



الجمهورية الجزائرية
الديمقراطية الشعبية

الجريدة الرسمية

اتفاقات دولية، قوانين، مراسيم
قرارات وآراء، مقررات، منشور، إعلانات وبلاغات

الإدارة والتحرير الامانة العامة للحكومة WWW.JORADP.DZ الطبع والاشتراك المطبعة الرسمية حي البساتين، بئر مراد رايس، ص.ب 376 – الجزائر – محطة الهاتف : 021.54.35.06 إلى 09 021.65.64.63 الفاكس 021.54.35.12 ح.ج.ب 50-3200 الجزائر Télex : 65 180 IMPOF DZ بنك الفلاحة والتنمية الريفيّة KG 68 060.300.0007 حساب العملة الأجنبيّة للمشاركين خارج الوطن 060.320.0600.12 بنك الفلاحة والتنمية الريفيّة	الجزائر تونس المغرب ليبيا موريطانيا بلدان خارج دول المغرب العربي	الاشتراك سنوي	
	سنة	سنة	النسخة الأصليّة النسخة الأصليّة وترجمتها
	2675,00 د.ج 5350,00 د.ج تزداد عليها نفقات الإرسال	1070,00 د.ج 2140,00 د.ج	

ثمن النسخة الأصلية 13,50 د.ج
ثمن النسخة الأصلية وترجمتها 27,00 د.ج
ثمن العدد الصادر في السنين السابقة : حسب التسعيرة.
وتسلم الفهارس مجاناً للمشاركين.
المطلوب إرفاق لفيفة إرسال الجريدة الأخيرة سواء لتجديد الاشتراكات أو للاحتجاج أو لتغيير العنوان.
ثمن النشر على أساس 60,00 د.ج للسطر.

يقرر ما يأتي:

المادة الأولى : تطبيقا لأحكام المادة 19 من المرسوم التنفيذي رقم 90 - 39 المؤرخ في 3 رجب عام 1410 الموافق 30 يناير سنة 1990، المعدل والمتمم والمذكور أعلاه، يهدف هذا القرار إلى جعل منهج معايرة وتحضير العينة لتجربة اللحم والمنتجات اللحمية إجباريا.

المادة 2 : من أجل معايرة وتحضير العينة لتجربة اللحم والمنتجات اللحمية، فإن مخابر مراقبة الجودة وقمع الغش والمخابر المعتمدة لهذا الغرض ملزمة باستعمال المنهج المبين في الملحق بهذا القرار.

كما يجب أن يستعمل المخبر هذا المنهج عند الأمر بإجراء خبرة.

المادة 3 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 23 ذي القعدة عام 1426 الموافق 25 ديسمبر سنة 2005.

الهاشمي جعوب

الملحق

منهج معايرة وتحضير العينة لتجربة اللحم والمنتجات اللحمية

1. مجال التطبيق :

1.1 يعطي هذا المنهج التعليمات العامة ويحدد التقنيات التي ينبغي اتباعها لإجراء اقتطاع أساسي من لحوم أو منتجات لحمية.

2.1 يكون التمييز بين مناهج المعايرة حسب نوع المنتجات الآتية :

(أ) منتجات أو حصص من اللحوم ومنتجات لحمية محضرة أو معلبة في وحدات مختلفة الأحجام أو قطع لحمية لا يتجاوز وزنها 2 كلغ،

(ب) هياكل، قطع من هياكل (مثلا، قطع من اللحوم الطازجة أو المجمدة أو لحوم منزوعة العظم طازجة أو مجمدة، أضلاع البقر أو قطع، هياكل خروف) ولحوم مقطعة ميكانيكيا.

3.1 يتطلب الحجم والقيمة التجارية لهذه المنتجات، استعمال وحدات ثانوية لمعايرتها، مع استعمال جزء (عدة أجزاء) من كل وحدات المعايرة فقط، ويؤخذ بعين الاعتبار الهدف الذي تم من أجله طلب هذه الوحدات.

n : عدد وحدات العينات المقتطعة في الجزء الذي يجب فحصه طبقا لمخطط العينات المطلوب.

c : العدد الأقصى المقبول لوحدات العينات التي قد تتجاوز المعيار الميكروبيولوجي m. وإن تجاوز هذا العدد يقتضي رفض الجزء.

m : العدد أو المستوى الأقصى للجراثيم/غ، إما تقبل القيم العالية عن هذا المستوى وإما ترفض.

M : الكمية التي تسمح بالتفريق بين المواد ذات الكمية المقبولة من تلك ذات النوعية غير المقبولة. إن القيم المعادلة أو التي تفوق M في أي عينة كانت تعد غير مقبولة بسبب الأخطار التي تشكلها على الصحة أو على المؤشرات الصحية أو أخطار الإلتلاف.

وزارة التجارة

قرار مؤرخ في 23 ذي القعدة عام 1426 الموافق 25 ديسمبر سنة 2005، يجعل منهج معايرة وتحضير العينة لتجربة اللحم والمنتجات اللحمية إجباريا.

إن وزير التجارة،

- بمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 05 - 161 المؤرخ في 22 ربيع الأول عام 1426 الموافق أول مايو سنة 2005 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، 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 القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 19 شوال عام 1417 الموافق 26 فبراير سنة 1997 والمتعلق بشروط تحضير وتسويق المرقاز،

- وبمقتضى القرار المؤرخ في 24 ربيع الثاني عام 1421 الموافق 26 يوليو سنة 2000 والمتعلق بالقواعد المطبقة على تركيبة المنتجات اللحمية المطهية ووضعها رهن الاستهلاك، المعدل والمتمم،

2. طرق المعايرة :**1.2 أدوات المعايرة والأوعية الخاصة بالوحدة المراد معايرتها :****1.1.2 شروط عامة :**

يجب أن تكون الأوعية الملامسة للوحدات المراد معايرتها، غير نفوذة للماء والزيوت وغير قابلة للذوبان والامتصاص.

يجب أن تكون سعة وشكل الأوعية موافقة لحجم الوحدات المراد معايرتها.

عند استعمال قارورات، يتعين غلقها جيدا بواسطة سدادة مطاطية أو بلاستيكية مناسبة أو سدادة جديدة من الفلين أو كبسولة معدنية أو بلاستيكية مغلقة بإحكام.

تغطي السدادات قبل وضعها في الوعاء الذي يحتوي على العينة بورق مصنوع من مادة جامدة. يجب أن تكون الكبسولات مغلقة بمادة جامدة، غير نفوذة للسوائل.

يجب ألا تؤثر المواد والأدوات على نتائج الفحص وأن تتوافق مع المواصفات المناسبة المبينة في النقاط (2.1.2) إلى (3.1.2) وقد يكون من الضروري تخفيض مفعول الضوء و/أو الأكسجين.

2.1.2 أدوات وأوعية خاصة بالوحدات المراد معايرتها من أجل التحليل الكيميائي :

يجب أن تكون الأدوات والأوعية الخاصة بالوحدة المراد معايرتها جافة ونظيفة وألا تؤثر على التركيب الكيميائي للمنتج.

3.1.2 أدوات وأوعية خاصة بالوحدات المراد معايرتها من أجل التحليل الحواسي :

يجب أن تكون الأوعية والأدوات الخاصة بالوحدة المراد اقتطاعها جافة ونظيفة وألا تلحق بالمنتج ذوقا أو رائحة.

2.2 عدد الوحدات المأخوذة للمعايرة :

يجب أن يكون عدد الوحدات المراد معايرتها لكي تسمح بالحصول على عينة أساسية وممثلة للحصة إلى حد كبير مطابقا لمخطط المعايرة المحدد في العقد أو مقبولا من الأطراف المعنية.

في حالة إجراء أنواع مختلفة من التجارب (مثلا كيميائية وفيزيائية أو حواسية) يجب اقتطاع الوحدات المراد معايرتها بصفة منفصلة لكل تجربة.

3.2 طريقة المعايرة :**1.3.2 اللحوم أو المنتجات اللحمية محضرة أو موضبة في وحدات مختلفة الأحجام أو لحوم في شكل قطع لا تزن أكثر من 2 كلغ :**

تقتطع وحدات أو قطع كاملة مشكلة للوحدات الأساسية المراد معايرتها و يقتطع العدد المناسب للوحدات الأساسية المراد معايرتها من كل حصة وفق مخطط المعايرة المبين في النقطة (2.2).

2.3.2 لحوم ، لحوم في شكل قطع تزن أكثر من 2 كلغ ولحوم مقطعة :

يقتطع العدد المناسب من الوحدات الأساسية المراد معايرتها من الحصة وفق مخطط المعايرة المشار إليه في النقطة (2.1) وتوضع بجهة، إما لاقتطاع الوحدات الثانوية المراد معايرتها من أجل تجارب الإلتاف في المخبر (مثال فحص كيميائي) وإما من أجل فحوص غير فحوص الإلتاف (مثال الفحص المرئي، الحواسي، بواسطة قطن).

لا يمكن أن تمثل عينة واحدة مقطوعة من هيكل أو وحدة لحمية أخرى كبيرة الحجم، مجمل الوحدة. كذلك، لا يمكن تحليل الوحدة اللحمية كاملة. وعليه، فإن الهدف الذي اقتطعت لأجله العينات (الأساسية أو الثانوية) هو الذي يحدد التقنية التي تتبع. وعلى العموم، تقتطع العينات كما يأتي :

(أ) يجب أن تقتطع الوحدات الثانوية المراد معايرتها والتي تتراوح كتلتها بين 500 غ و 1 كلغ والموجهة للفحص الكيميائي في المخبر، إذا أمكن، من السطح المقطع مسبقا مع إحداث أدنى ضرر ممكن،

(ب) يجب أن تقتطع وحدات المادة الدسمة المراد معايرتها (على سبيل المثال، من أجل تقييم المركبات القابلة للذوبان في الدسم مثل بعض مبيدات الطفيليات) من المادة الدسمة الكلية إذا أمكن ،

(ج) يجب أن تقتطع الوحدات المراد معايرتها من الرشح مثل اللحوم المبردة الموضبة مفرغة من الهواء، بصفة نظيفة عبر الغلاف أو بعد فتح الرزم باستعمال إبر معقمة وقنينات أو قارورات. وفي حالة إعادة اللحم في الحصة، يجب وضعه في رزم جديدة مفرغة من الهواء.

3.3.2 درجة الحرارة :

تؤخذ درجة حرارة لكل حصة مقطوعة إذا أمكن ذلك.

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 02 - 453 المؤرخ في 17 شوال عام 1423 الموافق 21 ديسمبر سنة 2002 الذي يحدد صلاحيات وزير التجارة،
- وبمقتضى القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 19 شوال عام 1417 الموافق 26 فبراير سنة 1997 والمتعلق بشروط تحضير المرقان وتسويقه،
- وبمقتضى القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 29 جمادى الثانية عام 1420 الموافق 29 سبتمبر سنة 1999 الذي يحدد قواعد تحضير اللحوم المفرومة عند الطلب ووضعها للاستهلاك،
- وبمقتضى القرار المؤرخ في 24 ربيع الثاني عام 1421 الموافق 26 يوليو سنة 2000 والمتعلق بالقواعد المطبقة على تركيبة المنتوجات اللحمية المطهية ووضعها رهن الاستهلاك، المعدل والمتمم،

يقرر ما يأتي:

المادة الأولى: تطبيقا لأحكام المادة 19 من المرسوم التنفيذي رقم 90 - 39 المؤرخ في 3 رجب عام 1410 الموافق 30 يناير سنة 1990، المعدل والمتمم والمذكور أعلاه، يهدف هذا القرار إلى جعل منهج تحديد نسبة الفوسفور الإجمالي في اللحم والمنتوجات اللحمية إجباريا.

المادة 2: من أجل تحديد نسبة الفوسفور الإجمالي في اللحم والمنتوجات اللحمية، فإن مخابر مراقبة الجودة وقمع الغش والمخابر المعتمدة لهذا الغرض ملزمة باستعمال المنهج المبين في الملحق بهذا القرار.

كما يجب أن يستعمل هذا المنهج من طرف المخبر عند الأمر بإجراء خبرة.

المادة 3: ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 22 محرم عام 1427 الموافق 21 فبراير سنة 2006.

الهاشمي جعوب

الملحق

منهج تحديد نسبة الفوسفور الإجمالي في اللحم والمنتوجات اللحمية

1. تعريف:

يقصد بـ «نسبة الفوسفور الإجمالي» في اللحم والمنتوجات اللحمية، كمية الفوسفور المحددة وفقا للطريقة المبينة أدناه.

4.2 توضيب الوحدات المراد معايرتها:

1.4.2 لحوم أو منتجات لحمية محضرة أو موضبة في شكل وحدات مختلفة الأحجام أو لحم في شكل قطع يزن أقل من 2 كلغ:

إذا وضبت الوحدات في أوان غير نفوذة للهواء، ليس من الضروري إضافة توضيب آخر وعند انعدام ذلك، توضع كل وحدة يراود معايرتها في إناء مناسب مغلق بعناية ومختوم.

2.4.2 هياكل، أجزاء من هيكل في شكل قطع تزن أكثر من 2 كلغ ولحم مقطع:

توضع كل وحدة يراود معايرتها في كيس بلاستيكي مناسب مغلق بعناية ومختوم.

5.2 نقل وتخزين الوحدات المراد معايرتها:

يجب إرسال الوحدات المراد معايرتها إلى المخبر في أقرب وقت ممكن بعد المعايرة مع التحكم خلال هذا الوقت في درجة حرارة الحفظ للمنتوج المعني، إلا أنه يجب نقل الوحدات المراد معايرتها للمنتوجات التي خزنت في البرودة:

- تحت درجة حرارة من 0° م إلى 2° م في حالة فحصها خلال 24 ساعة.

- تجمد تحت درجة حرارة - 24° م في الحالات الأخرى.

تؤخذ جميع الاحتياطات لتجنب التعرض المباشر لأشعة الشمس خلال النقل ويجب أن تصل الوحدات المراد معايرتها إلى المخبر سليمة وبأختام في حالة جيدة.



قرار مؤرخ في 22 محرم عام 1427 الموافق 21 فبراير سنة 2006، يجعل منهج تحديد نسبة الفوسفور الإجمالي في اللحم والمنتوجات اللحمية إجباريا.

إن وزير التجارة،

- بمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 05 - 161 المؤرخ في 22 ربيع الأول عام 1426 الموافق أول مايو سنة 2005 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، المعدل والمتمم،