



الجمهورية الجزائرية
الديمقراطية الشعبية

الجريدة الرسمية

اتفاقات دولية ، قوانين ، مراسيم
قرارات وآراء ، مقررات ، منشورات ، إعلانات وبلاعات

الإدارة والتحرير الأمانة العامة للحكومة الطبع والاشتراك المطبعة الرسمية	الجزائر تونس المغرب ليبيا موريتانيا	بلدان خارج دول المغرب العربي	الاشتراك سنوي
7 و9 و13 شارع عبد القادر بن مبارك - الجزائر الهاتف 65.18.15 إلى 17 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 925 د.ج 1850 د.ج تزايد عليها نفقات الارسال	سنة 385 د.ج 770 د.ج	النسخة الاصلية النسخة الاصلية وترجمتها ...

ثمن النسخة الاصلية 5,00 د.ج
ثمن النسخة الاصلية وترجمتها 10,00 د.ج
ثمن العدد للسنتين السابقة : حسب التسعيرة.
وتسلم الفهارس مجانا للمشاركين.
المطلوب ارفاق لفيفة ارسال الجريدة الاخيرة سواء لتجديد الاشتراكات أو للاحتجاج أو لتغيير العنوان.
ثمن النشر على اساس 30 د.ج للسطر.

قرارات، مقررات، آراء

وزارة الاقتصاد

قرار وزاري مشترك مؤرخ في 25 رجب عام 1414 الموافق 8 يناير سنة 1994، يتعلق بنوعية الفواكه والخضر الطازجة الموجهة للاستهلاك وعرضها.

إن وزير الاقتصاد،

ووزير الفلاحة،

- وبمقتضى القانون رقم 83 - 03 المؤرخ في 22 ربيع الثاني عام 1403 الموافق 5 فبراير سنة 1983 والمتعلق بصماية البيئة،

- وبمقتضى القانون رقم 87 - 17 المؤرخ في 6 ذي الحجة عام 1407 الموافق أول غشت سنة 1987 والمتعلق بحماية الصحة النباتية،

- 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 - 23 المؤرخ في 21 جمادى الأولى عام 1410 الموافق 19 ديسمبر سنة 1989 والمتعلق بالتقييس،

- وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 93 - 201 المؤرخ في 17 ربيع الأول عام 1414 الموافق 4 سبتمبر سنة 1993 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،

- 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 8 شعبان عام 1411 الموافق 23 فبراير سنة 1991 والمتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 93 - 269 المؤرخ في 24 جمادى الأولى عام 1414 الموافق 9 نوفمبر سنة 1993 والمتعلق بأسواق الجملة للفواكه والخضر،

يقرر أن ما يلي :

المادة الأولى : يهدف هذا القرار الى تحديد مميزات الفواكه والخضر الطازجة الموجهة للاستهلاك وشروط عرضها.

القسم الأول

أحكام عامة

المادة 2 : لا يمكن حيازة الفواكه والخضر الطازجة أو نقلها أو إعدادها للبيع أو بيعها للاستهلاك إلا اذا تجاوزت مع المميزات المحددة في أحكام هذا القرار وفي ملحقه.

المادة 3 : يجب أن تكون الفواكه والخضر الطازجة الموجهة للاستهلاك كما يلي، مع مراعاة العادات المقبولة في هذا الصدد :

- كاملة ونظيفة،

- خالية من الرطوبة الخارجية أو الآثار غير العادية لمواد المعالجة،

- سليمة ومعتقة من ضرر الحشرات أو الأمراض،

- سليمة من العيوب المضررة بقابليتها للاستهلاك أو بمظهرها،

- ذات درجة ونمو ونضج ملائمة،

- خالية من كل الأجزاء غير القابلة للاستهلاك إلا إذا كانت هذه الأجزاء ضرورية لحفظ المنتج أو حمايته أو للعرض التقليدي كما هو الحال بالنسبة للحزمة.

لا يجب أن لا تحتوي الفواكه والخضر الطازجة على أية رائحة أو طعم غير طبيعي أو على إتلاف داخلي أو خارجي بليغ.

المادة 4 : يمنع نقع وتبليل الفواكه والخضر الطازجة ما عدا لضمان حالة جيدة لنظافة المواد المعنية ونضارتها.

يجب أن تتم هاتان العمليتان إن كانتا ضروريتين بالماء الشروب وتتبع بتجفيف ملائم.

المادة 5 : يمكن تجديد تواريخ بدء الجني والميزات الدنيا لنضج بعض أصناف الفواكه والخضر، عند اللزوم، بقرار من الوالي وبناء على اقتراح من المصالح المكلفة بالنوعية والفلاحة التابعة للولاية المعنية عندما تقتضي الظروف ذلك وعلى أساس رزنامة يضبطها سنويا الوزير المكلف بالفلاحة.

المادة 6 : يمنع وضع الفواكه والخضر المنظفة أو المسقية بالمياه القذرة رهن الاستهلاك.

