

## الجدول الملحق (تابع)

| رقم الابواب | العناوين  | الاعتمادات المخصصة (دج) |
|-------------|---|-------------------------|
| 01 - 44     | العنوان الرابع<br>التدخلات العمومية<br>القسم الرابع<br>النشاط الاقتصادي - التشجيعات والتدخلات |                         |
|             | اعانة لمركز البحث لاعطاء المحروقات ومشتقاتها قيمتها اللائقة لها                               | 2.500.000               |
|             | مجموع القسم الرابع  | 2.500.000               |
|             | مجموع العنوان الرابع  | 2.500.000               |
|             | مجموع الفرع الاول   | 42.500.000              |
|             | مجموع الاعتمادات المخصصة  | 42.500.000              |

- وبمقتضى المرسوم رقم 85 - 198 المؤرخ في 12 ذي القعدة عام 1405 الموافق 30 يوليوسنة 1985 والمتعلق بشروط تحديد معدلات استخلاص الدقيق والسميد والخبز والعجائن الغذائية والكسكي وأسعارها،

- وبمقتضى المرسوم رقم 86 - 158 المؤرخ في 22 ذي القعدة عام 1406 الموافق 29 يوليوسنة 1986 والمتعلق بشروط تحديد معدلات استخلاص الدقيق والسميد والخبز والعجائن الغذائية والكسكي وأسعارها.

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 90 - 39 المؤرخ في 3 رجب عام 1410 الموافق 30 يناير سنة 1990 والمتعلق برقابة الجودة والقمع والغش،

- 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 - 53 المؤرخ في 8 شعبان عام 1411 الموافق 23 فبراير سنة 1991 والمتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الاغذية للاستهلاك،

يرسم ما يلي :

القسم الاول  
دقيق الخبازة

المادة الاولى : " دقيق الخبازة " هو منتج لطحين الحبوب الزراعية المنقاة مسبقا والقابلة للخبازة، وهو خال من أي تغيير في التركيب المادي ما عدا الاطراح الجزئي أو الكلي للرشيمات والقشور منه، تكون نسبة الرطوبة فيه أقل من 15,5% أو مساوية لهذه النسبة ويتراوح معامل الساقطة فيه بين 180 و280 ويكون حاصل المظهر البياني فيه بين 0,54 و0,65 ومعامل الترسيب (لزيني) بين 22 الى 30..

مرسوم تنفيذي رقم 91 - 572 مؤرخ في 24 جمادى الثانية عام 1412 الموافق 31 ديسمبر سنة 1991 يتعلق بدقيق الخبازة والخبز.

إن رئيس الحكومة،

- بناء على التقرير المشترك بين وزير الاقتصاد ووزير الفلاحة ووزير الصناعة والمناجم،

- وبناء على الدستور، لاسيما المادتان 84 - 4 و116 ( الفقرة - 2 ) منه،

- وبمقتضى الامر المؤرخ في 12 يوليوسنة 1962 المتعلق بتنظيم سوق الحبوب في الجزائر والمكتب الجزائري المهني للحبوب،

- وبمقتضى القانون رقم 89 - 02 المؤرخ في أول رجب عام 1409 الموافق 7 فبراير سنة 1989 والمتعلق بالقواعد العامة لحماية المستهلك،

- وبمقتضى القانون رقم 89 - 12 المؤرخ في 2 ذي الحجة عام 1409 الموافق 5 يوليوسنة 1989 والمتعلق بالاسعار،

- وبمقتضى القانون رقم 89 - 23 المؤرخ في 21 جمادى الاولى عام 1410 الموافق 19 ديسمبر سنة 1989 والمتعلق بالتقييس،

- وبمقتضى المرسوم رقم 76 - 110 المؤرخ في 12 جمادى الثانية عام 1396 الموافق 10 يونيو سنة 1976 والمتعلق بمعدلات استخلاص الطحين والسميد والخبز والكسكي والمنتجات الغذائية وبأسعار هذه المنتجات،

- وبمقتضى المرسوم رقم 85 - 64 المؤرخ في أول رجب عام 1405 الموافق 29 مارس سنة 1985 والمتعلق بمعدلات استخلاص الدقيق والسميد والخبز والعجائن الغذائية والكسكي وأسعارها،

وفيما يخص أنماط الدقيق المحتمل استيرادها، فإن دفاتر الشروط يجب أن تبين لزوما نسبة الاستخلاص على الأقل مقدار ما فيها من البقايا وكذلك نسبة الرطوبة فيها.

