

- 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 الوزاري المشترك المؤرخ في 20 ذي الحجة عام 1417 الموافق 27 أبريل سنة 1997 الذي يحدد المواصفات التقنية للسكر الأبيض،

- وبمقتضى القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 20 ذي الحجة عام 1417 الموافق 27 أبريل سنة 1997 الذي يحدد المواصفات التقنية للسكر المسحوق أو السكر المرطب،

### يقررون ما يأتي :

**المادة الأولى :** تطبيقا لأحكام المادة 28 من المرسوم التنفيذي رقم 05-464 المؤرخ في 4 ذي القعدة عام 1426 الموافق 6 ديسمبر سنة 2005، المعدل والمتمم والمذكور أعلاه، يهدف هذا القرار إلى تحديد الخصائص التقنية لبعض أنواع السكر الموجهة للاستهلاك البشري.

**المادة 2 :** تطبق أحكام هذا القرار على أنواع السكر الموجهة للاستهلاك البشري والتي حددت تسميات بيعها ومميزاتها في الملحق بهذا القرار.

**المادة 3 :** يمكن إضافة 5% على الأكثر من النشاء إلى السكر المسحوق والديكستروز المسحوق إذا لم يستعمل أي مضاد للتكتل.

**المادة 4 :** يجب أن تكون الحدود القصوى للملوثات المسموح بها في أنواع السكر، موضوع هذا القرار، مطابقة للتنظيم المعمول به وفي حالة عدم وجودها للمواصفات المتعارف عليها على المستوى الدولي.

يجب أن لا تتجاوز الحدود القصوى للمعادن الثقيلة المسموح بها في السكر الأبيض والسكر المسحوق أو السكر المرطب الحدود الآتية :

الزرنينغ (As).....1مغ/كغ،

النحاس (Cu).....2مغ/كغ،

الرصاص (Pb).....0,5مغ /كغ.

**المادة 5 :** يجب أن لا تشكل أنواع السكر، موضوع هذا القرار، أي خطر على صحة المستهلك ويجب أن تستجيب للمتطلبات المنصوص عليها في التنظيم المعمول به، لا سيما تلك المتعلقة بالمضافات الغذائية وبالملوثات وبالخصائص الميكروبيولوجية والأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية والنظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري.

**المادة 6 :** بالإضافة إلى البيانات الإلزامية المنصوص عليها في التنظيم المعمول به المتعلق بإعلام المستهلك، يجب أن يتضمن وسم أنواع السكر :

## قرار وزاري مشترك مؤرخ في 3 ذي القعدة عام 1441 الموافق 25 يونيو سنة 2020، يتضمن النظام التقني المتعلق بخصائص بعض أنواع السكر الموجهة للاستهلاك البشري.

إن 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،

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

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

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

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

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

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

- 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،

- وصف "أبيض" بالنسبة للسكر السائل والسكر السائل المستقلب وشراب السكر المستقلب التي تتوفر فيهم المميزات المحددة في الملحق بهذا القرار.

**المادة 7 :** تلغى أحكام القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 20 ذي الحجة عام 1417 الموافق 27 أبريل سنة 1997 الذي يحدد المواصفات التقنية للسكر الأبيض والقرار الوزاري المشترك المؤرخ في 20 ذي الحجة عام 1417 الموافق 27 أبريل سنة 1997 الذي يحدد المواصفات التقنية للسكر المسحوق أو السكر المرطب.

**المادة 8 :** تسري أحكام هذا القرار بعد سنة (1) واحدة من نشره في الجريدة الرسمية.

**المادة 9 :** ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

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

وزير الصناعة

وزير التجارة

فرحات آيت علي ابراهيم

كمال رزيق

وزير الصحة والسكان

وزير الفلاحة والتنمية

وإصلاح المستشفيات

الريفية

عبد الرحمان بن بوزيد

عبد الحميد حمداني

- تسمية البيع لأنواع السكر مطابقة لتلك المحددة في الملحق بهذا القرار،

- تسميات البيع "سكر أبيض" و"سكر أبيض مكرر"، "سكر نصف أبيض" و"سكر أبيض نباتي أو سكر مصنع" متبوعة، عند الاقتضاء وحسب الحالة، بالوصف "قطع" أو "قالب"،

- صنف "السكر الأبيض" المعبر عنه حسب المميزات (أ) أو (ب) المحددة في الملحق بهذا القرار،

- وجود النشاء وتركيزه،

- تسمية البيع "ديكستروز مسحوق" أو "ديكستروز رطب" متبوعة بإشارة لديكستروز منزوع الماء والديكستروز أحادي هيدرات أو كليهما حسب الحالة،

- وصف يوضح الخاصية المرتبطة بالفركتوز، عندما يحتوي شراب الغلوكوز على أكثر من 5% من الفركتوز،

- مقدار القيمة الجافة والسكر المستقلب بالنسبة للسكر السائل المستقلب والسكر السائل المستقلب وشراب السكر المستقلب،

- وصف "مبلور" بالنسبة لشراب السكر المستقلب الذي يحتوي على بلورات في المحلول،

### الملحق

### تسميات البيع ومميزات أنواع السكر

المميزات	تسمية البيع
<p>السكروز المنقى والمبلور ذو نوعية سليمة وصحيحة وقابل للتسويق، ويستجيب للمميزات الآتية :</p> <p>- قدرة الدوران على الأقل : <math>99,7^{\circ}Z</math>،</p> <p>- رماد الإصالي على الأكثر : 0,04 % ك/ك<sup>(1)</sup>،</p> <p>- كمية السكر المستقلب على الأكثر : 0,04 % ك/ك،</p> <p>- خسارة عند التجفيف على الأكثر : 0,1 % ك/ك<sup>(*)</sup>،</p> <p>- اللون على الأكثر : 60 وحدة ICUMSA<sup>(2)</sup></p>	<p>سكر أبيض صنف (أ)</p>
<p>السكروز المنقى والمبلور ذو نوعية سليمة وصحيحة وقابل للتسويق، ويستجيب للمميزات الآتية :</p> <p>- قدرة الدوران على الأقل : <math>99,7^{\circ}Z</math>،</p> <p>- رماد الإصالي على الأكثر : 0,1 % ك/ك،</p> <p>- كمية السكر المستقلب على الأكثر : 0,1 % ك/ك،</p> <p>- خسارة عند التجفيف على الأكثر : 0,1 % ك/ك<sup>(*)</sup>،</p> <p>- اللون على الأكثر : 100 وحدة ICUMSA.</p>	<p>سكر أبيض صنف (ب)</p>

## الملحق (تابع)

المميزات	تسمية البيع
<p>السكروز المنقى والمبلور ذو نوعية سليمة وصحيحة وقابل للتسويق، ويستجيب للمميزات الآتية :</p> <p>- قدرة الدوران على الأقل : <math>Z^{\circ} 99,7</math>،</p> <p>- رماد الإصالي على الأكثر : 0,027 % ك/ك،</p> <p>- كمية السكر المستقلب على الأكثر : 0,04 % ك/ك،</p> <p>- خسارة عند التجفيف على الأكثر : 0,06 % ك/ك(*)،</p> <p>- اللون على الأكثر : 45 وحدة ICUMSA.</p>	سكر أبيض مكرر
<p>السكروز المنقى والمبلور ذو نوعية سليمة وصحيحة وقابل للتسويق، ويستجيب للمميزات الآتية :</p> <p>- قدرة الدوران على الأقل : <math>Z^{\circ} 99,5</math></p> <p>- كمية السكر المستقلب على الأكثر : 0,1 % ك/ك</p> <p>- خسارة عند التجفيف على الأكثر : 0,1 % ك/ك</p>	سكر نصف أبيض
<p>السكروز المنقى والمبلور ذو نوعية سليمة وصحيحة وقابل للتسويق، ويستجيب للمميزات الآتية :</p> <p>- قدرة الدوران على الأقل ، <math>Z^{\circ} 99,5</math>،</p> <p>- رماد الإصالي على الأكثر : 0,1 % ك/ك،</p> <p>- كمية السكر المستقلب على الأكثر : 0,1 % ك/ك،</p> <p>- خسارة عند التجفيف على الأكثر : 0,1 % ك/ك(*)،</p> <p>- اللون على الأكثر : 150 وحدة ICUMSA</p>	سكر نباتي أو سكر مصنع
<p>سكر أبيض مسحوق بدقة سواء أضيف أو لم يضاف له مضاد التكتل، ويستجيب للمميزات الآتية :</p> <p>- قدرة الدوران على الأقل : <math>Z^{\circ} 99,7</math>،</p> <p>- رماد الإصالي على الأكثر : 0,04 % ك/ك،</p> <p>- قيمة السكر المستقلب على الأكثر : 0,04 % ك/ك،</p> <p>- خسارة عند التجفيف على الأكثر : 0,1 % ك/ك(*)،</p> <p>- اللون على الأكثر : 60 وحدة ICUMSA.</p>	سكر مسحوق أو سكر مرطب
<p>سكر رطب منقى ناعم الحبيبات وأبيض اللون، ويستجيب للمميزات الآتية :</p> <p>- محتوى من السكر والسكر المستقلب : لا يقل عن 97% ك/ك،</p> <p>- رماد الإصالي على الأكثر : 0,2 % ك/ك،</p> <p>- قيمة السكر المستقلب على الأقل : 0,3 % ك/ك وعلى الأكثر 12% ك/ك،</p> <p>- خسارة عند التجفيف على الأكثر : 3 % ك/ك،</p> <p>- اللون على الأكثر : 60 وحدة ICUMSA.</p>	سكر أبيض ناعم