المادة 7 : يمنع في مناطق التسميد الحضري، وضع الفواكه والخضر رهن الاستهلاك في الحالات التالية :

- فواكه مجنية على سطح الأرض،

- خضر بالامكان تناولها نيئة،

- خضر تنبت على سطح الأرض أو على عمق قليل مثل الجزر، الخضروات ذات درنات وغيرها.

المادة 8 : يمنع أيضا وضع رهن الاستهلاك الفواكه والخضر التي كانت موضوع :

- معالجات الصحة النباتية بواسطة مواد غير مسموح بها أو مدرجة خلافا للقواعد المحددة لاستعمال هذه المواد سواء كان تطبيق هذه المعالجات مباشرة على المواد نفسها أو على النباتات التي تحملها،

- معالجات بواسطة مواد غير مسموح بها، لا سيما لإبادة الحشرات، للتطهير أو للحماية ضد الإتلاف وكذا للتلوين الاصطناعي.

المادة 9 : لا ينبغي أن يحتوي أي طرد للفواكه أو الخضر الطازجة أو أي حصة من هذه المواد المعدة للبيع بدون تغليف على نسبة تفوق 12 ٪ من حيث العدد أو الوزن لمواد لا تتجاوب مع خواص النوعية المنصوص عليها في أحكام هذا القرار مع مراعاة حدود التخاضي المحددة في ملحق هذا القرار.

المادة 10 : يجب أن يكون محتوى كل طرد أو حصة من عيار متجانس و أن لا يحتوي إلا على منتجات أجناس وأنواع متطابقة في حالة الفواكه والخضر الطازجة وحيدة الصنف المعروضة بدون تغليف.

يجب أن يكون الجزء الظاهر لمحتوى الطرد أو الحصة ممثلا لكل المحتوى.

المادة 11 : يمنع الغش في كل مراحل عملية الوضع رهن الاستهلاك والإنتاج وفي مرحلة البيع بالجملة وبالتجزئة.

المادة 12 : لا يجب أن يحتوي أي طرد أو حصة للفواكه والخضر الموجهة للبيع بالوزن على أجسام غريبة في حالة بيع فواكه وخضر طازجة غير مغلفة من نفس الصنف.

المادة 13 : تعرض الفواكه والخضر الطازجة في تعبئة ملائمة من شأنها ضمان الحفظ الجيد.

لا يجب نقل الفواكه والخضر الطازجة التابعة لأصناف هشة و/ أو إعدادها للبيع في تعبئة يمكنها إتلاف نوعيتها.

- إسم الصنف،

- إسم النوع عندما يظهر هذا البيان على الطرود
أو الوثائق المرفقة.

المادة 20 : يتعين أثناء البيع بالتجزئة وزن
الفواكه والخضر الطازجة غير المغلفة والموجهة
للاستهلاك وتعبئتها تحت رؤية الزبون.

الفرع 3

أحكام مختلفة

المادة 21 : لا تعني أحكام هذا القرار الفواكه
والخضر الطازجة الموجهة لوحدة التحويل أو لمراكز
التوضيب المكلفة بجعلها مطابقة للمميزات المحددة عن
طريق التنظيم.

المادة 22 : يعاقب عند الإخلال بأحكام هذا
القرار بتطبيق العقوبات المنصوص عليها في التشريع
الساري المفعول، لا سيما القانون رقم 89 - 02 المؤرخ
7 فبراير سنة 1989 والمذكور أعلاه.

المادة 23 : ينشر هذا القرار في الجريدة
الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

حرر بالجزائر في 25 رجب عام 1414 الموافق 8
يناير سنة 1994.

وزير الفلاحة
أحمد حسيميم
عن وزير الإقتصاد
الوزير المنتدب للتجارة
مصطفى مقراوي

الفرع 2

أحكام خاصة تطبق عند البيع

**بالتجزئة للفواكه والخضر الطازجة الموجهة
للاستهلاك**

المادة 14 : يجب أن تكون الفواكه والخضر
الطازجة خالية من كل الأجسام الغريبة، لا سيما التربة
والأحجار وبقايا النباتات وكذا السيقان والأوراق غير
القابلة للاستهلاك مع مراعاة العوائد الخاصة بالعرض
التقليدي لبعض المنتوجات.

المادة 15 : يجب أن تكون الفواكه والخضر
الطازجة نظيفة وغير مذبلة عند بيعها بالتجزئة.

يمكن نقع وتبليل الفواكه والخضر الطازجة بالماء
الشروب على أن تكون موضوع تجفيف لحفظها في حالة
جيدة من النظافة والنضارة.

المادة 16 : يجب أن تكون الفواكه والخضر
الطازجة المبيعة بالتجزئة خالية من العيوب الضارة
بقابليتها للاستهلاك وبمظهرها، لا سيما الشغففات
والعفونات والخدوش غير المتنعة.

المادة 17 : يجب أن تكون الفواكه والخضر
المبيعة بالتجزئة متجانسة وأن لا تحتوي سوى على
منتوجات من نفس المصدر والنوع والصنف.

المادة 18 : يجب أن يطابق الجزء السطحي
للحصة أو الطرد التركيبية المتوسطة للسلعة، لا سيما
فيما يخص حجم ونوعية المنتوجات المسوقة عند البيع
بالتجزئة للفواكه والخضر الطازجة.

