



الجمهوريَّة الجَزائِرِيَّة  
الدِّيمُقْرَاطِيَّة الشُّعُوبِيَّة

# الجَريدة الرَّسمِيَّة

اتفاقيات دولية، قوانين، ومراسيم  
قرارات وأراء، مقررات، مناشير، إعلانات وبلاغات

الاشتراك سنوي	الجزائر	تونس	المغرب	ليبيا	موريطانيا	الادارة والتحرير	الامانة العامة للحكومة
النسخة الأصلية ..... النسخة الأصلية وترجمتها ...	سنة	سنة				7 و 13 شارع عبد القادر بن مبارك - الجزائر	الطبع والاشتراك
.....	2675,00 د.ج	1070,00 د.ج				Télex : 65 180 IMPOF DZ	المطبعة الرسمية
...	5350,00 د.ج	2140,00 د.ج				بنك الفلاحة والتنمية الريفية 68 KG 060.300.0007	بنك الفلاحة والتنمية الريفية 060.320.0600
	تزاد عليها					حساب العملة الأجنبية للمشترين خارج الوطن	12.18.15 الى 17 ج.ب 50 الهاتف
	نفقات الإرسال					بنك الفلاحة والتنمية الريفية	7 و 13 شارع عبد القادر بن مبارك - الجزائر

ثمن النسخة الأصلية 13,50 د.ج

ثمن النسخة الأصلية وترجمتها 27,00 د.ج

ثمن العدد الصادر في السنتين السابقتين : حسب التساعرة.

وتسليم الفهارس مجاناً للمشترين.

المطلوب إرفاق لفيفة بإرسال الجريدة الأخيرة سواء لتجديد الاشتراكات أو للاحتجاج أو لتغيير العنوان.

ثمن النشر على أساس 60,00 د.ج للسطر.

يقرّان ما يأتي :

**المادة الأولى :** يحدد هذا القرار الخصائص التقنية لأنواع الياهورت أو اليوفورت، التي تدعى في صلب النص "الياهورت" وكيفيات وضعه للاستهلاك.

**المادة 2 :** الياهورت هو منتوج لبنٍ مروب، يتحصل عليه من طريق تخمر لبنٍ للحليب ومشتقاته مثل ما هو معروف في المادة 4 أدناه، وذلك بفضل التطورات البكتيرية اللبنية الخاصة المحبة للحرارة والمسماة لاكتوباسيلوس بلغاريوكوس وستريبيتكوكوس تارموفيلاوس، المحبة للحرارة. تزرع البكتيريا اللبنية الخاصة المحبة للحرارة في آن واحد ويجب أن توجد حيّة في المنتوج النهائي بنسبة 10 ملايين بكتيريا في الفرام الواحد على الأقل منسوبة للجزء اللبناني.

يجب أن تكون كمية الحامض اللبناني الحر في الياهورت أقل من 0,8 غرام لكل 100 غرام من المنتوج النهائي، عند وضعه للاستهلاك.

**المادة 3 :** يقصد في مفهوم هذا القرار، بالعبارات الآتية ما يأتي :

- "الياهورت الدسم": المنتوج الذي تكون فيه النسبة الدنيا من المادة الدسمة اللبنية تساوي 3٪ كتلة على كتلة.

- "الياهورت المنزوع القشدة جزئياً": المنتوج الذي يحتوي على أقل من 3٪ كتلة على كتلة، ولكن أكثر من 0,5٪ كتلة على كتلة من المادة الدسمة اللبنية.

- "الياهورت المنزوع القشدة": المنتوج الذي تكون فيه نسبة المادة الدسمة اللبنية أقل من 0,5٪ كتلة على كتلة.

- "الياهورت المسكر": الياهورت المعروف في المادة 2 أعلاه والذي أضيف له نوع واحد فقط من السكر أو أكثر. السكر أو السكاكر المضافة هي عبارة عن هيدرات الكربون و/ أو محليات المسموح بها، في التنظيم المعمول به.

- "الياهورت المعطر": الياهورت المعروف في المادة 2 أعلاه والذي أضيفت إليه أغذية معطرة أو مواد أخرى معطرة.

## وزارة التجارة

قرار وزاري مشترك مؤرخ في 16 جمادى الثانية عام 1419 الموافق 7 أكتوبر سنة 1998، يتعلق بالخصوصيات التقنية للياهورت وكيفيات وضعه للاستهلاك.

