

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 91 - 53 المؤرخ في 3 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 محلياً أو المستوردة، المعدل والمتمم،

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

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

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

- وبمقتضى القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 13 شعبان عام 1420 الموافق 21 نوفمبر سنة 1999 والمتعلق بدرجات الحرارة وأساليب الحفظ بواسطة التبريد والتجميد أو التجميد المكثف للمواد الغذائية،

يقرر ما يأتي :

المادة الأولى : تطبيقاً لأحكام المادة الأولى من المرسوم التنفيذي رقم 92-65 المؤرخ في 8 شعبان عام 1412 الموافق 12 فبراير سنة 1992، المعدل والمتمم والمذكور أعلاه، يحدد هذا القرار القواعد المطبقة على تركيبه المنتجات اللحمية المطهية ووضعها رهن الاستهلاك التي تدعى في صلب النص "المنتجات اللحمية".

المادة 9 : تلغى أحكام القرار المؤرخ في 24 سبتمبر سنة 1991 والمذكور أعلاه، المخالفة لأحكام هذا القرار.

المادة 10 : يكلف المدير العام للخزينة بتنفيذ هذا القرار الذي ينشر في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 8 ربيع الثاني عام 1421 الموافق 10 يوليو سنة 2000.

مبد اللطيف بن أشنهو

وزارة التجارة

قرار مؤرخ في 24 ربيع الثاني عام 1421 الموافق 26 يوليو سنة 2000، يتعلق بالقواعد المطبقة على تركيبه المنتجات اللحمية المطهية ووضعها رهن الاستهلاك.

إن وزير التجارة،

- بمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 99 - 300 المؤرخ في 16 رمضان عام 1420 الموافق 24 ديسمبر سنة 1999 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة،

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

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

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 91 - 04 المؤرخ في 3 رجب عام 1411 الموافق 19 يناير سنة 1991 والمتعلق بالمواد المعدة لكي تلامس الأغذية وبمستحضرات تنظيف هذه المواد،

المادة 2 : يقصد في مفهوم هذا القرار، بالمنتجات اللحمية، التحضيرات المطهية المكوّنة من لحوم حمراء، ولحوم الدواجن والصيد وأحشائها، باستثناء لحم الخنزير والخنزير البري والأصناف المحمية، تضاف إليها المواد المضافة والمقومات المرخص بها.

المادة 3 : يجب أن تكون اللحوم الموجهة لتحضير المنتجات اللحمية مستمدة من لحوم حيوانات مذبوحة في مؤسسات ذبح مراقبة ومعتمدة طبقا للتنظيم المعمول به.

المادة 4 : تصنف المنتجات اللحمية حسب طبيعة معالجتها وحفظها إلى صنفين :

- المنتجات اللحمية المستقرة في درجة حرارة محيطية،

- المنتجات اللحمية غير المستقرة في درجة حرارة محيطية.

المادة 5 : تعتبر المنتجات اللحمية المستقرة في درجة حرارة محيطية معلبات، توضع للاستهلاك في أواني صلبة، مغلقة بإحكام وتخضع، بعد غلقها، لمعالجة حرارية تضمن استقرار المنتج في درجة حرارة محيطية.

تخضع المنتجات اللحمية غير المستقرة في درجة حرارة محيطية إلى معالجة حرارية قبل توضيبها.

المادة 6 : تحضّر المنتجات اللحمية من لحوم طازجة أو مبرّدة أو مجمدة.

المادة 7 : يجب أن تخزن اللحوم والأحشاء المبرّدة، الموجهة لتحضير المنتجات اللحمية في غرفة التبريد، في درجة حرارة تتراوح بين 0° و 3° درجات مئوية إلى حين استعمالها.

ويجب أن تستعمل في أجل ستّة (6) أيّام كحدّ أقصى بعد ذبح الحيوانات المشتقة منها.

المادة 8 : يجب أن تخزن اللحوم والأحشاء المجمّدة، الموجهة لتحضير المنتجات اللحمية في غرفة التبريد، في درجة حرارة أقلّ من اثنتي عشرة (-12°) درجة مئوية تحت الصفر.

