



الجمهورية الجزائرية
الديمقراطية الشعبية

الجريدة الرسمية

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

الإدارة والتحرير الامانة العامة للحكومة الطبع والاشتراك المطبعة الرسمية	الجزائر تونس المغرب ليبيا موريطانيا	الاشترك سنوي
7 و 9 و 13 شارع عبد القادر بن مبارك - الجزائر	بلدان خارج دول المغرب العربي	
الهاتف 65.18.15 الى 17 ح.ج.ب 50 - 3200 الجزائر Télex : 65 180 IMPOF DZ بنك الفلاحة والتنمية الريفية 060.300.0007 68 KG حساب العملة الأجنبية للمشاركين خارج الوطن بنك الفلاحة والتنمية الريفية 060.320.0600.12	سنة سنة 2675,00 د.ج 5350,00 د.ج تزايد عليها نفقات الإرسال	سنة سنة 1070,00 د.ج 2140,00 د.ج
		النسخة الأصلية النسخة الأصلية وترجمتها ...

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.

وزارة التجارة

قرار وزاري مشترك مؤرخ في 25 جمادى الثانية عام 1420 الموافق 5 أكتوبر سنة 1999، يتعلق بمواصفات فول الكاكاو ومنتجات الكاكاو.

إن وزير التجارة،

ووزير الفلاحة والصيد البحري،

ووزير الصحة والسكان،

ووزير الصناعة وإعادة الهيكلة،

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

- وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 98 - 428 المؤرخ في أول رمضان عام 1419 الموافق 19 ديسمبر سنة 1998 والمتضمن تعيين 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 - 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،

- 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 محليا أو المستوردة، المعدل والمتمم،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 93 - 286 المؤرخ في 9 جمادى الثانية عام 1414 الموافق 23 نوفمبر سنة 1993 الذي ينظم مراقبة الصحة النباتية على الحدود،

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

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 96 - 66 المؤرخ في 7 رمضان عام 1416 الموافق 27 يناير سنة 1996 الذي يحدد صلاحيات وزير الصحة والسكان،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 96 - 319 المؤرخ في 15 جمادى الأولى عام 1417 الموافق 28 سبتمبر سنة 1996 الذي يحدد صلاحيات وزير الصناعة وإعادة الهيكلة،

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

يقررون ما يأتي :

المادة الأولى : تطبيقا للمادة الأولى من المرسوم التنفيذي رقم 92 - 65 المؤرخ في 8 شعبان عام 1412 الموافق 12 فبراير سنة 1992 والمذكور أعلاه، يحدد هذا القرار مواصفات فول الكاكاو ومنتجات الكاكاو، الموجهة للتحويل الصناعي فقط وكذا شروط وكيفيات عرضها.

المادة 2 : يقصد بفول الكاكاو في مفهوم هذا القرار، حبوب الكاكاو (*theobroma cacao lineaus*) المتخمرة والمجففة.

يجب أن يكون فول الكاكاو متكوناً من فصيلة نباتية واحدة.

المادة 3 : يمكن أن تلحق بفول الكاكاو العيوب التالية :

- فول متعفن : فول الكاكاو الذي يحمل أجزاءه الداخلية آثار تعفن مرئية بالعين المجردة،

- فول مهاجم بالحشرات : فول الكاكاو الذي يحتوي أجزأه الداخلية على حشرات في أي مرحلة كانت من النمو أو التي هاجمتها الحشرات وخلفت أضراراً مرئية بالعين المجردة،

- فول مسطح : فول الكاكاو تكون فلقته ضامرتين إلى درجة لا يمكن فيها الحصول على سطح الفلقة بالقطع،

- فول مائل إلى الزرقة : فول الكاكاو الذي يكون لونه مائلاً إلى الزرقة في نصفه أو أكثر من السطح المعروض،

- فول منتش : فول الكاكاو الذي انشقت قشرته أو انقسمت بنمو الرشيم،

- فول مكسّر : فول الكاكاو الذي تنقصه شظية، يكون الجزء الناقص أقل من نصف الفولة،

- الكسور : شظايا فول الكاكاو التي تساوي نصف الفولة أو أقل،

- شظايا القشور : جزء القشرة المفرغة من اللب،

- فول بنفسجي : فول الكاكاو الذي يكون لون النصف أو أكثر، من السطح الداخلي لفلقته، بنفسجياً.

المادة 4 : يكون تصنيف "فول الكاكاو" المعيب كما هو مبين في المادة 3 أعلاه، تبعاً لدرجة الخطورة التنازلية على النحو التالي :

- فول متعفن،

- فول مائل إلى الزرقة،

- فول مهاجم بالحشرات، فول منتش وفول مسطح.

عندما تلحق بفول الكاكاو عيوب من تلك المذكورة أعلاه، يصنف في الرتبة الأقل أهمية.

يكون التصنيف النوعي لفول الكاكاو حسب ما هو مبين في الملحق رقم 1 المرفق لهذا القرار.

المادة 5 : يجب أن يخضع "فول الكاكاو" المعالج، أي المنظف والمحمص والمقشر والمنزوع النتش للمواصفات المبينة في الملحق رقم 2 المرفق لهذا القرار.

المادة 6 : تطلق تسمية "منتجات الكاكاو" على المواد المتحصّل عليها أساساً من فول الكاكاو.

تشمل هذه المنتجات المواد التالية :

- حبوب الكاكاو : هو المنتج المتحصّل عليه ابتداءً من فول الكاكاو الذي نظّف بأكمله وأزيلت قشوره إلى أقصى ما تسمح به التقنية،

- عجينة الكاكاو : هو المنتج المتحصّل عليه بالتفتيت الميكانيكي لحبوب الكاكاو دون نزع أو إضافة لواحد أو للعديد من مكوناته،

- كسب الكاكاو (من الضغط) : هو المنتج المتحصّل عليه بالإزالة الجزئية للدهن من حبوب الكاكاو أو من عجينة الكاكاو بطريقة ميكانيكية،

- كسب الكاكاو من الفتل (كسب إيكسبيلر) : هو المنتج المتحصّل عليه بواسطة الضغط المتواصل لفول الكاكاو و/أو حبوب الكاكاو، عجينة الكاكاو، كسب الكاكاو وبرغل الكاكاو أو لكل تشكيلة من هذه المواد،

- مسحوق الكاكاو : هو كسب الكاكاو مثل ما هو معرفّ أعلاه والمحوّل إلى مسحوق بطريقة ميكانيكية،

- زبدة الكاكاو : هي المادة الدسمة المتحصّل عليها ابتداءً من واحد أو العديد من المنتجات التالية :

فول الكاكاو. حبوب الكاكاو، عجينة الكاكاو، كسب الكاكاو، مسحوق الكاكاو،

- برغل الكاكاو : هو جزء فول الكاكاو المتكوّن من خليط من الحبوب، قشرات وأنتاش متناهية النقيّة.

المادة 7 : يجب أن تخضع حبوب الكاكاو وزبدة الكاكاو للمواصفات المتعلقة بالتركيبية والجودة كما هي مبينة في الجدولين رقم 1 و 2 من الملحق رقم 3 لهذا القرار.

المادة 8 : يجب أن تخضع المضافات الغذائية المرخص بها وكذا الملوثات إلى التراخيص القصوى كما هو محدد في الجدولين رقم 1 و 2 من الملحق رقم 4 لهذا القرار.

المادة 9 : إنّ المواصفات الميكروبيولوجية لمسحوق الكاكاو وزبدة الكاكاو محددة في الملحق رقم 5 المرفق بهذا القرار.

المادة 10 : يجب أن تخضع التغليفات المستعملة لتوضيب منتوجات الكاكاو لأحكام المرسوم التنفيذي رقم 91 - 04 المؤرخ في 19 يناير سنة 1991 والمذكور أعلاه.

المادة 11 : إضافة لأحكام المرسوم التنفيذي رقم 90 - 367 المؤرخ في 10 نوفمبر سنة 1990 والمذكور أعلاه، يجب أن يتضمّن وسم المنتوجات المعنية بهذا القرار البيانات التالية :

* البلد الأصلي،

* سنة الجني والصف، عندما يتعلق الأمر بفول الكاكاو.

المادة 12 : يتمثل أخذ عينات فول الكاكاو في إجراء خمسة مقتطعات أساسية تتكوّن كلّ واحدة من ثلاثمائة فولة لكلّ طن أو جزء من الطن على مختلف مستويات الحصة (العلوي، الأوسط، الأسفل) والتي تشكّل العينة الإجمالية.

بعد خلط وخفض هذه العينة، تشكّل ثلاث عينات طبقا لأحكام المادة 9 من المرسوم التنفيذي رقم 90 - 39 المؤرخ في 30 يناير سنة 1990 والمذكور أعلاه.

المادة 13 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 25 جمادى الثانية عام 1420 الموافق 5 أكتوبر سنة 1999.

وزير الفلاحة والصيد وزير الصناعة وإعادة الهيكلة
البحري

بن علي بلحواجب عبد المجيد مناصرة

وزير الصحة والسكان وزير التجارة
يحيى قيدوم بختي بلعاب

الملحق رقم 1

التصنيف النوعي لفول الكاكاو

النسبة المئوية لفول الكاكاو			الصف
متعفنة	مائلة للزرقة	فول مهاجم من طرف : الحشرات، فول منتش، فول مسطح	
3	3	3	1
4	8	6	2

الملحق رقم 2

مواصفات فول الكاكاو المعالج

المواصفات	الكمية (بالنسبة المئوية %)
مادة دسمة (زبدة الكاكاو)	56
رماد	2,8
قلوانيات :	
- تبوبرومين	1,4
- كافيين	0,2
رطوبة	7,5 كحد أقصى
متعددة الفينول	6,5
بروتينات خامة	12
سكريات	1,2
نشاء	6,3
بنتوزان	1,6
سليولوز	9,5
حمض الكربوكسيليك	1,7
متنوع	0,8

الملحق رقم 3

مواصفات التركيب والجودة لحبوب الكاكاو وزبدة الكاكاو

الجدول رقم 1 : حبوب الكاكاو

قشور ونتش الكاكاو	5٪ ك/ك كحد أقصى محسوبة في المادة الجافة منزوعة الدسم
الرماد الإجمالي	10٪ ك/ك كحد أقصى محسوبة في المادة الجافة منزوعة الدسم أو 14٪ ك/ك كحد أقصى إذا كانت هناك معالجة بعوامل مقلوبة مسموح بها
رماد غير منحل في حمض كلور الماء	0,3٪ ك/ك كحد أقصى محسوبة في المادة الجافة منزوعة الدسم

الملحق رقم 3 (تابع)

الجدول رقم 2 : زبدة الكاكاو

الحدود	الخصائص
1,459 - 1,456	مؤشر الانكسار
35 - 30 °م	خصائص الانصهار
1,75 - 0,5	الأحماض الدهنية الحرة معبر عنها بـ % ك/ك من الحمض الدهني
198 - 188	مؤشر التّصبين معبر عنه بـ مغ KOH
0,35 كحد أقصى (بالنسبة لزبدة الكاكاو من الضغط) 0,5 كحد أقصى لكل الأصناف الأخرى	غير قابلة للتّصبين (إيتيرالبترول) معبر عنه بـ % ك/ك

الملحق رقم 4

قائمة المضافات الغذائية المرخصة والملوثات المسموح بها

الجدول رقم 1 : قائمة المضافات الغذائية المرخصة

المنتج	التركيز الأقصى	المواد المضافة
حبوب الكاكاو عجينة الكاكاو كسب الكاكاو (من الضغط) كسب الكاكاو من الفتل (إيكسبيلر) برغل الكاكاو	50 غ/كغ لوحدها أو في تشكيلة معبر عنها بـ K_2CO_3	1 - المقلونات كربونات الأمونيوم هيدروكسيد الأمونيوم بيكربونات الأمونيوم كربونات الكالسيوم كربونات المغنيزيوم هيدروكسيد المغنيزيوم كربونات البوتاسيوم هيدروكسيد البوتاسيوم بيكاربونات البوتاسيوم كربونات الصوديوم هيدروكسيد الصوديوم بيكاربونات الصوديوم
حبوب الكاكاو عجينة الكاكاو كسب الكاكاو (من الضغط) كسب الكاكاو من الفتل (إيكسبيلر) برغل الكاكاو	2,5 غ/كغ معبر عنه بـ P_2O_5 5 غ/كغ لوحدها أو في تشكيلة	2 - معطلات المفعول حمض فوسفوري حمض الديمون حمض طرطري

الملحق رقم 4 (تابع)

المنتوج	التركيز الأقصى	المواد المضافة
عجينة الكاكاو كسب الكاكاو (من الضغط) عجينة الكاكاو كسب الكاكاو (من الضغط) عجينة الكاكاو كسب الكاكاو (من الضغط) عجينة الكاكاو كسب الكاكاو (من الضغط)	15 غ/كغ 10 غ/كغ من جزء الليسيتين غير المنحل في الأسيتون 7 غ/كغ 15 غ/كغ لوحدهم أو في تشكيلة	3 - المستحلبات أحادي وثنائي غليسيريده للأحماض الدهنية ليسيتين أملاح الأمونيوم للأحماض الفوسفورية مجموع المستحلبات
عجينة الكاكاو كسب الكاكاو (من الضغط)	كميات صغيرة لتحقيق التوازن الذوقي	4 - المعطرات الفانيلين إيتيل - فانيولين معطرات طبيعية ومعادلاتها الاصطناعية غير تلك التي لها النكهة الطبيعية للشكولاتة أو للحليب

الملحق رقم 4

الجدول رقم 2 : التراكيز القصوى للملوثات المسموح بها

المنتوج	التركيز الأقصى	المواد المضافة
حبوب الكاكاو عجينة الكاكاو كسب الكاكاو (من الضغط) كسب الكاكاو من الفتل (إيكسبيلر) برغل الكاكاو	1 مغ/كغ	الزرنينغ
حبوب الكاكاو عجينة الكاكاو كسب الكاكاو (من الضغط)	30 مغ/كغ 30 مغ/كغ 50 مغ/كغ	النحاس
حبوب الكاكاو عجينة الكاكاو كسب الكاكاو (من الضغط) كسب الكاكاو من الفتل (إيكسبيلر) برغل الكاكاو	2 مغ/كغ	الرصاص

الملحق رقم 5

المواصفات الميكروبيولوجية لمسحوق الكاكاو وزبدة الكاكاو

المنتوج	ع	ج	14
1 - مسحوق الكاكاو المجفف :			
- جراثيم هوائية في 30م	5	2	10 ⁵
- البكتيريا المعفنة	5	2	1
- ستافيلوكوكوس أورييس	5	2	10 ²
- خمائر	5	2	10 > ²
- عفن	5	2	10 >
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
- ليستيريا	2	0	منعدمة
2 - زبدة الكاكاو :			
- جراثيم هوائية في 30م	5	2	10 ²
- بكتيريا القولون البرازية	5	2	منعدمة
- ستافيلوكوكوس أورييس	5	2	10
- خمائر	5	2	10
- سالمونيلا	5	0	منعدمة

قرار وزاري مشترك مؤرخ في 13 شعبان عام 1420 الموافق 21 نوفمبر سنة 1999، يتعلق بدرجات الحرارة وأساليب الحفظ بواسطة التبريد والتجميد أو التجميد المكثف للمواد الغذائية.

إن وزير التجارة،
وزير الفلاحة والصيد البحري،
وزير الصحة والسكان،

ع = عدد الوحدات المكونة للعينة،

ج = عدد وحدات العينات المعطية لقيم موجودة بين 1م و 2م (م) : الحد الأقصى للقبول الذي تعتبر فيه النتائج غير مرضية إن تجاوزته دون أن يعتبر رغم ذلك المنتج ساما).

م 1 : الحد الذي يعتبر المنتج دونه ذا جودة مرضية وتعتبر كل النتائج المساوية أو التي تكون أقل من هذا المعيار مرضية.