يجب في غياب ذلك فرز المنتوجات ووضعها رهن
البيع وفقا للاختيار.

المادة 19 : توضع، في حالة البيع بالتجزئة
للفواكه والخضر الطازجة غير المغلفة، البيانات التالية
إطلاع المستهلكين وخاصة عن طريق اللافتات واللوحات
والإعلانات أو الوسائط المناسبة :

المشيمش

المميزات الفيزيائية يجب أن يكون للمشمش لون موحد. يجب أن يكون المشمش طازجا، ناضجا، متينا، منزوع الأعناق والأوراق.		
النضج يجب أن يكون المشمش حسن اللون على نصف مساحته على الأقل. يجب أن لاتكون الفواكه كثيرة النضج أو كثيرة الرخوة.		
الحالة الصحية يجب أن تكون الفواكه خالية من ضرر الحشرات، الأمراض أو شوائب تضر بنوعيتها أو بحفظها، كما يجب ألا تعرض أي جرح، خدش، أو تظليل.		
العيار يجب أن يعرض المشمش من نفس الحصة عيارا متجانسا.		
التعبئة تكون التعبئة المستعملة من قفصيات أو أطباق من البلاستيك أو من خشب ذي لوحة واحدة (01) أو لوحتين (02).		
حدود التفاضي	المعايير	المنصف 1
	المنصف 2	
	- المميزات الفيزيائية - النضج (نقص أو زيادة) - الحالة الصحية - العيار	أقل من 5 % أقل من 5 % أقل من 5 % أقل من 5 %
	من 10 الى 15 % من 5 الى 10 % من 5 الى 10 % من 5 الى 10 %	
	يجب أن لايتعدى مجموع حدود التفاضي	10 %

الملحق الأول (تابع)

الحمضيات

المميزات الفيزيائية	يجب أن تكون الفواكه نظيفة، كاملة، ذات أكمام، طازجة القشرة الخارجية، متينة وخالية من الرطوبة الخارجية.		
النضج	المضمون الأدنى للعصير : - ولكينق سنقين..... 23 % - طمسن نافل..... 25 % - أنواع أخرى..... 35 % يحدد نضج الحمضيات بنسبة م / ح - م : تمثل المستخلص القابل للذوبان. - ح : تمثل الحموضة. يجب أن تساوي نسبة م / ح على الأقل : - 7 للبرتقال والكلمنتين. - 6,5 للمندرين. - 6 للصنوبر.		
الحالة الصحية	يجب أن تكون الفواكه سليمة، خالية من الآثار الظاهرة لضرر الحشرات، معفية من الأمراض ومن الشوائب مهما كان نوعها، ومن مواد المعالجة التي يمكن أن تضر بنوعية الفواكه وقابليتها للاستهلاك.		
العيار	يجب أن تعرض الحمضيات من نفس الحصة عيارا متجانسا		
التعبئة	تكون التعبئة المستعملة من صناديق بلاستيكية أو قفيصات خشبية أو بلاستيكية سعتها القصوى 10 كلف وأكياس خيطية يتراوح وزنها من واحد (01) الى اثنين (02) كيلوغرام.		
حدود التفاضي	المعايير	المنصف 1	المنصف 2
	- المميزات الفيزيائية - النضج (نقص أو زيادة) - الحالة الصحية - العيار	- أقل من 5 % - أقل من 5 % - أقل من 2 % - أقل من 2 %	- من 5 الى 10 % - من 5 الى 10 % - من 2 الى 5 % - من 2 الى 5 %
يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التفاضي.			20 %

الملحق الأول (تابع)

الخوخ

يجب أن تعرض الفواكه لون موحد.			المميزات الفيزيائية
يجب أن يكون الخوخ طازجا، متينا، كاملا، منزوع الأعناق والأوراق.			
يجب أن يكون الخوخ ناضجا، بمعنى نصف قشرته ملونا على الأقل.			النضج
يجب أن يكون الخوخ نظيفا، خاليا من ضرر الحشرات، أو الأمراض أو الطفيليات.			الحالة الصحية
يجب أن يعرض الخوخ من نفس الحصة عيارا متجانسا.			العيار
تكون التعبئة المستعملة من صناديق صغيرة خشبية أو بلاستيكية.			التعبئة
الصنف 2	الصنف 1	المعايير	حدود التفاضي
من 10 الى 15 %	أقل من 10 %	- المميزات الفيزيائية	
من 5 الى 10 %	أقل من 5 %	- النضج (نقص أو زيادة)	
من 2 الى 5 %	أقل من 2 %	- الحالة الصحية	
من 3 الى 5 %	أقل من 3 %	- العيار	
20 %	10 %	يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التفاضي.	

الملحق الأول (تابع)

زعور اليابان

المميزات الفيزيائية	يجب أن لاتعرض الفواكه أي أثر لفحة شمس، خدش، جرح، آثار الرمد أو ضرر الأمراض. يجب أن تكون نظيفة كليا وذات لون موحد.		
النضج	يجب أن لاتكون الفواكه مذبله أو جافة يجب أن تصل الى درجة كافية من النضج.		
الحالة الصحية	يجب أن يكون زعرور اليابان سليما وخاليا من الشوائب مهما كانت طبيعتها.		
العيار	يجب أن يعرض زعرور اليابان من نفس الحصة عيارا متجانسا.		
التعبئة	تكون التعبئة المستعملة من قفصيات خشبية أو بلاستيكية ومن أطباق الورق المقوى سعتها 6 كيلوغرامات كحد أقصى.		
حدود التفاضي	المعايير	المنصف 1	المنصف 2
	- المميزات الفيزيائية - النضج (نقص أو زيادة) - الحالة الصحية - العيار	أقل من 10 % أقل من 5 % أقل من 2 % أقل من 10 %	من 10 الى 15 % من 5 الى 10 % من 2 الى 5 % من 10 الى 15 %
	يجب أن لايتعدى مجموع حدود التفاضي	10 %	20 %

الملحق الأول (تابع)

التفاح والإجاص

المميزات الفيزيائية	يجب أن تكون الفواكه نظيفة، كاملة، متينة، طازجة، لها أعناق وخالية من الرطوبة الخارجية أو رائحة أو مذاق غريبين		
النضج	يجب أن تعرض الفواكه للبيع في المرحلة المطابقة لبداية تحول لونها، بمعنى قبل بلوغ اكتمال اللون الطبيعي للنوع. يجب أن لا تكون الفواكه في حالة تحمل التنقلات والتفريغات حتى بلوغ نقاط البيع.		
الحالة الصحية	يجب أن تكون الفواكه سليمة، خالية من الآثار الظاهرة لضرر الحشرات ومن الأمراض أو الشوائب مهما كانت طبيعتها. يجب أن تكون خالية من مواد المعالجة التي يمكنها الاضرار بنوعيتها.		
العيار	يجب أن يعرض التفاح والاجاص من نفس الحصة عيار متجانس.		
التعبئة	تكون التعبئة المستعملة من قفيصات أو أطباق بلاستيكية أو خشبية ذات لوحة (1) أو لوحتان (2) بالنسبة للاجاص وصناديق من 10 الى 20 كلغ بالنسبة للتفاح.		
حدود التفاضي	المعايير	الصنف 1	الصنف 2
	- المميزات الفيزيائية	أقل من 8 %	من 8 الى 15 %
	- النضج (نقص أو زيادة)	أقل من 7 %	من 7 الى 15 %
	- الحالة الصحية	أقل من 2 %	من 2 الى 5 %
	- العيار	أقل من 2 %	من 2 الى 5 %
	يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التفاضي	10 %	20 %

**الملحق الأول (تابع)
البرقوق**

المميزات الفيزيائية			يجب أن لاتعرض الفواكه أي عيب ظاهر. يجب أن يكون البرقوق الطازج كاملا ومتينا وناضجا. يجب أن تكون الفواكه نظيفة خالية من الجروح، الخدوش، والاضرار الناتجة عن الحشرات والأمراض أو الشودان.	
النضج			يجب أن تسمح حالة نضج الفواكه تحمل النقل والتفريغ والحفظ في ظروف حسنة الى غاية أماكن الاتجاه.	
الحالة الصحية			يجب أن تكون الفواكه سليمة، خالية من الشوائب مهما كانت طبيعتها.	
العيار			يجب أن يعرض البرقوق من نفس الحصة عيارا متجانسا.	
التعبئة			تكون التعبئة المستعملة من أكياس خيطية ذات عيون ضيقة سعتها (1) كلغ كحد أقصى أو قفصيات ذات (01) لوحة واحدة أو (02) لوحتين سعتهما (12) كلغ كحد أقصى.	
المعايير			الصف 1	الصف 2
حدود التفاضي			أقل من 10 %	من 10 الى 15 %
			أقل من 5 %	من 5 الى 10 %
			أقل من 3 %	من 3 الى 5 %
			أقل من 10 %	من 10 الى 15 %
يجب أن لايتعدى مجموع حدود التفاضي			10 %	20 %

الملحق الأول (تابع)

عنب المائدة

المميزات الفيزيائية	يجب أن تكون الفواكه متينة جدا وطازجة، نامية طبيعيا وملحقة باحكام العمشوش. يجب أن تعرض العناقيد الشكل، النمو واللون المميز للكرم. يجب أن يكون زند عنب المائدة أخضرا وغير مجفف.		
النضج	يستطاب النضج عن طريق المذاق المسكر والخالي من الحموضة.		
الحالة الصحية	يجب أن تكون العناقيد والفواكه سليمة، خالية من العلامات الظاهرة للتعفونات أو العفونات، نظيفة بدون بقايا مواد المعالجة.		
العيار	يجب أن يعرض عنب المائدة من نفس الحصة عيارا متجانسا.		
التعبئة	تكون التعبئة المستعملة من قفيصات أو أطباق بلاستيكية خشبية أو من الورق المقوى سعتها 5 إلى 10 كيلوغرامات.		
حدود التفاضي	المعايير	الصف 1	الصف 2
	- المميزات الفيزيائية	أقل من 10 %	من 10 الى 15 %
	- النضج (نقص أو زيادة)	أقل من 5 %	من 5 الى 10 %
	- الحالة الصحية	أقل من 3 %	من 3 الى 5 %
	- العيار	أقل من 3 %	من 3 الى 5 %
	يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التفاضي	10 %	20 %

الملحق الثاني

معايير نوعية بعض الخضار الطازجة الموجهة للاستهلاك وعرضها

الخرشوف (القرنون)

المميزات الفيزيائية	يجب أن تكون الرؤيسات وسويقاتها كاملة، طازجة ونظيفة.		
الحالة الصحية	يجب أن تكون الرؤيسات وسويقاتها سليمة، خالية من الآثار الظاهرة لضرر الطفيليات، ومن الأمراض والشوائب مهما كانت طبيعتها التي يمكنها أن تضر بنوعيتها أو حفظها.		
العيار	يجب أن يعرض الخرشوف (القرنون) من نفس الحصة عيارا متجانسا.		
التعبئة	تكون التعبئة المستعملة من صناديق أو قفيصات خشبية أو بلاستيكية تتراوح سعتها من خمسة (5) الى عشرين (20) كيلوغرام.		
حدود التفاضي	المعايير	المنصف 1	المنصف 2
	- المميزات الفيزيائية - الحالة الصحية	أقل من 5 % 0 %	من 5 الى 10 % 2 % كحد أقصى
	يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التفاضي	5 %	10 %
	يجب أن لا يتعدى طول السويقات عشرة (10) سنتيمترات بالنسبة للمنصف 1 و 2.		

الملحق الثاني (تابع)
البانجان

المميزات الفيزيائية	يجب أن يكون البانجان كاملا، لبيبا، طريا، غير محبب، نظيفا، ذا لون بنفسجي حسن أو بنفسجي داكن.		
الحالة الصحية	يجب أن يكون البانجان سليما، خاليا من الآثار الظاهرة لضرر الطفيليات، معفى من الأمراض والشوائب مهما كانت طبيعتها والتي يمكنها أن تضر بنوعيته أو بحفظه.		
القياس	يجب أن يعرض البانجان من نفس الحصة ميارا متجانسا.		
التعبئة	تكون التعبئة المستعملة من صناديق بلاستيكية وقفيصات خشبية أو بلاستيكية وأكياس خيطية سعتها واحد (1) أو اثنين (2) كيلوغرام.		
حدود التفاضي	المعايير	الصف 1	الصف 2
	- المميزات الفيزيائية	أقل من 5 %	من 5 الى 10 %
	- القياس	أقل من 5 %	من 5 الى 10 %
	- الحالة الصحية	0 %	2 % كحد أقصى
	يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التفاضي	5 %	10 %

الخرشف

المميزات الفيزيائية	يجب أن يعرض الخرشف بالشكل المميز للنوع. يجب أن يكون الخرشف طازجا، نظيفا وممسوحا. يجب أن تكون الأوراق مقطوعة إبتداء من جزء الساق غير قابل للاستهلاك.		
الحالة الصحية	يجب أن يكون الخرشف سليما وخاليا من الآثار الظاهرة لضرر الطفيليات والشوائب مهما كانت طبيعتها والتي يمكنها أن تضر بقابليته للاستهلاك.		
حدود التفاضي	المعايير	الصف 1	الصف 2
	- المميزات الفيزيائية	أقل من 5 %	من 5 الى 10 %
	-العيار	أقل من 5 %	من 5 الى 10 %
	- الحالة الصحية	2 % كحد أقصى	2 % كحد أقصى
	يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التفاضي	5 %	10 %

الملحق الثاني (تابع)
الجزر

المميزات الفيزيائية	يجب أن يكون الجزر نظيفاً، طرياً، كاملاً، متيناً، طازجاً، وممسوحاً. يسمح البيع بالحزمة.		
الحالة الصحية	يجب أن يكون الجزر سليماً، خالياً من الآثار الظاهرة لضرر الطفيليات، ومعفى من الأمراض والشوائب مهما كانت طبيعتها والتي يمكنها أن تضر بنوعية الجزر أو بحفظه. يجب أن تكون جذور وقلب الجزر خالية من اللون الأخضر.		
العيار	يجب أن يعرض الجزر من نفس الحصة عياراً متجانساً.		
التعبئة	تكون التعبئة المستعملة من صناديق بلاستيكية ذات لوحة واحدة (1) أو لوحتين (2) أو ثلاثة لوحات (3) أو أكياس خيطية سعتها كيلو غرام واحد (1) أو كيلوغرامين (2).		
حدود التفاضلي	المعايير	الصنف 1	الصنف 2
	- المميزات الفيزيائية	أقل من 5 %	من 5 الى 10 %
	- العيار	أقل من 5 %	من 5 الى 10 %
	- الحالة الصحية	0 %	5 % كحد أقصى
	يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التفاضلي	5 %	10 %

القرنبيط

المميزات الفيزيائية	يجب أن تعرض كعبرة القرنبيط بالشكل واللون المميزين للنوع. يجب أن تكون كعبرة القرنبيط كاملة، طازجة، نظيفة، مجنية عند النضج الفيزيولوجي. يجب أن تكون الساق مقطوعة عند بدء الأوراق الأربعة الأخيرة الحامية للزهرة.		
الحالة الصحية	يجب أن تكون كعبرة القرنبيط سليمة وخالية من الآثار الظاهرة لضرر الطفيليات والأمراض والشوائب مهما كانت طبيعتها والتي يمكنها أن تضر بنوعية كعبرة القرنبيط وحفظها.		
التعبئة	تكون التعبئة المستعملة من صناديق أو قفيصات خشبية أو بلاستيكية سعتها من خمسة (5) الى عشرين (20) كيلوغراما.		
حدود التفاضي	المعايير	الصنف 1	الصنف 2
	- المميزات الفيزيائية	أقل من 5 %	من 5 الى 10 %
	- الحالة الصحية	0 %	2 % كحد أقصى
	يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التفاضي	5 %	10 %

الملحق الثاني (تابع)
الكوسى

المميزات الفيزيائية	يجب أن تكون الكوسى كاملة، متينة، منتفخة وطازجة، نظيفة، خالية من بقايا مواد المعالجة (ما عدا الكبريت) وخالية من الرائحة أو الطعم الغريبين.		
الحالة الصحية	يجب أن تكون الكوسى سليمة، خالية من الآثار الظاهرة لضرر الطفيليات والأمراض والشواثب مهما كانت طبيعتها والتي يمكنها أن تضر بقابليتها للاستهلاك.		
العيار	يجب أن تعرض الكوسى من نفس الحصة عيارا متجانسا.		
التعبئة	تكون التعبئة المستعملة من قفيصات خشبية أو بلاستيكية أو من الورق المقوى سعتها من سبعة (7) إلى عشرين (20) كيلوغراما.		
حدود التفاضي	المعايير	الصف 1	الصف 2
	- المميزات الفيزيائية - المعيار - الحالة الصحية (ما عدا العفونة)	أقل من 5 % أقل من 5 % 0 %	من 5 الى 10 % من 5 الى 10 % 2 % كحد أقصى
	يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التفاضي.	5 %	10 %

البسباس

المميزات الفيزيائية	يجب أن يكون للبسباس كعبرة لينة، حسنة التكوين، مفسولة وممسوحة ونظيفة. يجب أن تقطع الأوراق عند (10) سنتيمترات كحد أقصى من فوق الكعبرة وتقطع الجذور عند قاعدة الأوراق السفلية.		
الحالة الصحية	يجب أن تكون كعبرة البسباس سليمة وخالية من الشواثب مهما كانت طبيعتها.		
العيار	يجب أن يعرض البسباس من نفس الحصة عيارا متجانسا.		
التعبئة	تكون التعبئة المستعملة من صناديق بلاستيكية أو أكياس خيطية سعتها من واحد (01) كيلوغرام إلى خمسة (05) كيلوغرامات.		
حدود التفاضي	المعايير	الصف 1	الصف 2
	- المميزات الفيزيائية	أقل من 5 %	من 5 الى 10 %
	- المعيار	أقل من 5 %	من 5 الى 10 %
	- الحالة الصحية	أقل من 2 %	من 2 الى 5 %
	يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التفاضي.	5 %	10 %

الملحق الثاني (تابع)
اللفت

المميزات الفيزيائية	يجب أن يكون اللفت طازجا، متينا وكاملا وأن تكون الأوراق مقطوعة عند العنق، كما يجب أن تكون رطبة بمعنى ألا تعرض آثار التخشب، يسمح البيع بالحزمة.		
الحالة الصحية	يجب أن يكون اللفت سليما، خاليا من الشوائب الظاهرة ومن ضرر الطفيليات. يجب أن يكون سليما من جميع الأمراض من طبيعتها الاضرار بنوعيته وحفظه.		
العيار	يجب أن يعرض اللفت من نفس الحصة عيارا متجانسا.		
التعبئة	تكون التعبئة المستعملة من صناديق أو قفيصات بلاستيكية أو خشبية ذات ثلاثة (03) ألواح ومن أكياس خيطية سعتها من خمسة (05) الى ستة (06) كيلوغرامات.		
حدود التفاهي	المعايير	الصف 1	الصف 2
	- المميزات الفيزيائية	أقل من 5 %	من 5 الى 10 %
	- الحالة الصحية	0 %	2 % كحد أقصى
	- العيار	أقل من 5 %	من 5 الى 10 %
يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التفاهي			10 %