إن وزير التجارة،

وزير الفلاحة والصيد البحري،

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

- وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 97-231 المؤرخ في 20 صفر عام 1418 الموافق 25 يونيو سنة 1997 والمتضمن تعين أعضاء الحكومة،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 90-12 المؤرخ في 4 جمادى الثانية عام 1410 الموافق أول يناير سنة 1990 الذي يحدد صلاحيات وزير الفلاحة،

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

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 92-65 المؤرخ في 8 شعبان عام 1412 الموافق 12 فبراير سنة 1992 والمتعلق بمراقبة 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 القرار المؤرخ في 29 صفر عام 1414 الموافق 18 غشت سنة 1993 والمتعلق بمواصفات بعض أنواع الحليب المعد للاستهلاك وعرضه،

\* تعريف الصنف الحيواني أو الأصناف الحيوانية مصدر الحليب عندما لا يتعلّق الأمر بـ "حليب البقرة".

\* "حليب طازج"، "حليب معاد تكويته"، "حليب معاد تركيبه"، "خلط الحليب".

\* "طبيعي" عندما لم يضاف إلى المنتوج موادٌ غذائية تمنح ذوقاً خاصاً.

\* "مسكر"، " محلّى" أو اسم المادة المعطرة المستعملة إذا كان الياهورت مسّكراً، محلّى أو معطرة.

\* في حالة إضافة مكون أو عدة مكونات منصوص عليها في المادة 6 أعلاه، يجب إرفاق تسمية البيع ببيان المكون أو المكونات.

- عبارة "دسم": إذا كانت كمية المادة الدسمة المحسوبة بالنسبة لجزء اللبن تساوي على الأقل 3% من الوزن،

- عبارة "قليل الدسم": إذا كانت كمية المادة الدسمة المحسوبة بالنسبة لجزء اللبن الثاني أقل من 1% وزناً،

- نسبة المادة الدسمة:

\* عبارة "يحتوي على حبوب" بالنسبة للياهورت الذي يحتوي على هذه المواد،

\* عبارة "يحفظ تحت درجة متقدمة ببيان درجة الحرارة التي يجب احترامها،

المادة 8: يسري مفعول هذا القرار بعد ثلاثة (3) أشهر من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

المادة 9: ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية. حرر بالجزائر في 16 جمادى الثانية عام 1419 الموافق 7 أكتوبر سنة 1998.

وزير التجارة ووزير الفلاحة والصيد البحري بختي بلعي卜 بن علية بلحواجب

المادة 4: يحضر الياهورت أساساً من الحليب المبستر، ومن الحليب المعاد تكويته أو المعاد تركيبه المبستر، والمنزوع القشدة أو غير المنزوع القشدة، ومن الحليب المركّز أو من الحليب الجاف المنزوع القشدة أو غير المنزوع القشدة، ومن القشدة المبسترة، أو من خليط مادتين أو أكثر من هذه المواد.

يمنع إدماج المواد الدسمة و/ أو البروتينية من أصل غير لبنى كمنتج بديل.

المادة 5: تساوي النسبة الدنيا من المادة الجافة للبنية غير الدسمة في الياهورت 8,2٪ كتلة على كتلة.

المادة 6: يمكن إضافة المكونات الآتية للياهورت: الحليب الجاف، الحليب الجاف المنزوع القشدة، المخيض غير المخمّر، المصل اللبنى المركّز، المصل اللبنى الجاف، المصل اللبنى البروتيني، المصل اللبنى البروتيني المركّز، البروتينيات الحليبية القابلة للذوبان في الماء، التجبن الغذائي، أملاح التجبن المصنوعة من المواد المبسترة، السكر، المواد الغذائية التي تمنح نكهة خاصة، لا سيما الفواكه (الطاżage، المصبرة، فوق المجمدة، في شكل مسحوق)، لباب الفواكه، عصير الفواكه، معجون ومربي الفواكه، الشوكولاتة، المركبات المعطرة الطبيعية.

يمكن إضافة السكر والمواد الغذائية الأخرى التي تمنح نكهة خاصة للياهورت في حدود 30٪ من وزن المنتوج النهائي.

المادة 7: زيادة على الأحكام المنصوص عليها في المرسوم التنفيذي رقم 367-90 المؤرخ في 10 نوفمبر سنة 1990 والمذكور أعلاه، يجب أن يحمل سُم المنتوجات المعرفة في هذا القرار البيانات الآتية:

- تسمية البيع "الياهورت" أو "اليوغورت" كما هي محددة في المادة 3 أعلاه والتي يجب أن تكمل حسب الحال بما يأتي: