبير عن هذه المعلومات بالحصة كما هي محددة كميا على الوسم أو بالقطعة، وذلك بشرط أن يكون عدد القطع مبيّنا على التغليف.

المادة 13 : يجب أن يعبّر عن المعلومات المتعلقة بكميات البروتينات والغلوسيدات والدهون في المادة الغذائية بالغرام (غ) لكل 100 غ أو لكل 100 ملل. ويمكن التعبير عن هذه المعلومات بالحصة كما هي محددة كميا على الوسم/ أو بالقطعة، وذلك بشرط أن يكون عدد القطع مبيّنا على التغليف.

المادة 14 : يجب أن يعبّر عن المعطيات الرقمية المتعلقة بالفيتامينات والأملاح المعدنية بوحدات مترية و/ أو بالنسب المئوية للقيم الغذائية المرجعية لكل 100 غ أو لكل 100 ملل. ويمكن التعبير عن هذه المعلومات بالحصة كما هي محددة كميا على الوسم أو بالقطعة وذلك بشرط أن يكون عدد القطع مبيّنا على التغليف.

المادة 15 : يمكن أن يعبّر عن القيمة الطاقوية وكذا البروتينات والدهون الإجمالية، والأحماض الدهنية المشبعة والغلوسيدات والسكر والملح بالنسب المائوية للمقادير اليومية المرجعية لكل 100 غ أو 100 ملل، وفقا للملحق الأول، النقطة 2 ، من هذا القرار.

عند التعبير عن المقادير اليومية المرجعية كما هو مبين في الفقرة الأولى أعلاه، يجب على المتدخل أن يضع مباشرة وبالقرب من المقادير اليومية المرجعية البيان الآتي : " المقدار اليومي المرجعي بالنسبة لشخص بالغ (8400 كيلو جول - 2000 كيلو حريرة)".

المادة 16 : يجب أن تجمع المعلومات المتعلقة بالوسم الغذائي في مكان واحد وفي شكل جدول مع تصفيف الأرقام عندما تسمح المساحة بذلك. وإذا كانت المساحة لا تكفي، تعطى هذه المعلومات في شكل خطي أفقي.

المادة 17 : تخص القيم الغذائية المرجعية (VNR) المحددة في الملحق الأول، النقطتين الأولى و3 من هذا القرار، المستهلكين الذين تزيد سنهم عن 36 شهرا. ويجب أن تستخدم هذه القيم الغذائية المرجعية لأغراض الوسم وهذا للسماح للمستهلكين بالاختيار الذي يساهم في تحقيق مقدار غذائي شامل وصحي.

وهي تضم نوعين من القيم الغذائية المرجعية :

- القيم الغذائية المرجعية المتعلقة بالاحتياجات (VNR-B)،
- القيم الغذائية المرجعية المتعلقة بالأمراض غير المعدية (VNR- MNT).

المادة 18 : يجب أن يبيّن وجود الغلوسيدات القابلة للهضم على الوسم بعبارة "غلوسيدات".

وعند وضع بيان لنوع الغلوسيدات ، يجب أن يتبع هذا الأخير مباشرة بكمية الغلوسيدات الإجمالية بالشكل الآتي :

"..... غ من الغلوسيدات منها ..... غ من سكر".

ويمكن أيضا كتابة ما يأتي : ..... غ من "س".

"س" يمثل الاسم الخاص لأي مكوّن غلوسيدي آخر.

وعند وضع بيان كمية و/أو نوع الأحماض الدهنية، يجب أن يوضع هذا البيان مباشرة بعد بيان كمية الدهون الإجمالية طبقا لأحكام المادة 13 أعلاه.

يجب اعتماد العرض الآتي :

– دهون إجمالية ..... غ

منها :

* أحماض دهنية مشبعة ..... غ

* أحماض دهنية تقابلية ..... غ

* أحماض دهنية غير المشبعة أحادية ... غ

* أحماض دهنية غير المشبعة متعددة .. غ

– كوليسترول ..... مغ

المادة 19 : تهدف المعلومات الغذائية الإضافية إلى تمكين المستهلك من فهم جيد للقيمة الغذائية للمادة الغذائية المستهلكة وتفسير العناصر المغذية المصرح بها.

ويكون التصريح على البطاقة بالمعلومات الغذائية الإضافية ذات الطابع الإعلامي عن طريق رموز أو صور أو ألوان لفئات المواد الغذائية، اختياري . ولا يمكنه في أي حالة أن يحل محل التصريح بالعناصر الغذائية.

المادة 20 : الادعاءات الغذائية الوحيدة المسموح بها، هي تلك المتعلقة بالطاقة والبروتينات والغلوسيدات والمواد الدهنية ومكوناتها والألياف والملح والمواد الأخرى التي لها تأثير غذائي أو فيزيولوجي بالإضافة إلى الفيتامينات والأملاح المعدنية التي وضعت لها قيمة غذائية مرجعية (VNR) كما هي محددة في الملحق الأول، النقطة الأولى، من هذا القرار.

المادة 21 : الادعاء المتعلق بقيمة العنصر الغذائي يصف مستوى العنصر الغذائي الموجود في المادة الغذائية.

وفي حالة ادعاء متعلق بقيمة العناصر المغذية المذكورة في الملحق الثاني من هذا القرار أو أي ادعاء مماثل ، يجب أن تطبّق الشروط المحددة في هذا الملحق على هذا الادعاء.

ويمكن وضع ادعاء يبيّن أن المادة الغذائية خالية من العنصر "س"، إذا توفرت فيها الشروط المحددة في البيان "خال من العنصر (س)" الواردة في الملحق الثاني من هذا القرار .

المادة 22 : عندما تكون المادة الغذائية موضوع الادعاء بطبيعتها ضعيفة القيمة الغذائية أو خالية من العنصر المغذي، يجب ألاّ تسبق العبارة التي تصف قيمة هذا العنصر مباشرة اسم المادة الغذائية، بل توضع كما يأتي : "مادة غذائية ذات قيمة ضئيلة من (اسم العنصر المغذي)" أو "مادة غذائية خالية من (اسم العنصر المغذي)".

المادة 23 : يجب أن يستند الادعاء الغذائي على أدلة علمية مقبولة عموما ومبررة. ويجب على المتدخل الذي يضع بيان ادعاء غذائي أن يبرّر استخدامه.

ولا يسمح باستخدام ادعاء غذائي إلا إذا كان من المتوقع فهم الآثار المفيدة الواردة في الادعاء من طرف المستهلك العادي.

ويكون استعمال كل ادعاء متعلق بالصحة مشروطا بالموافقة المسبقة من المصالح المؤهلة المكلّفة بالصحة طبقا للتشريع والتنظيم المعمول بهما.

المادة 24 : لا تشكل ادعاءات غذائية :

– بيان المواد في قائمة المكوّنات،

– بيان العناصر المغذية التي تعد كعناصر إلزامية في الوسم الغذائي،

– التصريح الكمي أو النوعي لبعض العناصر المغذية أو المكونات على الوسم في حالة ما إذا نص عليها التنظيم المعمول به.

المادة 25 : تسري أحكام هذا القرار بعد سنة (1) واحدة من تاريخ نشره في الجريدة الرّسميّة.

المادة 26 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرّسميّة للجمهوريّة الجزائريّة الدّيمقراطيّة الشّعبيّة.

حرر بالجزائر في 28 محرّم عام 1439 الموافق 19 أكتوبر سنة 2017.

وزير التجارة

محمد بن مرادي

وزير الصناعة والمناجم

يوسف يوسفي

وزير الفلاحة والتنمية الريفية والصيد البحري

عبد القادر بوعزقي

وزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات

مختار حسبلاوي

الملحق الأول

القيم الغذائية المرجعية (VNR-B) المتعلقة بالاحتياجات للفيتامينات والأملاح المعدنية والمقادير اليومية المرجعية (AJR) من الطاقة وبعض المغذيات والقيم الغذائية المرجعية المتعلقة بالأمراض غير المعدية (VNR- MNT)

1- جدول القيم الغذائية المرجعية المتعلقة بالاحتياجات (VNR-B)

العنصر المغذي	الوحدة	المقدار اليومي المرجعي (AJR)
الفيتامينات		
فيتامين A	µ غ، معادلات نشاط الريتينول (EAR)، معادلات الريتينول (ER)	800
فيتامين D	µ غ	5
فيتامين E	µ غ	12
فيتامين K	µ غ	60
فيتامين C	مغ	100
ثيامين	مغ	1,2
ريبوفلافين	مغ	1,2
نياسين	مغ معادلات النياسين (NE)	15
بيوتين	µ غ	30
فوليت	µ غ، معادلات الفوليت الغذائية (DFE)	400
بانتوثينات	مغ	5
فيتامين B6	مغ	1,3
فيتامين B12	µ غ	2,4
المعادن		
كالسيوم	مغ	1000
مغنيسيوم	مغ	310
بوتاسيوم	مغ	2000
فوسفور	مغ	700
كلورور	مغ	800
فلورور	مغ	3,5
حديد	مغ	22
زنك	مغ	14
كروم	µ غ	40

الملحق الأول (تابع)

العنصر المغذي	الفيتامينات	المقدار اليومي المرجعي (AJR)
يود	µ غ	150
نحاس	µ غ	900
سلنيوم	µ غ	60
منغناز	µ غ	3
موليبدان	µ غ	45

1 - أ) الكمية المعتبرة للفيتامينات و الأملاح المعدنية :

بصفة عامة ، يجب الأخذ بعين الاعتبار القيم الآتية في تحديد ما يشكل الكمية المعتبرة :

– 15 % من القيم الغذائية المرجعية المذكورة في الجدول 1 لكل 100غ أو 100ملل في حالة المواد الغذائية، ما عدا المشروبات أو لكل قطعة إذا كان التغليف لا يحتوي إلاّ على قطعة واحدة،

– 7,5 % من القيم الغذائية المرجعية المذكورة في الجدول 1 لكل 100ملل في حالة المشروبات.

1 - ب) عوامل التحويل لمعادلات الفيتامينات :

فيتامين	معادلات غذائية	
نياسين	1 مغ معادلات من النياسين (NE) =	1– مغ من نياسين 60 – مغ من تربتوفان
فوليت	1 µ غ معادلات من الفوليت الغذائي (DFE) =	1– µ غ من الفوليت الغذائي. 0,6 – µ غ من حمض الفوليك يضاف إلى المادة الغذائية أو كمكمل يستهلك مع المادة الغذائية. 0,5 – µ غ من حمض الفوليك كمكمل يتم تناوله على معدة فارغة.
فيتامين A	1 µ غ معادلات نشاط الريتينول (EAR) = أو	1– µ غ ريتينول 12– µ غ β - كاروتين 24 – µ غ كاروتينويدات أخرى برو فيتامين A
	1 µ غ معادلات الريتينول (ER) =	1– µ غ ريتينول 6 – µ غ β - كاروتين 12 – µ غ كاروتينويدات أخرى برو فيتامين A

2 - المقادير اليومية المرجعية (AJR) من الطاقة وبعض المغذيات باستثناء الفيتامينات والأملاح المعدنية (لشخص بالغ) :

الطاقة أو العنصر المغذي	المقدار اليومي المرجعي
الطاقة	8400 كيلو جول (2000 كيلو حريرة)
الدهون الإجمالية	70 غ
الأحماض الدهنية المشبعة	20 غ
الغلوسيدات	260 غ
السكر	90 غ
البروتينات	50 غ
الملح	6 غ

3 - القيم الغذائية المرجعية المتعلقة بالأمراض غير المعدية (VNR-MNT):

مستوى المقدار الذي لا يجب تجاوزه

الأحماض الدهنية المشبعة..... 20 غ

صوديوم .....2000 مغ

مستوى المقدار المستهدف

بوتاسيوم.....3500 مغ

الملحق الثاني
الشروط المطبقة على الادعاءات الغذائية المتعلقة بقيمة العناصر الغذائية

الادعاءات	شروط الاستعمال
قيمة طاقوية ضئيلة	ادعاء للمادة الغذائية ذات قيمة طاقوية ضئيلة، أو أي ادعاء آخر يمكن أن يكون له نفس المعنى بالنسبة للمستهلك. ولا يمكن أن يوضع هذا الادعاء إلا إذا كان المنتوج يحتوي على الأكثر 40 كيلو حريرة (170 كيلو جول) لكل 100غ في الحالة الصلبة أو، على الأكثر، 20 كيلو حريرة (80 كيلو جول) لكل 100 ملل في حالة السوائل. وفي حالة محليات المائدة، تطبق القيمة الحدية 4 كيلو حريرة (17 كيلو جول) لكل قطعة مع خصائص تحلية تعادل 6غ من السكاروز (حوالي ملعقة صغيرة من السكاروز).
قيمة طاقوية مخفضة	ادعاء للمادة الغذائية ذات قيمة طاقوية مخفضة، أو أي ادعاء آخر يمكن أن يكون له نفس المعنى بالنسبة للمستهلك. ولا يمكن أن يوضع هذا الادعاء إلا إذا تم تخفيض القيمة الطاقوية، على الأقل 30 %، مع تبيان الخاصية أو الخصائص التي أدت إلى تخفيض القيمة الطاقوية الكلية للمادة الغذائية.
بدون مقدار طاقوي	ادعاء للمادة الغذائية بدون مقدار طاقوي، أو أي ادعاء آخر يمكن أن يكون له نفس المعنى بالنسبة للمستهلك. ولا يمكن أن يوضع هذا الادعاء إلاّ إذا كان المنتوج يحتوي، على الأكثر، 4 كيلو حريرة (17 كيلو جول) لكل 100ملل. وفي حالة محلّيات المائدة، تطبق القيمة الحدية 0,4 كيلو حريرة (1,7 كيلو جول) لكل قطعة مع خصائص تحلية تعادل 6غ من السكاروز (حوالي ملعقة صغيرة من السكاروز).
قيمة ضئيلة من المواد الدهنية	ادعاء للمادة الغذائية ذات قيمة ضئيلة من المواد الدهنية، أو أي ادعاء آخر يمكن أن يكون له نفس المعنى بالنسبة للمستهلك. ولا يمكن أن يوضع هذا الادعاء إلاّ إذا كان المنتوج لا يحتوي على أكثر من 3 غ من المواد الدهنية لكل 100غ في الحالة الصلبة أو 1,5غ من المواد الدهنية لكل 100 ملل في حالة السوائل (1,5غ إلى 2غ لكل 100 ملل بالنسبة للحليب منزوع الدسم جزئيا).
خالية من المواد الدهنية	ادعاء للمادة الغذائية خالية من المواد الدهنية، أو أي ادعاء آخر يمكن أن يكون له نفس المعنى بالنسبة للمستهلك. ولا يمكن أن يوضع هذا الادعاء إلا إذا كان المنتوج لا يحتوي، على أكثر من 0,5 غ من المواد الدهنية لكل 100 غ أو لكل 100ملل. إلاّ أنه تمنع الادعاءات من النوع "س % بدون مواد دهنية".

الادعاءات	شروط الاستعمال
قيمة ضئيلة من الدهون المشبعة	ادعاء للمادة الغذائية ذات قيمة ضئيلة من الدهون المشبعة، أو أي ادعاء آخر يمكن أن يكون له نفس المعنى بالنسبة للمستهلك. ولا يمكن أن يوضع هذا الادعاء إلاّ إذا كان مجموع الأحماض الدهنية المشبعة والأحماض الدهنية التقابلية الموجودة في المنتوج لا تتجاوز 1,5 غ لكل 100 غ في الحالة الصلبة أو 0,75 غ لكل 100 ملل في حالة السوائل، وفي كلا الحالتين، لا يمكن أن ينتج مجموع الأحماض الدهنية المشبعة والأحماض الدهنية التقابلية أكثر من 10% من الطاقة.
خالية من الدهون المشبعة	ادعاء للمادة الغذائية خالية من الدهون المشبعة، أو أي ادعاء آخر يمكن أن يكون له نفس المعنى بالنسبة للمستهلك. ولا يمكن أن يوضع هذا الادعاء إلا إذا كان مجموع الأحماض الدهنية المشبعة والأحماض الدهنية التقابلية لا يتجاوز 0,1 غ من الدهون المشبعة لكل 100غ أو لكل 100ملل.
قيمة ضئيلة من الكوليسترول	ادعاء للمادة الغذائية ذات قيمة ضئيلة من الكوليسترول، أو أي ادعاء آخر يمكن أن يكون له نفس المعنى بالنسبة للمستهلك. ولا يمكن أن يوضع هذا الادعاء إلا إذا كان : - المنتوج لا يحتوي على أكثر من 0,02 غ من الكوليسترول في 100 غ في الحالة الصلبة أو 0,01 غ في 100 ملل في حالة السوائل، و - مجموع الأحماض الدهنية المشبعة والأحماض الدهنية التقابلية الموجودة في المنتوج لا تتجاوز 1,5غ لكل 100غ في الحالة الصلبة أو 0,75 غ لكل 100 ملل في حالة السوائل، و - مجموع الأحماض الدهنية المشبعة والأحماض الدهنية التقابلية، في الحالات الصلبة والسوائل، لا يمكن أن ينتج أكثر من 10% من الطاقة.

الادعاءات	شروط الاستعمال
خالية من الكوليسترول	ادعاء للمادة الغذائية خالية من الكوليسترول، أو أي ادعاء آخر يمكن أن يكون له نفس المعنى بالنسبة للمستهلك. ولا يمكن أن يوضع هذا الادعاء إلاّ إذا كان : - المنتوج لا يحتوي على أكثر من 0,005 غ من الكوليسترول في 100 غ في الحالة الصلبة أو 0,005 غ في 100 ملل في حالة السوائل، و - مجموع الأحماض الدهنية المشبعة والأحماض الدهنية التقابلية الموجودة في المنتوج لا تتجاوز 1,5غ لكل 100غ في الحالة الصلبة أو 0,75غ لكل 100 ملل في حالة السوائل، و - مجموع الأحماض الدهنية المشبعة والأحماض الدهنية التقابلية، في الحالات الصلبة والسوائل، لا يمكن أن ينتج أكثر من 10% من الطاقة.
قيمة ضئيلة من السكر	ادعاء للمادة الغذائية ذات قيمة ضئيلة من السكر، أو أي ادعاء آخر يمكن أن يكون له نفس المعنى بالنسبة للمستهلك. ولا يمكن أن يوضع هذا الادعاء إلا إذا كان المنتوج لا يحتوي على أكثر من 5 غ من السكر لكل 100غ في الحالة الصلبة أو 2,5 غ من السكر لكل 100ملل في حالة السوائل.
خالية من السكر	ادعاء للمادة الغذائية خالية من السكر، أو أي ادعاء آخر يمكن أن يكون له نفس المعنى بالنسبة للمستهلك. ولا يمكن أن يوضع هذا الادعاء إلا إذا كان المنتوج لا يحتوي على أكثر من 0,5غ من السكر لكل 100غ في الحالة الصلبة أو لكل 100ملل في حالة السوائل.
بدون سكر مضاف	ادعاء للمادة الغذائية التي لم يضف إليها سكر، أو أي ادعاء آخر يمكن أن يكون له نفس المعنى بالنسبة للمستهلك. ولا يمكن أن يوضع هذا الادعاء إلا إذا كان المنتوج لا يحتوي على السكريات الأحادية أو السكريات الثنائية المضافة أو كل مادة غذائية أخرى تستعمل لخصائصها المحلية. وإذا كان السكر موجودا طبيعيا في المادة الغذائية، يجب أن يظهر كذلك البيان الآتي على الوسم : "يحتوي على سكر موجود طبيعيا".

الادعاءات	شروط الاستعمال
فقير من الصوديوم أو من الملح[1]	ادعاء للمادة الغذائية فقيرة من الصوديوم أو من الملح، أو أي ادعاء آخر يمكن أن يكون له نفس المعنى بالنسبة للمستهلك. ولا يمكن أن يوضع هذا الادعاء إلا إذا كان المنتوج لا يحتوي على أكثر من 0,12 غ من الصوديوم أو ما يكافئه من الملح لكل 100غ أو لكل 100ملل.
فقير جدّا من الصوديوم أو من الملح[1]	ادعاء للمادة الغذائية فقيرة جدّا من الصوديوم أومن الملح، أو أي ادعاء آخر يمكن أن يكون له نفس المعنى بالنسبة للمستهلك. ولا يمكن أن يوضع هذا الادعاء إلا إذا كان المنتوج لا يحتوي على أكثر من 0,04 غ من الصوديوم أو ما يكافئه من الملح لكل 100غ أو لكل 100 ملل. ويمنع وضع هذا الادعاء بالنسبة للمياه المعدنية الطبيعية.
خالٍ من الصوديوم أو خال من الملح[1]	ادعاء للمادة الغذائية خالية من الصوديوم أو خالية من الملح، أو أي ادعاء آخر يمكن أن يكون له نفس المعنى بالنسبة للمستهلك. ولا يمكن أن يوضع هذا الادعاء إلّا إذا كان المنتوج لا يحتوي على أكثر من 0,005غ من الصوديوم أو ما يكافئه من الملح لكل 100غ.
بدون صوديوم أو ملح مضاف[1]	ادعاء للمادة الغذائية التي لم يضف إليها صوديوم أو ملح، أو أي ادعاء آخر يمكن أن يكون له نفس المعنى بالنسبة للمستهلك. ولا يمكن أن يوضع هذا الادعاء إلاّ إذا كان المنتوج لا يحتوي على صوديوم أو ملح مضاف أو كل مكون آخر يحتوي على صوديوم أو ملح مضاف ولا يحتوي على أكثر من 0,12 غ من الصوديوم أو ما يكافئه من الملح لكل 100 غ أو لكل 100ملل.
مصدر للألياف الغذائية	ادعاء للمادة الغذائية مصدر للألياف الغذائية، أو أي ادعاء آخر يمكن أن يكون له نفس المعنى بالنسبة للمستهلك. ولا يمكن أن يوضع هذا الادعاء إلا إذا كان المنتوج يحتوي على الأقل 3 غ من الألياف لكل 100 غ أو على الأقل 1.5 غ من الألياف لكل 100 كيلو حريرة .
غني بالألياف الغذائية	ادعاء للمادة الغذائية غنية بالألياف الغذائية، أو أي ادعاء آخر يمكن أن يكون له نفس المعنى بالنسبة للمستهلك. ولا يمكن أن يوضع هذا الادعاء إلا إذا كان المنتوج يحتوي على الأقل 6 غ من الألياف لكل 100 غ أو على الأقل 3 غ من الألياف لكل 100 كيلو حريرة .
مصدر للبروتينات	ادعاء للمادة الغذائية مصدر للبروتينات، أو أي ادعاء آخر يمكن أن يكون له نفس المعنى بالنسبة للمستهلك. ولا يمكن أن يوضع هذا الادعاء إلا إذا وجدت على الأقل 10 % من القيمة المرجعية الغذائية للبروتينات في المادة الغذائية لكل 100غ في الحالة الصلبة و5% من القيمة المرجعية الغذائية للبروتينات لكل 100ملل في حالة السوائل أو، على الأقل، 5 % من القيمة المرجعية الغذائية للبروتينات لكل 100 كيلو حريرة (12 % من القيمة المرجعية الغذائية للبروتينات لكل 1 ميغا جول) أو على الأقل 10% من القيمة المرجعية الغذائية للبروتينات لكل قطعة.
غني بالبروتينات	ادعاء للمادة الغذائية غنية بالبروتينات، أو أي ادعاء آخر يمكن أن يكون له نفس المعنى بالنسبة للمستهلك. ولا يمكن أن يوضع هذا الادعاء إلا إذا كان المنتوج يحتوي، على الأقل، ضعف القيمة المشروطة في الادعاء "**مصدر للبروتينات**".

(1) تحسب قيمة المكافئ من الملح بواسطة المعادلة الآتية :

ملح = صوديوم × 2,5.

الادعاءات	شروط الاستعمال
مصدر لـ [اسم الفيتامينات] و/أو [اسم المعادن]	ادعاء للمادة الغذائية مصدر للفيتامينات و/أو للمعادن، أو أي ادعاء آخر يمكن أن يكون له نفس المعنى بالنسبة للمستهلك. ولا يمكن أن يوضع هذا الادعاء إلا إذا كان المنتوج يحتوي على الأقل 15 % من القيمة المرجعية الغذائية (للفيتامينات و/أو المعادن) لكل 100غ في الحالة الصلبة أو على الأقل 7,5 % من القيمة المرجعية الغذائية (للفيتامينات و/أوالمعادن) لكل 100 ملل في حالة السوائل أو على الأقل 5 % من القيمة المرجعية الغذائية (للفيتامينات و/أو المعادن) لكل 100 كيلو حريرة (12% من القيمة المرجعية الغذائية (للفيتامينات و/أو المعادن) لكل 1 ميغا جول) أو على الأقل 15% من القيمة الغذائية المرجعية (للفيتامينات و/أو المعادن) لكل قطعة.
غني بـ [اسم الفيتامينات] و/أو [اسم المعادن]	ادعاء للمادة الغذائية غنية بالفيتامينات و/أو بالمعادن، أو أي ادعاء آخر يمكن أن يكون له نفس المعنى بالنسبة للمستهلك. ولا يمكن أن يوضع هذا الادعاء إلا إذا كان المنتوج يحتوي على الأقل ضعف القيمة المشروطة في الادعاء "**مصدر لـ [اسم الفيتامينات]** و/أو [**اسم المعادن**]"
تحتوي على [اسم العنصر المغذي و/أو عنصر آخر]	ادعاء للمادة الغذائية تحتوي على مغذ أو عنصر آخر له تأثير غذائي أو فيزيولوجي لم يحدد لهما هذا القرار شروط خاصة ، أو أي ادعاء آخر يمكن أن يكون له نفس المعنى بالنسبة للمستهلك. ولا يمكن أن يوضع هذا الادعاء إلا إذا كان المنتوج يحترم كل الأحكام المنصوص عليها في هذا القرار. وبالنسبة للفيتامينات والمعادن تطبق الشروط المنصوص عليها في الادعاء "**مصدر لـ**".

الادعاءات	شروط الاستعمال
مقوى بـ [اسم المغذي]	ادعاء يؤكد بأن المحتوى من مغذ أو عدة مغذيات، غير الفيتامينات أو المعادن، قد تم رفعه، أو أي ادعاء آخر يمكن أن يكون له نفس المعنى بالنسبة للمستهلك. ولا يمكن أن يوضع هذا الادعاء إلا إذا كان : – المنتوج يستوفي الشروط المطبقة على الادعاء"مصدر لـ"، – والمحتوى من مغذ أو عدة مغذيات، غير الفيتامينات أو المعادن، مرتفع على الأقل بـ 30 % مقارنة بمنتوج مماثل .
مخفض من [اسم المغذي][1]	ادعاء يؤكد بأن قيمة مغذ أو عدة مغذيات قد تم خفضها، أو أي ادعاء آخر يمكن أن يكون له نفس المعنى بالنسبة للمستهلك. ولا يمكن أن يوضع هذا الادعاء إلاّ إذا تم تخفيض هذه القيمة على الأقل 30% عن المنتوج المماثل،إلا إذا تعلق الأمر بالميكرومغذيات، التي يقبل من أجلها فرق 10 % مقارنة بالقيم الغذائية المرجعية المحددة في الملحق الأول من هذا القرار، أو إذا تعلق الأمر بالصوديوم أو ما يكافئه من الملح، اللذان يقبل من أجلهما فرق 25 %. ادعاء "مخفض من الدهون المشبعة"، أو أي ادعاء آخر يمكن أن يكون له نفس المعنى بالنسبة للمستهلك. ولا يمكن أن يوضع هذا الادعاء إلاّ إذا كانت : • مجموع الأحماض الدهنية المشبعة والأحماض الدهنية التقابلية المحتواة في المنتوج الذي يطبق عليه الادعاء منخفضة، على الأقل، 30 % من مجموع الأحماض الدهنية المشبعة والأحماض الدهنية التقابلية المحتواة في منتوج مماثل، • وقيمة الأحماض الدهنية التقابلية في المنتوج الذي يطبق عليه الادعاء أقل أو يساوي قيمتها في منتوج مماثل. ادعاء "مخفض من السكر"، أو أي ادعاء آخر يمكن أن يكون له نفس المعنى بالنسبة للمستهلك. ولا يمكن أن يوضع هذا الادعاء إلا إذا كانت القيمة الطاقوية للمنتوج الذي يطبق عليه ادعاء أقل أو تساوي القيمة الطاقوية لمنتوج مماثل.

(1) تحسب قيمة المكافئ من الملح بواسطة المعادلة الآتية :
ملح = صوديوم × 2,5.

الادعاءات	شروط الاستعمال
مخفف /لايت	ادعاء يكون فيه منتوج "مخفف "أو "لايت "، أو أي ادعاء آخر يمكن أن يكون له نفس المعنى بالنسبة للمستهلك. ولا يمكن أن يوضع هذا الادعاء إلا إذا استوفى نفس الشروط المطبقة بالنسبة لـ "مخفض من"، ويجب أيضا أن يرافق ببيان للخاصية أو للخصائص التي أدت إلى تخفيف المادة الغذائية.
طبيعيا / طبيعي	إذا كانت المادة الغذائية تستوفي طبيعيا الشرط أو الشروط المحددة في هذا الملحق من أجل استعمال ادعاء غذائي، يمكن أن يصحب هذا الادعاء بالعبارة "طبيعيا/ [طبيعي".
مصدر للحمض الدهني أوميغا 3	ادعاء للمادة الغذائية مصدر للحمض الدهني أوميغا 3، أو أي ادعاء آخر يمكن أن يكون له نفس المعنى بالنسبة للمستهلك. ولا يمكن أن يوضع هذا الادعاء إلاّ إذا كان المنتوج يحتوي، على الأقل، 0,3 غ من الحمض ألفالينولينيك لكل 100غ و100 كيلوحريرة، أو، على الأقل، 40 مغ من الحمض إيكوسابن تاينويك والحمض دوكوسا - هيكزينويك مجموعين لكل 100غ و100 كيلو حريرة.
غني بالحمض الدهني أوميغا 3	ادعاء للمادة الغذائية غنية بالحمض الدهني أوميغا 3، أو أي ادعاء آخر يمكن أن يكون له نفس المعنى بالنسبة للمستهلك. ولا يمكن أن يوضع هذا الادعاء إلاّ إذا كان المنتوج يحتوي، على الأقل، 0,6غ من حمض ألفالينولينيك لكل 100غ و100 كيلوحريرة، أو، على الأقل، 80 مغ من حمض إيكوسابن تاينويك وحمض دوكوسا - هيكزينويك مجموعين لكل 100غ و100 كيلو حريرة.

الادعاءات	شروط الاستعمال
غني بالدهون غير المشبعة أحادية	ادعاء للمادة الغذائية غنية بالدهون غير المشبعة أحادية، أو أي ادعاء آخر يمكن أن يكون له نفس المعنى بالنسبة للمستهلك. ولا يمكن أن يوضع هذا الادعاء إلاّ إذا كان المنتوج يحتوي، على الأقل، 45 % من الأحماض الدهنية المشتقة من الدهون غير المشبعة أحادية وإذا كانت الطاقة الموفرة من الدهون غير المشبعة أحادية تمثل أكثر من 20% من المقدار الطاقوي للمنتوج.
غني بالدهون غير المشبعة متعددة	ادعاء للمادة الغذائية غنية بالدهون غير المشبعة متعددة، أو أي ادعاء آخر يمكن أن يكون له نفس المعنى بالنسبة للمستهلك. ولا يمكن أن يوضع هذا الادعاء إلاّ إذا كان المنتوج يحتوي على الأقل، 45 % من الأحماض الدهنية المشتقة من الدهون غير المشبعة متعددة وإذا كانت الطاقة الموفرة من الدهون غير المشبعة متعددة تمثل أكثر من 20 % من المقدار الطاقوي للمنتوج.
غني بالدهون غير المشبعة	ادعاء للمادة الغذائية غنية بالدهون غير المشبعة، أو أي ادعاء آخر يمكن أن يكون له نفس المعنى بالنسبة للمستهلك. ولا يمكن أن يوضع هذا الادعاء إلا إذا كان المنتوج يحتوي، على الأقل، 70 % من الأحماض الدهنية المشتقة من الدهون غير المشبعة وإذا كانت الطاقة الموفرة من الدهون غير المشبعة تمثل أكثر من 20 % من المقدار الطاقوي للمنتوج.

الملحق الثالث

المواد الغذائية التي لا تطبّق عليها أحكام هذا القرار

1. المواد غير المحوّلة التي تحتوي على مكوّن واحد أو فئة واحدة من المكوّنات،

2. المواد المحولة التي خضعت عند كل تحويل، للنضج والتي تحتوي على مكون واحد أو فئة واحدة من المكونات،

3. مياه الشرب الموجهة للاستهلاك البشري، بما في ذلك تلك التي تكون المكونات الوحيدة التي أضيفت لها هي ثنائي أكسيد الكربون و/أو النكهات،

4. النباتات العطرية أو التوابل أو خليط التوابل،

5. الملح وبدائل الملح،

6. محليات المائدة،

7. نقيع (بالنباتات أو بالفواكه) أو الشاي أو الشاي الخالي من الكافيين أو الشاي الفوري أو القابل للذوبان أو مستخلصات الشاي أو الشاي الفوري أو القابل للذوبان أو مستخلصات الشاي الخالية من الكافيين، بدون مكونات أخرى مضافة إلاّ النكهات التي لا تغير القيمة الغذائية للشاي،

8. خل التخمير وبدائله، بما في ذلك تلك التي تكون المكونات الوحيدة التي أضيفت لها هي النكهات،

9. النكهات،

10. المضافات الغذائية،

11. المساعدات التكنولوجية،

12. الإنزيمات الغذائية،

13. المواد التي تكوّن الهلام،

14. الخمائر،

15. علك المضغ،

16. المواد الغذائية بما في ذلك المنتجة عن طريق الحرف والمقدمة مباشرة من طرف المنتج للمستهلك النهائي بكمية قليلة أو لمؤسسات تجارة التجزئة المحلية التي تزود مباشرة المستهلك النهائي.

قرارات، مقرّرات، آراء

وزارة التجارة

قرار مؤرخ في 21 رمضان عام 1439 الموافق 6 يونيو سنة 2018، يحدد كيفيات الإعلام الخاصة المطبقة على خدمات الصباغة والتبييض والتنظيف الجاف.

إنّ وزير التجارة،

– بمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 17–243 المؤرخ في 25 ذي القعدة عام 1438 الموافق 17 غشت سنة 2017 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة، المعدّل،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 90–39 المؤرخ في 3 رجب عام 1410 الموافق 30 يناير سنة 1990 والمتعلق بمراقبة الجودة وقمع الغش، المعدّل والمتمّم،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 97–429 المؤرخ في 10 رجب عام 1418 الموافق 11 نوفمبر سنة 1997 والمتعلق بالخصائص التقنية المطبقة على المنتجات النسيجية،

– 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 13–378 المؤرخ في 5 محرّم عام 1435 الموافق 9 نوفمبر سنة 2013 الذي يحدد الشروط والكيفيات المتعلقة بإعلام المستهلك، لا سيما المادة 57 منه،

يقرر ما يأتي :

المادة الأولى : تطبيقا لأحكام المادة 57 من المرسوم التنفيذي رقم 13–378 المؤرخ في 5 محرّم عام 1435 الموافق 9 نوفمبر سنة 2013 والمذكور أعلاه، يهدف هذا القرار إلى تحديد كيفيات الإعلام الخاصة المطبقة على خدمات الصباغة والتبييض والتنظيف الجاف.

المادة 2 : تطبق أحكام هذا القرار على جميع نشاطات الصباغة والتبييض والغسل والتنظيف الجاف والأماكن المماثلة، باستثناء مغاسل الخدمة الذاتية.

المادة 3 : يقصد، في مفهوم أحكام هذا القرار، بما يأتي :

– **التبييض أو الغسل :** كل نشاط يضمن تنظيف الملابس والمنسوجات بالماء والصابون والعمليات الأخرى كإزالة البقع وإزالة الدهون والكي.

– **الصباغة أو منظف الكي بالبخار :** كل نشاط يضمن التنظيف الجاف للنسيج الذي يحتاج إلى معالجة دقيقة وغيرها من العمليات كإزالة البقع وإزالة الدهون والكي وصبغ الملابس والمنسوجات.

– **التنظيف الجاف :** عملية التنظيف التي تستخدم مذيبا غير الماء لغسل الملابس والمنسوجات.

– **المغاسل بالخدمة الذاتية :** كل منشأة تضع تحت تصرف المستهلك الغسالات الأوتوماتيكية للقيام بتنظيف الملابس والمنسوجات بالماء والصابون.

– **الأماكن المماثلة :** كل مؤسسة يمارس فيها نشاط التبييض و/أو الصباغة كالفنادق.

المادة 4 : يجب على مقدمي خدمة التبييض و/أو الصباغة أن ينشروا على واجهة المحل، أو إذا تعذر ذلك، عند مدخل المحل، التعريفة بطريقة واضحة ومقروءة من الخارج والتي تبيّن الأسعار بكل الرسوم وكذا نوعية الخدمات في حالة عرضها :

– **بالنسبة للتبييض :** إزار أبيض، إزار ملوّن، إزار مثبت، قميص الرجل، المنسوج بالوزن المغسول غير المجفف، لكل أربعة (4) كلغ، على الأقل، للكيلوغرام الواحد.

– **بالنسبة للصباغة :** سروال، سترة، تنورة، فستان، معطف أو معطف مقاوم للماء.

ويجب على مقدمي الخدمة أن ينشروا داخل المحل، الأسعار ونوعية كل الخدمات المقدمة بطريقة واضحة ومقروءة.

غير أنّه إذا كان عدد الخدمات المقدمة يفوق الخمسين (50) خدمة، يمكن أن يشمل الإعلان فقط الخمسين خدمة ذات الاستعمال المتكرر. وفي هذه الحالة، يوضع، تحت تصرف المستهلك، تعريفة عامة تشمل جميع أسعار الخدمات المقدمة، وإمكانية الاطلاع عليها يجب أن يُشار إليها في الإعلان.

المادة 5 : يجب أن يشمل الإعلام المتعلق بنوعية الخدمات المقدمة، والمحددة في المادة 4 أعلاه، وصفا دقيقا لطبيعة العمليات المدرجة في الخدمات المعلن عنها.

المادة 6 : يجب على مقدمي الخدمة نشر داخل المحل وبصفة مرئية ومقروءة، الشروط الخاصة بالخدمة التي يقدمونها، لا سيما تلك المتعلقة بمسؤوليتهم وبشروط تعويض المستهلك، في حالة ضياع أو تلف المواد التي سلّمها هذا الأخير.

المادة 7 : تصنّف نوعية الخدمات المذكورة في المادة 4 أعلاه، في ثلاث (3) فئات :

– **خدمة اقتصادية :** يوفر مقدم الخدمة، على الأقل، التنظيف المناسب والكي.

– **خدمة متقنة أو ذات جودة :** يوفر مقدم الخدمة، على الأقل، عملية ما قبل إزالة البقع والكي الدقيق، بالإضافة إلى إجراء عملية التنظيف المناسبة.

– **خدمة ذات جودة عالية أو تقليدية أو على الطريقة القديمة أو الفاخرة :** يوفر مقدم الخدمة، على الأقل، عملية خاصة ما قبل إزالة البقع بتنحية البقع الصعبة على الثوب و/أو المنسوجات قبل التنظيف، ثم يتم كيّه بدقة. وإذا دعت الحاجة، يتم إعادة خياطة البطانيات والأزرار والمطويات والأماكن غير المخيطة.

المادة 8 : يسلم مقدم الخدمة تذكرة الإيداع أو سندا للمستهلك يحتوي على توقيعه وختمه، والذي يشمل لا سيما البيانات الآتية :

– الاسم التجاري أو اسم وعنوان مقدم الخدمة،

– تاريخ تسليم المواد الموكلة إليه،

– عدد ونوع هذه المواد،

– نوعية الخدمة المطلوبة،

– سعر الخدمة،

– التحفظات المحتملة الصادرة من مقدم الخدمة عن حالة الثياب،

– قيمة شراء المواد الموكلة إليه عندما تكون قيمتها أعلى من تلك المحددة في جدول التعويضات،

– الشروط الخاصة بالخدمة،

– الاحتفاظ بالسند، كدليل على تسليم المادة.

المادة 9 : يجب أن تكون تذكرة الإيداع أو السند واضحة ولا تحتوي لا على شطب ولا على إضافات ومقتطع من دفتر أرومات، سواء كانت من الورق أو في شكل إلكتروني.

المادة 10 : يجب على مقدم الخدمة إعلام زبائنه بالمخاطر المحتملة التي قد تنتج عن تنظيف الملابس والمنسوجات المودعة لديه.

المادة 11 : يجب على مقدمي خدمة الصباغة والتبييض والتنظيف الجاف، أن يمتثلوا لأحكام هذا القرار خلال مدة ستة (6) أشهر، ابتداء من تاريخ نشره في الجريدة الرّسميّة.

المادة 12 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرّسميّة للجمهوريّة الجزائريّة الدّيمقراطيّة الشّعبيّة.

حرر بالجزائر في 21 رمضان عام 1439 الموافق 6 يونيو سنة 2018.

سعيد جلاب

مرسوم تنفيذي رقم 15–114 مؤرخ في 23 رجب عام 1436 الموافق 12 مايو سنة 2015، يتعلق بشروط وكيفيات العروض في مجال القرض الاستهلاكي.

إنّ الوزير الأول،

– بناء على التقرير المشترك بين وزير المالية ووزير التجارة،

– وبناء على الدستور، لا سيما المادتان 85–3 و125 (الفقرة 2) منه،

– وبمقتضى الأمر رقم 75–58 المؤرخ في 20 رمضان عام 1395 الموافق 26 سبتمبر سنة 1975 والمتضمن القانون المدني، المعدل والمتمم،

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

– وبمقتضى الأمر رقم 03–03 المؤرخ في 19 جمادى الأولى عام 1424 الموافق 19 يوليو سنة 2003 والمتعلق بالمنافسة ، المعدل والمتمم ،

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

– وبمقتضى القانون رقم 04–02 المؤرخ في 5 جمادى الأولى عام 1425 الموافق 23 يونيو سنة 2004 الذي يحدد القواعد المطبقة على الممارسات التجارية، المعدل والمتمم،

– وبمقتضى القانون رقم 04–08 المؤرخ في 27 جمادى الثانية عام 1425 الموافق 14 غشت سنة 2004 والمتعلق بشروط ممارسة الأنشطة التجارية ، المعدل والمتمم،

– وبمقتضى القانون رقم 07–01 المؤرّخ في 9 صفر عام 1428 الموافق 27 فبراير سنة 2007 والمتعلق بتعاونيات الادخار والقرض،

– وبمقتضى الأمر رقم 09–01 المؤرخ في 29 رجب عام 1430 الموافق 22 يوليو سنة 2009 والمتضمن قانون المالية التكميلي لسنة 2009 ، لا سيما المادة 75 منه،

– وبمقتضى القانون رقم 09–03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، لا سيما المادة 20 منه،

– وبمقتضى القانون رقم 14–10 المؤرخ في 8 ربيع الأول عام 1436 الموافق 30 ديسمبر سنة 2014 والمتضمن قانون المالية لسنة 2015، لا سيما المادة 88 منه،

– وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 14–145 المؤرخ في 28 جمادى الثانية عام 1435 الموافق 28 أبريل سنة 2014 والمتضمن تعيين الوزير الأول،

– وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 14– 154 المؤرخ في 5 رجب عام 1435 الموافق 5 مايو سنة 2014 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 13–327 المؤرخ في 20 ذي القعدة عام 1434 الموافق 26 سبتمبر سنة 2013 الذي يحدد شروط وكيفيات وضع ضمان السلع والخدمات حيز التنفيذ،

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

– وبعد موافقة رئيس الجمهورية،

يرسم ما يأتي :

الفصل الأول

مجال التطبيق

المادّة الأولى : تطبيقا لأحكام المادة 75 من الأمر رقم 09–01 المؤرخ في 29 رجب عام 1430 الموافق 22 يوليو سنة 2009، المعدّل والمتمّم والمادة 20 من القانون رقم 09–03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمذكورين أعلاه، يهدف هذا المرسوم إلى تحديد شروط وكيفيات حصول العائلات على القرض الاستهلاكي الموجه للسلع، في إطار إنعاش النشاطات الاقتصادية.

المادّة 2 : بغض النظر عن التعريفات المكرسة بموجب التشريع والتنظيم المعمول بهما، يقصد في مفهوم هذا المرسوم بما يأتي :

– **القرض الاستهلاكي:** كل بيع لسلعة يكون الدفع فيه على أقساط، مؤجلا أو مجزأ،

– **عقد القرض :** عقد يقبل بموجبه بائع أو مقرض أو يلتزم بالقبول تجاه مستهلك بقرض في شكل أجل دفع سلفة أو أي دفع بالتقسيط مماثل،

– **التكلفة الكلية للقرض:** كل تكاليف القرض بما فيها الفوائد والمصاريف الأخرى المرتبطة مباشرة بعقد القرض،

– **الخواص:** كل شخص طبيعي يقتني سلعة لهدف خاص خارج عن نشاطاته التجارية، المهنية أو الحرفية،

– **المديونية :** وضعية تراكم الديون المتميزة باستحالة الدفع الواضحة من المستهلك حسن النية لمواجهة مجموع ديونه غير المهنية الواجبة والمستحقة الدفع، ما يحدث اختلالا في ميزانيته لا يسمح له بمواجهة كل مستحقات دفعه،

– **معدل الفائدة الفعلي الإجمالي :** المعدّل السنوي المعبّر عنه بنسبة مائوية ويضم فيما يخص كل قرض مستوفى الفوائد والمصاريف والاقتطاعات أو التعويضات المرتبطة بالحصول على هذا القرض.

المادّة 3 : تطبق أحكام هذا المرسوم على القروض الممنوحة للخواص والتي تكون مدتها أكثر من ثلاثة (3) أشهر ولا تتعدى ستين (60) شهرا.

الفصل الثاني

تأهيل المؤسسات والمنتجات

المادّة 4 : المتعاملون الذين تكون منتجاتهم مؤهلة للقرض الاستهلاكي هم الذين :

– يمارسون نشاط إنتاج على الإقليم الوطني،

– ينتجون أو يركبون سلعا موجهة للبيع إلى الخواص.

يمكن أن تستجيب السلع المؤهلة إلى معدل إدماج يحدد عند الحاجة، بقرار مشترك بين الوزير المكلف بحماية المستهلك والوزير المعني.

الفصل الثالث

عرض القرض

المادّة 5 : يجب أن يتضمن عرض القرض الاستهلاكي معلومات صحيحة ونزيهة توضح على الخصوص عناصر العرض وكيفيات الحصول عليه وكذا حقوق وواجبات أطراف عقد القرض.

يوجه منح القرض الاستهلاكي للمواطنين المقيمين دون سواهم.

المادّة 6 : يجب أن يسبق كل عقد قرض بعرض مسبق للقرض، من شأنه السماح للمقترض بتقييم طبيعة ومدى الالتزام المالي الذي يمكنه اكتتابه وكذا شروط تنفيذ العقد.

المادّة 7 : يجب أن يبين كل عرض للقرض الاستهلاكي، على الخصوص، ما يأتي :

– تعيين الأطراف،

– الموضوع والمدة والمبلغ الخام والصافي للقرض وكيفيات التسديد، والأقساط وكذا نسبة الفوائد الإجمالية،

– الشروط المؤهلة للقرض والملف المطلوب للحصول على القرض ،

– الضمانات المقدمة من المقرض أو البائع،

– حقوق وواجبات البائع والمقرض والمقترض وكذا التدابير المطبقة في حالة إخلال الأطراف.

الفصل الرابع

عقد القرض

المادّة 8 : لا تسري واجبات المقترض إلا ابتداء من تسليم السلعة التي استوفى القرض من أجلها .

وفي حالة عقد بيع بتنفيذ متوال، فإن واجبات المقترض تسري ابتداء من بداية تسليم السلعة وتتوقف في حالة انقطاع هذا التسليم.

المادّة 9 : في حالة فسخ العقد من طرف البائع، فإنه يلتزم بتعويض المقترض بناء على طلب مكتوب مع وصل استلام عن المبلغ كله الذي دفعه له المشتري كتسبيق على السعر في أجل لا يتجاوز ثلاثين (30) يوما، دون المساس بالأحكام المتعلقة بالتعويضات عن الأضرار إزاء المقرض والمقترض طبقا للتشريع والتنظيم المعمول بهما.

المادّة 10 : لا يمكن اكتتاب أي التزام من طرف المشتري تجاه البائع في إطار القرض الاستهلاكي ما لم يتحصل هذا الأخير على الموافقة المسبقة للقرض.

يجب أن يحدد عقد البيع إذا كان القرض يغطي جزئيا أو كليا مبلغ السلعة موضوع المعاملة.

المادّة 11 : لا يلزم البائع بتسليم أو تمويل السلعة موضوع العقد إلاّ بعد إخطاره من طرف المشتري بتحصله على القرض.

غير أنه يتاح للمشتري أجل للعدول مدته ثمانية (8) أيام عمل، تحسب من تاريخ إمضاء العقد، طبقا للتشريع والتنظيم المعمول بهما.

المادّة 12 : لا تسري آثار عقد البيع، إذا :

– لم يعلم المقترض البائع بتخصيص القرض في أجل ثمانية (8) أيام عمل، ابتداء من تاريخ تبليغ الموافقة على الحصول على القرض،

– مارس المقترض حقه في العدول ضمن الآجال المحددة له.

يبقى عقد البيع صحيحا إذا دفع المشتري نقدا المبلغ المستحق كله قبل انقضاء الثمانية (8) أيام المبينة أعلاه.

المادّة 13 : لا يمكن أن يستلم البائع من المشتري أي دفع آخر في شكل من الأشكال ولا إيداع زيادة على الجزء من الثمن الذي وافق المشتري على دفعه نقدا، ما لم يبرم العقد المتعلق بعملية القرض نهائيا.

عندما يمضي المشتري رخصة الاقتطاع من حساب بنكي أو بريدي، فإن صلاحيتها والأخذ الفعلي بها تكون مرتبطة بعقد البيع. وفي حالة دفع جزء من الثمن نقدا فإنه يجب على البائع أن يسلّم المشتري وصل استلام بالدفع.

المادّة 14 : عندما يتم بيع المنتوج على مستوى المنزل فإن مدة العدول تكون سبعة (7) أيام عمل مهما يكن تاريخ التسليم أو تقديم السلعة.

لا يمكن إجراء أي دفع نقدي قبل انتهاء هذه المدة.

الفصل الخامس

التسديد المسبق للقرض وتخلف المقترض عن الدفع

المادّة 15 : يمكن المقترض تسديد كل القرض أو جزء منه مسبقا، قبل انتهاء مدة عقد القرض.

يكون كل بند في عقد القرض يخالف هذه الأحكام عديم الأثر.

المادّة 16 : لا يمكن أن يفوق المبلغ الشهري الإجمالي لتسديد القرض المتعاقد عليه من طرف المقترض، بأي حال من الأحوال، 30 % من المداخيل الشهرية الصافية المتحصل عليها بانتظام، وذلك تفاديا لمديونية الزبون الزائدة.

يجب أن يتحقق المقرض عند تقديم القرض المطلوب من المقترض، من احترام أحكام المواد 3 و4 و5 و6 أعلاه.

الفصل السادس

أحكام ختامية

المادّة 17 : تخضع العمليات المنصوص عليها في أحكام هذا المرسوم إلى رقابة الأعوان المؤهلين طبقا للتشريع والتنظيم المعمول بهما.

المادّة 18 : تحدد كيفيات تطبيق هذا المرسوم، عند الحاجة، بقرار من الوزير المكلّف بحماية المستهلك والوزير المكلّف بالمالية والوزير المكلّف بالصناعة.

المادّة 19 : ينشر هذا المرسوم في الجريدة الرّسميّة للجمهوريّة الجزائريّة الدّيمقراطيّة الشّعبيّة.

حرّر بالجزائر في 23 رجب عام 1436 الموافق 12 مايو سنة 2015.

عبد المالك سلال

قرارات، مقرّرات، آراء

وزارة الصناعة والمناجم

قرار وزاري مشترك مؤرخ في 19 ربيع الأول عام 1437 الموافق 31 ديسمبر سنة 2015، يحدد شروط وكيفيات العروض في مجال القرض الاستهلاكي.

إن وزير المالية،

ووزير الصناعة والمناجم،

ووزير التجارة،

– بمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 15–125 المؤرخ في 25 رجب عام 1436 الموافق 14 مايو سنة 2015 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة، المعدل،

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

– 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 14–241 المؤرخ في أول ذي القعدة عام 1435 الموافق 27 غشت سنة 2014 الذي يحدد صلاحيات وزير الصناعة والمناجم،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 15–114 المؤرخ في 23 رجب عام 1436 الموافق 12 مايو سنة 2015 والمتعلق بشروط وكيفيات العروض في مجال القرض الاستهلاكي،

يقررون ما يأتي :

المادة الأولى : تعد مؤهلة للاستفادة من القرض الاستهلاكي المنتجات التي تصنعها المؤسسات الممارسة لنشاط الإنتاج فوق التراب الوطني، التي تقوم بإنتاج وتركيب السلع الموجهة للخواص في الجزائر.

المادة 2 : يجب على المؤسسات، كما هي محدّدة في المادة 4 من المرسوم التنفيذي رقم 15-114 المؤرخ في 23 رجب عام 1436 الموافق 12 مايو سنة 2015 والمذكور أعلاه، التي ترغب في الانضمام لهذا الجهاز، التقرب من بنك تختاره لإتمام الإجراءات اللازمة للاستفادة من القرض الاستهلاكي.

المادة 3 : يشترط في منح القرض الاستهلاكي، تقديم فاتورة باسم المستفيد، مرفقة بشهادة تمنحها المؤسسة الممارسة لنشاط الإنتاج فوق التراب الوطني، لتثبت أن السلعة التي هي موضوع طلب القرض، تنتج أو تركب في الجزائر.

المادة 4 : يرفق هذا القرار بقائمة السلع المؤهلة للقرض الاستهلاكي.

المادة 5 : يتم تحيين قائمة السلع المؤهلة للقرض، عند الحاجة، بناء على الطلبات التي تقدمها المؤسسات، وتصادق عليها لجنة وزارية مشتركة (المالية والصناعة والمناجم والتجارة) يتم إنشاؤها لهذا الغرض.

المادة 6 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 19 ربيع الأول عام 1437 الموافق 31 ديسمبر سنة 2015.

وزير المالية
عبد الرحمان بن خلفة

وزير الصناعة والمناجم
عبد السلام بوشوارب

وزير التجارة
بختي بلعايب

الملحق

نشاطات ونوع المواد المؤهلة للقرض الاستهلاكي

النشاطات	نوع المواد
تصنيع السيارات والدراجات النارية	– السيارات السياحية – الدرجات النارية وثلاثية العجلات
تصنيع أجهزة المكتبية ومعالجة المعلومات	– الحواسيب، وباقي العتاد المعلوماتي وملحقاته
تصنيع الهواتف والألواح الإلكترونية والهواتف الذكية	– الهواتف والهواتف الخلوية والألواح الإلكترونية
تصنيع الأجهزة الإلكترونية ومختلف الأجهزة الكهرومنزلية	– أجهزة التلفزيون، الفيديو، الصوت (mp3)، آلات التصوير، الكاميرات الرقمية، أجهزة التدفئة، المكيفات الهوائية، المبردات – معدات المطبخ المنزلي – معدات الغسيل المنزلي – الأجهزة الكهرومنزلية الصغيرة
الإنتاج الصناعي لجميع الأثاث الخشبي للاستخدام المنزلي	– الأثاث، جميع الأثاث الخشبي وملحقاته أو كل ما له صلة بالاستخدام المنزلي
صناعة النسيج والجلود	– صناعة أقمشة المفروشات، السجاد، البساط والأغطية
مواد البناء	– الخزف والخزف الصحي

مرسوم تنفيذي رقم 12 – 355 مؤرّخ في 16 ذي القعدة عام 1433 الموافق 2 أكتوبر سنة 2012، يحدد تشكيلة المجلس الوطني لحماية المستهلكين واختصاصاته.

إنّ الوزير الأول،

– بناء على تقرير وزير التجارة،

– وبناء على الدستور، لا سيما المادتان 85 – 3 و125 (الفقرة 2) منه،

– وبمقتضى القانون رقم 09 – 03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، لا سيما المادة 24 منه،

– وبمقتضى القانون رقم 12– 06 المؤرخ في 18 صفر عام 1433 الموافق 12 يناير سنة 2012 والمتعلق بالجمعيات،

– وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 12– 325 المؤرخ في 16 شوال عام 1433 الموافق 3 سبتمبر سنة 2012 والمتضمن تعيين الوزير الأول،

– وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 12 –326 المؤرخ في 17 شوال عام 1433 الموافق 4 سبتمبر سنة 2012 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 92–272 المؤرخ في 5 محرم عام 1413 الموافق 6 يوليو سنة 1992 الذي يحدد تكوين المجلس الوطني لحماية المستهلكين واختصاصاته،

– و بعد موافقة رئيس الجمهورية،

يرسم ما يأتي :

الفصل الأول
التسمية والهدف والمقر

المادّة الأولى : تطبيقا لأحكام المادة 24 من القانون رقم 09–03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمذكور أعلاه، يهدف هذا المرسوم إلى تحديد تشكيلة المجلس الوطني لحماية المستهلكين واختصاصاته الذي يدعى في صلب النص " المجلس".

يوضع المجلس لدى الوزير المكلف بحماية المستهلك.

يحدد مقر المجلس بمدينة الجزائر.

المادّة 2 : المجلس جهاز استشاري في مجال حماية المستهلكين، يكلف بإبداء رأيه واقتراح تدابير من شأنها أن تساهم في تطوير وترقية سياسة حماية المستهلك.

الفصل الثاني
التشكيلة والتنظيم

المادّة 3 : يتكون المجلس من ممثل واحد (1) عن :

أ) بعنوان الوزارات :

– الداخلية والجماعات المحلية،

– الموارد المائية،

– الفلاحة والتنمية الريفية،

– التجارة،

– الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات،

– الصناعة والمؤسسات الصغيرة والمتوسطة وترقية الاستثمار،

– الاتصال،

– الصيد البحري والموارد الصيدية،

– الطاقة والمناجم،

– التضامن الوطني والأسرة.

ب) بعنوان الهيئات والمؤسسات العمومية :

– المركز الجزائري لمراقبة النوعية والرزم،

– المعهد الوطني للطب البيطري ،

– المركز الوطني لعلم السموم ،

– المعهد الوطني للصحة العمومية ،

– المعهد الوطني لحماية النباتات ،

– المعهد الجزائري للتقييس،

– المعهد الوطني الجزائري للملكية الصناعية،

– الديوان الوطني للقياسة القانونية،

– الغرفة الجزائرية للتجارة والصناعة ،

– الغرفة الوطنية للفلاحة.

ج) بعنوان الحركة الجمعوية :

– عن كل جمعية حماية المستهلكين المؤسسة قانونا،

د) بعنوان الشخصيات الخبيرة :

– خمسة (5) خبراء في مجال حماية المستهلكين وأمن وجودة المنتوجات، يختارهم الوزير المكلف بحماية المستهلك.

المادّة 4 : يعين أعضاء المجلس بموجب قرار من الوزير المكلف بحماية المستهلك لمدة خمس (5) سنوات قابلة للتجديد، بناء على اقتراح من السلطة أو الجمعية التابعين لها.

ويعين الأعضاء المستخلفون حسب نفس شروط الأعضاء الدائمين.

المادّة 5 : يستخلف الأعضاء الدائمون عند انقطاع عهدتهم، بالأعضاء المستخلفين حسب نفس الأشكال للمدة المتبقية.

يجب أن يكون ممثلو الدوائر الوزارية والهيئات والمؤسسات العمومية في رتبة مدير أو خبير في ميدان الاستهلاك على الأقل.

ويجب أن يكون ممثلو الحركة الجمعوية حاصلين على شهادة دراسات عليا أو شهادة لها علاقة بمجال حماية المستهلك.

المادّة 6 : يمكن المجلس، في إطار نشاطاته وبطلب من رئيسه أو من أغلبية أعضائه، أن يستعين بأي شخص طبيعي أو معنوي يمكنه أن ينيره في أشغاله نظرا إلى مؤهلاته.

المادّة 7 : يعد المجلس، بعد أخذ رأي الوزير المكلف بحماية المستهلك، نظامه الداخلي ويصادق عليه بالأغلبية المطلقة لأعضائه، في اجتماعه الأول،

المادّة 8 : يعد المجلس برنامج نشاطاته قبل بداية كل سنة.

ويعد تقريره السنوي عند نهاية كل سنة في أجل أقصاه نهاية شهر يناير من السنة الموالية ويرسله إلى الوزير المكلف بحماية المستهلك.

المادّة 9 : يتضمن المجلس :

– الجمعية العامة،

– الرئيس،

– المكتب،

– اللجان المتخصصة.

المادّة 10 : تكلف الجمعية العامة المشكلة من مجموع أعضاء المجلس، بما يأتي :

– دراسة برنامج نشاط المجلس والمصادقة عليه،

– دراسة حصيلة نشاط المجلس وكذا تقريره السنوي وتقييمهما والمصادقة عليهما،

– دراسة كل مسألة يعرضها عليها رئيس المجلس أو المكتب أو ثلثا (3/2) أعضائه، وإبداء رأيها فيها.

المادّة 11 : ينتخب رئيس المجلس من بين ممثلي جمعيات حماية المستهلكين أعضاء المجلس.

وينتخب نائب الرئيس من بين ممثلي الهيئات والمؤسسات العمومية أعضاء المجلس.

تحدد شروط وكيفيات الانتخاب بموجب النظام الداخلي للمجلس.

المادّة 12 : يتكون مكتب المجلس من :

– رئيس المجلس، رئيسا،

– نائب رئيس،

– منسقي اللجان المتخصصة المذكورة في المادة 14 أدناه.

يجتمع المكتب بطلب من رئيسه كلما دعت الحاجة إلى ذلك.

يحدد سير المكتب ومهامه بموجب النظام الداخلي للمجلس.

المادّة 13 : يتولى نائب الرئيس نيابة الرئاسة في حالة حدوث مانع مؤقت لرئيس المجلس.

المادّة 14 : يمكن أن ينشئ المجلس بداخله لجانا مختصة دائمة أو مؤقتة يحدد اختصاصها وعددها وتشكيلتها وتنظيمها وسيرها بموجب النظام الداخلي للمجلس.

المادّة 15 : يزود المجلس بأمانة إدارية وتقنية يديرها أمين عام يعين بموجب قرار من الوزير المكلف بحماية المستهلك.

يحضر الأمين العام اجتماعات الجمعية العامة والمكتب بصوت استشاري ويتولى أمانتهما.

يكلف الأمين العام بضمان تسيير الوسائل الموضوعة تحت تصرف المجلس.

المادّة 16 : تكلف الأمانة بما يأتي :

– تحضير جدول الأعمال وإرسال الملفات التي تدرس خلال الاجتماعات إلى الأعضاء،

– تبليغ أعضاء المجلس بتاريخ الاجتماعات وجدول أعمالها،

– إعداد محاضر اجتماعات المجلس.

المادّة 17 : يجتمع المجلس في دورات عادية مرتين (2) في السنة بناء على استدعاء من رئيسه.

ويمكن أن يجتمع في دورات غير عادية، كلما دعت الحاجة إلى ذلك، إمّا بطلب من رئيسه وإمّا بطلب ثلثي (3/2) أعضائه.

المادّة 18 : لا تصح اجتماعات المجلس إلا بحضور ثلثي (3/2) أعضائه.

إذا لم يكتمل النصاب، يتم استدعاء أعضاء المجلس لاجتماع جديد يجب أن ينعقد في أجل أقصاه خمسة عشر (15) يوما. وفي هذه الحالة، يصح اجتماع المجلس مهما يكن عدد الأعضاء الحاضرين.

المادّة 19 : يصادق على اقتراحات المجلس وآرائه بأغلبية أصوات الأعضاء الحاضرين. وفي حالة تساوي عدد الأصوات يكون صوت الرئيس مرجحا.

تدون اجتماعات المجلس في محاضر وتسجل في سجل خاص مرقم ومؤشر عليه من رئيس المجلس.

المادّة 20 : تدون الآراء والاقتراحات والتقرير السنوي في السجل الخاص بعد موافقة المجلس ويمكن أن تنشر في النشرية الرسمية للإعلانات القانونية وفي كل منشور آخر بعد أخذ رأي الوزير المكلف بحماية المستهلك.

المادّة 21 : يزود المجلس لتأدية مهامه، بالمعلومات والمعطيات الضرورية التي تبلغه إياها الهيئات والجمعيات المكونة له.

الفصل الثالث
الاختصاصات

المادّة 22 : يدلي المجلس بآراء ويقترح تدابير لها علاقة، على الخصوص، بما يأتي :

– المساهمة في الوقاية من الأخطار التي يمكن أن تتسبب فيها المنتوجات المعروضة في السوق وتحسينها، من أجل حماية صحة المستهلكين ومصالحهم المادية والمعنوية،

– مشاريع القوانين والتنظيمات التي يمكن أن يكون لها تأثير على الاستهلاك وكذا على شروط تطبيقها،

– البرامج السنوية لمراقبة الجودة وقمع الغش،

– استراتيجية ترقية جودة المنتوجات وحماية المستهلكين،

– جمع المعلومات الخاصة بمجال حماية المستهلكين واستغلالها وتوزيعها،

– برامج ومشاريع المساعدة المقررة لصالح جمعيات المستهلكين،

– التدابير الوقائية لضبط السوق،

– آليات حماية القدرة الشرائية للمستهلكين.

المادّة 23 : يمكن المجلس المشاركة في ملتقيات إعلامية وإقامة علاقات مع هيئات مماثلة أو ذات نفس الطابع على المستوى الوطني والدولي.

الفصل الرابع
أحكام مالية ونهائية

المادّة 24 : تسجل نفقات سير المجلس في ميزانية الوزارة المكلفة بحماية المستهلك.

المادّة 25 : تضع الوزارة المكلفة بحماية المستهلك تحت تصرف المجلس الوسائل البشرية والمادية الضرورية لسيره.

المادّة 26 : تلغى أحكام المرسوم التنفيذي رقم 92 – 272 المؤرخ في 5 محرم عام 1413 الموافق 6 يوليو سنة 1992 والمذكور أعلاه.

المادّة 27 : ينشر هذا المرسوم في الجريدة الرّسميّة للجمهوريّة الجزائريّة الدّيمقراطيّة الشّعبيّة.

حرّر بالجزائر في 16 ذي القعدة عام 1433 الموافق 2 أكتوبر سنة 2012.

عبد المالك سلال

مرسوم تنفيذي رقم 13 – 328 مؤرخ في 20 ذي القعدة عام 1434 الموافق 26 سبتمبر سنة 2013، يحدد شروط وكيفيات اعتماد المخابر قصد حماية المستهلك وقمع الغش.

إن الوزير الأول،

– بناء على تقرير وزير التجارة،

– وبناء على الدستور، لا سيما المادتان 85–3 و125 (الفقرة 2) منه،

– وبمقتضى القانون رقم 04–04 المؤرخ في 5 جمادى الأولى عام 1425 الموافق 23 يونيو سنة 2004 والمتعلق بالتقييس،

– وبمقتضى القانون رقم 09–03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش،

– وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 13 – 312 المؤرخ في 5 ذي القعدة عام 1434 الموافق 11 سبتمبر سنة 2013 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 89–147 المؤرخ في 6 محرم عام 1410 الموافق 8 غشت سنة 1989 والمتضمن إنشاء المركز الجزائري لمراقبة النوعية والرزم وتنظيمه وعمله، المعدل والمتمم،

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

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 02–68 المؤرخ في 23 ذي القعدة عام 1422 الموافق 6 فبراير سنة 2002 الذي يحدد شروط فتح مخابر تحاليل الجودة واعتمادها،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 05–465 المؤرخ في 4 ذي القعدة عام 1426 الموافق 6 ديسمبر سنة 2005 والمتعلق بتقييم المطابقة،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 05–466 المؤرخ في 4 ذي القعدة عام 1426 الموافق 6 ديسمبر سنة 2005 والمتضمن إنشاء الهيئة الجزائرية للاعتماد وتنظيمها وسيرها " ألجيراك"،

– وبعد موافقة رئيس الجمهورية،

يرسم ما يأتي :

المادة الأولى : تطبيقا لأحكام المادة 36 من القانون رقم 09–03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمذكور أعلاه، يهدف هذا المرسوم إلى تحديد شروط وكيفيات اعتماد المخابر قصد حماية المستهلك وقمع الغش.

المادة 2 : يقصد في مفهوم هذا المرسوم بما يأتي :

– **"اعتماد" :** الاعتراف الرسمي بكفاءة مخبر للقيام بتحاليل واختبارات وتجارب في ميادين محددة في إطار قمع الغش وذلك لتحديد مدى مطابقة المنتوجات للمقاييس و/أو للمواصفات القانونية والتنظيمية التي يجب أن تتصف بها، أو لتبيان عدم إلحاق المنتوج أو المادة ضررا بصحة المستهلك وأمنه وكذا مصلحته المادية،

– **"تحليل واختبار وتجربة" :** كل عملية تقنية تتمثل في تحديد ميّزة أو عدة ميزات أو فعالية منتوج أو مادة أو جهاز أو عملية أو خدمة معطاة، حسب أسلوب عملي معين،

– **"مخبر التحاليل والتجارب" :** كل هيئة تقيس أو تدرس أو تجرب أو تختبر أو تعاير، أو بصفة عامة تحدد خصائص أو فعاليات المادة أو المنتوج ومكوناتهما.

المادة 3 : يسلّم اعتماد مخبر التحاليل والتجارب حسب مجال الاختصاص بمقرر من الوزير المكلف بحماية المستهلك وقمع الغش بعد أخذ رأي لجنة الاعتماد المنصوص عليها في المادة 7 أدناه.

يتوقف منح الاعتماد، حسب مجال الاختصاص، على الحاجة التي تبديها مصالح الوزارة المكلفة بحماية المستهلك وقمع الغش.

تحدد قائمة المخابر المعتمدة، حسب مجال الاختصاص، بقرار من الوزير المكلف بحماية المستهلك وقمع الغش.

المادة 4 : يمكن أن يشمل الاعتماد، حسب مجال الاختصاص، كلا أو جزءا من التحاليل أو الاختبارات أو التجارب التي ينجزها المخبر المعتمد قانونا.

المادة 5 : يتضمن ملف طلب الاعتماد الوثائق الآتية :

– طلب موجه إلى الوزير المكلف بحماية المستهلك وقمع الغش،

– الهيكل التنظيمي للمخبر،

– نسخة من السجل التجاري ومن رخصة استغلال المخبر، عند الاقتضاء،

– ملف تقني مبيّن للنشاط موضوع طلب الاعتماد يشتمل على :

أ) قائمة الأشخاص المكلفين بالتحاليل أو الاختبارات أو التجارب والمصادقة على نتائج هؤلاء وكذا أسماء موقعي النتائج ومؤهلاتهم وشهاداتهم،

ب) القائمة والمعلومات المتعلقة بطبيعة التحاليل أو الاختبارات أو التجارب المنجزة وعند الاقتضاء، قائمة الزبائن الرئيسيين خلال السنتين (2) الأخيرتين،

ج) قائمة التجهيزات العلمية والتقنية اللازمة للتنفيذ السليم للأعمال التي صرح بكفاءته القيام بها.

– نسخة من شهادة الاعتماد قيد الصلاحية.

المادة 6 : يودع الملف المذكور في المادة 5 أعلاه لدى لجنة الاعتماد المنصوص عليها في المادة 7 أدناه. ويسلّم وصل بعد التحقق من مطابقة محتوى الملف.

يجب أن لا يتجاوز أجل الرد على طلب الاعتماد ثلاثة (3) أشهر ابتداء من تاريخ استلام الطلب.

المادة 7 : تنشأ لدى الوزير المكلف بحماية المستهلك وقمع الغش لجنة اعتماد المخابر تكلف بدراسة طلبات الاعتماد.

تحدد تشكيلة لجنة الاعتماد وتنظيمها وسيرها بقرار من الوزير المكلف بحماية المستهلك وقمع الغش.

المادة 8 : يخضع المخبر المعتمد إلى رقابة دورية من مصالح قمع الغش للتأكد من احترام الشروط التي سلم على أساسها الاعتماد.

المادة 9 : يسحب الوزير المكلف بحماية المستهلك وقمع الغش الاعتماد في الحالات الآتية :

– عدم احترام الشروط التي سلم على أساسها الاعتماد،

– التصريح الكاذب في ملف طلب الاعتماد،

– عدم احترام سرية المعلومات المرتبطة بمعالجة العينات المعروضة في إطار قمع الغش،

– استعمال الاعتماد بأي شكل من الأشكال لأغراض تجارية أو إشهارية.

المادة 10 : يتعين على المخبر المعتمد، للقيام بالتحاليل أو الاختبارات أو التجارب، استعمال المناهج المحينة والمحددة عن طريق التنظيم، وفي حالة عدم وجودها، يستعمل المناهج المعترف بها على المستوى الدولي.

المادة 11 : يعد المخبر المعتمد كشف التحاليل أو تقرير الاختبارات أو التجارب ويسجل فيهما نتائج تحقيقاته مرفقة بالتفسيرات والاستنتاجات فيما يخص مطابقة المنتوج.

ويعد هذا الكشف أو التقرير حسب شكل الكشوف أو التقارير التي تستعملها مخابر قمع الغش.

المادة 12 : يتعين على المخبر المعتمد إعلام الوزير المكلف بحماية المستهلك وقمع الغش بكل تغيير يطرأ في تشكيلة تعداده التقني أو في سيره أو في مهامه الأولية وكذا بكل تحويل في حالة الأماكن أو في طبيعة التجهيزات يؤدي إلى تغيير في نشاط المخبر.

كما يتعين عليه الإعلام بكل تغيير يخص اعتماده.

المادة 13 : يجب على المخبر المعتمد إعلام الوزير المكلف بحماية المستهلك وقمع الغش قبل ثلاثة (3) أشهر على الأقل بقراره تعليق أو توقيف النشاط الذي اعتمد من أجله.

المادة 14 : يتم التكفل بالخدمات المرتبطة بالتحاليل والاختبارات والتجارب التي تنجزها المخابر المعتمدة في إطار قمع الغش من ميزانية الوزارة المكلفة بحماية المستهلك وقمع الغش.

المادة 15 : تحدد كيفيات تطبيق أحكام هذا المرسوم، عند الحاجة، بقرار من الوزير المكلف بحماية المستهلك وقمع الغش.

المادة 16 : تلغى أحكام المواد من 21 إلى 29 من المرسوم التنفيذي رقم 02–68 المؤرخ في 23 ذي القعدة عام 1422 الموافق 6 فبراير سنة 2002 الذي يحدد شروط فتح مخابر تحاليل الجودة واعتمادها.

المادة 17 : ينشر هذا المرسوم في الجريدة الرّسميّة للجمهوريّة الجزائريّة الدّيمقراطيّة الشّعبيّة.

حرر بالجزائر في 20 ذي القعدة عام 1434 الموافق 26 سبتمبر سنة 2013.

عبد المالك سلال

قرارات، مقرّرات، آراء

وزارة التجارة

قرار مؤرّخ في 4 شوّال عام 1436 الموافق 20 يوليو سنة 2015، يحدّد تشكيلة وتنظيم وسير لجنة اعتماد المخابر في إطار قمع الغش.

إنّ وزير التجارة،

– بمقتضى المرسوم الرّئاسيّ رقم 15–125 المؤرّخ في 25 رجب عام 1436 الموافق 14 مايو سنة 2015 والمتضمّن تعيين أعضاء الحكومة،

– وبمقتضى المرسوم التّنفيذيّ رقم 89–147 المؤرّخ في 6 محرّم عام 1410 الموافق 8 غشت سنة 1989 والمتضمّن إنشاء المركز الجزائري لمراقبة النوعية والرزم وتنظيمه وعمله، المعدّل والمتمّم،

– وبمقتضى المرسوم التّنفيذيّ رقم 90–39 المؤرّخ في 3 رجب عام 1410 الموافق 30 يناير سنة 1990 والمتعلّق برقابة الجودة وقمع الغش، المعدّل والمتمّم،

– وبمقتضى المرسوم التّنفيذيّ رقم 02–453 المؤرّخ في 17 شوّال عام 1423 الموافق 21 ديسمبر سنة 2002 الذي يحدّد صلاحيات وزير التجارة،

– وبمقتضى المرسوم التّنفيذيّ رقم 02–454 المؤرّخ في 17 شوّال عام 1423 الموافق 21 ديسمبر سنة 2002 والمتضمّن تنظيم الإدارة المركزية في وزارة التجارة، المعدّل والمتمّم،

– وبمقتضى المرسوم التّنفيذيّ رقم 13–328 المؤرّخ في 20 ذي القعدة عام 1434 الموافق 26 سبتمبر سنة 2013 الذي يحدّد شروط وكيفيات اعتماد المخابر قصد حماية المستهلك وقمع الغش، لا سيّما المادّة 7 منه،

يقرّر ما يأتي :

المادّة الأولى : تطبيقا لأحكام المادّة 7 من المرسوم التّنفيذيّ رقم 13–328 المؤرّخ في 20 ذي القعدة عام 1434 الموافق 26 سبتمبر سنة 2013 والمذكور أعلاه، يهدف هذا القرار إلى تحديد تشكيلة لجنة اعتماد المخابر في إطار قمع الغش، وتنظيمها وسيرها، التي تدعى في صلب النص "اللجنة".

المادّة 2 : يرأس اللجنة الوزير المكلّف بحماية المستهلك وقمع الغش أو ممثله، وتتشكّل من :

– مدير مخابر التجارب وتحاليل الجودة،

– مدير مراقبة الجودة وقمع الغش،

– مدير الجودة والاستهلاك،

– المدير العامّ للمركز الجزائري لمراقبة النوعية والرزم،

– مدير التنظيم والشؤون القانونية،

– مدير المالية والوسائل العامة،

– ممثل عن المفتشية العامة.

يمكن اللجنة أن تستعين بأي شخص قادر بحكم كفاءته، على تنويرها ومساعدتها في أعمالها. كما يمكنها أن توكل كل مهمة أو عمل خاص إلى عضو أو بعض أعضائها.

المادّة 3 : يخضع كل طلب اعتماد للمخابر، في إطار قمع الغش، إلى دراسة ورأي اللجنة.

يجب أن ترسل ملفات طلب الاعتماد من الأمانة التقنية إلى أعضاء اللجنة المذكورة أعلاه، في أجل خمسة عشر (15) يوما قبل انعقاد اجتماعها.

المادّة 4 : تجتمع اللجنة، بناء على استدعاء من رئيسها، في دورة عادية كل ثلاثة (3) أشهر، كما يمكنها أن تجتمع في دورة غير عادية، عند الاقتضاء.

المادّة 5 : يجب على الأعضاء المعيّنين أن يجتمعوا بذات الصفة في اللجنة، ولا يمكن منح أي توكيل لتمثيل أي عضو آخر.

المادّة 6 : لا تصح اجتماعات اللجنة إلاّ بحضور نصف عدد أعضائها على الأقل. وإذا لم يكتمل النصاب، تجتمع اللجنة بعد ثمانية (8) أيام، بناء على استدعاء ثان، وتتداول، حينئذ، مهما يكن عدد الأعضاء الحاضرين.

المادّة 7 : تتخذ اللجنة قراراتها بأغلبية أصوات الأعضاء الحاضرين. وفي حالة تساوي عدد الأصوات، يكون صوت الرئيس مرجحا.

المادّة 8 : تحرّر مداولات اللجنة في محاضر يوقعها رئيس اللجنة وأعضاؤها وتدوّن في سجل مرقّم وموقّع من قبل الرئيس.

المادّة 9 : تتولّى مديرية مخابر التجارب وتحاليل الجودة الأمانة التقنية والإدارية للجنة.

المادّة 10 : تتولّى الأمانة التقنية المهام الآتية :

– فحص مطابقة محتوى الملفات المودعة،

– تسجيل طلبات الاعتماد،

– إعداد وتبليغ الاستدعاءات إلى الأعضاء، مرفقة بملفات طلب الاعتماد،

– إعداد محاضر الاجتماعات،

– جمع وحفظ كل الوثائق، وكذا المعلومات اللازمة لسير اللجنة،

– إعداد مقررات الاعتماد وتسليمها للمخابر المعنية.

المادّة 11 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرّر بالجزائر في 4 شوّال عام 1436 الموافق 20 يوليو سنة 2015.

عمارة بن يونس

المادة 75 : تعدل أحكام المادة 88 من القانون رقم 09-03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، وتحرر كما يأتي :

"*المادة 88 :* يحدد مبلغ غرامة الصلح كما يأتي :

– انعدام سلامة المواد الغذائية المعاقب عليها بموجب المادة 71 من هذا القانون : خمسمائة ألف دينار (500.000 دج)،

– انعدام النظافة والنظافة الصحية المعاقب عليهما بموجب المادة 72 من هذا القانون : ثلاثمائة ألف دينار (300.000 دج)،

– انعدام الأمن المعاقب عليه بموجب المادة 73 من هذا القانون : أربعمائة ألف دينار (400.000 دج)،

– انعدام رقابة المطابقة المسبقة المعاقب عليها بموجب المادة 74 من هذا القانون : أربعمائة ألف دينار (400.000 دج)،

– انعدام الضمان أو عدم تنفيذ الضمان المعاقب عليه بموجب المادة 75 من هذا القانون : مائة ألف دينار (100.000 دج)،

– عدم تجربة المنتوج المعاقب عليها بموجب المادة 76 من هذا القانون : مائة ألف دينار (100.000 دج)،

– رفض تنفيذ خدمة ما بعد البيع المعاقب عليه بموجب المادة 77 من هذا القانون : 10 %،

– عدم وسم المنتوج المعاقب عليه بموجب المادة 78 من هذا القانون : أربعمائة ألف دينار (400.000 دج)".