البصل الأخضر

المميزات الفيزيائية	يجب أن يكون البصل الأخضر طازجا، نظيفا وممسوحا. يجب أن تقطع أوراقه على الأكثر عند عشرة (10) سنتيمترات فوق انفصال الأوراق الخارجية. يجب أن لا يعرض البصل الأخضر الآتي من زنبقة البصل ساق رئيسية مزهرة. يسمح بيعه بالحزمة.		
الحالة الصحية	يجب أن يكون البصل الأخضر سليما، خاليا من الشوائب الظاهرة ومن ضرر الطفيليات. ومن الشوائب مهما كانت طبيعتها والتي يمكن أن تؤثر على قابليته للاستهلاك.		
التعبئة	تكون التعبئة المستعملة من صناديق خشبية أو بلاستيكية سعتها خمسة عشر (15) كيلوغراما كحد أقصى.		
حدود التفاهي	المعايير	الصف 1	الصف 2
	- المميزات الفيزيائية	أقل من 5 %	من 5 الى 10 %
	- الحالة الصحية	0 %	2 % كحد أقصى
	يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التفاهي		
10 %			5 %

الملحق الثاني (تابع)

الفلفل والفليفلة

المميزات الفيزيائية	يجب أن يعرض الفلفل والفليفلة بالشكل المميز للنوع. يجب أن يكون الفلفل والفليفلة طازجين، كاملين، متينين، نظيفين، ذوي سويقات.		
النضج	يجب أن يجنى الفلفل والفليفلة عند النضج، بمعنى عند اكتمال النضج الفيزيولوجي (لحم ثخين، ولون مميز للنوع).		
الحالة الصحية	يجب أن يكون الفلفل والفليفلة سليمين، خاليين من الآثار الظاهرة لضرر الطفيليات. أو الأمراض أو الشوائب مهما كانت طبيعتها والتي يمكن أن تضر قابليتهما للاستهلاك.		
العيار	يجب أن يعرض الفلفل والفليفلة من نفس الحصة عيارا متجانسا.		
التعبئة	تكون التعبئة المستعملة من صناديق وقفيصات خشبية أو بلاستيكية ومن أكياس خيطية سعتها من كيلوغرام واحد (01) الى عشرة (10) كيلوغرامات.		
حدود التفاضي	المعايير	الصنف 1	الصنف 2
	- المميزات الفيزيائية - الفرق في النضج - الحالة الصحية	أقل من 5٪	من 5 الى 10 ٪
		أقل من 2٪	من 2 الى 5 ٪
		0٪	2٪ كحد أقصى
	يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التفاضي	5٪	10٪
يجب أن يباع الفلفل والفليفلة الحمراء أو ذات أي لون آخر بصفة منفصلة.			

البازلاء المفصصة

المميزات الفيزيائية	يجب أن تحتوي فصوص البازلاء على سويقات وأن تكون طازجة، منتفخة. يجب أن تكون بذور البازلاء لينة وكثيرة العصارة.		
النضج	يجب أن تعرض فصوص البازلاء نضجا متجانسا مع وجود بذور جاهزة للاستهلاك.		
الحالة الصحية	يجب أن لا تعرض فصوص البازلاء أي اتلاف داخلي أو خارجي.		
التعبئة	تكون التعبئة المستعملة من صناديق وقفيصات خشبية أو بلاستيكية ومن أكياس خيطية سعتها من عشرة (10) كيلوغرامات الى اربعين (40) كيلوغراما.		
حدود التفاضي	المعايير	الصنف 1	الصنف 2
	- المميزات الفيزيائية - بذور تجاوزت النضج للاستهلاك الأخضر - الحالة الصحية	أقل من 5٪	من 5 الى 10 ٪
		أقل من 5٪	من 5 ٪ الى 10 ٪
		0٪	2٪ كحد أقصى
	يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التفاضي	5٪	10٪

الملحق الثاني (تابع)

بطاطس الاستهلاك

المميزات الفيزيائية	يجب أن يكون شكل ولحم الدرناات مميزين للنوع. يجب أن تكون الدرناات نظيفة، ممسوحة، كاملة، متينة، غير مخضرة، غير منبثة.		
النضج	يجب أن تجنى البطاطس عند اكتمال النضج الفيزيولوجي. يجب أن تكون القشرة غليظة وتنزع عند حكها بالأصبع.		
الحالة الصحية	يجب أن تكون الدرناات سليمة، خالية من آثار ضرر الطفيليات، سليمة من الأمراض ومن الشوائب مهما كانت طبيعتها والتي يمكنها أن تضر بنوعيتها أو بحفظها. يجب أن تكون خالية من الروائح الغريبة.		
القياس	يجب أن تعرض البطاطس من نفس الحصة عيارا متجانسا يفوق ثلاثين ملمترا.		
التعبئة	تكون التعبئة المستعملة من أكياس قنبية سعتها 15 و 25 و 50 كيلوغراما وصناديق بلاستيكية أو خشبية سعتها من 15 الى 20 كيلوغراما ومن أكياس خيطية سعتها من 5 إلى 10 كيلوغرام.		
حدود التفاضي	المعايير	المنف 1	المنف 2
	- المميزات الفيزيائية (بما فيها 1 ٪ من التراب) - النضج - الحالة الصحية (باستثناء التعفونات)	أقل من 5 ٪ 0 ٪ 0 ٪	من 5 الى 10 ٪ 2 ٪ كحد أقصى 2 ٪ كحد أقصى
	يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التفاضي	5 ٪	10 ٪