## الملحق (تابع)

المميزات	تسمية البيع
<p>سكر رطب منقى ناعم الحبيبات الذي يتراوح لونه بين البني الفاتح إلى الداكن، ويستجيب للمميزات الآتية :</p> <p>- محتوى السكر والسكر المستقلب : لا يقل عن 88% ك/ك،</p> <p>- قيمة السكر المستقلب على الأقل : 12% ك/ك،</p> <p>- خسارة عند التجفيف على الأكثر : 4,5% ك/ك،</p> <p>- رماد كبريتي على الأكثر : 3,5% ك/ك.</p>	سكر بني ناعم
<p>د- غلوكوز منقى ومبلور بدون ماء التبلور، ويستجيب للمميزات الآتية :</p> <p>- د- غلوكوز على الأقل 99,5% ك/ك على أساس المادة الجافة،</p> <p>- محتوى إجمالي للمادة الصلبة على الأقل 98% ك/ك،</p> <p>- رماد كبريتي على الأكثر 0,25% ك/ك من الوزن على أساس المادة الجافة.</p>	ديكستروز منزوع الماء
<p>د- غلوكوز منقى ومبلور ويحتوي على جزيئة واحدة من مياه التبلور، ويستجيب للمميزات الآتية :</p> <p>- د- غلوكوز على الأقل 99,5% ك/ك من الوزن على أساس المادة الجافة،</p> <p>- محتوى إجمالي للمادة الصلبة على الأقل 90% ك/ك،</p> <p>- رماد كبريتي على الأكثر 0,25% ك/ك من الوزن على أساس المادة الجافة.</p>	ديكستروز أحادي هيدرات
<p>ديكستروز منزوع الماء أو ديكستروز أحادي هيدرات أو خليط من الإثنين ومسحوق بدقة مع أو بدون إضافة لمضادات التكتل وبقية للرماد الكبريتي لا تتجاوز 0,25% ك/ك من الوزن على أساس المادة الجافة.</p>	ديكستروز مسحوق أو ديكستروز مرطب
<p>محلول مائي منقى ومركز من السكاريد المغذي المتحصل عليه من النشاء و/أو الأنولين، ويستجيب للمميزات الآتية :</p> <p>- مكافئ الديكستروز (معبر عنه على شكل د- غلوكوز على أساس الوزن الجاف) 20% ك/ك على الأقل،</p> <p>- المواد الصلبة الإجمالية 70% ك/ك على الأقل،</p> <p>- رماد كبريتي على الأكثر 1% ك/ك من الوزن على أساس المادة الجافة.</p>	شراب الغلوكوز

## الملحق (تابع)

المميزات	تسمية البيع
<p>شراب الغلوكوز الذي سحب منه الماء بشكل جزئي للحصول على محتوى إجمالي للمواد الصلبة الإجمالية لا يقل عن 93 % ك/ك، ويستجيب للمميزات الآتية :</p> <p>- مكافئ الديكستروز ( معبر عنه على شكل د-غلوكوز على أساس الوزن الجاف) 20% ك/ك على الأقل،</p> <p>- رماد كبريتي على الأكثر 1% ك/ك من الوزن على أساس المادة الجافة.</p>	شراب الغلوكوز المجفف
<p>مكون طبيعي للحليب متحصل عليه عادة من مصل اللبن ويحتوى على الأقل 99% ك/ك من اللاكتوز منزوع الماء أو أحادي الهيدرات أو يكون خليطا من الشكلين، ويجب أن يستجيب للمميزات الآتية :</p> <p>- رماد كبريتي على الأكثر 0,3% ك/ك من الوزن على أساس المادة الجافة،</p> <p>- خسارة عند التجفيف على الأكثر 6% ك/ك،</p> <p>- يجب أن يكون pH بين 4,5 - 7,0.</p>	لاكتوز
<p>د-فروكتوز منقى ومبلور، ويستجيب للمميزات الآتية :</p> <p>- محتوى الفركتوز على الأقل 98 % ك/ك،</p> <p>- محتوى الغلوكوز على الأكثر 0,5% ك/ك،</p> <p>- خسارة عند التجفيف على الأكثر 0,5% ك/ك،</p> <p>- رماد الإصالي على الأكثر 0,1% ك/ك،</p> <p>- اللون على الأكثر 30 وحدة ICUMSA،</p> <p>- يجب أن يكون pH بين 4,5 - 7,0.</p>	فروكتوز أو ليفولوز
<p>سكروز منقى جزئيا تتم بلورته من عصير قصب السكر المنقى جزئيا بدون تنقية لاحقة ولكن يمكن إخضاعه لعملية طرد مركزي أو تجفيفه والذي يتميز ببلورات السكر المغطاة بطبقة من مولا س قصب السكر.</p>	سكر القصب الخام
<p>محلول مائي للسكروز، ويستجيب للمميزات الآتية :</p> <p>- المادة الجافة على الأقل 62% من الوزن،</p> <p>- نسبة السكر المستقلب (حاصل من الفركتوز والديكستروز : <math>1,0 \pm 0,2</math>) وليس أكثر من 3% من الوزن على أساس المادة الجافة،</p> <p>- رماد الإصالي على الأكثر 0,1% من الوزن على أساس المادة الجافة،</p> <p>- التلوين في محلول على أكثر 45 وحدة ICUMSA.</p> <p>الوصف "أبيض" مخصص للسكر السائل الذي تلوينه في محلول لا يتجاوز 25 وحدة ICUMSA.</p>	سكر سائل

## الملحق (تابع)

المميزات	تسمية البيع
<p>محلول مائي للسكروز المستقلب جزئيا بالتحلل المائي حيث لا تكون فيه نسبة السكر المستقلب هي الغالبة، ويستجيب للمميزات الآتية :</p> <p>- المادة الجافة على الأقل 62% من الوزن،</p> <p>- نسبة السكر المستقلب (حاصل من الفركتور والديكستروز : <math>0,1 \pm 1,0</math>) أكثر من 3% لكن ليس أكثر من 50% من الوزن على أساس المادة الجافة،</p> <p>- رماد الإصالي على الأكثر 0,4% من الوزن على أساس المادة الجافة.</p> <p>الوصف "أبيض" المخصص للسكر السائل المستقلب الذي تكون فيه :</p> <p>- نسبة الرماد لا تتجاوز 0,1%،</p> <p>- التلوين في المحلول لا يتجاوز 25 وحدة ICUMSA.</p>	سكر سائل مستقلب
<p>محلول مائي، ممكن أن يكون مبلور، للسكروز المستقلب جزئيا بالتحليل المائي، ويستجيب للمميزات الآتية :</p> <p>- المادة الجافة لا يجب أن تقل عن 62% من الوزن،</p> <p>- قيمة السكر المستقلب (حاصل الفركتور بالنسبة للديكستروز : <math>0,1 \pm 1,0</math>) ويجب أن يكون أكثر من 50% من الوزن على أساس المادة الجافة،</p> <p>- الرماد الإصالي على الأكثر 0,4% من الوزن على أساس المادة الجافة.</p> <p>الوصف "أبيض" مخصص لشراب السكر المستقلب الذي تكون فيه :</p> <p>- نسبة الرماد لا تتجاوز 0,1%،</p> <p>- التلوين في المحلول لا يتجاوز 25 وحدة ICUMSA.</p>	شراب السكر المستقلب

(1) ك/ك : كتلة/كتلة

(2) ICUMSA : اللجنة الدولية لتوحيد مناهج تحليل السكر.

(\*) لا يطبق على السكر الأبيض على شكل قالب أو قطع، أو السكر المسحوق أو السكر المرطب الذي أضيف له النشاء.