يجب أن يستعمل لحم البقر المجمّد في أجل ثمانية عشر (18) شهرا من تاريخ تجميده.

يجب أن تستعمل لحوم الغنم والماعز والدواجن والصيد المجمّدة في أجل اثني عشر (12) شهرا من تاريخ تجميدها.

المادة 9 : يجب أن تنجز عمليات جرد العظام وتنقية اللحوم الموجهة لصناعة المنتجات اللحمية بأسرع ما يمكن.

يجب أن توجه اللحوم المنقاة والمجرّدة من العظام مباشرة إلى غرف التبريد أو ورشات التحويل.

المادة 10 : يجب أن تكون اللحوم والمقومات المستعملة لتحضير المنتجات اللحمية ذات نوعية ملائمة للاستهلاك البشري، خالية من الروائح والمذاقات غير المقبولة.

المادة 11 : يجب أن تستعمل المقومات والمواد المضافة المخصّصة لصنع المنتجات اللحمية في الحدود المبيّنة في الجدولين الأول والثاني الملحقين بهذا القرار.

المادة 12 : تحدّد تسمية وتركيبه كلّ نوع من منتج لحمي، عند الحاجة، بقرار.

المادة 13 : يجب أن تكون المنتجات اللحمية المهيّئة للاستهلاك نظيفة وخالية من البقع الناجمة عن توضيبها والملوثات مهما كان نوعها. ويجب أن تستجيب للمواصفات الفيزيوكيميائية الآتية :

- الرطوبة الإجمالية : 60% كحد أقصى،

- الرطوبة على المنتج المنزوع الدسم : 80% كحد أقصى،

- نسبة الأوتار، الأعصاب، الأغشية العضلية : 5% كحد أقصى،

في 22 ربيع الثاني عام 1411 الموافق 10 نوفمبر سنة 1990 والمذكور أعلاه، يجب أن يتضمنَ وسم المنتجات اللحمية البيانات الآتية :

* تعيين الفصيلة الحيوانية المشتق منها اللحم المستعمل في صنع المنتج،

* درجة حرارة الحفظ، عندما يتعلق الأمر بالمنتجات اللحمية غير المستقرة في درجة حرارة محيطية،

* رقم تعريف الحصة.

المادة 18 : يجب دوماً أن تخزن وتنقل وتسوّق وتعرض للبيع، تحت التبريد، المنتجات اللحمية غير المستقرة في درجة حرارة محيطية، طبقاً للتنظيم المعمول به، لا سيما القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 13 شعبان عام 1420 الموافق 21 نوفمبر سنة 1999 والمذكور أعلاه.

المادة 19 : يجب أن تبقى باستمرار المركبات والتجهيزات المستعملة لنقل المنتجات اللحمية المذكورة في المادة 18 أعلاه، في حالة جيدة من النظافة ويجب أن تنظف وتغسل وتطهر قبل كل شحن.

المادة 20 : يجب ألا تنقل المنتجات اللحمية المذكورة في المادة 18 أعلاه في مركبات تستعمل لنقل سلع أخرى قد ينجم عنها أثر غير ملائم على هذه المنتجات.

المادة 21 : تسري أحكام هذا القرار بعد ستة (6) أشهر من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

المادة 22 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 24 ربيع الثاني عام 1421 الموافق 26 يوليو سنة 2000.

مراد مدلسي

- مكوّن الهلام/البروتين : 35% كحد أقصى،

- المادة الدسمة الإجمالية : 25% كحد أقصى (تفهم هذه النسبة مقارنة بالرطوبة المحددة بالنسبة المثوية القصوى المسموح بها في 80% على المنتج المنزوع الدسم).

المادة 14 : على كل شخص معين في منطقة تنضيد اللحوم والمنتجات اللحمية، الالتزام بنظافة جسدية وثيابية صارمة. ويجب أن يخضع لزيارات طبية دورية طبقاً للتنظيم المعمول به، لا سيما المرسوم التنفيذي رقم 91-53 المؤرخ في 23 فبراير سنة 1991 والمذكور أعلاه.