الملحق الثاني (تابع) الطماطم

المميزات الفيزيائية			يجب أن يكون شكل ولون ومظهر الفواكه مميزا للنوع. يجب أن تكون الطماطم نظيفة، خالية من الآثار الظاهرة لمواد المعالجة، كاملة، طازجة، خالية من الرطوبة الخارجية أو الروائح الغريبة.
النضج			يجب أن تسمح حالة النضج بتحمل النقل، التفريغ، وتضمن الحفظ في أحسن الظروف إلى غاية بلوغ أماكن الاتجاه.
الحالة الصحية			يجب أن تكون الطماطم سليمة، خالية من آثار ضرر الحشرات، الأمراض و الشوائب التي يمكنها أن تضر بنوعيتها أو بحفظها.
العيار			يجب أن تعرض الطماطم من نفس الحصة عيارا متجانسا.
التعبئة			تكون التعبئة المستعملة من قفيصات وأطباق خشبية أو بلاستيكية ذات لوحة واحدة (01) أو لوحين (02) أو صناديق سعتها من عشرة (10) إلى عشرين (20) كيلوغراما.
حدود التفاضي	المعايير	الصف 1	الصف 2
	- المميزات الفيزيائية	أقل من 5 %	من 5 إلى 10 %
	- العيار	أقل من 5 %	من 5 إلى 10 %
	- الحالة الصحية	0 %	2 % كحد أقصى
	- النضج (نقص أو زيادة)	أقل من 2 %	من 2 إلى 10 %
يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التفاضي			10 %

الكرونب

المميزات الفيزيائية			يجب أن يكون الكرونب نظيفا، متينا وكاملا. يجب أن تكون الكعبرة لينة وتعرض باللون المميز للنوع.
الحالة الصحية			يجب أن يكون الكرونب سليما وخاليا من الرضوض الناتجة عن الجليد ولفحات الشمس. يجب أن يكون خاليا من الإتلاف الناتج عن الأمراض ونقرات الحشرات التي يمكنها أن تضر بحفظها.
التعبئة			تكون التعبئة المستعملة من صناديق أو قفيصات خشبية أو بلاستيكية سعتها من خمسة (05) إلى عشرين (20) كيلوغراما.
حدود التفاضي	المعايير	الصف 1	الصف 2
	- المميزات الفيزيائية	أقل من 5 %	من 5 إلى 10 %
	- الحالة الصحية	0 %	2 % كحد أقصى
	- العيار	أقل من 5 %	من 5 إلى 10 %
	يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التفاضي	5 %	10 %

الملحق الثاني (تابع)

الفول

المميزات الفيزيائية			يجب أن يكون الفول نظيفا، كاملا، طازجا، منتفخا. يجب أن يكون كامل النضج الفيزيولوجي. يجب أن يكون الشكل واللون مطابقين للنوع أو للنموذج النوعي.
الحالة الصحية			يجب أن يكون الفول سليما، خاليا من الرضوض الناتجة عن الجليد أو عن لفحات الشمس. يجب أن يكون خاليا من الإتلاف ومن الآثار الناتجة عن الأمراض، الطفيليات والبقايا مهما كانت طبيعتها.
العيار			يجب أن يعرض الفول من نفس الحصة، عيارا متجانسا.
التعبئة			تكون التعبئة المستعملة من أكياس قنبية سعتها 50 كيلوغراما ومن صناديق سعتها 25 كيلوغراما.
حدود التفاضي	المعايير	الصنف 1	الصنف 2
	- المميزات الفيزيائية - الحالة الصحية	أقل من 5 % 0 %	من 5 الى 10 % من 2 الى 5 %
	يجب أن لا يتعدى مجموع حدود التفاضي	5 %	10 %

1987 والمتعلق بتنظيم حركة المرور عبر الطرق
وسلامتها وأمنها،

- وبمقتضى القانون رقم 87 - 20 المؤرخ في أول
جمادى الأولى عام 1408 الموافق 23 ديسمبر سنة
1987 والمتضمن قانون المالية لسنة 1988،

- وبمقتضى القانون رقم 88 - 17 المؤرخ في 23
رمضان عام 1408 الموافق 10 مايو سنة 1988
والمتضمن توجيه النقل البري وتنظيمه، لاسيما
المادتان 25 و33 منه،

- وبمقتضى القانون رقم 90 - 08 المؤرخ في 12
رمضان عام 1410 الموافق 7 أبريل سنة 1990
والمتعلق بالبلدية،

وزارة النقل

قرار مؤرخ في 19 صفر عام 1414 الموافق 8
غشت سنة 1993، ينظم النقل الذي تقوم
به سيارات الأجرة.

إن وزير النقل،

- بمقتضى الأمر رقم 66 - 156 المؤرخ في 18
صفر عام 1386 الموافق 8 يونيو سنة 1966
والمتضمن قانون العقوبات، المعدل والمتمم،

- وبمقتضى القانون رقم 87 - 09 المؤرخ في 11
جمادى الثانية عام 1407 الموافق 10 فبراير سنة