المادة 7: يجب أن يتطابق دقيق الخبازة أو مستحضرات الخبازة المخصصة لخبز الاستهلاك العادي

والمقصود منها في المادة 12 أدناه مع ضوابط الدقيق ذو النمط العادي، المحددة في المادة 6 أعلاه، وأن يكون "W" مساويا على الأقل 180 عند اختبارها بجهاز (شوبان) لقياس التفقع.

ويجب أن تنتمي سلالات الحبوب المستعملة إلى أنواع صالحة للخبازة باستثناء جميع الأنواع المعروفة "بالعلفيات".

المادة 8: توضع التسميات والصفات والبيانات المنصوص عليها في المواد من 1 إلى 6 على بطاقة يحكم إثباتها على مغلف الدقيق أو الطبع مباشرة على المغلف وفي حالة بيع الدقيق سائبا، فإن هذه العلامات تذكر الوثيقة التجارية التي تصحب البضاعة.

### القسم الثاني

#### الخميرة وعجين التخمر

المادة 9: تتكون الخميرة المذكورة في المادة 11 أدناه من نوع خالص لفطر "السكراروميس سرفيسيا" التي لها قوة تخمير تفوق 800 سنتيمتر مكعب من غاز الكربون خلال ساعتين من الزمن وفي درجة حرارة تتراوح بين 25 و 30 درجة سلزيوس.

تعبأ الخميرة أو تغلف بطريقة محكمة تحميها من التعفن وتذكر في كل عبوة أو مغلف البيانات الآتية:

- تاريخ الصنع مع بيان اليوم والشهر،

- درجة الحرارة القصوى التي يجب أن لا يتفوق عليها الخميرة الطرية أو تخزن أو تستهلك فيها، وكذلك المدد القصوى لاستخدامها حسب شروط التخزين الملائمة.

يحتوي القمح اللين أو مزيجه المخصص لدقيق الخبازة على الخصائص التالية:

- "W" باختبار جهاز (شوبان) لقياس التفقع 130 إلى 180

- "P/L" 0,45 إلى 0,65

المادة 2: يتكون "الدقيق المكتمل" من كافة مكونات منتجاته الحبوبية الاصلية.

تحدد الخصائص التقنية لهذا الدقيق بقرار وزاري مشترك.

المادة 3: يقصد بتسمية "دقيق" أو "دقيق الخبازة" دونما اضافة صفة أخرى مميزة الدقيق اللين المعروف بـ "ترتيكوم ايستفوم"، ويضاف لهذه التسمية في جميع الحالات الأخرى بيان لنوع المحاصيل الزراعية التي تنتج عنها الدقيق أو لانواعها وفي حالة المزج تذكر تسمية كل عنصر من العناصر المكونة حسب الشروط المنصوص عليها في المادة 8 أدناه.

المادة 4: يمكن اكمال تركيبة دقيق الخبازة بإضافة مواد مساعدة كدقيق الفول بنسبة لا تتجاوز 2٪ ومواد منتشة بنسبة لا تتعدى 0,3٪.

وإذا حصلت اضافة المواد المساعدة قبل تسليم دقيق الخبازة للمستعمل، فإن تسمية "دقيق" أو "دقيق الخبازة" تعوض بـ "مستحضر للخبازة" مع ذكر كل مادة من المواد المضافة طبقا للشروط المنصوص عليها في المادة 8 أدناه.

المادة 5: يجب أن يكون دقيق الخبازة خاليا من أية مادة دخيلة، ولا سيما من السوسة والطفيليات ونخر القواضم، الا اذا كانت هناك احكام تشريعية وتنظيمية مخالفة.

المادة 6: تحدد نسب الاستخلاص من مختلف أنماط دقيق القمح اللين حسب الآتي:

(1) الحد الأدنى من النقط العادي:

- الحد الأدنى: نقطة واحدة تحت الوزن النوعي (ون - 1).

ويجب أن لا يتفوق درجة الحرارة

4 درجات سلزيوس.

ويتعين على المستهلك احترام المدد المحددتين من الصانع.

المادة 10: تتكون عجائن التخمر 11 أدناه، من عجينة مخمرة متأتية تضاف اليه خمائر أو لاتضاف اليه وتذ من هذا المزيج بعد اختباره عن طريق الى العجينة بطريقة منسقة.

- الحد الأدنى من النقط العادي:

(ون + 2).

(2) الدقيق من النمط الرفيع:

- الحد الأدنى: ثماني نقاط تحت الوزن النوعي

(ون - 8).

- الحد الأقصى: خمس نقاط تحت الوزن النوعي

(ون - 5).

يحدد الوزير المكلف بالتنظيم الضوابط التقنية اللازمة لممارسة الرقابة على أنماط الدقيق المنصوص عليها أعلاه.