المادة 15 : يجب أن تحفظ المواد الملامسة للمنتجات اللحمية في حالة جيدة من النظافة. ويجب أن ينظف ويطهر ويغسل التجهيز بعناية، لا سيما منها الطاوات والأواني والماعونات بعد كل عمل يومي.

ويجب أن تتطابق المواد المستعملة لتنظيف هذا التجهيز وتطهيره مع التنظيم المعمول به، لا سيما المرسوم التنفيذي رقم 91-04 المؤرخ في 19 يناير سنة 1991 والمذكور أعلاه.

المادة 16 : يجب أن تتلاءم مواد التوضيب مع نوع المنتج اللحمي المراد توضيبه ومع ظروف التخزين.

تتمثل مواد التوضيب المسموح بها فيما يأتي :

* الشحم،

* الأمعاء الطبيعية والاصطناعية والتركيبية،

* الأواني المعدنية أو الزجاجية.

يجب أن تخزن مواد التوضيب في ظروف تستجيب لشروط النظافة الصحية المطلوبة طبقاً للتنظيم المعمول به، لا سيما المرسوم التنفيذي رقم 91-53 المؤرخ في 3 شعبان عام 1411 الموافق 23 فبراير سنة 1991، والمذكور أعلاه.

المادة 17 : زيادة على الأحكام المنصوص عليها في المرسوم التنفيذي رقم 90-367 المؤرخ

الملحق

قائمة المقومات والمواد المضافة المسموح بها في صنع المنتجات اللحمية

الجدول الأول

قائمة المقومات المقبولة في صنع المنتجات اللحمية

الكميات القصوى	المواد
13%	- أمسكة نشوية في شكل نشاءات الذرى، القمح، نشاء البطاطا أو من مينهوت بـ75% كحد أدنى من النشاء
3% (1)	- السكريات (لاكتوز، غلوكوز، دكستروز)
2%	- البيض ومنتجات البيض
4%	- الحليب ومشتقاته
2%	- جبنين الصوديوم
35% (2)	- الهلام ومشتقاته
3% يعبر عنها بالمادة الجافة	- بروتينات نباتية (3)
حسب الممارسات الحسنة للصناعة	- معطرات، توابل، ملح
0,5%	- البصل، الثوم
حسب الممارسات الحسنة للصناعة	- الخضر، الفواكه الجافة
حسب الممارسات الحسنة للصناعة	- جبن، سمك

(1) معادة للرطوبة إلى المنتج المنزوع الدسم (HPD) يساوي 80%

(2) الكمية حيث تكون نسبة مكون الهلام على البروتينات 35% كحد أقصى

(3) في 65% من البروتينات في المادة الجافة

الجدول الثاني

قائمة المواد المضافة المسموح بها في صنع المنتوجات اللممية

الكميات القصوى	تسميات المواد المضافة
300 مغ/كلغ وحده أو في خليط	- أحماض ل أسكوربيك وإيزوأسكوربيك وأملاحها القلوية
1غ/كلغ	- أحماض لبنية، أستيك، سيتريك، تارتريك
150 مغ/كلغ وحده أو 120 مغ/كلغ في خليط مع النيترات القلوية	- نيتريت الصوديوم
0,5% وحده أو في خليط مع مكثفات أخرى/هلامية	- صمغ كسنتان
1%	- ألجنات الصوديوم، ألجنات البوتاسيوم، ألجنات الأمونيوم
	- كراجنان
	- دقيق الخروب
	- دقيق قار
500 مغ/كلغ أو 100 مغ/كلغ في خليط مع النترت	- نترات الصوديوم (1)
	- نترات البوتاسيوم
50% باقتران مع أمسكة نشوية تقليدية	- نشاءات معدلة
3 غ/كلغ يعبر عنه بـ P_2O_5	- متعدد فوسفات الصوديوم أو متعدد فوسفات البوتاسيوم
2%	- لاكتوز محلل بالماء
0,2% يعبر عنه بأحادي قليتمات القلوي	- حمض ل القلوتميك وأحادي قليتمات القلوي

(1) تدخل النيترات القلوية في شكل ملح النترت (كلورور الصوديوم بـ 0,6% من النيتريت القلوي)