عند نقلها أو بحريتها

درجات الحرارة والمدة

غير المذكورة في المادة من خليط دقيق وماء جدد العجينة انطلاقا اضافة الدقيق والماء

## القسم الثالث

## الخبز

المادة 11 : تطلق تسمية "الخبز" على العجينة المختمرة المكونة من دقيق الخبازة أو مستحضرات الخبازة المطابقة للأحكام الواردة في المواد من 4 الى 7 أعلاه، مضافا إليها الماء والملح والخميرة و/أو عجينة التخمير ومطهية وفقا لطرق تصنيع الجيدة.

وتدخل الانواع المسماة "خميرة طرية" و "خميرة جافة سريعة الفعالية" و "خميرة جافة آنية" ضمن صنف الخميرة المذكورة أعلاه.

المادة 12 : يجب أن تتوفر في خبز الاستهلاك العادي شروط الجودة الآتية :

- الانبساط  $\frac{\text{الحجم}}{\text{الوزن}} = 4$  الى 8.

- الرطوبة الكلية : 35٪ الى 40٪،

- الحموضة المطابقة للمقاييس،

- اللبابة اللصيقة بالقشرة وما يدخل تحتها.

المادة الاولى : يحل المجلس الشعبي الوطني ابتداء من تاريخ اليوم 28 جمادى الثانية عام 1412 الموافق 4 يناير سنة 1992.

المادة 2 : ينشر هذا المرسوم في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 28 جمادى الثانية عام 1412 الموافق 4 يناير سنة 1992.

الشاذلي بن جديد

مرسوم تنفيذي رقم 92 - 02 مؤرخ في 28 جمادى الثانية عام 1412 الموافق 4 يناير سنة 1992 يتضمن تأسيس تعويض عن حسن الاداء وتحسين الخدمات لصالح اعوان اداة البريد والمواصلات.

ان رئيس الحكومة،

- بناء على الدستور، لاسيما المادتان 81 و116 منه،

- وبمقتضى المرسوم رقم 85 - 59 المؤرخ في أول

رجب عام 1405 الموافق 23 مارس سنة 1985 والمتضمن القانون الاساسي النموذجي لعمال المؤسسات والادارات العمومية،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 89 - 197 المؤرخ

في أول ربيع الثاني عام 1410 الموافق 31 أكتوبر سنة 1989 والمتضمن القانون الاساسي الخاص بعمال البريد والمواصلات، المعدل والمتمم،

المادة 18 : تلغى جميع الاحكام المخالفة لهذا المرسوم.

المادة 19 : ينشر هذا المرسوم في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 24 جمادى الثانية عام 1412 الموافق 31 ديسمبر سنة 1991.

سيد أحمد غزالي

مرسوم رئاسي رقم 92 - 01 مؤرخ في 28 جمادى الثانية عام 1412 الموافق 4 يناير سنة 1992، يتضمن حل المجلس الشعبي الوطني.

إن رئيس الجمهورية،

- بناء على الدستور، لاسيما المادتان 74 - 6 و120 منه،

- وبعد استشارة رئيس المجلس الشعبي الوطني، ورئيس الحكومة،

دسم ما يلي :

وصعبة التفطيت،

- قشرة قضيمة ودقيقة،

- الخلو من الشوائب،

- طعم ومذاق مستطابان.

المادة 13 : يجب أن تسير عمليتا انضاج الخبز ورشحه وفقا لأعراف الصنع الحسنة حتى تكون القشرة ذات صلابة كافية سميكة تقاديا لفرط ارتخاء يؤدي الى انخساف الخبز وأن لا تتجاوز نسبة رطوبة اللبابة 40٪.

المادة 14 : يجوز أن يحتوي الخبز الخاص، كتكملة له هو منصوص عليه في المادة 11 من هذا المرسوم كلا أو جزئيا من المواد التالية : النخالة، السكر، الحليب، المواد الدسمة وبصفة عامة أي مادة غذائية لا تتنافى وأساليب صنع الخبز تحدد طرق صنع أنواع الخبز الحميائي عند الاقتضا بقرارات وزارية مشتركة بين الوزيرين المكلفين بالوجود والصحة.

المادة 15 : تتم رقابة جودة الخبز والمواد التي يتكون منها، طبقا لأحكام المرسوم التنفيذي رقم 90 - 39 المؤرخ في 30 يناير سنة 1990 المذكور أعلاه.

القسم الرابع

احكام مختلفة

المادة 16 : تدخل احكام هذا المرسوم حيز التطبيق بعد سنة من نشرها في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

المادة 17 : تثبت مخالفة احكام هذا المرسوم ويعاقب عليها طبقا للأحكام المنصوص عليها في القانون رقم 89 - 02 المؤرخ في 7 فبراير سنة 1989 المذكور أعلاه.